



**Objectif général:** Portionner et distribuer des repas, entretenir le matériel et les espaces afin de fournir aux patients/résidents/personnel/visiteurs des repas qui répondent 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 la distribution des repas, les servir et les débarrasser

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

- Autres activités

## TÂCHES

- Portionne les repas, les étiquette, vérifie les températures suivant les directives et signale les anomalies;
- Prépare, remplit les chariots et les ramène en cuisine;
- Sert les repas;
- Dresse et débarrasse les tables utilisées et ramène le matériel et/ou les restes en cuisine.

- Nettoie les chariots, les tables, les espaces de travail et tout autre matériel utilisé;
- Nettoie la vaisselle et les ustensiles de cuisine au moyen des équipements existants (lave-vaisselle ou à la main si nécessaire);
- Range la vaisselle, les ustensiles et le matériel;
- Trie et évacue les déchets selon les procédures;
- Indique ses prestations (ex. zones nettoyées) dans les registres prévus (ex. cChecklist)

- Aide, si nécessaire et à la demande du responsable hiérarchique, à la préparation d'aliments (ex. lave les légumes, garnit des sandwiches);
- 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

- 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 et la sécurité alimentaire;
- Période de familiarisation: 2 semaines - 1 mois

### Gestion d'équipe

- Pas d'application.

### Communication

- Se concerta avec le responsable hiérarchique en ce qui concerne l'organisation journalière du travail.

### Résolution de problèmes

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

### Responsabilité

- Exécute les tâches dans le cadre des procédures concernant la sécurité alimentaire et l'hygiène de l'institution et suivant les directives du responsable hiérarchique;
- Prépare la distribution des repas et contacte le responsable hiérarchique si nécessaire.

### Facteurs d'environnement

- Nuisance sonore incommode (> 60 dB);
- De temps à autre circonstances climatiques aggravantes;
- Contact régulier 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.