

Appellation  
**Préposé(e) Service de cafétéria**

No d'emploi  
**ME0185**

**Nature du travail**

- **Aide les cuisiniers et assure les services de caisse, de comptoirs et de nettoyage.**
- **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 MARCHÉ 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. **Perçoit les revenus, solde l'encaissement et effectue les dépôts.**
14. **Fait la mise en place aux comptoirs des aliments et autres accessoires nécessaires pour les repas et en assure le service.**
15. **Prépare et dispose certains aliments tels les fruits et légumes, les salades, les sandwiches et les desserts.**
16. **Prépare les breuvages et les accessoires et assure le service des denrées dans les différents locaux de l'entreprise.**
17. **Nettoie les comptoirs, accessoires à café, tables à vapeur, réfrigérateurs.**
18. **Effectue le lavage et le rangement de la vaisselle, des ustensiles et des divers équipements de cuisine.**

Appellation <b>Préposé(e) Service de cafétéria</b>	No d'emploi <b>ME0185</b>
---	------------------------------

- 19. Applique les normes d'hygiène, de santé et de sécurité dans les aires de service.
- 20. Peut accomplir les tâches d'emplois de classe inférieure lorsque requis.
- 21. 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.**

<b>FACTEURS 2016</b>	Scolarité et formation préparatoire	Expérience et apprentissage	Habiletés 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		
<b>DEGRÉ</b>	3	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	<b>TOTAL</b>	<b>CLASSE</b>
<b>POINTAGE</b>	30	10	7	12	7	10	12	9	18	16	6	137	3

Appellation <b>Préposé(e) Service de cafétéria</b>	No d'emploi <b>ME0185</b>
---	------------------------------

<p>Exigences d'emploi</p> <p><b>Détenir un diplôme d'études professionnelles (DEP) en Cuisine</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>un DEP en pâtisserie</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>un DEP en Cuisine professionnelle d'établissement institutionnel</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Détenir une attestation de spécialisation professionnelle (ASP) en Pâtisserie de restauration contemporaine</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>une ASP en cuisine du marché</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>une ASP en pâtisserie de restaurant</b></p> <p><b>ou</b></p> <p><b>Posséder Une formation jugée équivalente et au moins une année d'expérience pertinente en cuisine institutionnelle.</b></p> <p><b>Être en mesure d'exécuter des tâches spécifiques en métier de cuisine.</b></p> <p><b>Avoir de la langue française une connaissance appropriée à cette fonction.</b></p> <p>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.</p>
---

**Émis par la direction – Relations du travail et rémunération globale**

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

**\*Exigences modifiées février 2018**