

Appellation
Cuisinier(ière)

No d'emploi
ME0085

Nature du travail

- **Assure la préparation et la cuisson des aliments selon la qualité et les quantités requises et voit à l'approvisionnement.**
- **Assiste son chef d'équipe dans les responsabilités qui lui sont dévolues.**

LES RESPONSABILITÉS ET TÂCHES TYPES SONT RÉALISÉES DE CONCERT AVEC LE SUPÉRIEUR ET LES INTERVENANTS DU MILIEU ET SONT RÉALISÉES DE MANIÈRE À AMÉLIORER LA BONNE MARCHE DES OPÉRATIONS.

Tâches types

1. **Remplace le chef d'équipe, lorsque requis.**
2. **Assiste le chef d'équipe aux différentes étapes de la planification de l'organisation des travaux.**
3. **Collabore pour que tous les matériaux et les outils nécessaires aux travaux soient acheminés sur les lieux du travail à pied d'œuvre.**
4. **Collabore au suivi du programme d'entretien de l'outillage et de l'équipement.**
5. **Informe le chef d'équipe sur l'évolution des travaux en fonction des étapes de réalisation, des problèmes reliés à l'exécution des travaux, des anomalies rencontrées et y apporte les correctifs, s'il y a lieu.**
6. **Exécute l'ensemble de ses tâches, en respectant les délais et selon les résultats attendus (qualité du travail).**
7. **Soumet, à son chef d'équipe, toute amélioration au processus de travail dans le but d'optimiser le travail.**
8. **Assiste le chef d'équipe au niveau de la fiche de sécurité. Respecte et applique les méthodes de travail et règles de sécurité convenues lors de laius.**
9. **Utilise et remplit toute la documentation nécessaire au suivi des travaux selon les règles en vigueur en utilisant les systèmes informatiques appropriés: mise à jour des plans, bon de travail, feuilles de temps, etc.**
10. **Rédige des rapports d'inspection des véhicules, trousse de premiers soins.**
11. **Participe à l'entraînement des membres de l'équipe et informe son chef d'équipe des besoins de formation nécessaires en fonction des travaux à réaliser.**
12. **Partage ses connaissances avec les autres membres de l'équipe.**
13. **Prépare chacun des mets du repas et s'assure que chacune des phases du travail rencontre les exigences de la recette choisie.**
14. **Exécute la préparation et la cuisson des viandes, sauces et autres aliments et dispose dans les assiettes les mets au menu selon la méthode établie.**
15. **Exécute la préparation et la cuisson des desserts.**
16. **Vérifie l'inventaire de la cuisine, détermine les quantités de renouvellement des stocks et s'assure de l'approvisionnement.**
17. **S'assure que tous les mets inscrits au menu soient prêts à temps et à quantité suffisante pour le repas.**
18. **Vérifie quotidiennement les aliments périssables emmagasinés dans le réfrigérateur et voit à ce qu'ils soient utilisés afin d'éviter toutes pertes.**
19. **Recommande les recettes standardisées conformément aux principes nutritifs établis.**
20. **Nettoie et entretient les équipements, outils et aires de travail et s'assure que tous les appareils et matériel sont en bon état de fonctionnement.**
21. **Assure la fourniture et le service des aliments aux comptoirs de service.**
22. **Applique les normes d'hygiène, de santé et de sécurité dans les cuisines et les aires de service.**

Appellation Cuisinier(ière)	No d'emploi ME0085
---------------------------------------	------------------------------

- 23. Peut accomplir les tâches d'emplois de classe inférieure, lorsque requis.
- 24. Peut donner des premiers soins et la respiration artificielle; prend les mesures prévues en cas d'incendie en utilisant l'équipement requis.

N.B. : Dans les tâches ci-dessous ou dans la nature, s'il n'y a pas de chef d'équipe dans l'emploi, l'expression « chef d'équipe » est remplacée par supérieur immédiat lorsque cela s'applique.

Les tâches mentionnées reflètent les éléments caractéristiques de l'emploi identifié et ne doivent pas être considérées comme une énumération exhaustive de toutes les tâches reliées à l'emploi.

FACTEURS 2016	Scolarité et formation préparatoire	Expérience apprent.	Habilités manuelles et coordination	Autonomie et jugement	Communications	Impact des actions et décisions	Complexité et résolution problèmes	Effort mental	Effort physique	Conditions de travail	Santé et sécurité		
DEGRÉ	3	1	2	1	1	1	2	2	2	2	2	TOTAL	CLASSE
POINTAGE	30	10	14	12	7	10	24	18	18	16	12	171	4

Appellation Cuisinier(ière)	No d'emploi ME0085
---------------------------------------	------------------------------

Exigences d'emploi

Détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en Cuisine

ou

un DEP en pâtisserie

ou

un DEP en Cuisine professionnelle d'établissement institutionnel

ou

Détenir une attestation de spécialisation professionnelle (ASP) en Pâtisserie de restauration contemporaine

ou

une ASP en cuisine du marché

ou

une ASP en pâtisserie de restaurant

ou


Posséder Une formation jugée équivalente et au moins une année d'expérience pertinente en cuisine institutionnelle.

Être en mesure d'exécuter des tâches spécifiques en métier de cuisine.

Avoir de la langue française une connaissance appropriée à cette fonction.

N.B. : Les exigences normalisées de l'emploi sont celles en vigueur à ce moment-ci, mais la direction se réserve le privilège d'y apporter toutes modifications que les circonstances dicteront, le tout dans le respect du processus de normalisation des exigences d'emploi convenu avec le syndicat.

Émis par la direction – Relations du travail et rémunération globale

François Bédard, Chef rémunération et avantages sociaux		Date officielle AAAA-MM-JJ 2016-02-01
----------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------

***Exigences modifiées février 2018**