

Objectif général: Préparer les repas suivant les recettes et les réglementations en vigueur afin de pouvoir proposer une alimentation équilibrée répondant aux normes d'hygiène et de nutrition, dans le respect des normes HACCP.

Cette description de fonction constitue un document de référence basé sur l'analyse et la pondération des tâches à un niveau sectoriel. Elle peut être attribuée aux travailleurs dans le respect du principe-clé de correspondance à minimum 80% du contenu avec les tâches structurellement exercées par le travailleur (cf. principes d'attribution des fonctions IFIC).

ACTIVITÉS	TÂCHES
- Préparer les repas	<ul style="list-style-type: none"> • Rassemble les ingrédients et les prépare; • Prépare les repas suivant les recettes fixées au préalable et en tenant compte des exigences diététiques et des normes HACCP; • Suit le processus de cuisson suivant la recette; • Contrôle systématiquement le processus de cuisson et les températures; • Enregistre les ingrédients alimentaires;
- Veiller à la distribution des repas	<ul style="list-style-type: none"> • Portionne et distribue les repas; • Veille à ce que les chariots soient chargés et que les repas soient servis dans le restaurant;
- Surveiller la cuisine	<ul style="list-style-type: none"> • Contrôle la température des frigos et des congélateurs; • Fait le réassortiment d'ingrédients et de produits; • Contrôle et entretient les appareils utilisés et le matériel; • Suit l'état général de la cuisine (ex. les lumières, le gaz et l'eau);
- Autres activités	<ul style="list-style-type: none"> • S'occupe des repas et des amuses-bouches lors de réceptions et de lunches; • Participe à des groupes de travail ayant pour but d'améliorer la qualité des services prestés;

CRITÈRES

Connaissance et savoir-faire

- A des connaissances en techniques culinaires;
- Connaît les recettes utilisées;
- Sait travailler avec les appareils de cuisine nécessaires;
- Possède une connaissance des règles et procédures concernant l'hygiène et le respect des normes HACCP;
- Période de familiarisation: 3 - 6 mois

Gestion d'équipe

- Pas d'application;

Communication

- Se concerta avec le responsable hiérarchique et les collègues en ce qui concerne l'organisation journalière du travail;
- Participe à des groupes de travail ayant pour but d'améliorer la qualité des services prestés;

Résolution de problèmes

- Contacte le responsable hiérarchique en cas d'anomalies ou de problèmes;

Responsabilité

- Prépare les repas suivant les recettes indiquées et les réglementations et les normes en vigueur;
- Veille au respect des normes d'hygiène (HACCP) et de nutrition;

Facteurs d'environnement

- Présence limitée de bruit (< 60dB);
- Conditions climatiques aggravantes pendant au moins 3h/jour;
- L'exercice de la fonction requiert une position debout prolongée;
- Les activités exigent de faire appel quotidiennement à la force ou de travailler dans une position inconfortable;
- De lourdes charges doivent être quotidiennement déplacées;