



Objectif général: Préparer les repas suivant les recettes afin de fournir aux patients/résidents/personnel/visiteurs une alimentation de qualité répondant aux normes 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

- Préparer les repas et superviser les préparations

- Veiller au bon fonctionnement quotidien de la cuisine

- Veiller à la distribution des repas

- Autres activités

TÂCHES

- Rassemble et prépare les ingrédients selon les quantités nécessaires;
- Cuisine les repas suivant les recettes fixées au préalable tenant compte des besoins des groupes-cibles et des normes en vigueur;
- Donne des explications aux collaborateurs de la cuisine pour la préparation des repas (ex. quantité, dressage ou conservation des aliments, équipements nécessaires) et agit comme premier point de contact;
- Contrôle systématiquement le processus de cuisson;
- Prend les mesures nécessaires pour assurer et vérifier la qualité et traçabilité des aliments (ex. respect des normes HACCP, températures, dates) et enregistre les données de contrôles;
- Enregistre les ingrédients utilisés.
- Effectue les vérifications nécessaires : contrôle la température des appareils (ex. frigos, congélateurs);
- Réapprovisionne les ingrédients et les produits manquants et communique les produits manquants;
- Entretien les équipements et le matériel, contrôle leur fonctionnement et contacte le responsable hiérarchique si nécessaire;
- Suit l'état général et la propreté de la cuisine.
- Portionne et distribue les repas ou donne les indications nécessaires aux collaborateurs de la cuisine;
- Veille à ce que les chariots soient chargés et que les repas soient servis.
- Réceptionne les marchandises, les contrôle, les range et renvoie aux fournisseurs les livraisons non conformes ou incorrectes ou transmet au responsable concerné;
- Participe à l'exécution de repas lors d'événements particuliers (ex. dîners, réceptions);
- 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 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 normes HACCP et de sécurité alimentaire;
 - Exécute des opérations simples dans des applications informatiques nécessaires;
- Période de familiarisation: 3 - 6 mois

Gestion d'équipe

- Pas d'application.

Communication

- Se concerte avec le responsable hiérarchique et les collègues en ce qui concerne l'organisation journalière du travail;
- Donne des explications aux collaborateurs de la cuisine pour la préparation et la distribution des repas.

Résolution de problèmes

- Surveille le fonctionnement général de la cuisine et des appareillages et contacte le responsable hiérarchique en cas d'anomalies ou de problèmes;
- Veille à l'approvisionnement des ingrédients dans la cuisine.

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 sécurité alimentaire.

Facteurs d'environnement

- Présence limitée de bruit (< 60dB);
- Conditions climatiques aggravantes pendant au moins 3h/jour;
- De lourdes charges doivent de temps à autre être déplacées;
- L'exercice de la fonction requiert une position debout prolongée.