
MT04600

CHEF CUISINIER MÉDICAL

Niveau 3

Responsabilité Hiérarchique

Responsable logistique / Responsable de l'activité

Responsabilité Fonctionnelle

Responsable de l'activité /Réfèrent médical de projet

Domaine Professionnel

Logistique / Médical

But principal

Superviser, former et guider les cuisiniers afin de garantir la préparation de repas nutritifs et équilibrés pour le personnel ou les patients ; assurer la disponibilité des matières premières ainsi que l'observation des normes d'hygiène et les règles de sécurité. This will be done according to local context and to the location of the position (i.e. Health Facility, Nutrition Intervention, Domestic, etc.).

Responsabilités

- Connaître, appliquer et garantir les normes d'hygiène et les règles de sécurité élémentaires pour la préparation des repas.
 - Déterminer les quantités de nourriture à préparer, s'assurer que les ingrédients nécessaires sont disponibles et vérifier la qualité de la nourriture. Cela se fera en étroite collaboration avec les départements logistique, médical ou administratif, selon l'emplacement de la position (c.-à-d. l'unité de santé, l'intervention nutritionnelle, domestiques, etc.)...
 - Superviser (et participer à) la préparation des repas pour le personnel ou les patients.
 - S'assurer que les repas sont servis à l'heure.
 - Superviser l'intégrité du matériel (ustensiles de cuisine), des infrastructures et des conditions d'hygiène dans la cuisine, y compris la qualité de l'eau (filtrée, bouillie, etc.)
 - Assurer la gestion quotidienne des cuisiniers (temps de travail, les quarts, les absences, les congés, etc.), superviser et évaluer la qualité de leur travail et assurer une formation si nécessaire.
 - Responsable de tous les équipements fournis.
 - Communiquer toute information pertinente au supérieur hiérarchique.
-

Éducation

Alphabétisation.

Expérience

Une expérience antérieure en tant que cuisinier. Expérience souhaitable comme superviseur d'équipe.

Langues

La langue locale essentielle; la langue de la mission est un plus.

Connaissance

Connaissances souhaitables des mathématiques de base et de l'utilisation d'appareils de mesure.

Compétences

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

Generated at 2025-01-18 10:34:44 +0000

© 2025 MSF International