

## AB02400

### AUXILIAR DE COCINA

Nivel 1

#### RESPONSABILIDAD JERÁRQUICA

Cocinero/a

#### RESPONSABILIDAD FUNCIONAL

Cocinero/a

#### ÁREA PROFESIONAL

RR. HH. & FIN

#### OBJETIVO PRINCIPAL

Asistir al cocinero en la preparación de comidas para los pacientes y para el personal de MSF, de acuerdo con los estándares de higiene, los procedimientos y las normas de seguridad de la institución, a fin de cubrir sus necesidades alimentarias.

#### RESPONSABILIDADES

- Asistir al cocinero para preparar y servir a tiempo las comidas destinadas al personal, observando siempre todos los estándares de higiene.
- Asistir al cocinero con la lista de la compra y, si se requiere, ocuparse de hacer las compras para contar con existencias suficientes de alimentos en todo momento.
- Si corresponde, poner la mesa antes de cada comida y limpiarla después.
- Ayudar al cocinero a lavar los platos, limpiar la cocina, repostar el suministro de agua potable, etcétera.
- Realizar las tareas que el Cocinero le delegue.

#### FORMACIÓN

Ninguna.

#### EXPERIENCIA

Ninguna.

#### LANGUAGES

Idioma local

#### CONOCIMIENTOS

Conocimientos básicos sobre comida y habilidades culinarias.

#### COMPETENCIAS

- Compromiso con los principios de MSF **L1**
- Flexibilidad conductual **L1**
- Control del estrés **L1**
- Orientación a la calidad y a los resultados **L1**
- Trabajo en equipo y cooperación **L1**
- Orientación al servicio **L1**

