

SLSM, Service alimentaire, CHSLD Joseph François Perreault
Lexique – Secteur alimentaire 7554602

Codes	Horaire	Description Virtuo	Hrs	Route
T1	7h00-15h30	J4N	J- 7.75	Service déjeuner en vrac: monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Portionnement des desserts dîner et mets texturés Service dîner en vrac : monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Laverie dîner
T2	7H00-15H30	J4S	J- 7.75	Service déjeuner en vrac: monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Portionnement des desserts dîner et mets texturés Service dîner en vrac : monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Laverie dîner
T3	7H00-15H30	J3N	J- 7.75	Service déjeuner en vrac: monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Montage de la salle à manger de la cafeteria Préparation et rangement de la commande de vaisselle jetable Service dîner en vrac: monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Laverie dîner
T4	10H30-19H00	P	J- 7.75	Service de la cafétéria dîner et souper + manipulation caisse Préparation et portionnement des jus épaissis, préparation des spéciaux pour la cafeteria Chaudrons, entretien et remplissage de la cafétéria
T5	11h15-19h45	J3S	J- 7.75	Service dîner en vrac: monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Portionnement des desserts souper et mets texturés Service souper en vrac : monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Chaudrons + nettoyage
T6	11H15-18H00	J3S	J- 6.00	Service dîner en vrac: préparer items et monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Portionnement des desserts souper et mets texturés Service souper en vrac : préparer items et monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Chaudrons +entretien
T7	11h15-19h45	J2N	J- 7.75	Service dîner en vrac: monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Entretien général de la cuisine : espace de travail, frigos,..... Rangement de la commande d'épicerie Service souper en vrac : monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Chaudrons + nettoyage

T8	11h15-18h00	J2N	J- 6.00	Service diner en vrac: monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Entretien général de la cuisine : espace de travail, frigos,..... Rangement de la commande d'épicerie Service souper en vrac : monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Chaudrons + entretien
T9	11h15-18h00	J2S	J- 6.00	Service diner en vrac: monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Entretien général de la cuisine : nettoyage des chariots chauffants,..... Rangement de la commande d'épicerie Service souper en vrac : monter chariots chauffants + assemblage des plateaux sur unités de vie Chaudrons + entretien
T17	8h30-17h00	A3	J- 7.75	Préparation desserts, soupes, mets principaux, féculents et légumes Mise en place, rethermalisation et approvisionnement chariots chauffants (unités de vie : souper) Rethermalisation et approvisionnement cafétéria souper Inventaire, commande et rangement de commande d'épicerie et viande Entretien
T20	6h00-14h30	J	J- 7.75	Préparation déjeuner, soupes, féculents, légumes et items spéciaux Mise en place, rethermalisation et approvisionnement chariots chauffants (unités de vie : diner) Rethermalisation et approvisionnement cafeteria diner Inventaire, commande et rangement de commande d'épicerie, commande lait et pain
T21	9h30-18h00	J	J- 7.75	Préparation salades, muffins et items spéciaux cuisine Service cafeteria diner et souper : manipulation caisse Préparation items spéciaux cafeteria diner et souper Rangement de commande, préparation réquisitions traiteur
T25	7H30-15H30	J	J- 7.00	Adaptation et vérification de menus Inventaires et commandes cuisine Supervision production et distribution service alimentaire Veiller au respect de l'horaire et des règles d'hygiène/salubrité