

Chef du service alimentation

(H/F/X)



Objectif général:

Superviser et organiser le service alimentation afin de proposer des repas répondant aux directives nutritionnelles, aux normes de sécurité alimentaire et de garantir un service de qualité.

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

- Superviser le service

- Etablit la répartition du travail et le planning du personnel et adapte les plannings existants aux besoins du service (ex. modification de mission, maladie) pour permettre la continuité du service;
- Dirige et motive les collaborateurs en passant des accords clairs et en émettant des règles pratiques;
- Contrôle le travail des collaborateurs (ex. checklists, normes HACCP) et les corrige si nécessaire;
- Encadre les collaborateurs, détecte leurs besoins en formation et mène des entretiens de fonctionnement et d'évaluation;
- Prend des décisions, en concertation avec le responsable hiérarchique et/ou le service des ressources humaines et selon les procédures existantes, au sujet de l'exécution de la gestion du personnel (ex. recrutement, licenciement).

- Organiser le service

- Explique les décisions de la direction aux collaborateurs et les implémente dans le service;
- Traite l'administration relative à l'organisation du service;
- Élabore les menus en concertation avec l'équipe multidisciplinaire (ex. diététicien, chef-cuisinier);
- Contrôle le respect des règles d'hygiène, des normes HACCP et de sécurité alimentaire;
- Assure les contacts avec le service technique et les fournisseurs extérieurs pour l'entretien des équipements;
- Suit le budget alloué au service et en fait rapport au responsable hiérarchique.

- Veiller aux stocks et fournitures nécessaires au fonctionnement du service

- Rencontre les fournisseurs et les choisit en concertation avec le responsable hiérarchique;
- Valide ou passe la commande de biens/produits, contrôle leur qualité à la réception et prend contact avec le fournisseur si nécessaire.



CRITÈRES

Connaissance et savoir-faire

- A des connaissances générales en techniques culinaires et en diététique;
 - A une connaissance des règles et procédures concernant l'hygiène et le respect des directives nutritionnelles et des normes HACCP et de sécurité alimentaire;
 - Connaît les procédures internes relatives à la politique de gestion du personnel;
 - Connaît les procédures et le fonctionnement du service/de l'unité/du département;
 - Sait travailler avec des applications informatiques nécessaires;
- Période de familiarisation: 1 - 3 ans

Gestion d'équipe

- Gestion d'équipe hiérarchique:
 - Nombre = 14 à 26 unisite;
 - Possède les aptitudes sociales nécessaires pour encadrer les collaborateurs;
 - Possède des aptitudes en planification et en organisation.

Communication

- Sait communiquer en groupe de façon claire et objective et défendre son point de vue;
- Participe à et conseille l'équipe multidisciplinaire lors de la détermination des menus;
- Collabore et échange des informations avec les fournisseurs externes, les collègues d'autres services concernant la prestation de services liés à la cuisine et au restaurant/cafétéria;
- Fait rapport au responsable hiérarchique concernant le budget du service.

Résolution de problèmes

- Résout les divers problèmes du service liés au personnel (ex. conflits, occupation du personnel) en collaboration avec le responsable hiérarchique et le service des ressources humaines;
- Cherche des possibilités pour optimiser le fonctionnement de la cuisine et du restaurant/caféteria.

Responsabilité

- Organise la cuisine et le restaurant/caféteria suivant les procédures de l'institution;
- Veille au respect des directives nutritionnelles, des normes d'hygiène, HACCP et de sécurité alimentaire et en effectue le contrôle périodique et corrige les collaborateurs si nécessaire;
- Achète des produits et consulte le responsable hiérarchique et le diététicien lors de l'achat de nouveaux produits.

Facteurs d'environnement

- Le travail sur écran (<80%) est une exigence à l'exercice de la fonction.