|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Titulo:** | COCINERO EN JEFE MÉDICO | |
| **Función Genérica:** |  | |
| **Código:** | MT04600 | |
| **Nivel:** | 3 | **(S)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Posición en la Organización** | |
|  |  |
| **Responsabilidad Jerárquica:** | Gestor Logístico / Gestor de Actividades |
| **Responsabilidad Funciónal:** | Gestor de Actividad/Referente Médico de Proyecto |
| **Área Profesional:** | Logística / Médica |
| **Supervisa (Función):** |  |

|  |
| --- |
| **Objetivo Principal** |
|  |
| Supervisar, capacitar y orientar a los cocineros, asegurando la preparación de comidas nutritivas y equilibradas para el personal o los pacientes; garantizar la disponibilidad de las materias primas, así como la observación de los estándares de higiene y normas de seguridad. Esto se llevará a cabo de acuerdo al contexto local y a la ubicación del cargo (es decir Centro de Salud, Intervención Nutricional, Doméstico, etc.). |

|  |
| --- |
| **Responsabilidades** |
|  |
| * Conocer, aplicar y garantizar que los estándares de higiene universal y normas de seguridad sean respetados para la preparación de las comidas. * Determinar las cantidades de alimentos a preparar, asegurar que los elementos que se necesitan están disponibles y, verificar la calidad de los alimentos. Esto se realizará en estrecha colaboración con los departamentos de logística, médico o de administración, dependiendo de la ubicación del cargo (es decir Centro de Salud, Intervención Nutricional, Doméstico, etc.). * Supervisar (y participar) en la preparación de las comidas para el personal o los pacientes. * Garantizar que las comidas se sirvan a tiempo. * Supervisar la integridad del equipo (utensilios de cocina), las infraestructuras y las condiciones de higiene en la cocina, incluida la calidad del agua (es decir, filtrada, hervida, etc.) * Asegurar la gestión diaria de los cocineros (tiempo de trabajo, turnos, ausencias, permisos, etc.), supervisar y evaluar la calidad de su trabajo, y garantizar la capacitación, si es necesario. * Cuidar y ser responsable de todo el equipo suministrado.   + Reportar toda la información pertinente al gestor de línea. |

|  |
| --- |
| **Responsabilidades específicas en la Sección MSF / Contexto** |
|  |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Requisitos** | |
|  |  |
| **Formación** | Conocimiento requerido en el área. |
| **Experiencia** | Experiencia previa como cocinero. Es deseable poseer experiencia como supervisor de equipo. |
| **Idiomas** | Esencial, idioma local; se valorará el conocimiento en el idioma local del lugar de trabajo. |
| **Conocimientos** | Es deseable el conocimiento de matemáticas básicas y uso de los equipos de medida. |
| **Competencias** | Resultados, trabajo de equipo, flexibilidad, compromiso, servicio |

Esta descripción de trabajo puede ser modificado en consonancia con las actividades o la evolución de la Misión.

Al firmar, el empleado reconoce que él / ella ha leído, entendido y aceptado este documento.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre / Apellido del Empleado** |  |
| **Lugar y fecha:** |  |

Firma del empleado:

*(Para firmar en dos copias, una para el empleado y uno para el empleador)*

**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.**