

 <p>REPUBLICQUE ET CANTON DE GENEVE Département des finances et contributions Office du personnel de l'Etat</p> <p>Service d'évaluation des fonctions</p>	DEFINITION DE FONCTION-TYPE		
	Date d'établissement 1.10.1983	Date de révision	Date de mise en application
1. Dénomination de la fonction Intendant de la cuisine centrale HC / intendante de la cuisine centrale HC		Code fonction 6.19.013	
2. But de la fonction Assumer la gestion du personnel attribué au(à la) gouvernant(e) de cuisine, aux chef(fe)s d'équipes responsables des nettoyages et entretien, de la laverie et de l'épluchage des légumes. Coordonner et diriger les activités, maintenir l'ordre et l'hygiène dans ces secteurs.			
3. Description de la fonction La fonction implique notamment, sous la responsabilité du(de la) chef(fe) de la cuisine centrale :			
<ul style="list-style-type: none"> - la gestion du personnel des différents services; - la vérification des horaires, des remplacements; le contrôle des heures d'arrivée et de départ du personnel, l'établissement des plannings des tours de service et des vacances; - la communication au(à la) chef(fe) d'équipe responsable de l'épluchage des légumes de la liste relative à la préparation des légumes; - l'organisation et le contrôle de l'exécution des travaux de nettoyage effectués selon les disponibilités et les besoins du secteur; - l'établissement journalier, en collaboration avec la gouvernante de cuisine, des besoins relatifs aux menus, réceptions, etc.; - l'établissement de bons de commandes, à l'intention du magasin central, relatifs aux vivres (produits laitiers, pain, etc.) et produits de nettoyage (vaisselle, sols, etc.); - la suggestion de toutes nouvelles idées ayant trait à l'amélioration qualitative et rationnelle des phases de travail et du matériel; - le maintien de l'ordre, de la discipline et de l'hygiène au sein des différents secteurs; - la collaboration avec les responsables des différentes parties de la cuisine et de l'administration; - l'exécution de tâches annexes propres au milieu de travail. 			

Critères	Formation professionnelle	Expérience professionnelle	Efforts intellectuels	Efforts physiques	Responsabilité	Classification
Niveaux	G	C	G	B	F	Cl. max. 12
Points	26	9	36	8	32	Total 111