



## DEFINITION DE FONCTION-TYPE

Date d'établissement	Date de révision	Date de mise en application
1.7.1975	1.10.1983	

1. Dénomination de la fonction <b>Cuisinier - ouvrier qualifié/cuisinière - ouvrière qualifiée</b>	Code fonction 6.20.002
2. But de la fonction Apprêter, assaisonner et cuisiner des potages, viandes, légumes, desserts et autres aliments pour la confection des repas propres au secteur d'activité. Assumer le contrôle et la responsabilité de son propre travail.	
3. Description de la fonction Le/la titulaire travaille au sein d'une hiérarchie structurée; il/elle est à même d'effectuer les tâches spécifiques à son milieu de travail. Il/elle dispose, pour accomplir son travail, d'instructions écrites, verbales, de recettes, de menus ou d'autres sources d'informations. Il/elle peut, en tout temps, recourir à la hiérarchie.  La fonction implique notamment :  - la confection des repas avec l'aide du personnel de cuisine pour l'épluchage et la préparation des légumes et fruits;  - la préparation, l'assaisonnement et la cuisson de potages, viandes, poissons, légumes, sauces, desserts ou autres aliments destinés à être consommés;  - la présentation des mets cuisinés et froids sur les plats;  - la préparation, la confection et le service de collations ou de banquets lors de manifestations diverses;  - la participation à la chaîne de distribution des repas;  - l'exécution de tâches annexes propres au milieu de travail.	

Critères	Formation professionnelle	Expérience professionnelle	Efforts intellectuels	Efforts physiques	Responsabilité	Classification
Niveaux	E	C	E	C	E	Cl. max. 09
Points	18	7	26	11	25	Total 87