

---

## **AB02000**

### **CUISINIER**

**Niveau 2**

---

#### **Responsabilité Hiérarchique**

Responsable administrateur / superviseur

#### **Responsabilité Fonctionnelle**

Responsable administrateur / superviseur

#### **Domaine Professionnel**

RH & FIN

---

#### **But principal**

Préparer les repas des patients et du personnel MSF , conformément aux normes d'hygiène et aux règles de sécurité, et de manière à assurer les besoins nutritionnels de tous.

---

#### **Responsabilités**

- Préparer les repas du personnel
- Respecter en permanence toutes les règles d'hygiène et de sécurité.
- Contrôler le stock de nourriture de façon à demander ce qui est nécessaire à l'avance, préparer la liste de courses et, le cas échéant, faire les achats.
- Veiller à ce que les repas soient servis à l'heure.
- Si nécessaire, dresser la table avant chaque repas et nettoyer après chaque repas.
- Veiller à la propreté de toutes les installations, des ustensiles et du matériel.
- Pour le cuisinier à domicile, s'assurer de l'approvisionnement en eau potable pendant la journée et avant de partir, nettoyer, remplir le filtre et les bouteilles vides, remplacer les piles si nécessaire.
- Prendre soin de tous les équipements fournis.
- Tenir un inventaire des ustensiles de cuisine et du matériel MSF , à savoir assiettes, verres, couverts, casseroles, etc., et en veiller à ce qu'ils soient en bon état.
- Signaler tous les faits importants (perte, vol, dommages, détérioration, incident, etc.) à son supérieur.

---

#### **Éducation**

Alphabétisation essentielle, formation en cuisine souhaitable.

---

## Expérience

Expérience préalable souhaitée.

---

## Langues

Langue locale essentielle. Langue de mission souhaitée.

---

## Compétences

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

Generated at 2024-09-20 19:19:12 +0000

---

© 2024 MSF International