



## NORME DE CLASSIFICATION

### **SERVICE DIVERS**

**Système d'appréciation du personnel  
Chargé de la formation des détenus**

### **CATÉGORIE DE L'EXPLOITATION**



TABLE DES MATIERES

	<u>PAGE</u>
INTRODUCTION	1
SYSTEME D'APPRECIATION DU PERSONNEL CHARGE DE LA FORMATION DES DETENUS	7
INDEX-DESCRIPTION DES POSTES-REPERES	
Par ordre alphabétique	15

## INTRODUCTION

La présente norme décrit les systèmes de notation qui doivent être utilisés dans l'évaluation des postes classés dans le groupe des services divers. Outre l'introduction, elle comprend la définition de la catégorie de l'exploitation, des groupes et des sous-groupes d'occupations, un système de cote numérique de base qui s'applique à tous les postes du groupe, un système d'appréciation applicable à tous les postes de surveillants, un système d'appréciation du personnel chargé de la formation des détenus, applicable aux postes du Service canadien des pénitenciers, ainsi que des profils d'éléments et la description de postes-repères.

Tous les postes de ce groupe sont évalués au moyen du système de cote numérique de base. Pour les postes au sein du Service canadien des pénitenciers dont les titulaires ont pour fonctions permanentes de former et de motiver les détenus et d'établir de bonnes relations avec eux, on utilise en outre le système d'appréciation du personnel chargé de la formation des détenus. Les postes de surveillants sont considérés comme faisant partie du sous-groupe en ce qui touche les fonctions autres que les fonctions de surveillance: leur évaluation se fait au moyen du système de cote numérique de base, du système d'appréciation des surveillants et, s'il y a lieu, du système d'appréciation du personnel chargé de la formation des détenus.

Le système de cote numérique est une méthode analytique et quantitative qui permet de déterminer la valeur relative des occupations. Il se prête particulièrement bien aux groupes d'occupations hétérogènes comportant divers ensemble de tâches. Les systèmes de cote numérique ont essentiellement pour objet de définir les caractéristiques ou facteurs communs aux occupations qui font l'objet de l'évaluation. Ils permettent de définir les degrés de chaque facteur ou élément et d'attribuer des valeurs numériques à chacun de ces degrés. On détermine la valeur numérique totale de chaque occupation en additionnant les valeurs numériques que les apprécieurs attribuent à chaque élément.

Toute méthode d'évaluation du travail demande du jugement, et aussi la réunion et l'analyse méthodiques des renseignements pertinents, afin qu'on puisse effectuer une appréciation exacte. Le système de cote numérique facilite la discussion et la solution des différends lorsque vient le moment de fixer les valeurs relatives des occupations.

### Sous-groupes

Ce groupe d'occupations se divise en sept sous-groupes, qui sont définis dans la présente norme.

### Facteurs

L'ensemble des facteurs ne décrit pas nécessairement tous les aspects d'un poste. Ils correspondent uniquement aux caractéristiques qui peuvent être définies et distinguées et qui aident à déterminer les valeurs relatives des occupations.

## Services divers

Le système d'appréciation de base comporte quatre facteurs, alors que les systèmes d'appréciation des surveillants et du personnel chargé de la formation des détenus n'en ont qu'un seul. Chaque facteur se définit en fonction de feux ou plusieurs éléments connexes.

### Valeurs numériques

Dans le système d'appréciation de base, la valeur numérique maximum attribuée à chaque facteur en indique l'importance relative. Des valeurs numériques sont également attribuées à chaque degré des éléments de ce système de base.

Dans ce système, les valeurs numériques des degrés des éléments de chaque facteur augmentent arithmétiquement. La valeur numérique minimum attribuée à chaque élément est toujours égale à un cinquième de la valeur maximum, sauf en ce qui touche à l'élément "risques" du facteur "conditions de travail" et à l'élément "formation professionnelle spéciale" du facteur "qualifications professionnelles et connaissances", alors que la valeur minimum est égale à un dixième et à un douzième respectivement de la valeur maximum.

### Coordonnées de degré

Les coordonnées de degré attribuées en vertu du système d'appréciation des surveillants indiquent la nature des fonctions de surveillance et le nombre d'employés à surveiller. Les coordonnées associées au système d'appréciation du personnel chargé de la formation des détenus correspondent à la nature des fonctions relatives à la formation et au nombre de détenus à former.

### Systèmes d'appréciation

Dans le système d'appréciation de base, on utilise les facteurs, éléments, valeurs numériques et coefficients de pondération suivants :

<u>Facteur</u>	<u>Elément</u>	<u>Pourcentage du Total de points</u>	<u>Valeurs numériques</u>	
			<u>Minimums</u>	<u>Maximums</u>
Qualifications professionnelles et connaissances	Connaissances de base	50	15	75
	Jugement et compréhension		25	125
	Formation professionnelle spéciale		25	300
Effort	Effort intellectuel	20	20	100
	Effort physique		15	75
Responsabilité	Ressources ou services	20	25	125
	Sécurité d'autrui		15	75
Conditions de travail		10		
	Milieu		12	60
	Risques		4	40
		100		

Le système d'appréciation des surveillants comporte les facteurs et éléments suivants:

<u>Facteur</u>	<u>Elément</u>
Surveillance	Nature des fonctions de surveillance Nombre d'employés à surveiller

Le système d'appréciation du personnel chargé de la formation des détenus porte sur les facteurs et éléments suivants:

<u>Facteur</u>	<u>Elément</u>
Formation des détenus	Nature des fonctions de formation Nombre de détenus à former

#### Postes-repères

Les descriptions de postes-repères servent à donner des exemples de degrés d'éléments. Chaque description comprend un court résumé, une liste des principales fonctions du poste, le temps (en pourcentage) consacré à chacune d'entre elles, ainsi qu'une section "Particularités" où sont décrits les éléments que comporte le poste. Les postes-repères ont été évalués, et les particularités précisent le degré et, s'il y a lieu, la valeur numérique attribuée à chacun des éléments.

Les échelles de notation identifient les descriptions de postes-repères qui servent d'exemples à chaque degré. Ces descriptions font partie intégrante des systèmes d'appréciation et servent de guide à l'application des échelles de notation, pour en assurer la cohérence.

#### Utilisation de la présente norme

La mise en application de la présente norme comporte neuf étapes.

1. On vérifie si le poste fait bien partie de la catégorie et du groupe en question en se reportant aux définitions et aux descriptions des postes inclus et exclus.
2. On vérifie si le poste appartient au sous-groupe en question en se reportant aux définitions du sous-groupe et aux descriptions du poste-repère.
3. On étudie la description du poste afin d'en saisir la nature générale et de comprendre les liens qui le rattachent aux postes comportant les mêmes attributions, de même qu'aux postes qui le suivent ou le précèdent dans la hiérarchie de l'organisme.
4. On détermine le degré provisoire de chaque élément du poste qui est évalué en se reportant à la définition des degrés figurant dans l'échelle de notation. On n'a pas défini les degrés des éléments "formation professionnelle spéciale" et "ressources ou services"; dans ces deux cas, on détermine un

degré provisoire en comparant l'ordre d'importance du poste à évaluer avec les postes-repères. Les apprécieurs peuvent utiliser le profil des éléments du poste pour vérifier l'exactitude du degré provisoirement choisi.

5. On compare la description de l'élément de chacun des postes-repères servant d'exemples pour le degré provisoire avec la description de l'élément du poste à évaluer. On fait également des comparaisons avec les descriptions des éléments des postes-repères en fonction des degrés qui suivent ou précèdent le degré provisoirement établi.
6. On additionne les valeurs numériques attribuées à chaque élément pour déterminer la valeur numérique totale provisoirement attribuée dans le cadre du système d'appréciation de base.
7. On détermine la prime de surveillance en se fondant sur les coordonnées de degré attribuées au poste conformément aux échelles de notation afférentes au système d'appréciation des surveillants.
8. On détermine la prime de formation des détenus en se fondant sur les coordonnées de degré attribuées au poste conformément aux échelles de notation associées au système d'appréciation du personnel chargé de la formation des détenus. En ce qui touche à l'élément "nature des fonctions de formation", les apprécieurs peuvent utiliser le profil des éléments du poste pour vérifier l'exactitude du degré provisoirement choisi.
9. Afin d'établir la validité de l'appréciation totale, on compare le poste à évaluer aux postes faisant partie du même sous-groupe ou d'autres sous-groupes auxquels on a attribué une valeur numérique totale et des coordonnées de degré identiques.

#### Détermination des niveaux

L'évaluation du travail a pour objet ultime de déterminer la valeur relative des postes au sein de chaque groupe ou sous-groupe d'occupations. Les postes sans fonctions de surveillance qui s'inscrivent dans une échelle de notation donnée, en fonction de valeurs numériques attribuées dans le cadre du système de base, sont considérés comme étant d'une difficulté égale à celle des postes de surveillance et sont placés au même niveau. Le système d'appréciation de base et le système d'appréciation des surveillants servent à l'évaluation des postes de surveillants. Le niveau de base de chaque poste de surveillant est établi en fonction de la cote numérique qui lui est attribuée dans le cadre du système d'appréciation de base. A chaque poste correspond une prime de surveillance dont le montant est fixé en fonction de la valeur cote qui est attribuée au poste dans le cadre du système d'appréciation des surveillants.

Les postes, au sein du Service canadien des pénitenciers, dont les titulaires ont la responsabilité de former et de motiver les détenus et d'établir de bonnes relations avec eux, sont eux aussi évalués au moyen du système d'appréciation du personnel chargé de la formation des détenus. Une prime de formation est prévue pour chaque poste du Service canadien des pénitenciers qui fait partie du groupe

des services divers, prime dont le montant est fixé en fonction de la cote numérique attribuée au poste en question en vertu du système d'appréciation du personnel chargé de la formation des détenus.

Si tel ou tel poste du Service canadien des pénitenciers donne droit aux deux primes, on calcule le montant de chacune de ces deux primes en fonction du taux du niveau de base, puis on l'ajoute directement à ce taux de base, sans l'y intégrer.



Services divers  
Système d'appréciation du personnel  
chargé de la formation des détenus

SYSTEME D'APPRECIATION DU PERSONNEL  
CHARGE DE LA FORMATION DES DETENUS

GROUPE DES SERVICES DIVERS



SYSTEME D'APPRECIATION DU PERSONNEL  
CHARGE DE LA FORMATION DES DETENUS

Ce système sert à mesurer les responsabilités que doivent assumer en permanence les titulaires des postes qui sont chargés de la formation des détenus, en fonction de la nature de ces responsabilités et du nombre de détenus à former.

Définitions

"Nature des fonctions de formation": initiatives prises individuellement ou collectivement et graduellement, en vue d'établir des relations avec les détenus, de les encourager à s'améliorer, de susciter chez eux la fierté du travail accompli, de les former à tel ou tel métier et de les aider à mieux se connaître.

"Nombre de détenus à former": nombre approximatif de détenus que le titulaire est chargé de former, soit directement soit par l'intermédiaire de moniteurs subalternes

Notes à l'intention des appréciateurs

Ce système d'appréciation s'applique à tous les postes du Service canadien des pénitenciers, dont les titulaires sont chargés, à titre permanent, de former les détenus, de les motiver et d'établir de bonnes relations avec eux.

On n'évaluera pas ces fonctions si elles ne sont remplies que par intermittence, par exemple, en l'absence du titulaire qui prend un congé annuel ou de maladie.

Dans toute évaluation de poste, il faut tenir compte de toutes les caractéristiques définies pour chaque degré de l'élément "nature des fonctions de formation". En règle générale, il faut que le poste comporte la plupart des caractéristiques d'un degré donné pour qu'on puisse lui attribuer ce degré.

Ce sont les coordonnées de degré attribuées à un poste dans le cadre de ce système qui déterminent la prime applicable au taux de base associé au poste en question.

Les quatre degrés de l'élément "nature des fonctions de formation", soit les degrés A, B, C et D, sont définis à la page 8. Les appréciateurs peuvent se reporter au profil des éléments figurant à la page pour vérifier si les degrés provisoirement attribués à cet élément sont appropriés. Le degré "A" ne s'applique qu'aux postes dont les titulaires sont effectivement chargés de la formation des détenus.

Les deux degrés de l'élément "nombre de détenus à former", soit les degrés 1 et 2, représentent deux groupes de taille différente. Le tableau d'attribution des degrés, qui figure à la page 9, indique le degré à attribuer aux postes du Service canadien des pénitenciers, selon le titre descriptif de ces postes et la taille relative du groupe de détenus.

Si tel ou tel poste du Service canadien des pénitenciers donne droit à la prime de surveillance et à la prime de formation, on calcule le montant de chacune de ces deux primes en fonction du taux de rémunération de base déterminé selon le système de cote numérique de base, puis on l'ajoute directement à ce taux de rémunération de base, sans l'y intégrer.

Services divers  
Système d'appréciation du personnel  
chargé de la formation des détenus

Pour venir en aide aux appréciateurs des postes du Service canadien des pénitenciers, on a établi un profil de l'élément "nature des fonctions rattachées à la formation", qui peut servir à vérifier l'exactitude du degré de l'élément provisoirement attribué à un poste.

NATURE DES FONCTIONS DE FORMATION

PROFIL DE L'ELEMENT

Degré prévu	Titre descriptif
A	Magasinier Manutentionnaire (postes prescrits seulement)
B	Chef cuisinier adjoint Chef adjoint de la buanderie Surveillant de la lingerie Cuisinier Surveillant des services internes
C	Chef cuisinier Chef de la buanderie
D	Moniteur (formation professionnelle)

NATURE DES FONCTION DE FORMATION

DEFINITION DES DEGRES

Nature des fonctions de formation	Degré	Description du poste-repère				
Expliquer le règlement interne du pénitencier; démontrer la façon d'accomplir des tâches simples; établir de bonnes relations avec les détenus; signaler les infractions à la discipline.	A	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: right; width: 80%;">N°</td> <td style="text-align: left; width: 20%;">Page</td> </tr> </table>	N°	Page		
N°	Page					
Aider les détenus à résoudre des problèmes de travail en leur donnant des directives détaillées; établir de bonnes relations avec les détenus en vue de les encourager à s'améliorer; évaluer leurs progrès et cerner leurs problèmes de comportement; signaler les infractions à la discipline.	B	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: right; width: 80%;">2 Surveillant de la lingerie</td> <td style="text-align: left; width: 20%;">23</td> </tr> </table>	2 Surveillant de la lingerie	23		
2 Surveillant de la lingerie	23					
Déterminer les besoins de chaque détenu en matière de formation en se fondant sur leurs aptitudes et connaissances professionnelles; établir de bonnes relations avec les détenus en vue de les encourager à tirer fierté de leurs réalisations et à mieux se connaître; évaluer les progrès de chaque détenu et signaler les faiblesses apparemment attribuables à des troubles de comportement; proposer des mesures disciplinaires ou ayant trait à la classification.	C	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: right; width: 80%;">1 Chef cuisinier, Cowansville</td> <td style="text-align: left; width: 20%;">20</td> </tr> <tr> <td style="text-align: right; width: 80%;">3 Chef du service régional de buanderie</td> <td style="text-align: left; width: 20%;">27</td> </tr> </table>	1 Chef cuisinier, Cowansville	20	3 Chef du service régional de buanderie	27
1 Chef cuisinier, Cowansville	20					
3 Chef du service régional de buanderie	27					
Evaluer les progrès de chaque détenu en fonction de ses besoins de formation, de ses aptitudes manifestes et du progrès accompli, en vue d'assurer son épanouissement; recommander la classification appropriée en se fondant sur l'évaluation globale de la formation; établir de bonnes relations avec les détenus afin de les encourager à tirer fierté de leurs réalisations, à avoir confiance en soi et à mieux se connaître; recommander les mesures disciplinaires appropriées.	D					

NOMBRE DE DETENUS A FORMER

TITRES DESCRIPTIFS ET DEGRES CORRESPONDANTS

Degré	Titre descriptif
1	Surveillant de la lingerie Cuisinier Magasinier Manutentionnaire (postes prescrits seulement) Moniteurs (formation professionnelle) Surveillant des services internes
2	Chef cuisinier adjoint Chef adjoint de la buanderie Chef cuisinier Chef de la buanderie

ECHELLE DE NOTATION - FORMATION DES DETENUS

Degré attribué au nombre relatif de détenus à former	Degré attribué à la nature des fonctions de la formation			
	A	B	C	D
1	4%	7%	10%	13%
2		9%	12%	

INDEX DE LA DESCRIPTION DES POSTES-REPERES

Par ordre alphabétique

<u>TITRE DESCRIPTIF</u>	<u>No DU POSTE-REPERE</u>	<u>TOTAL DES POINTS</u>	<u>PAGE</u>
Chef cuisinier	1	581	17
Surveillant de la lingerie	2	352	21
Chef du service régional de buanderie	3	489	25

DESCRIPTION DU POSTE-REPÈRE

Numéro du poste-repère: 1

Niveau: 9

Titre descriptif: CHEF CUISINIER

Sous-groupe: SERVICES ALIMENTAIRES

Cote numérique de base: 581

Cote de surveillance: C3

Cote de formation des  
détenus: C<sub>2</sub>

Résumé

Sous la direction du directeur adjoint (Services et approvisionnements), planifier, organiser, diriger et contrôler les services alimentaires de l'Institution de Cowansville, au Québec, chargés de préparer trois repas pour 420 détenus et chaque jour un repas pour 100 employés; surveiller six employés en plus d'un grand nombre de détenus travaillant dans la cuisine et le réfectoire; administrer la cuisine et remplir des fonctions connexes.

Fonctions

P.c. du temps

- Planifier, organiser, diriger et surveiller les services alimentaires de l'Institution de Cowansville, au Québec, chargés de préparer chaque jour trois repas pour 420 détenus et un repas pour 100 employés 50

- en dressant le menu hebdomadaire et en faisant des provisions de façon à ce que le régime alimentaire des détenus soit équilibré, conformément au budget établi à cet égard et aux directives concernant les rations fixées selon le nombre de détenus,
- en coordonnant la préparation et la cuisson des légumes, la confection du pain et de la pâtisserie, et le dépeçage et la cuisson des viandes (bouillies, grillées, frites ou rôties),
- en répartissant les tâches ménagères, telles que le lavage de la vaisselle et des ustensiles, le nettoyage des murs, des planchers, des tables, des comptoirs, des cuisinières et autre matériel, pour assurer la salubrité de la cuisine et du réfectoire,
- en prenant les dispositions nécessaires à l'entretien et à la réparation des locaux et du matériel des services alimentaires de l'institution, conjointement avec le personnel d'entretien, et
- en établissant et en mettant en application un système rigoureux de surveillance en ce qui touche la garde et l'utilisation de la nourriture afin d'empêcher les vols et le gaspillage.

- Surveiller six employés 15
  - en assignant les tâches au personnel subalterne et en fixant l'horaire des postes et la composition des équipes,
  - en conseillant ses subordonnés dans le choix de méthodes de travail et en coordonnant leur travail de façon à

- en surveillant les travaux en cours, en signalant les erreurs et les mesures correctives à prendre, ou en faisant recommencer le travail,
  - en formant ses subordonnés en ce qui touche la garde des détenus,
  - en évaluant le rendement de ses subordonnés et en recommandant les mesures disciplinaires appropriées.
- 
- Contrôler le travail d'un grand nombre de détenus affectés à la cuisine et aux réfectoire 15
    - en ayant une entrevue avec les détenus provisoirement choisis, pour déterminer leur degré de motivation à l'égard de la formation, et leur aptitude à travailler,
    - en affectant les détenus à diverses tâches,
    - en établissant de bonnes relations avec les détenus de façon à susciter chez eux la fierté du travail accompli, à les encourager à mieux se connaître et à déceler leurs problèmes de comportement et à en discuter avec eux,
    - en revoyant à intervalles réguliers les appréciations des détenus faites par le personnel subalterne au moyen des formules relatives au rendement du détenu et à la remise de peine, en évaluant les progrès de chaque détenu et en soulignant les faiblesses apparemment attribuables à des problèmes de comportement, et
    - en recommandant les mesures appropriées en matière de discipline et de classification.
- 
- Administrer la cuisine 10
    - en faisant l'inventaire des besoins annuels en matière de nourriture, de machines et de matériel et en les exposant,
    - en faisant provision de vivres et de fournitures conformément aux normes approuvées,
    - en dressant un inventaire à la fin de chaque mois et en présentant un relevé des coûts des rations et leurs justificatifs, en expliquant toute variation, et
    - rédiger et soumettre un rapport annuel sur le fonctionnement des services alimentaires.
- 
- Remplir d'autres fonctions, notamment, faire partie de jurys de sélection du personnel et de comités de classification des détenus, contrôler les allées et venues des détenus, appliquer, les règles de discipline, fouiller la cuisine et le réfectoire pour s'assurer qu'on n'y dissimule pas d'armes ou de produits de contrebande et faire les inspections associées à la lutte antiparasitaire. 10

	<u>Degré</u>	<u>Points</u>
<u>Particularités</u>		
<u>Qualifications professionnelles et connaissances</u>		
Connaissances de base: Le titulaire du poste doit tenir divers dossiers et prévoir la quantité de vivres et de fournitures nécessaires annuellement au fonctionnement des services alimentaires de l'institution.	4	51
Jugement et compréhension: Le titulaire doit connaître les principes et les techniques de gestion et faire preuve de jugement dans l'élaboration d'un régime alimentaire équilibré pour les détenus. Il doit également faire preuve de tact dans ses rapports avec les employés et les détenus.	4	85
Formation professionnelle spéciale: Le titulaire doit posséder suffisamment d'expérience en administration pour pouvoir diriger la cuisine de l'institution, chargée de préparer 1,400 repas par jour; il doit donc être apte à planifier, organiser, coordonner, diriger et surveiller le fonctionnement de cette cuisine et posséder une solide connaissance de toutes les opérations de cuisine, comme la cuisson du pain et d'autres aliments, le dépeçage des viandes et le lavage de la vaisselle. Il doit en outre avoir l'expérience nécessaire pour surveiller un grand nombre d'employés.	6	200
<u>Effort</u>		
Mental: Le titulaire doit faire preuve de minutie, de précision et d'application pour planifier, organiser, diriger et contrôler les services alimentaires de l'institution, et pour surveiller le personnel, de façon à respecter les horaires de travail.	3	73
Physique: Le poste exige du titulaire qu'il travaille assis, debout ou en se déplaçant, à intervalles irréguliers.	1	20
<u>Responsabilités</u>		
Ressources ou services: Le titulaire est chargé de diriger la cuisine de l'institution, qui doit préparer 1,400 repas par jour, d'assurer la meilleure utilisation possible des aliments, du matériel et du personnel, de même que la garde de la nourriture et du matériel.	3	91

	<u>Degré</u>	<u>Points</u>
Sécurité d'autrui: Le titulaire doit veiller à ce que les employés utilisent les méthodes de travail appropriées, pour éviter qu'ils se blessent eux mêmes ou qu'ils blessent autrui, que les règles de sécurité soient observées et qu'il y ait une trousse de premiers soins dans la cuisine.	2	45
<u>Conditions de travail</u>		
Milieu de travail: Le titulaire travaille dans une office et une cuisine où il est exposé à la chaleur, à la vapeur et à l'humidité.	1	12
Risques: Les risques de blessures ou les risques pour la santé sont minimes.	A <sub>1</sub>	4
<u>Surveillance</u>		
Le titulaire du poste est chargé de surveiller six employés à plein temps, de les affecter à diverses tâches, d'assurer que les normes de qualité et de quantité sont observées, de fixer les horaires de travail, de former les employés en ce qui touche la garde des détenus et l'utilisation des techniques de comportement appropriées, de faire l'appréciation de ces employés et de recommander les mesures disciplinaires appropriées. Il doit en outre coordonner le travail de différents groupes fonctionnels, dont les boulangers, les bouchers et les cuisiniers, de façon à respecter les horaires de travail.	C <sub>3</sub>	
<u>Formation des détenus</u>		
Le titulaire est chargé de contrôler le travail d'un grand nombre de détenus affectés à diverses tâches dans la cuisine et au réfectoire, de déterminer le degré de motivation des détenus devant être affectés aux travaux de cuisine, d'établir de bonnes relations avec les détenus afin de pouvoir déceler leurs problèmes de comportement et en discuter avec eux, de susciter chez eux la fierté du travail accompli et de les aider à mieux se connaître. Il doit en outre revoir les appréciations de détenus faites périodiquement par ses subordonnés, évaluer les progrès de chaque détenu, signaler les faiblesses apparemment attribuables à des troubles de comportement et recommander les mesures appropriées en matière de discipline et de classification.	C <sub>2</sub>	



- n'en manque pas et qu'ils sont remis aux détenus auxquels ils appartiennent, et
- en dressant et en soumettant la liste de tous les articles perdus ou endommagés au surveillant des services de l'institution et au chef du service régional de buanderie.
- Contrôler le travail des détenus affectés à la lingerie, 20
- en assignant les tâches aux détenus et en leur donnant des instructions détaillées à cet égard,
  - en établissant de bonnes relations de travail avec les détenus en vue de les inciter à se perfectionner,
  - en évaluant les progrès de chaque détenu, et
  - en signalant les infractions à la discipline.
- Remplir d'autres fonctions, comme remplacer le surveillant des services de l'institution tout en faisant régner la discipline dans la lingerie. 10

Particularités

Degré      Points

Qualifications professionnelles et connaissances

- Connaissances de base: Pour tenir les registres concernant les articles en stock, le poids des effets envoyés au blanchissage et les articles fournis à chaque détenu, le titulaire du poste doit faire des calculs comportant des fractions et des pourcentages. 3      39
- Jugement et compréhension: Dans l'exercice de ses fonctions, le titulaire doit se conformer aux instructions orales qu'il reçoit, au règlement de l'institution et aux pratiques et méthodes fixées en fonction du barème de distribution établi. Les fonctions du poste laissent place, par ailleurs, à une certaine initiative en ce qui touche la répartition quotidienne des tâches entre les détenus, l'inventaire des besoins et la coordination des travaux associés au blanchissage du linge. 3      65
- Formation professionnelle spéciale: Le titulaire acquiert sur place la formation et l'expérience requises en matière de distribution de vêtements et de linge aux détenus et aux employés, de méthodes de blanchissage, d'utilisation de matériel comme les machines à coudre et les repasseuses à vapeur, de coordination de divers travaux, d'utilisation économique du matériel et de techniques de comportement qu'il doit adopter pour aider à la réadaptation des prisonniers. 4      100

	<u>Degré</u>	<u>Points</u>
<u>Effort</u>		
Mental: Outre la concentration mentale associée à la réparation et au repassage des vêtements, et à la tenue des registres, le poste exige un degré d'attention moyen en ce qui touche la réception et la distribution de vêtements et de linge.	2	46
Physique: Dans l'exercice de ses fonctions, le titulaire doit constamment se tenir debout, marcher et soulever des articles légers et, à l'occasion, de lourds ballots d'effets.	2	46
<u>Responsabilités</u>		
Ressources ou services: Le titulaire est responsable de la garde des vêtements et du linge appartenant à l'institution et du fonctionnement du service de distribution. Il est en outre tenu de réparer et de retoucher les vêtements et le linge abîmés.	1	25
Sécurité d'autrui: La responsabilité du titulaire à l'égard de la sécurité d'autrui est limitée, étant donné que le travail s'effectue dans des installations contrôlées, conçues pour qu'on puisse manipuler les vêtements et le linge d'une manière sûre et efficace.	1	15
<u>Conditions de travail</u>		
Milieu: Le titulaire travaille dans un atelier-bureau, dans des conditions agréables.	1	12
Risques: Les risques d'accidents sont minimes.	A <sub>1</sub>	4
<u>Surveillance</u>		
S/O		
<u>Formation des détenus</u>		
Le titulaire du poste doit contrôler le travail des détenus affectés à la lingerie, assigner et expliquer les tâches à accomplir, établir de bonnes relations avec les détenus afin de les inciter à s'améliorer, évaluer le progrès de chaque détenu et signaler les infractions à la discipline.	B <sub>1</sub>	

Services divers  
Sous-groupe: services de buanderie  
D.D.P.R. N 3

DESCRIPTION DU POSTE-REPERE

Numéro du poste-repère: 3	Niveau: 7	
	Sous-groupe:	SERVICES DE BUANDERIE
Titre descriptif: CHEF DU SERVICE REGIONAL DE BUANDERIE	Cote numérique de base:	489
	Cote de surveillance:	A1
	Cote de formation des détenus:	C2

Résumé

Sous la surveillance générale du surveillant des services des institutions, planifier, diriger et contrôler les activités du service régional de buanderie de l'Institution Leclerc, à Laval (Québec), lequel est chargé du blanchissage hebdomadaire de 25,000 livres de vêtements et de linge (30,000 pièces) et du repassage de 15,000 pièces de vêtements et de linge; contrôler le travail d'un grand nombre de détenus affectés à la buanderie; surveiller un employé; et remplir des fonctions connexes.

Fonctions

P.c. du temps

- Planifier, diriger et contrôler les activités d'un service régional de buanderie, chargé du blanchissage hebdomadaire de 25,000 livres de vêtements et de linge (30,000 pièces) et du repassage de 15,000 pièces de vêtement et de linge
  - en établissant les priorités et en fixant les horaires de lessive pour un certain nombre d'institutions,
  - en recevant, en pesant et en enregistrant la lessive envoyée par les institutions,
  - en organisant et en vérifiant les étapes de la lessive, en triant les vêtements et le linge selon les couleurs, les tissus et la quantité requise de savon, d'agents de blanchiment, de désinfectants et d'empois, en se chargeant les lessiveuses selon leur capacité de charge et en les déchargeant,
  - en coordonnant le séchage, en surveillant le
  - en coordonnant le séchage, en surveillant le des cuves de blanchiment,
  - en surveillant le repassage, en distribuant les vêtements et le linge à repasser et en vérifiant la qualité du repassage,
  - en assurant une utilisation maximum, l'entretien adéquat et la réparation du matériel, et
  - en vérifiant, en enregistrant et en renvoyant les vêtements et le linge blanchis aux institutions.
- Contrôler le travail d'un grand nombre de détenus affectés à la buanderie
  - en assignant les tâches aux détenus,
  - en mesurant le degré de motivation de chaque détenu à l'égard de leur formation en matière de blanchissage des vêtements et du linge, et

65

P.c. du temps

- en établissant de bonnes relations avec les détenus en vue de susciter chez eux la fierté du travail accompli et de les aider à mieux se connaître, 20
- en décelant les problèmes de comportement des détenus et en discutant avec eux,
- en faisant rapport mensuellement des progrès de chaque détenu et en soulignant les faiblesses apparemment attribuables à des troubles de comportement, et
- en recommandant les mesures appropriées en matière de discipline et de classification.
  
- Surveiller un employé, en lui assignant, en lui expliquant et, s'il y a lieu, en lui démontrant, par l'exemple, les tâches à accomplir. 5
  
- Remplir des fonctions connexes, comme faire l'inventaire des besoins en outils et matériel et préparer les commandes à cet effet, surveiller les déplacements des détenus, appliquer les règles de discipline et rechercher les vêtements et le linge égarés dans l'atelier. 10

<u>Particularités</u>	<u>Degré</u>	<u>Points</u>
Qualifications professionnelles et connaissances		
Connaissances de base: Le titulaire doit tenir un registre de la lessive reçue et expédiée et effectuer les calculs relatifs au mélange de savons, d'agents de blanchiment, de désinfectants et d'empois, selon les couleurs et les tissus et la capacité de charge des machines.	3	39
Jugement et compréhension: Dans l'exercice de ses fonctions, le titulaire doit se conformer aux pratiques et méthodes énoncées dans les manuels de référence, dans le Règlement de l'institution et dans les instructions orales qu'on lui donne. Le poste lui laisse toutefois une certaine initiative en ce qui touche le fonctionnement même de la buanderie.	3	65
Formation professionnelle spéciale: Le titulaire acquiert sur place la formation et l'expérience requises relativement à toute la gamme des travaux associés à une grande buanderie, à l'utilisation, à la réparation et à l'entretien du matériel, à la coordination des travaux de lessive, de séchage et de repassage, à l'utilisation optimale des ressources humaines et matérielles, à la surveillance et à la formation du personnel préposé à la buanderie.	5	150

	<u>Degré</u>	<u>Points</u>
<u>Effort</u>		
Mental: Dans l'exercice de ses fonctions, le titulaire doit constamment surveiller et contrôler le mouvement de la lessive lors de l'arrivée, au cours du blanchissage et lors de l'expédition, vérifier le mode de lessive en fonction des couleurs et des tissus et de la capacité de charge des machines et se concentrer fréquemment pour déceler et réparer les machines défectueuses, afin de respecter les horaires établis.	2	46
Physique: Dans l'exercice de ses fonctions, le titulaire doit constamment se tenir debout et déployer des efforts physiques considérables, en position inconfortable, lors de la réparation du matériel.	2	46
<u>Responsabilités</u>		
Ressources ou services: Le titulaire est responsable de la lessive et de l'utilisation maximum, de l'entretien et de la réparation des machines et du matériel. Les erreurs au travail peuvent endommager les vêtements et le linge et causer des délais dans les services de buanderie dispensés à un certain nombre d'institutions.	2	58
Sécurité d'autrui: Le titulaire doit apprendre aux employés à travailler et à utiliser le matériel de façon à réduire les risques de blessures ou d'accidents. Il doit en outre voir à ce que des dispositions soient prises pour que les employés blessés reçoivent les premiers soins sans délai.	2	45
<u>Conditions de travail</u>		
Milieu: Le titulaire doit travailler par une température et une humidité quelque peu plus élevées que la normale.	2	36
Risques: Le travail comporte certains risques de blessures mineures, de contusions ou de brûlures attribuables à l'eau chaude et à la vapeur.	1	04
<u>Surveillance</u>		
Le titulaire est responsable du travail d'un employé et est chargé de coordonner les tâches assignées à ce dernier.	A1	

Degré    Points

Formation des détenus

Le titulaire est chargé de contrôler le travail d'un grand nombre de détenus affectés à la buanderie, de mesurer le degré de motivation de chaque détenu ainsi affecté, d'établir de bonnes relations avec les détenus en vue de déceler leurs troubles de comportement et d'en discuter avec eux, et de susciter chez eux la fierté du travail accompli et de les aider à mieux se connaître. Il doit en outre évaluer périodiquement les progrès de chaque détenu, repérer les habitudes de travail qui peuvent indiquer un trouble latent de comportement et proposer les mesures appropriées en matière de discipline et de classification.

C2