



SUPERVISEURS DES SERVICES ALIMENTAIRES

CNP 62020

Supervisent et coordonnent les activités des travailleurs qui préparent et servent des aliments dans des établissements comme des centres hospitaliers, des cafétérias et autres établissements de services alimentaires.



Faits en bref du N.-B.

PERSPECTIVES DE TROIS ANS



Satisfaisantes

POSSIBILITÉS D'EMPLOI DE TROIS ANS

36

SALAIRE HORAIRE MÉDIAN

16,25 \$

15,65 \$ 21,75 \$
FAIBLE HAUTE

NIVEAU DE SCOLARITÉ



Un diplôme d'études
secondaires ou une formation
en cours d'emploi

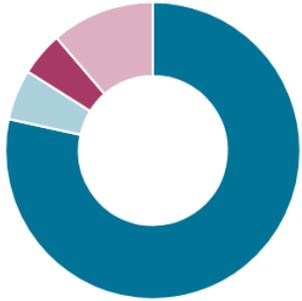
EMPLOYÉS

1 604

SALAIRE MOYEN

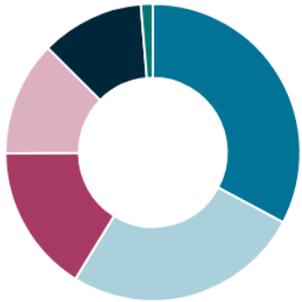
38 000 \$

Les informations présentées sont basées sur des données concernant le Nouveau-Brunswick. Pour en savoir plus sur les données fournies, visitez www.emploisnb.ca/occupations.



EMPLOI SELON L'INDUSTRIE

78,4 %	Services d'hébergement et de restauration
5,5 %	Administrations publiques
4,8 %	Soins de santé et assistance sociale
11,3 %	Toutes les autres industries



EMPLOI SELON L'ÂGE

32,8 %	15-24
26,0 %	25-34
16,1 %	35-44
12,5 %	45-54
11,3 %	55-64
1,3 %	65+

ÉGALEMENT CONNU SOUS LE NOM

- Superviseur/Superviseure De Cafétéria
- Superviseur/Superviseure De Service De Traiteur
- Surveillant/Surveillante De Cantine
- Surveillant/Surveillante Du Service Alimentaire

FONCTIONS PRINCIPALES:

Ce groupe exerce une partie ou l'ensemble des fonctions suivantes :

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

