AB02000
CUISINIER

Niveau 2

Responsabilité Hiérarchique
Responsable administrateur / superviseur

Responsabilité Fonctionnelle
Responsable administrateur / superviseur

Domaine Professionnel
RH & FIN

But principal
Préparer les repas des patients et du personnel MSF , conformément aux normes d'hygiène et aux règles de sécurité, et de manière à assurer les besoins nutritionnels de tous.

Responsabilités
- Préparer les repas du personnel
- Respecter en permanence toutes les règles d'hygiène et de sécurité.
- Contrôler le stock de nourriture de façon à demander ce qui est nécessaire à l'avance, préparer la liste de courses et, le cas échéant, faire les achats.
- Veiller à ce que les repas soient servis à l'heure.
- Si nécessaire, dresser la table avant chaque repas et nettoyer après chaque repas.
- Veiller à la propreté de toutes les installations, des ustensiles et du matériel.
- Pour le cuisinier à domicile, s'assurer de l'approvisionnement en eau potable pendant la journée et avant de partir, nettoyer, remplir le filtre et les bouteilles vides, remplacer les piles si nécessaire.
- Prendre soin de tous les équipements fournis.
- Tenir un inventaire des ustensiles de cuisine et du matériel MSF , à savoir assiettes, verres, couverts, casseroles, etc., et en veiller à ce qu'ils soient en bon état.
- Signaler tous les faits importants (perte, vol, dommages, détérioration, incident, etc.) à son supérieur.

Éducation
Alphabétisation essentielle, formation en cuisine souhaitable.

Expérience
Expérience préalable souhaitée.

Languages
Langue locale essentielle. Langue de mission souhaitée.

Compétences
- Adhésion aux principes de MSF
- Souplesse de comportement
- Gestion du stress
- Résultats et sens de la qualité
- Travail d’équipe et coopération
- Sens du service

Generated at 2026-11-03 15:42:50 +0000

© 2026 MSF International