



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 2024-09-20 20:23:22 +0000

© 2024 MSF International