

 REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE Département des finances et contributions <b>Office du personnel de l'Etat</b>  Service d'évaluation des fonctions	<b>DEFINITION DE FONCTION-TYPE</b>		
	Date d'établissement 01.01.99	Date de révision	Date de mise en application 01.01.99
1. Dénomination de la fonction  <b>Employé / employée de restaurant 2</b>		Code fonction 6.19.016	
2. But de la fonction Assurer le bon fonctionnement et les diverses activités d'un restaurant.			
3. Description de la fonction  Outre les activités de l'employé(e) de maison (restaurant)  La fonction implique notamment : <ul style="list-style-type: none"> <li>- la mise en place des salles, salons et autres locaux de réception, selon les directives;</li> <li>- l'installation des chaises, tables, appareils de projection, etc.;</li> <li>- le service de table dans les salons privés;</li> <li>- l'ouverture et la fermeture des restaurants de son secteur d'activité;</li> <li>- le signalement de toute anomalie sur son lieu de travail;</li> <li>- le respect des directives, de la propreté et de l'hygiène sur son lieu de travail;</li> <li>- la vérification que les nettoyages sont bien effectués et le contrôle du matériel d'exploitation des salles;</li> <li>- l'exécution d'autres tâches à la demande des supérieurs hiérarchiques.</li> </ul>			
4. Exigences de la fonction  Une pratique professionnelle dans un métier hôtelier ou de la restauration, une mise au courant et une spécialisation dans le poste concerné.			

Critères	Formation professionnelle	Expérience professionnelle	Efforts intellectuels	Efforts physiques	Responsabilité	Classification
Niveaux	A	B	B	C	C	Cl. max. 05
Points	6	4	11	11	15	Total 47