Processo Seletivo 00015/2026

Conheça aqui a descrição das atividades relacionadas ao cargo Auxiliar de Cozinha

1. Auxiliar no preparo das refeições, por meio da execução de procedimentos operacionais;
2. Embalar as refeições para transporte, assim como realizar a distribuição das mesmas no restaurante, seguindo os procedimentos e os controles necessários;
3. Executar as atividades conforme os procedimentos do Sistema de Gestão da Qualidade, garantindo a segurança dos alimentos servidos;
4. Auxiliar no controle do estoque de gêneros e de materiais, por meio do registro e acompanhamento dos insumos utilizados na produção das refeições;
5. Realizar a higienização das áreas da unidade, bem como dos equipamentos e dos utensílios da cozinha industrial, conforme o procedimento operacional;
6. Executar as suas atividades de forma segura, utilizando os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) fornecidos e seguindo as orientações recebidas nos treinamentos operacionais, contribuindo com o cumprimento das normas de segurança pessoal e alimentar;
7. Operar os equipamentos de trabalho, seguindo as orientações e os treinamentos recebidos do Nutricionista ou de profissional especializado;
8. Executar outras atividades correlatas a critério do superior imediato.