



---

## **AT01800**

### **JEFE DE COCINEROS**

**Nivel 3**

---

#### **Responsabilidad Jerárquica**

Gestor de RR. HH.

#### **Responsabilidad Funcional**

Gestor de RR. HH.

#### **Área Profesional**

RR. HH. & FIN

---

#### **Objetivo Principal**

Supervisar y planificar la preparación de comidas para los pacientes y para el personal de **MSF**, de acuerdo con los estándares de higiene, los protocolos y las normas de seguridad de la institución, a fin de cubrir las necesidades alimentarias.

---

#### **Responsabilidades**

- Supervisar la preparación de comidas para los pacientes y para el personal, asegurando que estas se sirvan a tiempo y que cumplan siempre con los estándares de higiene y las reglas de seguridad.
  - Supervisar y controlar la calidad de trabajo del equipo; verificar que se sigan y apliquen las instrucciones y los lineamientos en forma sistemática y que las tareas se ejecuten a tiempo.
  - Responsabilizarse de que los utensilios y el equipamiento estén a disposición de los cocineros; llevar y mantener el inventario; velar por su integridad y asegurar su reemplazo en caso de ser necesario.
  - Velar por la limpieza de todas las instalaciones, los utensilios y el equipamiento.
  - Ejecutar tareas prácticas como parte del equipo.
- 

#### **Formación**

- Formación básica.
  - Saber leer y escribir.
-

## Experiencia

- Dos años de experiencia mínima como cocinero.
- 

## Languages

- Capacidad para comunicarse en el idioma de la misión.
- 

## Competencias

- Orientación a la calidad y a los resultados **L1**
  - Trabajo en equipo y cooperación **L1**
  - Flexibilidad conductual **L1**
  - Compromiso con los principios de MSF **L1**
  - Control del estrés **L2**
- 
- 

Generated at 2024-10-11 14:17:59 +0000

---

© 2024 MSF International