
AB02000 CUISINIER

Niveau 2

Responsabilité Hiérarchique

Responsable administrateur / superviseur

Responsabilité Fonctionnelle

Responsable administrateur / superviseur

Domaine Professionnel

RH & FIN

But principal

Préparer les repas des patients et du personnel MSF , conformément aux normes d'hygiène et aux règles de sécurité, et de manière à assurer les besoins nutritionnels de tous.

Responsabilités

- Préparer les repas du personnel
 - Respecter en permanence toutes les règles d'hygiène et de sécurité.
 - Contrôler le stock de nourriture de façon à demander ce qui est nécessaire à l'avance, préparer la liste de courses et, le cas échéant, faire les achats.
 - Veiller à ce que les repas soient servis à l'heure.
 - Si nécessaire, dresser la table avant chaque repas et nettoyer après chaque repas.
 - Veiller à la propreté de toutes les installations, des ustensiles et du matériel.
 - Pour le cuisinier à domicile, s'assurer de l'approvisionnement en eau potable pendant la journée et avant de partir, nettoyer, remplir le filtre et les bouteilles vides, remplacer les piles si nécessaire.
 - Prendre soin de tous les équipements fournis.
 - Tenir un inventaire des ustensiles de cuisine et du matériel MSF , à savoir assiettes, verres, couverts, casseroles, etc., et en veiller à ce qu'ils soient en bon état.
 - Signaler tous les faits importants (perte, vol, dommages, détérioration, incident, etc.) à son supérieur.
-

Éducation

Alphabétisation essentielle, formation en cuisine souhaitable.

Expérience

Expérience préalable souhaitée.

Langues

Langue locale essentielle. Langue de mission souhaitée.

Compétences

- Adhésion aux principes de MSF
 - Souplesse de comportement
 - Gestion du stress
 - Résultats et sens de la qualité
 - Travail d'équipe et coopération
 - Sens du service
-
-

Generated at 2024-04-20 09:52:10 +0000

© 2024 MSF International