



---

## **AB02400**

### **AUXILIAR DE COCINA**

**Nivel 1**

---

#### **Responsabilidad Jerárquica**

Cocinero/a

#### **Responsabilidad Funcional**

Cocinero/a

#### **Área Profesional**

RR. HH. & FIN

---

#### **Objetivo Principal**

Asistir al cocinero en la preparación de comidas para los pacientes y para el personal de MSF, de acuerdo con los estándares de higiene, los procedimientos y las normas de seguridad de la institución, a fin de cubrir sus necesidades alimentarias.

---

#### **Responsabilidades**

- Asistir al cocinero para preparar y servir a tiempo las comidas destinadas al personal, observando siempre todos los estándares de higiene.
  - Asistir al cocinero con la lista de la compra y, si se requiere, ocuparse de hacer las compras para contar con existencias suficientes de alimentos en todo momento.
  - Si corresponde, poner la mesa antes de cada comida y limpiarla después.
  - Ayudar al cocinero a lavar los platos, limpiar la cocina, repostar el suministro de agua potable, etcétera.
  - Realizar las tareas que el Cocinero le delegue.
- 

#### **Formación**

Ninguna.

---

#### **Experiencia**

Ninguna.

---

---

## Languages

Idioma local

---

## Conocimientos

Conocimientos básicos sobre comida y habilidades culinarias.

---

## Competencias

- Compromiso con los principios de MSF **L1**
  - Flexibilidad conductual **L1**
  - Control del estrés **L1**
  - Orientación a la calidad y a los resultados **L1**
  - Trabajo en equipo y cooperación **L1**
  - Orientación al servicio **L1**
- 
- 

Generated at 2024-11-10 19:49:35 +0000

---

© 2024 MSF International