



Objectif général:

Aider à la préparation des repas suivant les recettes afin de fournir aux patients/résidents/visiteurs/personnel des repas équilibrés et 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

- Aider à la préparation des repas
- Veiller à la préparation de la distribution des repas
- Entretien et mettre en ordre la cuisine
- Autres activités

TÂCHES

- Rassemble et prépare les ingrédients en veillant à gérer correctement les stocks (ex. first-in, first-out);
- Aide à cuisiner les repas suivant des recettes et processus de cuisson fixés au préalable et dans le respect des procédures HACCP;
- Assure la conservation ou l'entreposage des aliments et repas selon les procédures définies (ex. laisser refroidir, garder chaud, étiqueter).
- Portionne les repas suivant les directives;
- Prépare et répartit les plateaux;
- Charge les chariots en vue de leur distribution.
- Effectue diverses vérifications (ex. durée de conservation, fraîcheur des produits, températures des frigos) et signale les anomalies;
- Met en ordre la cuisine et nettoie le matériel de cuisine selon les procédures existantes;
- Nettoie les locaux des espaces de travail (ex. laver les sols, laver les murs).
- Aide à l'exécution de repas lors d'évènements particuliers (ex. dîners, réceptions);
- Réceptionne les marchandises, les contrôle, les range et renvoie aux fournisseurs les livraisons non conformes ou incorrectes ou transmet au responsable concerné.



CRITÈRES

Connaissance et savoir-faire

- A des connaissances en techniques culinaires;
- Sait travailler avec les équipements de cuisine et connaît les règles et les procédures de sécurité s'y rapportant;
- Possède une connaissance pratique des règles et procédures concernant l'hygiène, les normes HACCP et de sécurité alimentaire;
- Période de familiarisation: 1 - 3 mois

Gestion d'équipe

- Pas d'application.

Communication

- Se consulte avec le responsable hiérarchique et les collègues en ce qui concerne l'organisation journalière du travail.

Résolution de problèmes

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

Responsabilité

- Prépare les repas suivant les recettes et les réglementations et les normes en vigueur;
- Applique les normes d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Facteurs d'environnement

- Présence limitée de bruit (< 60dB);
- Conditions climatiques aggravantes pendant au moins 3h/jour;
- 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.