

FICHE DE POSTE

Date de mise à jour : Mai 2026

Nom du rédacteur :
FOLLIET Mickaël

Nom du titulaire du poste :

Identification du poste

Intitulé du poste : Agent de portage de repas à domicile

Service : CCAS de Firminy

Direction : CCAS de Firminy

Lieu de travail : Ville de Firminy

Nombre d'heure de travail : 19.50 h/semaine

Grade de référence Adjoint Technique 2° Classe
Régime Indemnitare : R2

Temps complet

Temps non complet

Emploi permanent

CDD

Finalités du poste

(Données relatives au poste)

- Assurer le portage de repas à domicile des personnes âgées en liaison froide.
- Veiller au bon suivi des repas portés au domicile des personnes âgées.
- Assurer une surveillance régulière des personnes âgées bénéficiaires du service de portage des repas.
- Maintien d'un lien social en faveur de ce public fragile.
- Etre disponible pour des demandes simples comme : récupérer le courrier à la boîte aux lettres pour les personnes qui le souhaitent, descendre les poubelles à la demande des personnes livrées.

Place du poste dans l'organigramme

Responsable hiérarchique : directeur du CCAS de Firminy

Dimensions du poste

- Réalisation de la tournée du portage des repas quotidiens au domicile des bénéficiaires

Activités

Gestion du service de portage de repas à domicile :

- Préparer les plateaux repas avec les barquettes stockées en cellule de refroidissement ou chambre froide positive en tenant compte des régimes de chacun et en veillant à ne rien oublier : entrée - viande - légumes - fromage - fruits ou dessert.
- Assurer la traçabilité des températures.
- Respecter les fiches d'instructions et les protocoles.
- Faire la distribution des repas suivant l'ordre de la tournée tel que défini sur les fiches (à prendre avec soi pour la tournée).
- Mettre directement les barquettes dans le réfrigérateur ou bien préciser aux personnes livrées de mettre leurs barquettes au réfrigérateur, en précisant à la personne le menu du jour. Bien signaler que le repas livré doit être consommé dans la journée. Conseiller de jeter les barquettes antérieures.
- Au retour, reprendre la température du plateau témoin et la noter sur la fiche de traçabilité mensuelle.
- Aller garer et faire le tour du véhicule pour identifier tout choc éventuel ou rayure à signaler au responsable ou aux directions des foyers.
- En cas de problème rencontré au domicile respecter les protocoles et avertir le responsable ou les directeurs des livraisons concernées.
- Les véhicules sont impérativement nettoyés et désinfectés les samedis (voir protocole).
- Le plein de gazole des véhicules est effectué le weekend.
- Les heures de dépassement d'horaires sont à faire valider par le responsable de service .
- Les bacs de livraison en mairie doivent être récupérés le lendemain de la livraison afin d'être nettoyés et désinfectés.

Attention : Ne jamais laisser les barquettes en dehors des réfrigérateurs, ni devant les portes en cas d'absence de la personne.

Bien vérifier que les numéros de téléphone des familles sont bien notés sur toutes les fiches.

Profil requis

Formation : BEP Carrière sanitaire et sociale ou BEPA services aux personnes

Expériences professionnelles : Expérience souhaitée auprès de personnes âgées et auprès d'un service restauration.

Compétences

- Être capable d'organiser son travail et d'établir des priorités
- Maîtriser les protocoles et les bonnes pratiques d'hygiène
- Posséder un sens de l'écoute vis-à-vis des personnes âgées et de leur famille et savoir rendre compte de ses observations.

Aptitudes et savoir être :

- Rigueur-pragmatisme
- Qualités d'écoute tant auprès des résidents que de leurs familles
- Sens du travail en équipe
- Sens des responsabilités - Autonomie
- Prise d'initiative
- Respect, patience et discrétion dans le comportement et le langage.
- Savoir être autonome et organisé dans ses missions.