



1. Dénomination de la fonction

Cuisinier chef de partie HUG-cuisinière cheffe de partie HUG

Code fonction

6.20.017

2. But de la fonction

Seconder le-la chef-fe de cuisine au niveau opérationnel et assurer la gestion de sa partie, soit planifier et contrôler l'exécution du travail, former et encadrer le personnel attaché à sa partie.

3. Description de la fonction

La fonction implique notamment, sous la responsabilité du-de la chef-fe de la cuisine, d'/de :

- planifier et distribuer le travail quotidien, en fonction de la planification générale, de l'effectif et des impératifs de service ;
- participer à la préparation et la distribution des mets tout en garantissant un contrôle de qualité de l'ensemble de la chaîne ;
- planifier et établir une partie des commandes ;
- contrôler l'exécution qualitative, rationnelle et ordonnée du travail, en conformité avec les procédures ad-hoc et des effectifs attribués;
- contrôler qualitativement et quantitativement les marchandises réceptionnées ;
- contrôler l'application des processus de travail, le respect des normes d'hygiène HACCP et des procédures de traçabilité ;
- contrôler journallement l'état du stock ;
- planifier et établir tout ou partie des commandes ;
- former, encadrer et évaluer le personnel dans le respect de la législation et de la protection de la personnalité ;
- participer aux prestations hôtelières ;
- suggérer des propositions ayant trait à l'organisation du travail, la résolution de problèmes, l'amélioration qualitative de l'apprêt des mets et/ou le renouvellement du matériel.

4. Exigences de la fonction

CFC de cuisinier-ère complété par un CFC de diététicien-ne ainsi qu'une formation complémentaire en management. Bonne connaissance de l'utilisation de l'outil informatique.

Critères	Formation professionnelle	Expérience professionnelle	Efforts intellectuels	Efforts physiques	Responsabilité	Classification
Niveaux	G	C	H	C	G	Cl. max. 14
Points	26	9	42	11	41	Total 129