



Objectif général:

Effectuer la vente de plats simples ainsi que l'entretien et la mise en ordre du restaurant/cafétéria de l'institution suivant les normes d'hygiène afin de fournir un service de restauration pour les clients (patients/résidents, personnel et/ou visiteurs).

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

- Assurer le service au comptoir ou en salle de la cafétéria et/ou du restaurant

- Entretien et mettre en ordre les espaces et le matériel liés à la restauration (salle, cuisine)

TÂCHES

- Prend les commandes;
- Prépare et dresse divers plats simples froids (ex. sandwiches, salades) ou plats réchauffés (ex. burgers, soupes);
- Sert les clients et leur indique les tarifs et le prix de la commande;
- Tient la caisse: encode les commandes, encaisse le montant des commandes, rend la monnaie et clôture la caisse.
- Assure la mise en place quotidienne de la salle et/ou de la cuisine : prépare les produits, les aliments, le matériel et les équipements (ex. bain-marie, fours, comptoirs/frigos), place les tables et les chaises;
- Range les livraisons (ex. aliments, produits) dans le stock et réapprovisionne le(s) frigo(s);
- Effectue diverses vérifications (ex. durée de conservation, fraîcheur des produits, températures des frigos) et signale les anomalies;
- Débarrasse, nettoie et met en ordre les espaces (ex. tables, matériel de cuisine, poubelles).



CRITÈRES

Connaissance et savoir-faire

- A un esprit mathématique et logique;
- A une connaissance pratique des règles et procédures concernant l'hygiène;
- Exécute des opérations simples dans des programmes informatiques nécessaires;
- Période de familiarisation: 2 semaines - 1 mois

Gestion d'équipe

- Pas d'application.

Communication

- Prend les commandes et donne des informations pratiques aux clients du restaurant/cafétéria;
- Se concerta avec le responsable hiérarchique et les collègues en ce qui concerne l'organisation journalière du travail.

Résolution de problèmes

- Gère la caisse selon les procédures existantes;
- Contacte le responsable hiérarchique en cas d'anomalies ou de problèmes.

Responsabilité

- Exécute les tâches attribuées selon les réglementations et normes en vigueur.

Facteurs d'environnement

- Contact limité avec la saleté, les mauvaises odeurs ou la poussière;
- De lourdes charges doivent de temps à autre être déplacées;
- L'exercice de la fonction requiert une position debout prolongée.