AB02400
AUXILIAR DE COCINA

Nivel 1

Responsabilidad Jerárquica
Cocinero/a

Responsabilidad Funciónal
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 2026-11-02 05:16:39 +0000

© 2026 MSF International