

Description de poste

1. Poste

1.1 Dénomination du poste :	Cuisinier/ère
1.2 Fonction :	Cuisinier/ère
1.3 Titulaire :	?
1.4 Lieu de travail :	Principalement à la Maison de Belmont. Peut être amené-e à travailler sur les autres sites de la Fondation
1.5 Classification de la Fonction :	Classe 4 de la CCT-ES
1.6 Taux d'activité en % :	80%

2. Positionnement hiérarchique

2.1 Dénomination du poste de/du supérieur/e direct/e :	Chef/fe de cuisine
2.2 Postes hiérarchiquement subordonnés (selon l'organigramme) :	
-	Aucun

3. Mode de remplacement

3.1 <i>La/le titulaire remplace :</i>	3.2 <i>Pour les responsabilités principales suivantes :</i>
Chef/fe cuisinier/ère de la Fondation	Selon le mandat de remplacement en cas d'absence
Autre cuisinier/ère de la Fondation	Gestion et tâches urgentes du/de la cuisinier/ère
3.3 <i>La/le titulaire est remplacé/e par :</i>	3.4 <i>Pour les responsabilités principales suivantes :</i>
Chef/fe cuisinier/ère de la Fondation	Gestion et tâches urgentes du/de la cuisinier/ère
Autre cuisinier/ère de la Fondation	Gestion et tâches urgentes du/de la cuisinier/ère

4. Raison d'être, missions du poste

Conformément aux statuts et aux missions de la Fondation l'enfant c'est la vie ainsi qu'aux règles émises par le Service de Protection de l'Adulte et de la Jeunesse – SPAJ, en tant que cuisinier/ère, il/elle assiste le/la chef/fe de cuisine.

Missions principales :

- Assurer la qualité des repas élaborés.
- Pratiquer l'autocontrôle selon les directives en vigueur.
- Présenter l'image de la Fondation par une attitude responsable et un savoir-être avéré.

5. Buts et responsabilités

5.1 Organisation personnelle

- Être capable de définir, planifier, organiser et coordonner son propre travail.

5.2 Rôle de collaborateur/trice

- Être capable de se fixer, et/ou d'atteindre, des objectifs clairs, précis, atteignables et mesurables en tenant compte de son rôle, de ses responsabilités, de ses aptitudes et de ses compétences, dans le cadre de la mission, des objectifs et des prestations de l'institution.
- Porter les valeurs de l'institution, de sa culture et du/des projet/s institutionnel/s qu'elle déploie.
- Rendre visible ces éléments aussi bien à l'intérieur de l'institution qu'auprès des parties prenantes externes.

5.3 Dynamique d'équipe

- Adopter une attitude (conduite, comportement) qui favorise le travail en équipe, donner du sens et de la valeur au travail collaboratif et individuel.
- Être capable, par le biais d'un investissement personnel concret, d'animer, mobiliser et produire une dynamique d'équipe afin de réaliser des prestations de qualité, dans le respect des directives et trouver des solutions communes.
- S'impliquer et s'appliquer dans le travail d'équipe.
- Être capable de saisir l'opportunité du conflit pour apporter des améliorations, des changements et proposer des solutions à long terme.

5.4 Relations de travail et communication

- Enrichir les relations au sein de l'équipe et avec l'équipe.
- Être capable d'utiliser la méthode de la communication non-violente au quotidien avec les bénéficiaires, partenaires et collègues.
- Être capable de traduire au quotidien les décisions à appliquer en leur donnant du sens.
- Respecter et appliquer une consigne ou une directive.

5.5 Adaptation, innovation et action

- Être apte à analyser de manière globale, de mener une réflexion afin d'anticiper et développer une perspective d'avenir.

5.6 Droits et devoirs

- Respect de la réglementation et des normes internes, du matériel, des objets confiés et de l'horaire de travail. Respect des dispositions régissant la protection de la personnalité, le secret professionnel et l'obligation d'informer.

5.7 Responsabilités principales

- Informer régulièrement le/la chef/fe de cuisine.
- Établir une excellente communication avec les collaborateurs/trices de la Fondation.
- Confectionner l'ensemble des repas commandés.
- Livrer l'ensemble des repas commandés.
- Gérer la quantité et la qualité de la nourriture ainsi que son attractivité.
- Participer à l'élaboration de menus équilibrés.
- Entretien des locaux utilisés.
- Pratiquer l'autocontrôle selon les directives en vigueur.
- Participer au service des repas lorsque cela s'avère nécessaire.

La direction se réserve le droit d'attribuer d'autres tâches à l'employé-e.

6. Délégation de compétences particulières (Droit de signature, compétences financières, etc.)

- Se référer à la grille des signatures de la Fondation.

7. Liens fonctionnels (externes à l'institution)

- Invité/es de la Fondation
- Divers fournisseurs
- Entreprises de nettoyages mandatées par la Fondation
- Divers services cantonaux et/ou communaux
- Tout autre service ou organisme en lien avec la cuisine

8. Profil du poste	Souhaité	Exigé
8.1. Formations de base : CFC de cuisinier/e	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
8.2. Formation complémentaire, spécialisation :		
8.3. Expérience recherchée : Expérience professionnelle de 3 ans	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.4. Connaissances particulières : Permis de conduire	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.5. Maîtrise des outils informatiques : Outils bureautiques habituels (Word, Excel, Powerpoint, Outlook)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8.6. Maîtrise des langues : allemand, notion parlée	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
anglais, notion parlée	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Conditions spéciales (spécifiques)

L'engagement est subordonné à la présentation et au contenu des extraits des casiers judiciaires.

Pour assurer les livraisons, un véhicule est mis à disposition par la Fondation.

Directeur/trice

Directeur/trice adjoint/e

Nom et prénom du/de la titulaire :

.....

Lu et approuvé le :

Signature

.....