



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**
-
-

Generated at 2024-04-26 20:32:25 +0000

© 2024 MSF International