	Ville de Montréal Service du capital humain	<b>Description de tâches</b>		<b>Col bleu</b>

<b>Titre</b> CHARGÉ DE LA RESTAURATION	<b>Code</b> 611330	<b>Ancien code</b> 014100	<b>Groupe de traitement</b> 8
---	-----------------------	------------------------------	----------------------------------

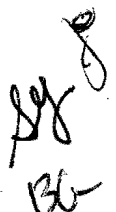
### NATURE ET CARACTÉRISTIQUES DE LA FONCTION

Travaux comportant l'exécution des diverses tâches relatives à l'exploitation et l'entretien des services de restauration dans les différents établissements municipaux et lors de la tenue d'événements. Le titulaire coordonne et également surveille la prestation des employés affectés aux opérations.

Le travail s'accomplit sous surveillance générale et l'employé le reçoit sous forme de directives orales ou écrites. Il est principalement tenu de veiller à l'exécution des travaux confiés à son équipe et d'effectuer au besoin lui-même ces mêmes tâches. Il est principalement responsable de la qualité du service offert à la clientèle. Un employé de rang supérieur s'assure par des visites périodiques que le travail est effectué selon les règles d'usage et des normes et des règlements en vigueur.

### EXEMPLES DES TÂCHES ACCOMPLIES

1. Assure la prestation et la qualité des services des employés affectés aux établissements. Signale à son surveillant les incidents majeurs;
2. Maintient le bon ordre dans les établissements; fait respecter les règlements en vigueur ainsi que la propreté publique;
3. Effectue le suivi des transactions monétaires et les consolide; fait les dépôts et vérifie les transactions commerciales hebdomadaires;
4. Élabore les besoins en fournitures en cuisine et en salle à manger, en matériel, en outils et en équipements;
5. Exécute, ou fait exécuter, les commandes, vérifie, range et s'assure de la conservation et l'utilisation efficace des fournitures alimentaires;
6. Effectue et assure la surveillance de la qualité des aliments, de l'entretien adéquat des équipements et du matériel et mise en valeur de la marchandise en étalage;
7. Signale aux intervenants spécialisés tout problème aux outils, aux appareils et aux équipements des établissements et en assure la disponibilité aux utilisateurs;
8. S'assure du respect des normes et directives applicables dans le domaine de la restauration et de la santé et sécurité au travail;
9. Effectue la formation des employés aux différentes tâches;
10. Participe à l'élaboration des normes et directives des différentes étapes du processus d'exécution des différents services fournis;

**QUALITÉS REQUISES****BONNE CONNAISSANCES**

- des techniques de vente et de l'organisation physique de restaurants et kiosques de vente;
- de la restauration et des services alimentaires;
- de l'approvisionnement et des inventaires.

**CONNAISSANCES**

- des types de produits utilisés et vendus;
- des prix des marchandises.

**HABILETÉS**

- à coordonner des activités de restauration;
- à transiger facilement avec le public;
- à effectuer rapidement et avec précision des calculs simples;
- à opérer l'équipement et les technologies de restauration;
- à transiger des transactions commerciales.

**DEGRÉ MINIMUM D'INSTRUCTION ET D'EXPÉRIENCE****INSTRUCTION**

D.E.P. en service de la restauration et/ou AEC en gestion de restaurant

**EXPÉRIENCE**

Une certaine expérience supérieure est considérée ou toute combinaison d'instruction et d'expérience permettant à l'employé d'accomplir la fonction.

**Vu et approuvé**

Pour la Ville

année

mois

jour

Pour le Syndicat

Sophie Grégoire

2009

07

22

Jean-Pierre

Jean-Louis  
Christophe