

Code de fonction	580.640.06
Date édition	08.05.2018
Date modification	01.09.2025
Prochaine révision	01.09.2030
Service	SCS

DESCRIPTIF DE FONCTION TYPE

CUISINIER-ÈRE – DELEGATION À L'EMPLOI

Toute dénomination de personne, de statut ou de fonction se rapporte aux personnes des deux sexes.

Description générale de la mission

Sous la direction du chef du service de la cohésion sociale et du délégué à l'emploi, le titulaire de la fonction seconde le cuisinier-exploitant du Café Nénuphar, en veillant à la qualité de l'accueil et à la satisfaction des clients de cet établissement destiné à l'insertion professionnelle.

Au quotidien, il participe à la gestion des approvisionnements, ainsi qu'à la préparation des menus et réalise l'ensemble des activités d'intendance.

En étroite collaboration avec l'équipe sociale de la délégation, il accueille et encadre les personnes en situation de stage au sein de l'établissement selon les directives établies en développant une relation exigeante avec eux.

En sa qualité de spécialiste, il connaît et respecte l'ensemble des directives et normes d'hygiène en vigueur. Il organise et planifie l'ensemble des activités selon les orientations, délais et normes en vigueur.

Il contribue à la bonne marche du service et soutient notamment sa hiérarchie sur tous les aspects en lien avec son domaine d'activité. Il apporte son expertise pour permettre de répondre aux besoins actuels et futurs.

Dans son action, il collabore et s'implique activement dans les différents projets communs, transversaux ou spécifiques de l'administration.

Activités principales

- Participer à l'approvisionnement, notamment à l'achat, à la réception et au stockage des marchandises
- Elaborer des plats équilibrés et assurer leur préparation en étroite collaboration avec le cuisinier-exploitant
- Garantir une hygiène parfaite des locaux, du matériel et des ustensiles
- Veiller à la qualité des denrées alimentaires et respecter la législation en vigueur concernant leur gestion
- Accueillir la clientèle
- Encadrer les stagiaires en situation de travail dans l'établissement selon les directives établies
- Gérer la caisse et assurer la mise en lieu sûr des fonds

Activité(s) complémentaire(s) :

- Contribuer par son comportement et son hygiène à la bonne image de marque de l'établissement
- Réaliser toute autre tâche liée directement ou indirectement à la fonction

Conditions particulières

Les vacances doivent impérativement être prises durant les fermetures de l'établissement.

Compétences-clés et profil requis

- Certificat fédéral de capacité de cuisinier
- Expérience confirmée dans l'encadrement de stagiaires
- Permis de conduire, type B (véhicules légers)
- Hygiène et propreté
- Créativité
- Aptitudes pédagogiques
- Aisance relationnelle et communicationnelle
- Sens de l'observation
- Esprit méthodique

Position structurelle

La subordination et les rapports hiérarchiques sont décrits dans les organigrammes de la Ville de Vernier.

Descriptif(s) de fonction général(aux) lié(s) à la fonction

- Employé communal – 000.000.01