



Objectif général:

Superviser le personnel et l'organisation de la cuisine et du restaurant/caféteria afin de fournir une alimentation de qualité répondant aux directives nutritionnelles et de sécurité alimentaire.

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

- Superviser le personnel de la cuisine
- Organiser la cuisine et/ou le restaurant/la caféteria
- Acheter des matières premières et du matériel
- Autres activités

TÂCHES

- Établit la répartition du travail et le planning du personnel et adapte les plannings existants aux besoins du service (ex. modification de missions, maladie) pour permettre la continuité du service;
- Dirige et motive les collaborateurs en passant des accords clairs et en émettant des règles pratiques;
- Contrôle les tâches effectuées par le personnel de la cuisine ou restaurant/caféteria (ex. respect des normes HACCP, la préparation des repas, la vaisselle et le service de caisse) et corrige si nécessaire;
- Encadre les collaborateurs et détecte, en concertation avec le responsable hiérarchique, leurs besoins en formation;
- Conseille le responsable hiérarchique lors des entretiens de fonctionnement et d'évaluation et y prend part, le cas échéant.
- Explique les décisions de la direction aux collaborateurs et les implémente dans le service en concertation avec le responsable hiérarchique;
- Veille à ce que les directives concernant les régimes alimentaires et les recettes soient suivies;
- Donne des directives au personnel de cuisine lors de la préparation des repas afin de pouvoir proposer les quantités et les variétés prévues ;
- Participe à et conseille l'équipe multidisciplinaire (ex. le diététicien, le chef du service alimentation) lors de la détermination des menus et la réalisation des recettes;
- Résout des problèmes liés au fonctionnement de la cuisine et du restaurant/caféteria (ex. un appareil défectueux, aliments impropres à la consommation);
- Planifie, en concertation avec le service technique, les fournisseurs externes et/ou le responsable hiérarchique les travaux et réparations prévus en cuisine;
- Participe à des groupes de travail ayant pour but d'améliorer la qualité des services prestés.
- Veille à l'état du stock afin que le matériel et les aliments/ingrédients soient disponibles;
- Passe les commandes, le cas échéant, et en fait le suivi administratif;
- Réceptionne les marchandises, les contrôle, les range et renvoie aux fournisseurs les livraisons non conformes ou incorrectes ou transmet au responsable concerné.
- Prépare des repas et participe à l'entretien général des équipements et du matériel de cuisine;
- Collabore avec les services concernés à la planification et l'exécution d'évènements particuliers (ex. dîners et réceptions).



CRITÈRES

Connaissance et savoir-faire

- A des connaissances en techniques culinaires;
 - Connaît les recettes utilisées et en élabore de nouvelles;
 - Sait travailler avec les appareils de cuisine et connaît les règles et les procédures de sécurité s'y rapportant;
 - A une connaissance des règles et procédures concernant l'hygiène et le respect des directives nutritionnelles, des normes HACCP et de sécurité alimentaire;
 - Connaît les procédures internes relatives à la politique de gestion du personnel;
 - Sait travailler avec des programmes informatiques nécessaires;
- Période de familiarisation: 6 - 12 mois

Gestion d'équipe

- Gestion d'équipe hiérarchique:
 - Nombre = 14 à 26 unisite;
 - Possède les aptitudes sociales nécessaires pour encadrer les collaborateurs et répartir le travail des 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 l'élaboration des menus;
- Collabore et échange des informations avec les fournisseurs externes, les collègues d'autres services et les patients/résidents concernant la prestation de services liés à la cuisine et au restaurant/caféteria.

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 RH;
- Résout des problèmes pratiques liés au fonctionnement de la cuisine et du restaurant/caféteria;
- Renvoie aux fournisseurs les livraisons non conformes ou incorrectes;
- Conseille le responsable hiérarchique concernant l'optimalisation du fonctionnement de la cuisine et du restaurant/caféteria.

Responsabilité

- Organise la cuisine et le restaurant/la caféteria suivant les procédures de l'institution;
- Veille au respect des normes d'hygiène, HACCP et de sécurité alimentaire et des directives nutritionnelles dans la cuisine et conseille les collaborateurs;
- Veille à l'état du stock et passe des commandes le cas échéant, respectant les directives et le budget.

Facteurs d'environnement

- Présence limitée de bruit (< 60dB);
- De temps à autres, conditions climatiques aggravantes;
- De lourdes charges doivent de temps à autre être déplacées;
- Le travail sur écran (<80%) est une exigence à l'exercice de la fonction;
- L'exercice de la fonction requiert une position debout prolongée.