AT01800
JEFE DE COCINEROS

Nivel 3

Responsabilidad Jerárquica
Gestor de RR. HH.

Responsabilidad Funciónal
Gestor de RR. HH.

Área Profesional
RR. HH. & FIN

Objetivo Principal
Supervisar y planificar la preparación de comidas para los pacientes y para el personal de **MSF**, de acuerdo con los estándares de higiene, los protocolos y las normas de seguridad de la institución, a fin de cubrir las necesidades alimentarias.

Responsabilidades
- Supervisar la preparación de comidas para los pacientes y para el personal, asegurando que estas se sirvan a tiempo y que cumplan siempre con los estándares de higiene y las reglas de seguridad.
- Supervisar y controlar la calidad de trabajo del equipo; verificar que se sigan y apliquen las instrucciones y los lineamientos en forma sistemática y que las tareas se ejecuten a tiempo.
- Responsabilizarse de que los utensilios y el equipamiento estén a disposición de los cocineros; llevar y mantener el inventario; velar por su integridad y asegurar su reemplazo en caso de ser necesario.
- Velar por la limpieza de todas las instalaciones, los utensilios y el equipamiento.
- Ejecutar tareas prácticas como parte del equipo.

Formación
- Formación básica.
- Saber leer y escribir.

Experiencia

- Dos años de experiencia mínima como cocinero.

Languages

- Capacidad para comunicarse en el idioma de la misión.

Competencias

- Orientación a la calidad y a los resultados **L1**
- Trabajo en equipo y cooperación **L1**
- Flexibilidad conductual **L1**
- Compromiso con los principios de MSF **L1**
- Control del estrés **L2**

Generated at 2026-11-03 05:12:30 +0000

© 2026 MSF International