



Description de la fonction de référence

Adopté par le CE le 03.11.2021

Beschreibung der Referenzfunktion

Vom StR genehmigt am 03.11.2021

Fonction de référence **4 50 070** Referenzfunktion

Chef/fe cuisinier/ière

Ordonnance de classification du 29.06.2020 - ROF 2020_084

Küchenchef/in

Einreichungsverordnung vom 29.06.2020 - ASF 2020_084

Classe **14-16** Lohnklasse

1. Mission

Diriger le personnel de cuisine et veiller au bon fonctionnement et au développement du secteur cuisine en termes de production et de prestations.

1. Auftrag

Führen des Küchenpersonals und Sicherstellen des reibungslosen Betriebs und der Entwicklung des Küchenbereichs in Bezug auf Produktion und Dienstleistungen.

2. Activités principales

- Assurer l'organisation du travail et la gestion du personnel de cuisine ;
- gérer la cuisine de façon efficiente et économique ;
- acquérir l'approvisionnement nécessaire pour garantir une production de qualité en tenant compte des ressources à disposition ;
- gérer et participer à la production (ex. élaborer des menus, préparer des mets, déterminer les besoins) ;
- garantir et gérer la formation des apprenti-e-s et du personnel de cuisine ;
- veiller au contrôle et au respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité ;
- assurer la transmission d'informations ;
- effectuer diverses tâches administratives;
- rechercher des possibilités de rationalisation, analyser et proposer des améliorations de développement des prestations.

Les tâches peuvent varier selon la taille de l'établissement dans lequel le collaborateur ou la collaboratrice travaille.

2. Haupttätigkeiten

- Arbeitsorganisation und Führung des Küchenpersonals sicherstellen;
- die Küche effizient und wirtschaftlich führen;
- die notwendigen Betriebsmittel zur Sicherstellung einer qualitativ hochstehenden Produktion unter Berücksichtigung der verfügbaren Ressourcen beschaffen;
- die Produktion managen und dabei mitwirken (z.B. Menüs planen, Mahlzeiten zubereiten, Bedürfnisse abklären);
- die Ausbildung der Lernenden und des Küchenpersonals sicherstellen und managen;
- für die Kontrolle und Einhaltung der Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorschriften sorgen;
- die Informationsübermittlung gewährleisten;
- diverse administrative Aufgaben erledigen;
- nach Rationalisierungsmöglichkeiten suchen, Verbesserungen in der Entwicklung von Dienstleistungen analysieren und vorschlagen.

Die Aufgaben können je nach Grösse der Einrichtung, in der die Mitarbeiterin oder der Mitarbeiter arbeitet, variieren.

—
Date de la dernière mise à jour rédactionnelle
03.11.2021

—
Datum der letzten redaktionellen Anpassung
03.11.2021

Fonction de référence **4 50 070** Referenzfunktion

Chef/fe cuisinier/ière

3. Exigences

3.1 Niveau II, Classe 14

Exigences minimales

Formation professionnelle :

CFC de cuisinier-ière en diététique

OU

brevet fédéral de cuisinier-ière en diététique.

Connaissances et expérience :

connaissances spécifiques en lien avec le domaine d'activité et en management ;

large expérience professionnelle dans le domaine d'activité.

3.2 Niveau I, Classe 16

Exigences supplémentaires

Formation professionnelle :

brevet fédéral de chef-fe cuisinier-ière.

Küchenchef/in

3. Anforderungen

3.1 Niveau II, Klasse 14

Minimalanforderungen

Fachausbildung:

Diätköchin/Diätkoch EFZ

ODER

Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis.

Zusatzwissen und Erfahrung:

tätigkeitsspezifisches Zusatzwissen und Managementkenntnisse;

umfassende Berufserfahrung im Tätigkeitsgebiet.

3.2 Niveau I, Klasse 16

Zusätzliche Anforderungen

Fachausbildung:

Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis.