# AB02400
# AIDE CUISINIER

**Niveau 1**

## Responsabilité Hiérarchique
Cuisinier

## Responsabilité Fonctionnelle
Cuisinier

## Domaine Professionnel
RH & FIN

## But principal
Assister le cuisinier dans la préparation des repas des patients et de l'équipe MSF, conformément aux normes, procédures et règles de sécurité MSF en matière d'hygiène et de manière à assurer les be-soins nutritionnels de tous.

## Responsabilités
- Assister le/la cuisinier(ère) dans la préparation et le service des repas de l'équipe en temps et en heure et en se con-formant en permanence à toutes les normes d'hygiène.
- Aider le/la cuisinier(ère) à établir la liste des courses et à faire les achats si nécessaire, de manière à disposer en permanence d'un stock de provisions adapté.
- Le cas échéant, mettre la table et la débarrasser/nettoyer avant et après chaque repas.
- Aider le/la cuisinier(ère) à faire la vaisselle, nettoyer la cuisine, assurer le réapprovisionnement en eau potable, etc.
- Effectuer les tâches déléguées par le/la cuisinier(ère).

## Éducation
Non requise

## Expérience
Non requise

## Languages
langue locale

## Connaissance
Connaissances de base des aliments et compétences culinaires

## Compétences
- Adhésion aux principes MSF *L1*
- Souplesse de comportement *L1*
- Gestion du stress *L1*
- Orientation résultats et qualité *L1*
- Travail en équipe et coopération *L1*
- Goût du service *L1*

Generated at 2026-11-03 11:02:02 +0000

© 2026 MSF International