

Titre d'emploi Chef Cuisinier(ière) – ME0020	Classe de rémunération 4C
--	-------------------------------------

Nature du travail

- **Planifie, organise et dirige le travail de son équipe.**
- **Détermine la méthode à suivre pour les travaux dans le respect des échéances et en optimisant les interventions.**
- **Vérifie, coordonne et enregistre le travail de son équipe et exécute au besoin des travaux dans son champ d'activité.**

Responsabilités

1. **Planifie et organise l'utilisation des ressources humaines et matérielles de son équipe ou occasionnellement de plusieurs équipes qui lui sont confiées et collabore à l'établissement des priorités.**
2. **Organise et dirige les travaux de son équipe dans le respect des échéances et en optimisant les interventions; exécute les tâches de compagnon.**
3. **Transmet à son équipe les méthodes de travail prévues et les règles de sécurité, en supervise l'application et s'assure du respect en y apportant ou faisant apporter les correctifs appropriés.**
4. **Corrige et/ou souligne à son supérieur tous les problèmes rencontrés en cours d'exécution et fait part des résultats obtenus en fonction des attentes exprimées.**
5. **Assure la formation sur le tas, ou autrement, à son équipe; participe à la détermination des besoins, à l'évaluation et à la programmation de la formation.**
6. **Rend compte de ses activités en rédigeant, enregistrant et/ou vérifiant divers rapports.**

Tâches types

Les tâches types pour chacune des six responsabilités ci-haut énumérées sont reproduites à l'annexe 4 de la lettre d'entente « Responsabilisation des employés - 1500 G-48 » au document illustrant une description unique pour les chefs avec des particularités par unité d'affaires.

Ces tâches types et responsabilités sont réalisées de concert avec le supérieur hiérarchique et les intervenants du milieu, de manière à améliorer la bonne marche des opérations.

Ces tâches types reflètent les éléments caractéristiques de l'emploi et ne doivent pas être considérées comme une énumération exhaustive de toutes les tâches reliées à l'emploi.

Titre d'emploi Chef Cuisinier(ière) – ME0020	Classe de rémunération 4C
--	-------------------------------------

Exigences d'emploi

Posséder au moins trois années d'expérience dans l'emploi Cuisinier dans l'approvisionnement, la préparation et la cuisson des aliments selon la qualité et les quantités requises.

Posséder les aptitudes nécessaires pour planifier, organiser, diriger, enregistrer et déterminer la méthode de travail à suivre par une équipe.

Connaître et avoir appliqué les règles de sécurité d'Hydro-Québec reliées à la nature de cet emploi.

Avoir de la facilité à travailler en équipe.

Répondre aux exigences physiques relatives aux tâches à effectuer.

Avoir de la langue française une connaissance appropriée à cette fonction.

N.B. : Les exigences normalisées de l'emploi sont celles en vigueur à ce moment-ci, mais la direction se réserve le privilège d'y apporter toutes modifications que les circonstances dicteront, le tout dans le respect du processus de normalisation des exigences d'emploi convenu avec le syndicat.

Émis par la direction – Relations du travail et rémunération globale

François Bédard, Chef rémunération et avantages sociaux		Date officielle AAAA-MM-JJ 2016-02-01
--	--	--