



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 50 030** Referenzfunktion

Cuisinier/ière

Ordonnance de classification du 29.06.2020 - ROF 2020_084

Koch / Köchin

Einreichungsverordnung vom 29.06.2020 - ASF 2020_084

Classe **08-12** Lohnklasse

1. Mission

Apprêter des mets chauds ou froids destinés à la clientèle de divers établissements en respectant les normes d'hygiène et de sécurité en vigueur et veiller à la réception de la marchandise et à son contrôle tout au long de la chaîne de production.

1. Auftrag

Zubereiten warmer und kalter Mahlzeiten für die Kundschaft verschiedener Einrichtungen unter Einhaltung der geltenden Hygiene- und Sicherheitsstandards und Sicherstellen der Warenannahme und Warenkontrolle während des gesamten Produktionsprozesses.

2. Activités principales

- Réaliser et dresser des préparations culinaires froides et chaudes, diététiques, etc. ;
- participer à la chaîne de distribution des repas ;
- participer à la gestion des stocks de marchandises (commandes, contrôle des livraisons et stockage) sous la supervision des chef-fe-s ;
- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité selon les directives en vigueur et la législation sur les denrées alimentaires ;
- assurer la coordination et la communication entre les membres de l'équipe de cuisine ;
- entretenir la cuisine, le matériel et les équipements ;
- collaborer à la formation des apprenti-e-s ;
- organiser et coordonner le travail du personnel auxiliaire de cuisine ;
- contribuer à l'évolution de la cuisine en général (apport d'idées, propositions d'améliorations).

2. Haupttätigkeiten

- Kalte und warme Speisen, Diätmahlzeiten usw. zubereiten und anrichten;
- an der Mahlzeitenausgabe über die Verteilungsketten mitwirken;
- unter Aufsicht der Chefin oder des Chefs bei der Bestandesverwaltung (Bestellungen, Lieferkontrolle, Lagerung) mitwirken;
- die Hygiene- und Sicherheitsvorschriften gemäss geltender Richtlinien und Lebensmittelgesetzgebung anwenden und einhalten;
- die Koordination und Kommunikation zwischen den Mitgliedern des Küchenteams sicherstellen;
- Kücheneinrichtung, -geräte und -material pflegen und warten;
- an der Ausbildung der Lernenden mitwirken;
- die Arbeit des Küchenhilfspersonals organisieren und koordinieren;
- aktiv zur Weiterentwicklung der Küche im Allgemeinen beitragen (Einbringen von Ideen, Verbesserungsvorschläge).

Date de la dernière mise à jour rédactionnelle
03.11.2021

Datum der letzten redaktionellen Anpassung
03.11.2021

Fonction de référence **4 50 030** Referenzfunktion

Cuisinier/ière

3. Exigences

3.1 Niveau III, Classe 8

Exigences minimales

Formation professionnelle :

CFC de cuisinier-ière.

3.2a Niveau II, Classe 10

Exigences supplémentaires :

large expérience professionnelle dans la fonction.

3.2b Niveau II, Classe 10

Exigences minimales

Formation professionnelle :

CFC de cuisinier-ière en diététique.

3.3a Niveau I, Classe 12

Exigences supplémentaires :

plusieurs années d'expérience professionnelle dans la fonction.

3.3b Niveau I, Classe 12

Exigences minimales

Formation professionnelle :

brevet fédéral de cuisinier-ière en diététique.

--- exigences cumulatives

Koch / Köchin

3. Anforderungen

3.1 Niveau III, Klasse 8

Minimalanforderungen

Fachausbildung:

Koch/Köchin EFZ.

3.2a Niveau II, Klasse 10

Zusätzliche Anforderungen:

langjährige Berufserfahrung in der Funktion.

3.2b Niveau II, Klasse 10

Minimalanforderungen

Fachausbildung:

Diätköchin/Diätkoch EFZ.

3.3a Niveau I, Klasse 12

Zusätzliche Anforderungen:

mehrfährige Berufserfahrung in der Funktion.

3.3b Niveau I, Klasse 12

Minimalanforderungen

Fachausbildung:

Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis.

--- kumulative Anforderungen