**DESCRIPTION DE TÂCHES**

**Chef de cuisine**

**Principales tâches et responsabilités**

Relevant de la direction générale, le/la titulaire du poste supervisera, formera et gèrera les opérations du service alimentaire de l’organisme. Le responsable des services alimentaires s'assurera que des quantités appropriées de nourriture sont préparées et servies dans un environnement sûr et convivial, que les coûts alimentaires sont compatibles avec le budget approuvé, et que les opérations sont conformes aux politiques et procédures provinciales et fédérales tout en respectant les recommandations du Programme d’alimentation scolaire de l’ÎPÉ.

**Conformité et responsabilité du programme**

* Préparer et tenir à jour des registres de production reflétant un rapport précis des repas prévus, de la nourriture produite et jetée
* Maintenir des rapports financiers, de production et d'activité quotidiens et mensuels précis sur place
* Soumettre des bons de travail pour les besoins d’entretien de l'équipement et veiller à ce qu'ils soient exécutés en temps opportun
* Participer aux réunions d’équipe et apporter des idées et des suggestions pour amélioration des services offerts

**Gestion du personnel (si applicable)**

* Préparer et examiner les horaires de travail pour assurer une planification adéquate des employés afin d’assurer des opérations efficaces
* Suivre la politique de présence assignée par le superviseur
* Gérer le personnel, promouvoir l’efficacité et la croissance des employé.e.s, le moral et le travail d'équipe
* Fournir un leadership qui assure que les repas scolaires sont servis dans un environnement agréable par un personnel courtois

**Production alimentaire et approvisionnement**

* Maintenir tous les horaires de service et veiller à ce que tous les articles alimentaires soient servis selon les spécifications du menu de manière sûre et appropriée conformément aux directives de La Belle-Alliance
* Présenter une nourriture attrayante et de qualité
* Commander la nourriture et des fournitures selon un calendrier approuvé
* S'assurer que les bons articles alimentaires sont disponibles pour préparer le menu publié
* S’assurer du rendement de la vente de repas/articles pour emporter et la gestion de ce service

**Salubrité, sécurité et sûreté**

* Maintenir la production et le stockage des aliments garantissant la sécurité et la qualité des aliments conformément aux exigences du ministère de la santé provincial
* Maintenir un environnement de travail sûr et exempt de dangers

**Équipement utilisé**

* Équipement de cuisine grand et petit, y compris, mais sans s'y limiter : trancheuse électrique, batteur institutionnel, cuiseur vapeur sous pression, outils de coupe tranchants, fours, lave-vaisselle, chariots utilitaires alimentaires et ordinateur.
* Ordinateur, Microsoft 365, Microsoft Outlook, WIX et système informatique Waggon pour les commandes de la cafétéria.

**Connaissances**

**Exigences**

* Diplôme d'études secondaires ou équivalent
* Certification Sceau Rouge
* Suivre et maintenir une certification de cours d'hygiène agréé
* Suivre un programme de formation pour les gestionnaires tel que requis par La Belle-Alliance
* Formation continue si nécessaire pour maintenir la certification Sceau Rouge

**Connaissances et compétences spéciales souhaitables**

* Expérience dans la gestion d'une opération de service alimentaire
* Compétences en manipulation d'argent et capacité à effectuer des calculs financiers routiniers
* Connaissance de l'équipement de cuisine, de l'équipement de bureau et de diverses applications informatiques
* Capacité à interagir avec toutes les personnes de manière courtoise et axée sur le service à la clientèle
* Compétences efficaces en planification, organisation et relations interpersonnelles

**Expérience**

* Un an d'expérience dans le service alimentaire scolaire public ou trois ans de gestion de services alimentaires dans le secteur privé ou en milieu institutionnel

**Exigences mentales**

* Travailler avec des interruptions fréquentes ; maintenir le contrôle émotionnel sous stress ; apprendre et appliquer de nouvelles méthodes dans tous les domaines ; être initiateur ; faire des suggestions pour des améliorations

**Exigences physiques/facteurs environnementaux**

* Se tenir debout, se pencher, s'accroupir, se mettre à genoux, pousser et tirer fréquemment
* Utilisation prolongée de l'ordinateur et mouvements répétitifs des mains
* Lever occasionnellement jusqu'à 50 livres
* Être exposé à des températures extrêmement chaudes et froides, une humidité extrême, du bruit, des vibrations, des micro-ondes, des dangers biologiques (bactéries, moisissures et champignons), des dangers chimiques (fumées, vapeurs et gaz), et des dangers électriques
* Travailler autour de machines à pièces mobiles
* Travailler sur des surfaces glissantes

Les déclarations ci-dessus sont destinées à décrire l'objectif général et les responsabilités attribuées à ce poste et ne sont pas destinées à représenter une liste exhaustive de toutes les responsabilités, tâches et compétences qui peuvent être requises. Le conseil d'administration de La Belle-Alliance et la direction générale ont le droit d'ajouter ou de modifier les tâches à tout moment. Cette description de tâches remplace toutes les descriptions antérieures pour ce poste.