|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Titre:** | CHEF CUISINIER MÉDICAL | |
| **Fonction Générique:** |  | |
| **Code:** | MT04600 | |
| **Niveau:** | 3 | **(F)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Position dans l'Organisation** | |
|  |  |
| **Responsable (hiérarchique):** | Responsable logistique / Responsable de l'activité |
| **Responsable (fonctionnel):** | Responsable de l'activité /Référent médical de projet |
| **Domaine professionnel:** | Logistique / Médical |
| **Supervise (Fonction):** |  |

|  |
| --- |
| **But principal** |
|  |
| Superviser, former et guider les cuisiniers afin de garantir la préparation de repas nutritifs et équilibrés pour le personnel ou les patients ; assurer la disponibilité des matières premières ainsi que l'observation des normes d'hygiène et les règles de sécurité. This will be done according to local context and to the location of the position (i.e. Health Facility, Nutrition Intervention, Domestic, etc.). |

|  |
| --- |
| **Responsabilités** |
|  |
| * Connaître, appliquer et garantir les normes d'hygiène et les règles de sécurité élémentaires pour la préparation des repas. * Déterminer les quantités de nourriture à préparer, s’assurer que les ingrédients nécessaires sont disponibles et vérifier la qualité de la nourriture. Cela se fera en étroite collaboration avec les départements logistique, médical ou administratif, selon l'emplacement de la position (c.-à-d. l’unité de santé, l’intervention nutritionnelle, domestiques, etc.)... * Superviser (et participer à) la préparation des repas pour le personnel ou les patients. * S'assurer que les repas sont servis à l'heure. * Superviser l'intégrité du matériel (ustensiles de cuisine), des infrastructures et des conditions d'hygiène dans la cuisine, y compris la qualité de l'eau (filtrée, bouillie, etc.) * Assurer la gestion quotidienne des cuisiniers (temps de travail, les quarts, les absences, les congés, etc.), superviser et évaluer la qualité de leur travail et assurer une formation si nécessaire. * Responsable de tous les équipements fournis.   + Communiquer toute information pertinente au supérieur hiérarchique. |

|  |
| --- |
| **Responsabilités Spécifiques à la Section MSF / Contexte** |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Conditions Requises** | |
|  |  |
| **Éducation** | Alphabétisation. |
| **Expérience** | Une expérience antérieure en tant que cuisinier. Expérience souhaitable comme superviseur d'équipe. |
| **Langues** | La langue locale essentielle; la langue de la mission est un plus. |
| **Connaissance** | Connaissances souhaitables des mathématiques de base et de l'utilisation d’appareils de mesure. |
| **Compétences** | * Résultats et sens de la qualité * Travail d’équipe et coopération * Souplesse de comportement * Adhésion aux principes de MSF * Sens du service * Gestion du stress |

Cette description de poste peut être modifiée en conformité avec les activités ou l'évolution de la mission.

En signant, l'employé(e) reconnaît qu'il / elle a lu, compris et accepté ce document.

|  |  |
| --- | --- |
| **Prénom / Nom de l'Employé(e)** |  |
| **Lieu et date:** |  |

Signature de l'employé(e):

*(A signer en deux exemplaires, l'un pour l'employé(e), l’autre pour l'employeur)*

**MSF is a civil society initiative that brings together individuals committed to the assistance of other human beings in crisis. As such MSF is by choice an association.  
 Each individual working with MSF does it out of conviction and is ready to uphold the values and principles of MSF.**