

Fiche du responsable de la cafétéria**QUELS MÉTIERS SONT AU MENU?****PARTIE A**

CONSEIL : Avoir le menu sous la main pour le présenter aux élèves.

LORS DE LA VISITE DES ÉLÈVES À LA CAFÉTÉRIA, ILS VOUS POSERONT DIFFÉRENTES QUESTIONS. VOICI QUELQUES ÉLÉMENTS DE RÉPONSES POUR VOUS GUIDER :

1. Quelle est la formation scolaire requise pour être responsable de cafétéria?

Pour être responsable d'une cafétéria de la CSDM, une formation de cuisinier (DEP) est nécessaire. Certaines responsables de grandes cafétérias (nb de repas) sont gérants et doivent avoir une formation collégiale en gestion pour accéder à ce poste.

2. Quelles sont les tâches quotidiennes du travail de responsable de cafétéria?

- Ouverture et fermeture de la cafétéria
- Organiser la production du jour (répartition des tâches parmi le personnel de l'équipe)
- Superviser le travail du personnel (respect des plans de travail et des recettes standardisées)
- Assurer le respect des normes d'hygiène et salubrité (lavage des mains, des surfaces, cuisson et températures adéquates)
- Veille à la qualité alimentaire (apparence et goût)
- Répondre aux imprévus et aux demandes ponctuelles
- Assurer un bon service à la clientèle
- Assurer le bon fonctionnement des équipements (entretien, réparation)
- Effectuer les commandes et vérifier les livraisons
- Compléter les états financiers (dépenses et revenus)
- Effectuer la fermeture de caisse et faire le dépôt
- Accueillir le nouveau personnel

3. Quelle est votre implication dans la conception et la réalisation du menu de la cafétéria?

Le menu des cafétérias de la CSDM est validé par les nutritionnistes et doit répondre à différents critères de saine alimentation. Cependant, les employés sont encouragés à donner leurs idées de recettes. Aussi, le responsable de la cafétéria informe la nutritionniste si un mets est peu ou très apprécié par la clientèle, ce qui permet de l'ajouter ou de le retirer du menu. De plus, le responsable de la cafétéria doit déterminer la quantité de portions à produire chaque jour selon le menu du jour.

4. Quelles autres personnes (métiers et professions) interviennent dans le service de cafétérias ? Quelles sont leurs tâches principales?

Il y a plusieurs personnes qui permettent à une cafétéria de bien fonctionner. Ces métiers pourraient être classés par leur intervention qui peut être directe ou indirecte. Une intervention directe constitue le service en soi, tandis que les personnes offrant une intervention indirecte permettent d'offrir le service, mais ne travaillent pas sur place.

Intervention directe	Intervention indirecte
<ul style="list-style-type: none"> • Aide-général • Cuisinier (DEP : Diplôme d'étude professionnel) • Gérant/responsable de cafétéria (DEC : Diplôme d'étude collégial) • Régisseur (gestionnaire, nutritionniste) [Effectuer la gestion générale de services alimentaires : ressources humaines, ressources matérielles, ressources financières, menus, approvisionnement, respect des normes d'hygiène et de salubrité] 	<ul style="list-style-type: none"> • Concierge (nettoyer les planchers, vider les poubelles, etc.) • Fournisseur et livreur alimentaire • Réparateur d'équipement • Frigoriste (réparateur spécialisé dans les appareils de réfrigération et de congélation)

Le métier d'aide-général est très présent dans les cafétérias scolaires.

- Scolarité : Un secondaire 5 est exigé.
- Horaire : 2 heures par jour (11h00 à 13h00) ou 4 heures par jour (9h00 à 12h00)
- Description de tâches : L'aide-général peut être attiré à la préparation des sandwiches, au montage des salades, au lavage de la vaisselle ou au service à la table chaude. Il s'occupe de diverses tâches de confection alimentaire, excluant la cuisson.

5. Quels conseils donneriez-vous aux élèves quant à leur alimentation.

Exemples de réponses :

- Ayez du plaisir à manger des aliments sains, variés et colorés.
- La cafétéria vous propose des plats maisons. Vous pouvez également cuisiner à la maison à base d'ingrédients simples, cela vous permettrait d'économiser plutôt que de dépenser dans les restaurants.

6. Pouvez-vous nous montrer les équipements spécifiques que vous utilisez ?

- Faites le tour de la cafétéria pour présenter les réfrigérateurs et salle(s) de congélation, les marmites et les fours combi, etc.
- Expliquez brièvement le fonctionnement des appareils et leur utilité.