

AT01800

CHEF CUISINIER

Niveau 3

RESPONSABILITÉ HIÉRARCHIQUE

Responsable RH

RESPONSABILITÉ FONCTIONNELLE

Responsable RH

DOMAINE PROFESSIONNEL

RH & FIN

BUT PRINCIPAL

Superviser et planifier la préparation des repas pour les patients et le personnel **MSF**, conformément aux protocoles, normes d'hygiène et règles de sécurité MSF, et de manière à assurer les besoins nutritionnels de tous.

RESPONSABILITÉS

- Superviser la préparation des repas pour les patients et le personnel MSF et veiller à ce qu'ils soient servis en temps et en heure et en se conformant en permanence à toutes les normes d'hygiène.
- Superviser et contrôler la qualité du travail de son équipe, vérifier que les instructions et les guidelines sont systématiquement suivies et appliquées et que les tâches sont effectuées en temps et en heure
- Gérer efficacement les stocks de nourriture, en veillant à préparer à temps les listes de courses, les commandes et achats
- Être responsable des ustensiles et équipements mis à disposition, en effectuer et tenir l'inventaire, en assurer le bon état ou le remplacement si nécessaire.
- Veiller à la propreté de toutes les installations, ustensiles et équipements.
- Participer au travail de l'équipe et montrer l'exemple.

ÉDUCATION

- Éducation élémentaire
- Savoir lire, écrire et compter

EXPÉRIENCE

- Deux ans d'expérience en qualité de cuisinier/ère minimum

LANGUAGES

- Capacité à communiquer dans la langue de la mission

COMPÉTENCES

- Orientation résultats et qualité *L1*
- Travail en équipe et coopération *L1*
- Souplesse de comportement *L1*
- Adhésion aux principes MSF *L1*
- Gestion du stress *L2*

