



DESCRIPTION :

Tu supervises, coordonnes et établis l'horaire des activités du personnel qui prépare, répartit et sert les aliments.

Tu évalues et commandes les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation des repas.

Tu établis des méthodes afin de respecter les horaires de travail.

Tu tiens les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes.

Tu assures la formation du personnel pour ce qui est de leurs tâches, de l'hygiène et des normes de sécurité.

Tu assures la qualité des aliments et du service, en conformité avec les normes établies.

Tu participes à la sélection du personnel de service des aliments ainsi qu'à l'élaboration des politiques, des méthodes et des budgets.

Tu planifies, s'il y a lieu, les menus des cafétérias et calcules les coûts de nourriture et de main-d'œuvre.

Tu travailles dans tous les différents endroits où des services alimentaires sont offerts: restaurants, hôtels, cafétérias, centres de villégiature, hôpitaux, écoles, prisons, chantiers, centres de villégiature, bars.

DIPLÔME :

DEC en gestion d'un établissement de restauration

PRÉALABLES :

DES avec unités de mathématiques et de sciences de 4^e secondaire

PERSPECTIVES D'AVENIR :

Très bonnes dans toutes les régions

TAUX DE FEMMES DANS CE MÉTIER :

44 % de femmes

SALAIRE MOYEN :

25 \$ / heure, 45 000 \$ / année

HABILITÉS ET AVANTAGES :

Entregent et patience, connaissance des produits offerts, sens des responsabilités et de l'organisation, très bonne maîtrise du français et de l'anglais, travail d'équipe, débrouillardise, initiative et autonomie