MT04600
CHEF CUISINIER MÉDICAL

Niveau 3

Responsabilité Hiérarchique
Responsable logistique / Responsable de l'activité

Responsabilité Fonctionnelle
Responsable de l'activité /Référent médical de projet

Domaine Professionnel
Logistique / Médical

But principal
Superviser, former et guider les cuisiniers afin de garantir la préparation de repas nutritifs et équilibrés pour le personnel ou les patients ; assurer la disponibilité des matières premières ainsi que l'observation des normes d'hygiène et les règles de sécurité. This will be done according to local context and to the location of the position (i.e. Health Facility, Nutrition Intervention, Domestic, etc.).

Responsabilités
- Connaître, appliquer et garantir les normes d'hygiène et les règles de sécurité élémentaires pour la préparation des repas.
- Déterminer les quantités de nourriture à préparer, s'assurer que les ingrédients nécessaires sont disponibles et vérifier la qualité de la nourriture. Cela se fera en étroite collaboration avec les départements logistique, médical ou administratif, selon l'emplacement de la position (c.-à-d. l'unité de santé, l'intervention nutritionnelle, domestiques, etc.)...
- Superviser (et participer à) la préparation des repas pour le personnel ou les patients.
- S'assurer que les repas sont servis à l'heure.
- Superviser l'intégrité du matériel (ustensiles de cuisine), des infrastructures et des conditions d'hygiène dans la cuisine, y compris la qualité de l'eau (filtrée, bouillie, etc.)
- Assurer la gestion quotidienne des cuisiniers (temps de travail, les quarts, les absences, les congés, etc.), superviser et évaluer la qualité de leur travail et assurer une formation si nécessaire.
- Responsable de tous les équipements fournis.
  - Communiquer toute information pertinente au supérieur hiérarchique.

Éducation

Alphabétisation.

Expérience

Une expérience antérieure en tant que cuisinier. Expérience souhaitable comme superviseur d'équipe.

Generated at 2026-11-03 19:25:45 +0000

© 2026 MSF International