



La Communauté de communes de la Haute-Bigorre recrute :

**Un(e) agent de production
pour sa cuisine centrale
dans le cadre d'emplois des adjoints techniques**

La cuisine centrale de la CCHB produit, en liaison froide, 950 repas par jour destinés aux scolaires, personnes âgées et aux crèches.

Missions : Sous l'autorité du responsable de la cuisine centrale, du chef de production et du chef de livraison, vous assurerez les missions suivantes :

- Travail en roulement sur les différents postes de production (poste de cuisson, de préparations froides, de pré-traitement) : préparation des matières premières alimentaires, réalisation et valorisation des préparations culinaires, réception et rangement des produits alimentaires, ...
- Renfort du pôle livraison (allotissement et livraison des repas dans les écoles, les crèches et au domicile des personnes âgées)
- Entretien et rangement des matériels et des locaux
- Application des normes d'hygiène inhérentes à la restauration collective

Profil :

- BEP Cuisine
- Expérience en restauration collective fonctionnant en liaison froide
- Permis B indispensable
- Absence de contre-indication au port de charges
- Aptitudes au travail en équipe

Conditions de recrutement :

- poste à pourvoir **7 juin 2021**
- travail à temps complet
- rémunération statutaire + régime indemnitaire

***Merci d'envoyer votre candidature (lettre + C.V.), avant le 1^{er} avril 2021 à
Monsieur le Président de la C.C.H.B.,
soit par courrier : Hôtel de ville, BP 156, 65201 Bagnères de Bigorre,
soit par mail : recrutement@haute-bigorre.fr***