



## 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 50 050** Referenzfunktion

### Sous-chef/fe cuisinier/ière

Ordonnance de classification du 29.06.2020 - ROF 2020\_084

### Köchin Sous-Cheffe / Koch Sous-Chef

Einreichungsverordnung vom 29.06.2020 - ASF 2020\_084

Classe **13** Lohnklasse

#### 1. Mission

Secondier le ou la chef-fe cuisinier-ière dans toutes ses activités. Organiser et coordonner le travail du personnel de cuisine selon les directives du/de la chef-fe cuisinier-ière.

#### 1. Auftrag

Unterstützen der Küchenchefin/des Küchenchefs bei der gesamten Arbeit. Organisieren und Koordinieren der Arbeit des Küchenpersonals nach Anweisung der Küchenchefin/des Küchenchefs.

#### 2. Activités principales

- Secondier le/la chef-fe cuisinier-ière dans ses activités et le/la remplacer en son absence (planification et organisation du travail du personnel de cuisine) ;
- gérer et participer à la production (ex. élaborer des menus, préparer les mets, déterminer les besoins) ;
- participer à la chaîne de distribution des repas ;
- distribuer les tâches et contrôler les activités en cours ;
- participer à la gestion des stocks de marchandises (commandes et facturation, contrôle des livraisons et stockage) ;
- assurer la coordination et la communication entre les différents secteurs ;
- signaler les problèmes rencontrés à son ou sa supérieur-e et proposer des mesures correctives ;
- veiller au contrôle et au respect des normes d'hygiène, de sécurité et de qualité ;
- collaborer à la formation des apprenti-e-s.

Les tâches dévolues aux collaborateurs et collaboratrices rattaché-e-s à cette fonction varient selon la taille de l'établissement.

Date de la dernière mise à jour rédactionnelle  
03.11.2021

#### 2. Haupttätigkeiten

- Die Küchenchefin/den Küchenchef bei der Arbeit unterstützen und bei Abwesenheit vertreten (Planung und Organisation der Arbeit des Küchenpersonals);
- die Produktion managen und dabei mitwirken (z.B. Menüs planen, Mahlzeiten zubereiten, Bedürfnisse abklären);
- an der Mahlzeitenausgabe über die Verteilungsketten mitwirken;
- Aufgaben verteilen und die laufende Arbeit kontrollieren;
- bei der Verwaltung des Warenbestands mitwirken (Bestellungen und Rechnungsstellung, Kontrolle von Lieferungen und Lagerung);
- Koordination und Kommunikation zwischen den verschiedenen Sektoren sicherstellen;
- der/dem Vorgesetzten aufgetretene Probleme melden und Abhilfemassnahmen vorschlagen;
- für die Kontrolle und Einhaltung der Hygiene-, Sicherheits- und Qualitätsvorschriften sorgen;
- an der Ausbildung der Lernenden mitwirken.

Die den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in dieser Funktion zugeteilten Aufgaben variieren je nach Grösse der Einrichtung.

Datum der letzten redaktionellen Anpassung  
03.11.2021

Fonction de référence **4 50 050** Referenzfunktion

## Sous-chef/fe cuisinier/ière

### 3. Exigences

#### 3.1a Niveau I, Classe 13

##### Exigences minimales

##### *Formation professionnelle :*

CFC de cuisinier-ière en diététique.

##### *Connaissances et expérience :*

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

plusieurs années d'expérience professionnelle dans le domaine d'activité.

---

#### 3.1b Niveau I, Classe 13

##### Exigences minimales

##### *Formation professionnelle :*

brevet fédéral de cuisinier-ière en diététique.

## Köchin Sous-Cheffe / Koch Sous-Chef

### 3. Anforderungen

#### 3.1a Niveau I, Klasse 13

##### Minimalanforderungen

##### *Fachausbildung:*

Diätköchin/Diätkoch EFZ.

##### *Zusatzwissen und Erfahrung:*

tätigkeitsspezifisches Zusatzwissen und Managementkenntnisse;

mehnjährige Berufserfahrung im Tätigkeitsgebiet.

---

#### 3.1b Niveau I, Klasse 13

##### Minimalanforderungen

##### *Fachausbildung:*

Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis.