

DESCRIPTION DE POSTE

1. Poste		
1.1. Dénomination du poste :	<i>Chef de cuisine</i>	
1.2. Fonction(s) :	<i>Chef de cuisine - MSP</i>	
1.3. Titulaire :		
1.4. Institution : Centre scolaire de Villars-Vert		
1.5. Classification de la fonction :	13-15 (17)	1.6. Taux d'activité : 70-90 %

2. Positionnement hiérarchique		
2.1. Dénomination du poste de la supérieure hiérarchique :	<i>Directrice</i>	
2.2. Postes hiérarchiquement subordonnés (selon l'organigramme) :	-	

3. Mode de remplacement			
3.1. Le/la titulaire remplace :	<i>Le concierge</i>	3.2. Pour les responsabilités principales suivantes :	<i>Ouverture et fermeture des bâtiments</i>
3.3. Le/la titulaire est remplacé/e par :		3.4. Pour les responsabilités principales suivantes :	

4. Raison d'être, mission du poste
<i>Le chef de cuisine du CSVV est responsable de la fabrication des repas de midi pour les élèves ainsi que pour le personnel. Il est amené à assurer des apéritifs et autres banquets lors de mandats externes. Dans le cadre du projet d'ouverture d'un restaurant, il gère des repas à la carte pour le public.</i>
<i>Il assure également la formation pratique de l'apprenti (employé en cuisine AFP), ainsi que l'accueil et le suivi des jeunes élèves (stagiaires) des classes de préformation professionnelle.</i>

5. Buts et responsabilités		
Buts du poste	Responsabilités principales	% moyen
Préparation et service des repas de midi	<ul style="list-style-type: none"> - élaboration des menus - gestion des stocks, achats - préparation des repas pour les élèves et pour le personnel - tâches de nettoyage et rangements 	
Autres prestations	<ul style="list-style-type: none"> - préparation des repas pour l'accueil extra-scolaire du quartier - préparation d'apéritifs et de banquets (sur mandats) - participation à des camps ou autres sorties 	
Tâches d'encadrement	<ul style="list-style-type: none"> - accueil et suivi de jeunes stagiaires (élèves préformation professionnelle) - présence en soirée lors d'événements spéciaux 	
Collaboration	<ul style="list-style-type: none"> - responsable de l'accueil de midi - équipe de préformation professionnelle, notamment le responsable des stages et le MSP en charge du (futur) restaurant 	
	Total :	70-90 %

6. Profil du poste		Souhaité	Exigé
6.1.	Formation de base : <i>CFC de cuisinier</i>		X
6.2.	Formation complémentaire, spécialisation : <i>Diplôme de MSP – maître socio-professionnel</i>	X	
6.3.	Expérience recherchée : <i>Plusieurs années d'expérience en cuisine</i>		X
6.4.	Connaissances particulières : <i>Sensibilisation à la diététique</i>	X	
6.5.	Maîtrise des outils informatiques de base <i>Office</i>		X
6.6.	Maîtrise des langues : <i>Français</i>		X
6.7.	Compétences et aptitudes : <i>Aptitude à travailler de manière autonome</i> <i>Esprit de partenariat avec le personnel administratif, de l'intendance et des équipes pédagogiques</i> <i>Aisance dans le contact, avec les adultes et les élèves</i>		
6.8.	Conditions spécifiques : <i>Le Chef de cuisine / MSP est soumis au secret de fonction</i>		

7. Approbation par :	Nom et prénom	Signature	Date
Le-la titulaire :			
La directrice :			