

MSF-FRANCE EXTERNAL RECRUITMENT

MSF is an international, independent medical humanitarian organization that provides medical assistance to people affected by conflict, epidemics, disasters, or exclusion from healthcare. MSF teams are made up of professionals working in health and medical care, logistics, administration, communications, skilled trades – all bound together by the MSF charter and serving people in need. MSF actions are guided by medical ethics and the principles of impartiality, independence, and neutrality. www.msf.org

Administrative Department in Aleppo, Syria, MSF France is seeking for:

COOK (Daily Worker)

Place of Work: **Aleppo**

Need: **Upon needed**

Start Date: **ASAP**

MSF is committed to promoting gender equity and strongly encourages female candidates to apply

MAIN PURPOSE

Prepare meals for patients and **MSF** staff, according to hygiene standards and security rules, in order to ensure their nutritional needs.

MAIN ACCOUNTABILITIES

- List item
- Carry out the preparation of meals for staff
- Always follow all hygiene standards and security rules.
- Control stock of food so as to ask for anything needed on time and prepare shopping list and make purchases if required.
- Ensure meals to be served on time.
- If applicable, set table before every meal and clean it up after each meal.
- Ensure cleanliness of all facilities, utensils and equipment.
- If domestic cook, ensure the provision of drinkable water during the day and when she / he leaves cleaning, filling the filter and empty bottles, changing batteries if necessary.
- Look after all equipment provided.
- Keep an inventory of **MSF** kitchen utensils and equipment, i.e. plates, glasses, cutlery, cookware, etc., and ensure its integrity.
- Report all important information (lost, robbery, damages, deterioration, incident, etc.) to superior

MSF SECTION/CONTEXT SPECIFIC ACCOUNTABILITIES

- Ensure you define a clear weekly menu to be followed in collaboration with HR Manage in order to avoid the same meals every day
- Ensure you cook wider variety of meals / different recipes
- Ensure the food comes out simultaneously, in high quality and in a timely fashion
- Ensure that when you make something different and expats like it try to make it sometime after again
- Ensure you avoid making the same sauce for each meal (try to be more improvised)
- Make sure there is always well-washed row vegetable salad with each meal and avoid having often only carbohydrates
- Ensure that in case of food leftover from lunch, leave them for staff accompany dinner in the evening
- Ensure to do stock inventory appropriately
- Ensure that upon return from shopping all the products are shown by the Fin/HR assistant and are well organized and kept in a safe place (never place them outside)
- Ensure that all products have the room in the fridge, strongly avoid them to put on the floor
- Ensure that all the furniture in the kitchen is wiped with moisturized cloth very deeply
- Ensure your supervisor in advance of likely shortages of food items
- Be aware of health and hygiene regulations in respect of food handling, storage and stock rotation.

Requirements

Education	Literacy essential, course on cooking desirable
Experience	Previous experience in cooking more than one (1) year Activity in Cooking is desirable with MSF or other INGOs or local NGOs
Knowledge	Strong knowledge of hygiene principles
Language	Local language essential. Mission language is desirable, at least to understand

Competency

Commitment
Flexibility
Stress Management
Results
Teamwork
Service

HOW TO APPLY

Apply by filling in the required information and attaching an updated CV (in English only), along with your most relevant diploma/Certificate for the position following up with the link below:

<https://forms.gle/u2P96bHvSsh5eRq39>

CLOSING DATE: 08 OCTOBER 2026, AT 05:00 PM



MSF IS AN EQUAL OPPORTUNITY EMPLOYER: WE DO NOT CHARGE A FEE FOR ANY APPLICATIONS RECEIVED.

ONLY SHORT-LISTED CANDIDATES WILL BE CONTACTED.

أطباء بلا حدود - فرنسا توظيف خارجي

منظمة أطباء بلا حدود هي منظمة طبية إنسانية دولية مستقلة تقدم المساعدة الطبية للمتضررين من النزاعات والأوبئة والكوارث، أو المحرومين من الرعاية الصحية. تتألف فرق أطباء بلا حدود من متخصصين يعملون في مجالات الصحة والرعاية الطبية، والخدمات اللوجستية، والإدارة، والاتصالات، والمهن الحرفية، ويجمعهم جميعاً ميثاق المنظمة لخدمة المحتاجين. وتسترشد أعمال أطباء بلا حدود بأخلاقيات المهنة الطبية ومبادئ الحياد والاستقلالية والنزاهة. www.msf.org

يبحث القسم الإداري في منظمة أطباء بلا حدود - فرنسا في حلب - سوريا عن:

طباخ/ة (عامل يومي)

مكان العمل : حلب
معدل نشاط العمل : حسب الحاجة
تاريخ البدء : أقرب وقت ممكن

تلتزم منظمة أطباء بلا حدود بتعزيز المساواة بين الجنسين وتشجع بشدة المرشحات على التقدم للوظائف

الغرض الرئيسي

إعداد وجبات الطعام للمرضى وموظفي منظمة أطباء بلا حدود، وفقاً لمعايير النظافة وقواعد الأمن، من أجل ضمان تلبية احتياجاتهم الغذائية.

المسؤوليات الرئيسية:

- تسجيل الطلبات
- القيام بتحضير الوجبات للموظفين
- الالتزام دائماً بمعايير النظافة وقواعد السلامة
- مراقبة مخزون الطعام بحيث يتم طلب أي شيء مطلوب في الوقت المناسب وإعداد قائمة التسوق وإجراء عمليات الشراء إذا لزم الأمر.
- التأكد من تقديم الوجبات في الوقت المحدد
- القيام بتجهيز المائدة قبل كل وجبة وتنظيفها بعد كل وجبة. إذا كان ذلك مناسباً
- ضمان نظافة جميع المرافق والأواني والمعدات
- الاعتناء بجميع الأدوات المزودة
- الاحتفاظ بجرد لأدوات ومعدات مطبخ منظمة أطباء بلا حدود، مثل الأطباق والأكواب وأدوات المائدة وأواني الطهي وما إلى ذلك، والتأكد من سلامتها.
- إبلاغ المشرف المباشر عن جميع المعلومات الهامة (المفقودات، السرقة، الأضرار، التلف والحوادث، الخ)

مسؤوليات خاصة محددة في سياق - منظمة أطباء بلا حدود

- تأكد من تحديد قائمة طعام أسبوعية واضحة يتم اتباعها بالتعاون مع مدير الموارد البشرية لتجنب تناول نفس الوجبات كل يوم
- الحرص على طهي مجموعة متنوعة من الوجبات / وصفات مختلفة
- ضمان تقديم الطعام في وقت واحد وبجودة عالية وفي الوقت المناسب.
- عند إعداد شيئاً مختلفاً من الطعام ويعجب المغتربين، المحاولة في إعداد مرة أخرى بعد فترة.
- الحرص على تجنب تحضير نفس الصلصة لكل وجبة (المحاولة أن تكون أكثر ارتجالاً).

- الحرص على تقديم سلطة خضراوات طازجة مغسولة جيداً مع كل وجبة، وتجنب تقديم الكربوهيدرات فقط بشكل متكرر.
- التأكد من إبقاء بقايا الطعام من الغداء للموظفين ليتناولوها في العشاء في المساء.
- التأكد من إجراء جرد المخزون بشكل مناسب
- عند العودة من التسوق، التأكد من أن مساعد الموارد البشرية والمالية قد فحص جميع المواد وأنها منظمة بشكل جيد ومحفوظة في مكان آمن (عدم وضعها في الخارج)
- التأكد من وجود مساحة كافية لجميع المنتجات في الثلاجة، وتجنب وضعها على الأرض.
- التأكد من مسح جميع الأثاث في المطبخ بقطعة قماش مبللة جيداً.
- التأكد من إبلاغ المشرف المباشر مسبقاً عن احتمالية نقص في المواد الغذائية
- الانتباه إلى لوائح النظافة فيما يتعلق بالتعامل مع المواد الغذائية وعند النقص وتعبئة المخزن

المتطلبات

المؤهل العلمي:	معرفة القراءة والكتابة (أساسي) ، يفضل من لديه شهادة في الطهي
الخبرة:	خبرة سابقة في الطهي لأكثر من سنة يفضل أن يكون لدى المتقدم خبرة سابقة في الطبخ مع منظمة أطباء بلا حدود أو منظمات دولية غير حكومية أخرى أو منظمات محلية
المعرفة:	معرفة قوية بمبادئ النظافة
اللغة:	معرفة اللغة المحلية (ضرورية) – يفضل معرفة لغة البعثة أو على الأقل فهمها

الكفاءة

الالتزام
المرونة
تحمل ضغط العمل
تحقيق النتائج
العمل الجماعي
تقديم الخدمة

كيفية التقديم

يرجى تقديم للوظيفة عن طريقة ملئ جميع المعلومات المطلوبة وإرفاق السيرة الذاتية (باللغة الإنجليزية حصراً) مع إرفاق الشهادات العلمية وذلك بالضغط على الرابط أدناه:

<https://forms.gle/u2P96bHvSsh5eRq39>

تاريخ الإغلاق : 08 تشرين الأول 2026 الساعة 5:00 م

إن منظمة أطباء بلا حدود ملتزمة بتكافؤ الفرص : لا نفرض أي رسوم على طلبات التوظيف
سيتم التواصل مع المرشحين الذين تم اختيارهم للمقابلة

