

# MT04600 COCINERO EN JEFE MÉDICO

Nivel 3

#### Responsabilidad Jerárquica

Gestor Logístico / Gestor de Actividades

#### Responsabilidad Funciónal

Gestor de Actividad/Referente Médico de Proyecto

#### Área Profesional

Logística / Médica

## **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.



Conocimiento requerido en el área.

# Experiencia

Experiencia previa como cocinero. Es deseable poseer experiencia como supervisor de equipo.

### Languages

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

Generated at 2024-07-27 06:49:27 +0000

© 2024 MSF International