



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	Date de révision	Date de mise en application
1.10.1983		

1. Dénomination de la fonction	Chef/cheffe de cuisine 3	Code fonction 6.20.025
2. But de la fonction		
Organiser et coordonner le fonctionnement de la cuisine et en assurer une exploitation économique. Diriger les activités du personnel. Maintenir l'ordre et la propreté.		
3. Description de la fonction		
Le/la titulaire dépend d'une hiérarchie administrative.		
La fonction implique :		
<ul style="list-style-type: none"> - l'élaboration des menus courants et des régimes pour tout l'établissement et la vérification de tous les repas, la confection de repas spéciaux lors de manifestations diverses; - 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 et l'établissement du planning des tours de service et des vacances; - la participation à l'économie de la maison et au maintien du budget; - les propositions relatives à l'équipement de la cuisine et à la commande des marchandises, la tenue d'inventaires et de statistiques; - l'exécution de tâches annexes propres au milieu de travail. 		

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