

Le 29 octobre 2012

**DESCRIPTION DE
TÂCHES AU CSF**

CHEF - CUISINIER

RÉSUMÉ DE L'EMPLOI :

Sous la responsabilité de la direction d'école le chef - cuisinier gère la planification, la préparation des repas et supervise les élèves dans le déroulement des opérations de la cafétéria scolaire de la communauté école

ATTRIBUTIONS CARACTÉRISTIQUES :

- Planifier, préparer et servir des repas froids et chauds selon les normes des Services d'hygiène alimentaires
- Planifier les menus en se référant aux directives des standards de nutrition
- Placer les commandes (équipement et nourriture) pour approvisionner la cuisine
- Tenir l'inventaire de la nourriture, des fournitures et du matériel
- S'assurer de l'état général de propreté de la cuisine selon les normes et procédures d'hygiène alimentaire
- Assurer l'entretien et les réparations de l'équipement de la cuisine
- Superviser les opérations de la cuisine
- Déterminer les tarifs des repas servis et tenir à jour les comptes et les factures reliées à la cafétéria scolaire; gérer la petite caisse (reçus, vente); maintenir un budget
- Superviser et diriger les élèves qui aident à la cuisine
- Toute tâche connexe

SCOLARITÉ ET QUALIFICATIONS REQUISES :

- Être titulaire d'un diplôme d'études secondaires et une formation collégiale de cuisinier plus de 6 mois incluant le niveau 1 d'un cours sur la salubrité des aliments
- Posséder cinq (5) années d'expérience à un poste similaire ou l'équivalent
- Posséder de l'entregent et de la diplomatie
- Maîtrise du français et de l'anglais, à l'oral et à l'écrit