

 Ville de Montréal Service du capital humain Description d'emploi	Col bleu
--	----------

Titre CUISINIER(IÈRE)	Code 611460	Ancien code 014392	Groupe de traitement 010
--------------------------	----------------	-----------------------	-----------------------------

NATURE ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FONCTION

Travaux comportant l'exécution de diverses tâches relatives à la préparation et à la cuisson des aliments en conformité avec les menus établis. Le titulaire coordonne et surveille la prestation des employés affectés aux opérations d'exploitation, de production alimentaire et d'entretien des services de restauration dans les différents établissements municipaux et lors de la tenue d'événements.

Le travail s'accomplit sous surveillance générale et l'employé le reçoit sous forme de directives orales ou écrites. Il est principalement responsable de la qualité des produits offerts à la clientèle. Il est également tenu de veiller à l'exécution des travaux confiés à son équipe. Un employé de rang supérieur s'assure par des visites périodiques que le travail est effectué selon les règles d'usage, les normes et les règlements en vigueur.

PRINCIPALES RESPONSABILITÉS

1. Confectionne les repas en conformité avec les recettes et les calendriers des menus. Est responsable des opérations de production quotidienne.
2. Prépare et cuit les aliments. Au besoin, voit à la décongélation des aliments, découpe et dépece les viandes.
3. Coordonne, distribue et surveille la qualité d'exécution du travail du personnel sous sa responsabilité. Maintient la discipline et le bon ordre parmi les employés de son équipe.
4. Participe à l'élaboration des menus pour le restaurant et pour le service traiteur, conformément aux normes opérationnelles et aux attentes de la clientèle.
5. Effectue le suivi des transactions monétaires et les consolide; fait les dépôts et vérifie les transactions commerciales hebdomadaires.
6. Signale aux intervenants spécialisés tout problème aux outils, aux appareils et aux équipements des établissements et en assure la disponibilité aux utilisateurs.
7. S'assure du respect des techniques de fabrication, des portions, de la présentation des plats, de la mise en valeur de la marchandise en étalage, de la bonne qualité des services alimentaires et de la satisfaction de la clientèle.
8. S'assure du respect des normes d'hygiène, de salubrité et de santé et sécurité au travail.
9. Supervise et contrôle périodiquement l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel.
10. Informe son supérieur des besoins de main d'œuvre, de matériel et d'équipement nécessaires à l'exécution des travaux. Voit à la bonne utilisation et à l'entretien du matériel et des équipements utilisés.
11. Exécute ou fait exécuter les commandes. Contrôle la qualité et la quantité des denrées à leur arrivée et s'assure de la rotation des stocks.

4/1/20



12. Veille au rangement adéquat des denrées dans les chambres froides et voit à ce qu'elles soient à la bonne température de conservation.
13. Utilise des instruments et appareils tels que couteau, malaxeur industriel, trancheur, fours, etc.
14. Rédige différents rapports concernant les activités et prend les mesures de corrections nécessaires.
15. Effectue la formation des employés aux différentes tâches.
16. Signale à son supérieur immédiat toute défectuosité ou anomalie affectant ou pouvant affecter la bonne marche des opérations et formule ses recommandations d'amélioration.

vt
h

JD
h

QUALITÉS REQUISES

Bonnes connaissances :

- de la restauration et des services alimentaires;
- de l'approvisionnement et des inventaires;
- des procédés de préparation et de cuisson des aliments et de la cuisine santé;
- des outils de bureautique;
- des lois de l'étiquetage et des tableaux de valeur nutritive;

Connaissances :

- du français parlé et écrit et connaissances minimales de l'anglais

Habilités :

- à planifier la production;
- à coordonner des activités de restauration;
- à dresser des menus et déterminer des portions;
- à transiger facilement avec le public;
- à effectuer des calculs simples;
- à opérer les outils et équipements de restauration nécessaires.

DEGRÉ MINIMUM D'INSTRUCTION ET D'EXPÉRIENCE

Instruction:

A.E.C. pertinente à la fonction

Expérience:

Posséder quelques années d'expérience pertinentes pour accomplir la fonction

ou

toute combinaison de scolarité et d'expérience permettant à l'employé d'accomplir la fonction.

Vu et approuvé

Pour la Ville

année

mois

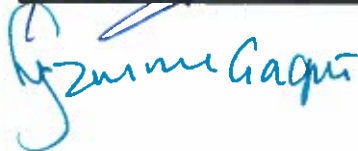
jour

Pour le Syndicat

2011

12

14


Suzanne Gagné

