AB02400
AUXILIAR DE COCINA

Nivel 1

Responsabilidad Jerárquica
Cocinero/a

Responsabilidad Funciónal
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 2026-11-02 02:00:12 +0000

© 2026 MSF International