



AB02400

AUXILIAR DE COCINA

Nivel 1

Responsabilidad Jerárquica

Cocinero/a

Responsabilidad Funcional

Cocinero/a

Área Profesional

RR. HH. & FIN

Objetivo Principal

Asistir al cocinero en la preparación de comidas para los pacientes y para el personal de MSF, de acuerdo con los estándares de higiene, los procedimientos y las normas de seguridad de la institución, a fin de cubrir sus necesidades alimentarias.

Responsabilidades

- Asistir al cocinero para preparar y servir a tiempo las comidas destinadas al personal, observando siempre todos los estándares de higiene.
 - Asistir al cocinero con la lista de la compra y, si se requiere, ocuparse de hacer las compras para contar con existencias suficientes de alimentos en todo momento.
 - Si corresponde, poner la mesa antes de cada comida y limpiarla después.
 - Ayudar al cocinero a lavar los platos, limpiar la cocina, repostar el suministro de agua potable, etcétera.
 - Realizar las tareas que el Cocinero le delegue.
-

Formación

Ninguna.

Experiencia

Ninguna.

Language Level Description

A2 Basic User

Waystage or elementary

- Can understand sentences and frequently used expressions related to areas of most immediate relevance (e.g. very basic personal and family information, shopping, local geography, employment).
 - Can communicate in simple and routine tasks requiring a simple and direct exchange of information on familiar and routine matters.
 - Can describe in simple terms aspects of his/her background, immediate environment and matters in areas of immediate need.
-
-

Generated at 2024-04-25 20:37:17 +0000

© 2024 MSF International