



---

## **AB02000**

### **COCINERO**

**Nivel 2**

---

#### **Responsabilidad Jerárquica**

Gestor de administración

#### **Responsabilidad Funcional**

Gestor de administración

#### **Área Profesional**

RH & FIN

---

#### **Objetivo Principal**

Preparar las comidas de los pacientes y del personal de **MSF** de acuerdo a estándares de higiene y reglas de seguridad para garantizar sus necesidades nutricionales.

---

#### **Responsabilidades**

- Preparar las comidas del personal.
- Mantener siempre los estándares de higiene y reglas de seguridad.
- Controlar las existencias de comida y pedir lo que se necesite. Preparar la lista de la compra y comprar si se requiere.
- Asegurarse de que las comidas se sirvan a tiempo.
- Si aplica, poner la mesa antes de cada comida y limpiar después de cada comida.
- Asegurarse de la limpieza del espacio, los utensilios y el equipo.
- Si es un cocinero doméstico, asegurarse de la provisión de agua potable durante el día. Y cuando él/ella se vaya: limpiar, llenar de agua las botellas vacías, cambiar las pilas si es necesario.
- Cuidar de todo el equipo.
- Mantener un inventario de los utensilios de cocina y del equipo de **MSF** ; esto es platos, vasos, cubertería, batería de cocina, etc., y asegurar su buen estado.
  - Informar de toda la información importante (pérdidas, robos, daño, deterioros, incidentes, etc.) al superior jerárquico.

---

#### **Formación**

Esencial saber leer y escribir; es deseable curso de cocina.

---

## Experiencia

Deseable experiencia previa.

---

---

Generated at 2024-09-20 21:26:11 +0000

---

© 2024 MSF International