

 <p>REPUBLIQUE 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 Chef/cheffe de la cuisine centrale HC		Code fonction 6.20.015	
2. But de la fonction Organiser et coordonner le fonctionnement de la cuisine centrale HC et en assurer une exploitation économique. Diriger les activités du personnel. Maintenir l'ordre et la propreté. Remplacer le chef de cuisine principal.			
3. Description de la fonction La fonction implique notamment : <ul style="list-style-type: none"> - la collaboration à l'élaboration des menus et des régimes, la vérification de l'exécution des repas, la confection de repas spéciaux lors de manifestations diverses; - le remplacement du chef de cuisine principal; - la collaboration active et suivie avec le service de diététique pour la préparation, la réalisation et la distribution des menus diététiques; - le collationnement des commandes des diverses parties, leur analyse, leur contrôle, leur aval et leur ventilation; - la répartition du travail au personnel, la mise en route, la surveillance de la cuisine et de son hygiène, la vérification du départ de tous les repas et la responsabilité de la distribution de ceux-ci; - 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; - l'établissement et l'étude, avec la hiérarchie, des statistiques mensuelles et annuelles du budget "alimentation"; - la participation à l'économie de la maison et au maintien du budget; - la conduite de séances, le règlement des litiges, l'établissement des fiches d'appréciation du personnel, la collaboration avec les responsables des cuisines et restaurants externes; - la coordination et le contrôle de l'évolution des apprentis; - l'étude et l'analyse des suggestions relatives aux améliorations des méthodes de travail et du matériel; - le contrôle de l'entretien des installations techniques, l'établissement de propositions de budget annuel du matériel et de l'équipement; - l'exécution de tâches annexes propres au milieu de travail. 			

Critères	Formation professionnelle	Expérience professionnelle	Efforts intellectuels	Efforts physiques	Responsabilité	Classification
Niveaux	J	C	J	B	I	Cl. max. 18
Points	38	9	57	8	59	Total 171