



---

## **AB02400**

### **AIDE CUISINIER**

**Niveau 1**

---

#### **Responsabilité Hiérarchique**

Cuisinier

#### **Responsabilité Fonctionnelle**

Cuisinier

#### **Domaine Professionnel**

RH & FIN

---

#### **But principal**

Assister le cuisinier dans la préparation des repas des patients et de l'équipe MSF, conformément aux normes, procédures et règles de sécurité MSF en matière d'hygiène et de manière à assurer les be-soins nutritionnels de tous.

---

#### **Responsabilités**

- Assister le/la cuisinier(ère) dans la préparation et le service des repas de l'équipe en temps et en heure et en se con-formant en permanence à toutes les normes d'hygiène.
  - Aider le/la cuisinier(ère) à établir la liste des courses et à faire les achats si nécessaire, de manière à disposer en permanence d'un stock de provisions adapté.
  - Le cas échéant, mettre la table et la débarrasser/nettoyer avant et après chaque repas.
  - Aider le/la cuisinier(ère) à faire la vaisselle, nettoyer la cuisine, assurer le réapprovisionnement en eau potable, etc.
  - Effectuer les tâches déléguées par le/la cuisinier(ère).
- 

#### **Éducation**

Non requise

---

#### **Expérience**

Non requise

---

---

## Languages

langue locale

---

## Connaissance

Connaissances de base des aliments et compétences culinaires

---

## Compétences

- Adhésion aux principes MSF *LI*
  - Souplesse de comportement *LI*
  - Gestion du stress *LI*
  - Orientation résultats et qualité *LI*
  - Travail en équipe et coopération *LI*
  - Goût du service *LI*
- 
- 

Generated at 2025-05-17 08:48:57 +0000

---

© 2025 MSF International