



Job Specification:	Cook	طباخ	الوصف الوظيفي:
Department:	Support	الدعم	القسم
Grade:	1	1	الدرجة
Line managed by:	HR & Admin Coord.	منسق الموارد والادارة	المدير المباشر لهذا المنصب
Responsible for line managing:	N/A	-	مسؤول عن ادارة
Location:			الموقع

MAG's Vision is a world in which everyone can live free from the enduring and devastating consequences of armed violence, conflict and their legacy. People will live in communities where their rights are upheld, with dignity and choice and free from fear from mines, explosive remnants of war (ERW) and the impact of small arms and light weapons and ammunition.

MAG's Mission is to save lives, ease suffering and enable sustainable development by limiting the causes and addressing the consequences of armed violence and conflict so people can live with dignity and choice, free from fear. We will use our core skills and distinctive competence to save lives through the removal of mines and ERW, and reduce the impact of small arms, light weapons and ammunition on people and communities. How we do this is as important as what we do – we work primarily with and for communities, for us 'it's all about people'.

MAG's Values: Our values come to life through our actions, every day. How we act has an impact on others. As someone who works at MAG, you can help to create a positive culture by demonstrating our values through your own behaviour and actions. Everyone has a role to play in shaping our culture. Everyone should understand our values and is encouraged to think how they are relevant to their individual role.

- **DETERMINED** - we work with purpose.
- **EXPERT** through excellence and expertise we build trust.

رؤية المنظمة: (MAG) عالم خالٍ من العواقب المدمرة والمستمرة للعنف المسلح والصراع وتراثهما. حيث يعيش الناس في مجتمعات يتم فيها احترام حقوقهم، بكرامة وحرية اختيار، وخالية من الخوف من الألغام والمتفجرات من مخلفات الحرب (ERW) وتأثير الأسلحة الصغيرة والأسلحة الخفيفة والذخيرة.

مهمة المنظمة: (MAG) إنقاذ الأرواح وتخفيف المعاناة وتمكين التنمية المستدامة من خلال الحد من أسباب العنف المسلح والصراع ومعالجة عواقبه، حتى يتمكن الناس من العيش بكرامة وحرية اختيار، وخالية من الخوف. سنستخدم مهارتنا الأساسية وكفاءتنا المتميزة لإنقاذ الأرواح من خلال إزالة الألغام والمتفجرات من مخلفات الحرب، والحد من تأثير الأسلحة الصغيرة والأسلحة الخفيفة والذخيرة على الناس والمجتمعات. كيفية قيامنا بذلك لا تقل أهمية عما نقوم به - فنحن نعمل في المقام الأول مع المجتمعات ومن أجلها، فنحن نهتم بالناس.

قيم المنظمة: (MAG) تتجلى قيمنا من خلال أفعالنا، كل يوم. أفعالنا لها تأثير على الآخرين. بصفتك أحد العاملين في MAG، يمكنك المساعدة في خلق ثقافة إيجابية من خلال إظهار قيمنا من خلال سلوكك وأفعالك. لكل فرد دور يلعبه في تشكيل ثقافتنا. يجب على الجميع فهم قيمنا ويتم تشجيعهم على التفكير في كيفية ارتباطها بدورهم الفردي.

- **العزم:** نعمل بهدف.
- **الخبرة:** من خلال التميز والإتقان نبني الثقة.
- **النزاهة:** نسعى جاهدين لفعل الشيء الصحيح.

• INTEGRITY - we strive to do the right thing. • COMPASSION people come first in everything we do. • INCLUSIVE we are inclusive, and we value diversity.	• التعاطف: الناس هم أولويتنا في كل ما نقوم به. • الشمولية: نحن شاملون، ونقدر التنوع.
Job Purpose: The primary role is to ensure that MAG staff are fed and that the kitchen area is kept clean and tidy at all times.	الغرض من الوظيفة: يتمثل الدور الأساسي في ضمان تلبية احتياجات موظفي المجموعة الاستشارية لألغام (MAG) من الوجبات الغذائية، والحفاظ على منطقة المطبخ نظيفة ومرتبطة في جميع الأوقات.
Job Description This is a non-contractual document that can be varied from time to time as circumstances dictate. This job description is intended to summarize the main duties and responsibilities of the post; this is not intended to be a full and exhaustive list of tasks. All MAG staff are expected to demonstrate flexibility and willingness to perform appropriate tasks when the need arises. Some Job Descriptions may be supplemented by specific Terms of Reference. • Suggest the feasible and cost-effective menu. • Prepare food in accordance with the menu by considering culinary and hygienic standards • Maintain the kitchen in a clean and hygienic manner. • Maintain all equipment, furniture and accessories in a clean and hygienic manner. Frequent hand washing and bench / utensil sterilization is to occur. • Wash and dry pots, pans, dishes, utensils, and appliances utilizing the manufacturer's instructions. • Disinfect all working surfaces regularly, in accordance with good food handling and preparation techniques. • Maintain the cleanliness of the dining area, including all tables, chairs, benches, refrigerators, freezers and other appliances. • Report all safety issues immediately upon discovery. • Maintain the highest standards of personal hygiene at all times.	الوصف الوظيفي: هذه وثيقة غير تعاقدية يمكن تغييرها من وقت لآخر حسب ما تقتضيه الظروف. يهدف وصف الوظيفة هذا إلى تلخيص الواجبات والمسؤوليات الرئيسية للوظيفة؛ لا يُقصد بها أن تكون قائمة كاملة وشاملة بالمهام. من المتوقع أن يُظهر جميع موظفي MAG مرونة واستعدادًا لأداء المهام المناسبة عند الحاجة. قد تستكمل بعض الأوصاف الوظيفية بشروط مرجعية محددة. • اقتراح قائمة طعام مجدية وفعالة من حيث التكلفة. • إعداد الطعام وفقًا لقائمة الطعام مع مراعاة المعايير المطبخية والصحية. • الحفاظ على المطبخ بطريقة نظيفة وصحية. • الحفاظ على جميع المعدات والأثاث والملحقات نظيفة وصحية. يجب الغسل المتكرر للأيدي وتعقيم الأسطح/أدوات المطبخ. • غسل وتجفيف القدور والمقالي والأطباق والأواني والأجهزة باتباع تعليمات الشركة المصنعة. • تعقيم جميع أسطح العمل بانتظام، وفقًا لتقنيات التعامل مع الأغذية وإعدادها الجيدة. • الحفاظ على نظافة منطقة تناول الطعام، بما في ذلك جميع الطاولات والكراسي وأسطح العمل والثلاجات والمجمدات والأجهزة الأخرى. • الإبلاغ عن جميع مشكلات السلامة فور اكتشافها. • الحفاظ على أعلى معايير النظافة الشخصية في جميع الأوقات.

• Prepare food outdoors on the BBQ or other similar cooker as required. • Order, purchase and deliver food and other related materials as required. • Maintain the cleanliness of all food storage areas. General Responsibilities: • Work within the framework of MAG's core values. • Represent MAG with integrity and professionalism. • Participate in meetings where relevant as directed by Management. • Apply learning from appropriate training and development programmes. • Perform other duties as requested and assigned by the Line Manager. Safeguarding • Work in compliance with/ uphold the organization's Safeguarding framework - Policy on Personal Conduct, Protection of Children and Vulnerable Adults Policy, Dignity at Work Policy, Reporting Malpractice (Whistleblowing) Policy, Equal Opportunities Policy and Policy on Modern Slavery • Encourage an open and transparent way of working that facilitates a strong safeguarding culture within and between teams • Ensure that all staff understand the provisions clearly and challenge any unacceptable behaviour • Ensure that any concerns, reports or complaints are taken seriously and investigated promptly and thoroughly	• إعداد الطعام في الخارج على الشواية أو أي جهاز طهي مماثل حسب الحاجة. • طلب وشراء وتوصيل المواد الغذائية والمواد الأخرى ذات الصلة حسب الحاجة. • الحفاظ على نظافة جميع مناطق تخزين الطعام. المسؤوليات العامة: • العمل ضمن إطار القيم الأساسية المجموعة الاستشارية لألغام (MAG) • تمثيل المجموعة الاستشارية لألغام (MAG) بنزاهة واحترافية. • المشاركة في الاجتماعات ذات الصلة حسب توجيهات الإدارة. • تطبيق ما تم تعلمه من برامج التدريب والتطوير المناسبة. • أداء واجبات أخرى حسب طلب وتكليف من المدير المباشر الصون • العمل وفقاً ل / دعم إطار عمل المنظمة للحماية - سياسة السلوك الشخصي، وسياسة حماية الأطفال والبالغين الضعفاء، وسياسة الكرامة في العمل، وسياسة الإبلاغ عن سوء الممارسة (الإبلاغ عن المخالفات)، وسياسة تكافؤ الفرص، وسياسة مكافحة العبودية الحديثة. • تشجيع طريقة عمل منفتحة وشفافة تُعزز ثقافة حماية قوية داخل الفرق وفيما بينها. • ضمان فهم جميع الموظفين للأحكام بوضوح والاعتراض على أي سلوك غير مقبول. • ضمان التعامل مع أي مخاوف أو تقارير أو شكاوى بجدية والتحقيق فيها على الفور وبشكل شامل
Person Specification Essential Experience Professional cook, having two years of experience in a variety of food (Local, English, and others) Essential Aptitude, skills and Knowledge ▪ An understanding of NGOs and a commitment to humanitarian work. ▪ Physically fit and in good health (may require health certificate).	المواصفات الواجب توفرها: الخبرة الأساسية: • طاهي/طباخ محترف، ولديه سنتان من الخبرة في مجموعة متنوعة من الأطعمة (محلية، إنجليزية، وغيرها). المهارات والمعرفة المطلوبة: • فهم عمل المنظمات غير الحكومية والالتزام بالعمل الإنساني. • لياقة بدنية وصحة جيدة (قد يتطلب شهادة صحية).

- Strong attention to detail and a commitment to maintaining high standards of food quality. - Excellent communication and teamwork skills. - Good organizational and time management abilities. - Ability to follow recipes and instructions accurately. - Creativity and a passion for food. - Reliability and punctuality. - Ability to read, write and speak English (Preferable) and Arabic.	- اهتمام قوي بالتفاصيل والالتزام بالحفاظ على معايير عالية لجودة الطعام. - مهارات ممتازة في التواصل والعمل الجماعي. - قدرات جيدة في التنظيم وإدارة الوقت. - القدرة على اتباع الوصفات والتعليمات بدقة. - الإبداع والشغف تجاه إعداد الطعام. - الموثوقية والالتزام بالمواعيد. - القدرة على القراءة والكتابة والتحدث باللغة الإنجليزية (مفضل) والعربية.
Qualifications - Knowledge of various cooking methods, ingredients, and equipment. - Professional qualification/certificates in Culinary Science or related field (preferable)	المؤهلات: - الإلمام بمختلف طرق الطهي والمكونات والمعدات. - مؤهل/شهادات مهنية في علوم الطهي أو مجال ذي صلة (مفضل).
Desirable Previous cooking experience for expatriate personnel (preferable).	المؤهلات المرغوبة: خبرة سابقة في الطهي للأفراد المغتربين (مفضل).

Signed employee:	Date:
Signed manager:	Date: