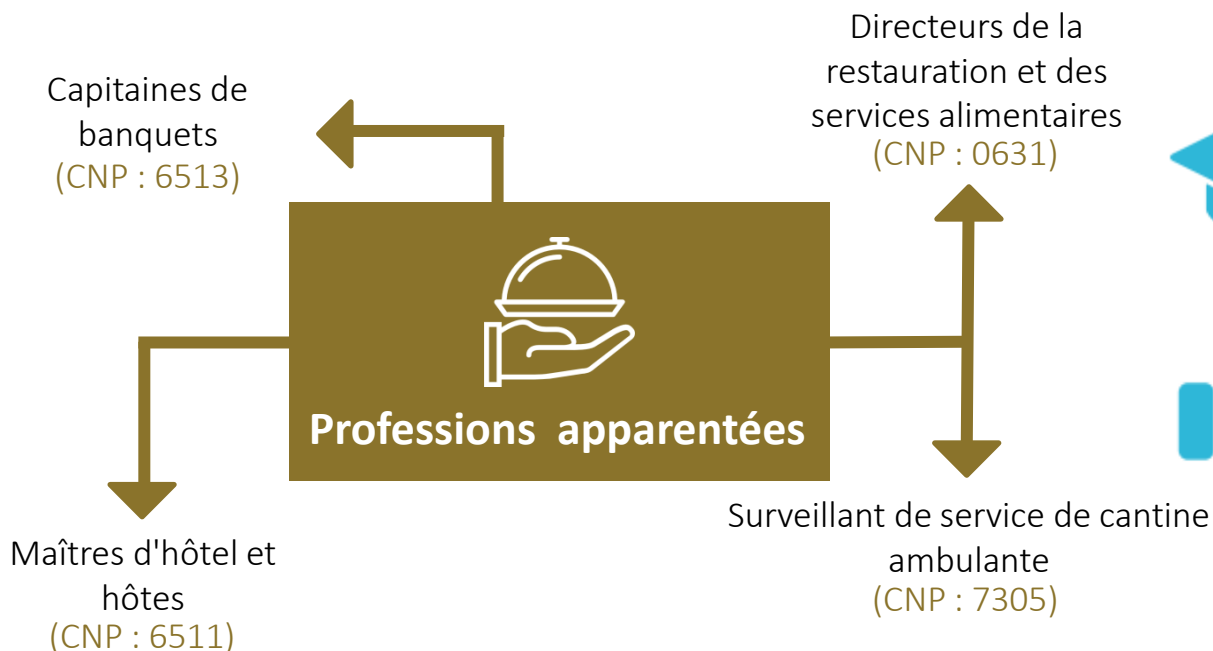


# SUPERVISEURS/SUPERVISEURES DES SERVICES ALIMENTAIRES (CNP : 6311)



Les superviseurs des services alimentaires supervisent, dirigent et coordonnent les activités des travailleurs qui préparent, répartissent et servent des aliments. Ils travaillent dans des centres hospitaliers et d'autres établissements de soins de santé et dans des cafétérias, des services de traiteurs et d'autres établissements de services alimentaires.



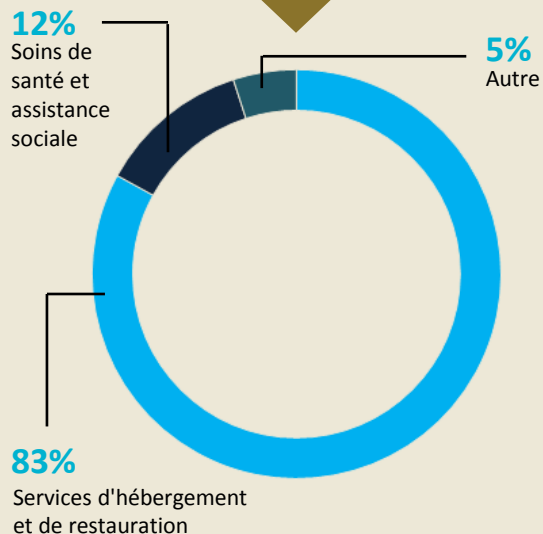
Un **diplôme d'études secondaires** est habituellement exigé.



Perspectives d'emploi (2018 - 2020): **bonnes**

*Afin d'alléger le texte, le masculin est employé à titre générique et désigne aussi bien les hommes que les femmes.*

## Emploi selon le secteur



## Fonctions principales:

- superviser, coordonner et établir l'horaire des activités du personnel qui prépare, répartit et sert les aliments;
- évaluer et commander les ingrédients et les fournitures nécessaires à la préparation des repas;
- préparer des listes de provisions alimentaires pour le chef, selon les demandes des diététistes et des patients dans les centres hospitaliers ou des autres clients;
- établir les horaires et les méthodes de travail;
- tenir les registres des stocks, des réparations, des ventes et des pertes.



## Exemples d'appellation d'emploi

Superviseur de cafétéria

Surveillant de cantine

Superviseur de service de traiteur

# 360

Demande prévues  
2017-2026

# 12,50 \$

Salaire moyen par  
heure



Financé par le gouvernement du Canada et la province du Nouveau-Brunswick dans le cadre des Ententes Canada/Nouveau-Brunswick sur le marché du travail.