



ASSOCIATION POUR LA GESTION DES **R**ESTAURANTS
DES **A**DMINISTRATIONS **F**INANCIERES

Association régie par la loi du 1er juillet 1901

Fiche de poste

Responsable de livraisons (liaison froide)

(Ref. C.C.N - niveau IV)

Dans une cuisine centrale, personnel placé sous l'autorité hiérarchique du chef de l'établissement, de l'assistant de gestion, du chef de cuisine ou de l'agent faisant fonction de chef.

En sus des tâches listées dans la fiche de poste Plongeur, il assume notamment les tâches suivantes :

- conditionnement, étiquetage et allotissement des marchandises alimentaires et non alimentaires (contrôle et acheminement des prestations vers chaque office en respectant le planning de livraison) ;
- mise en fonctionnement du système réfrigéré du camion de livraison et contrôle de température avant chargement des marchandises ;
- contrôle de température des produits livrés au départ de la cuisine centrale ;
- tenue du carnet de livraison ;
- gestion du stock du matériel d'expédition ;
- nettoyage et désinfection du véhicule de livraison ;
- acheminement du courrier, des recettes et des remboursements entre la cuisine centrale et les satellites.

Il se doit de rendre compte au chef d'établissement de toute anomalie constatée lors des livraisons.