

Chauffeur(euse)/livreur(euse)

Au volant de son véhicule, le chauffeur/livreur organise et réalise les livraisons des produits à destination des restaurants collectifs ainsi qu'auprès de clients à domicile dans une zone définie et dans un délai imparti. En contact direct avec les équipes des restaurants, il est aussi le garant de la bonne relation client et du respect des règles d'hygiène et de sécurité.

En bref

- Secteur **Restauration collective**
- Niveau d'étude conseillé **CAP**
- Insertion professionnelle **Elevée**
- Perspective d'évolution **Elevée**



Missions

- Recueil d'information sur les livraisons à réaliser
- Contrôle des marchandises
- Chargement et déchargement du véhicule
- Contrôle du véhicule, respect de la réglementation routière
- Livraison des produits dans le respect de la chaîne du froid
- Communication et relations clients



Lieu de travail

- Enseigne de restaurants collectifs comme restaurants d'entreprises, d'administration, cantines scolaires, médico-sociaux, universitaires, etc.

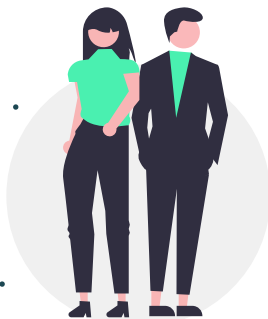


Qualités requises

Sens de l'organisation

Aisance relationnelle

Rigueur



Autonomie

Gestion du temps



Formations possibles

Niveau CAP :

- CAP Conducteur livreur de marchandises
- CAP Conducteur routier marchandises

Certifications :

- Titre professionnel Conducteur livreur sur véhicule utilitaire léger
- Titre professionnel Conducteur routier de marchandises sur porteur

Pré-requis obligatoire : Permis B



Possibilités d'évolution

- Les chauffeurs/livreurs peuvent accéder à différents métiers de la chaîne logistique

Pour découvrir d'autres métiers du secteur, rendez-vous sur alternance.akto.fr

