

 REPUBLIQUE ET CANTON DE GENEVE Département des finances et contributions Office du personnel de l'Etat Service d'évaluation des fonctions	DEFINITION DE FONCTION-TYPE		
	Date d'établissement 1.7.1975	Date de révision	Date de mise en application 1.7.1975
1. Dénomination de la fonction Pâtissier - ouvrier qualifié/pâtissière - ouvrière qualifiée		Code fonction 6.20.007	
2. But de la fonction Confectionner des desserts, des entremets, des glaces ou autres pièces de pâtisserie et de confiserie. 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 ou d'autres sources d'informations. Il/elle peut, en tout temps, recourir à la hiérarchie. La fonction implique notamment : <ul style="list-style-type: none"> - la fabrication de gâteaux, de tartes et autres produits de pâtisserie; - la fabrication et la décoration de glaces et/ou d'articles de confiserie; - la répartition et l'acheminement des entremets et desserts, avec l'aide du personnel de cuisine; - le contrôle de propreté des équipements et des locaux; - la collaboration à la chaîne de distribution des repas, des petits déjeuners et des desserts; - la fabrication occasionnelle de petits pains ou articles de boulangerie; - l'exécution de tâches annexes propres au milieu de travail. 			

Critères	Formation professionnelle	Expérience professionnelle	Efforts intellectuels	Efforts physiques	Responsabilité	Classification
Niveaux	F	C	E	C	E	Cl. max. 09
Points	22	7	26	11	25	Total 91