

Mission Place dans l'organisation	Préparation des repas, nettoyages, vaisselle	
	Supérieur direct	Adjoint au responsable restauration et service
	Subordonnées directes	---
	Relation fonctionnelle	Aide en hôtellerie, accompagnant hôtelier, accompagnant soins
Suppléance	Remplacé par	Cuisinier
	Limites	---
	Remplace	Cuisinier
	Limites	---
Tâches/responsabilités principales	Gestion du service	Préparation de mets chaud et froids, salés et sucrés, selon les compétences. Régénération, dressage et envoi durant les services. Entretien, nettoyage et désinfection du matériel, de la vaisselle et des locaux.
	GRH	-
	Gestion budgétaire	Respect des quantités définies
	démarche qualité	Contribue au développement du système qualité en faisant des propositions d'amélioration continue Applique les procédures en place
	Communication	Transmets tout changement à son responsable. Visa des fiches de nettoyage
	Gestion du matériel	Gestion et entretien du matériel et des locaux cuisine
	Signature	Réception marchandise sur délégation
	Représentation	sur délégation
Autorité, pouvoir de décision	Décision	Organisation personnelle
Compétences requises Exigences professionnelles	Français oral, polyvalent, disponible, productif	