



REJOIGNEZ LES ÉQUIPES DE LA VILLE DE DOUAI !

RECRUTEMENT → Magasinier alimentaire – Coordinateur des chauffeurs convoyeurs (f/h) - CATEGORIE C

Date limite de candidature : **09 septembre 2025**

 Contrat	Titulaires
 Grade	Cadre d'emplois des adjoints techniques territoriaux
 Temps de travail	Temps complet
 Date début	Selon disponibilité du candidat
 Localisation	Hôtel de Ville, rue de la Mairie, DOUAI
 Contact	Mme LOPES Saoudi – Directrice Education, Enfance et Jeunesse – 03 27 93 58 61

//////// SOYEZ DOUAI !

Ville centre d'une agglomération de 35 communes, la cité de Gayant (40 000 habitants) offre de nombreux atouts. La Ville de Douai et le CCAS comptent 800 collaborateurs au sein de ses équipes. Rejoindre la collectivité, c'est profiter d'une opportunité réelle de vous engager, de vous former et de progresser. Au quotidien, les agents de la Ville de Douai assurent la gestion de proximité, la qualité opérationnelle des grands services à la population et la conduite de projets structurants participant au rayonnement de la ville.

//////// NOS POINTS FORTS

Une démarche managériale co-construite autour de nos valeurs : le partage, la cohésion, l'échange et la solidarité. Au sein d'un collectif où l'ouverture d'esprit est encouragée, oser est permis, être ambitieux pour les douaisiens est fortement recommandé !

Une amplitude horaire (39h/semaine sur 5 jours), une prime vacances, des ateliers bien-être au travail, une amicale du personnel (cadeaux et spectacle de Noël pour les enfants), la possibilité de disposer d'un vélo pour les déplacements pro, le télétravail pour les fonctions le permettant, les avantages Plurelya...

////////// VOS MISSIONS ET RESPONSABILITES PRINCIPALES

Un poste de magasinier(e) alimentaire – coordinateur(trice) des chauffeurs convoyeurs sera prochainement disponible au sein de la cuisine centrale

VOUS AUREZ EN CHARGE LES MISSIONS SUIVANTES :

Garantir le respect des règles sanitaires et d'hygiène des marchandises HACCP :

- Contrôler les températures des marchandises
- Effectuer le contrôle visuel des marchandises
- Inscrire les différentes dates de consommation et les suivre
- Détecter et enregistré les non-conformités et les signaler
- Assurer l'archivage des documents d'enregistrement

Réceptionner, ranger et distribuer des marchandises alimentaires et non alimentaires aux différents postes de production :

- Reconnaître et vérifier les produits ou marchandises
- Contrôler la réception en fonction de la commande
- Organiser le rangement des pièces, outillages ou matériels, en fonction de l'espace disponible et des conditionnements réglementaires
- Organiser la distribution auprès des différents services demandeurs
- Décharger des marchandises
- Préparer et distribuer les marchandises

Manipuler et stocker les marchandises :

- Manipuler et stocker en sécurité des produits dangereux ou fragiles
- Contrôler la quantité et la qualité des produits stockés
- Réaliser des inventaires
- Entretien des locaux et le matériel du plan de nettoyage et de désinfection

Encadrer l'équipe des chauffeurs – convoyeurs :

- Répartir et planifier le travail des agents
- Suivre et contrôler l'activité des agents
- Apporter une aide technique et méthodologique aux agents
- Évaluer les contributions individuelles
- Organiser et animer des réunions d'équipe
- Veiller à la réactivité et à la qualité des services
- Gérer les relations conflictuelles
- Organiser la diffusion de l'information
- Recenser et proposer les commandes de vêtements de travail EPI

////////// VOS ATOUTS POUR RÉUSSIR

SAVOIRS

- Maîtrise des règles d'hygiène en restauration collective et de la méthode HACCP

SAVOIR-FAIRE

- Compétence managériales et informatiques,

SAVOIR-ÊTRE

- Capacité à travailler en équipe,
- Autonomie, rigueur, réactivité, disponibilité,
- Sens du travail soigné, polyvalence
- Sens du contact auprès des usagers et sens du service public.

Vous souhaitez nous rejoindre ? Votre arrivée est à portée de clic !

Déposez votre candidature avec lettre de motivation et curriculum vitæ en ligne sur www.douai.fr dans l'onglet : [Pratique / Offre d'emploi / Postuler / Choisir la référence de l'annonce / CUIS Maga 000509 0909](#)