AT01800
CHEF CUISINIER

Niveau 3

Responsabilité Hiérarchique
Responsable RH

Responsabilité Fonctionnelle
Responsable RH

Domaine Professionnel
RH & FIN

But principal
Superviser et planifier la préparation des repas pour les patients et le personne**MSF**, conformément aux protocoles, normes d'hygiène et règles de sécurité MSF, et de manière à assurer les besoins nutritionnels de tous.

Responsabilités
- Superviser la préparation des repas pour les patients et le personnel MSF et veiller à ce qu'ils soient servis en temps et en heure et en se conformant en permanence à toutes les normes d'hygiène.
- Superviser et contrôler la qualité du travail de son équipe, vérifier que les instructions et les guidelines sont systémati-quement suivies et appliquées et que les tâches sont effectuées en temps et en heure
- Gérer efficacement les stocks de nourriture, en veillant à préparer à temps les listes de courses, les commandes et achats
- Être responsable des ustensiles et équipements mis à disposition, en effectuer et tenir l'inventaire, en assurer le bon état ou le remplacement si nécessaire.
- Veiller à la propreté de toutes les installations, ustensiles et équipements.
- Participer au travail de l'équipe et montrer l'exemple.

Éducation
- Éducation élémentaire
- Savoir lire, écrire et compter

Expérience

- Deux ans d’expérience en qualité de cuisinier/ère minimum

Languages

- Capacité à communiquer dans la langue de la mission

Compétences

- Orientation résultats et qualité *L1*
- Travail en équipe et coopération *L1*
- Souplesse de comportement *L1*
- Adhésion aux principes MSF *L1*
- Gestion du stress *L2*

Generated at 2026-11-03 17:19:20 +0000

© 2026 MSF International