AB02000
COCINERO

Nivel 2

Responsabilidad Jerárquica
Gestor de administración

Responsabilidad Funciónal
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 2026-11-03 21:29:14 +0000

© 2026 MSF International