

 <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 adjoint/cheffe adjointe de la cuisine centrale HC		Code fonction 6.20.016	
2. But de la fonction Organiser et coordonner le fonctionnement de la cuisine centrale HC. Diriger les activités du personnel. Maintenir l'ordre et la propreté. Suppléer le chef de la cuisine, compte tenu des horaires tournants.			
3. Description de la fonction La fonction implique notamment : <ul style="list-style-type: none"> - la suppléance du chef/de la cheffe et de l'intendant/l'intendante de la cuisine centrale; - l'organisation, la coordination, le contrôle et la direction des activités du personnel de la cuisine centrale; - le contrôle avec chaque service de la qualité gustative et de l'aspect des mets apprêtés; - la responsabilité de la mise en place, selon la signalisation ainsi que le fonctionnement des chaînes de distribution; - l'établissement, sur la base du résumé effectué par le service diététique, de la planification relative au nombre de patients à servir aux chaînes de distribution et sa communication à toutes parties intéressées; - la suggestion de toute nouvelle idée ayant trait à l'amélioration qualitative de l'apprêt des mets ou concernant le matériel; - l'exécution de tâches annexes propres au milieu de travail. <p><u>Pendant l'absence du chef de la cuisine centrale</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - des tâches et des responsabilités identiques à celles du chef de la cuisine centrale. 			

Critères	Formation professionnelle	Expérience professionnelle	Efforts intellectuels	Efforts physiques	Responsabilité	Classification
Niveaux	I	C	I	B	H	Cl. max. 16
Points	34	9	49	8	50	Total 150