



Processo Seletivo 01940/2025

Conheça aqui a descrição das atividades relacionadas ao cargo Planejador de Serviços de Alimentação - Sênior

1. Responder pela formulação dos cardápios das unidades de acordo com contrato;
2. Desenvolver o planejamento e gestão dos custos indiretos (água, luz, entre outros);
3. Realizar o planejamento e gestão dos indicadores mensais – serviços, receitas e custos indiretos;
4. Executar e gerenciar os pedidos de serviços extras contratos – Coffee Breaks e eventos;
5. Adequar o cardápio e as receitas de produção, buscando evitar desperdícios ou adequação do volume de refeições (queda ou aumento de consumo para atendimento ao cliente);
6. Padronizar e gerenciar o cardápio padrão da unidade para cada serviço;
7. Planejar e acompanhar os pedidos de insumos junto ao comprador;
8. Acompanhar mensalmente o planejado x realizado do cardápio, identificando e tratando desvios em conjunto com a nutricionista ou gestora da unidade;
9. Realizar aprovações e cancelamentos de pedidos de insumos extras e cancelamentos;
10. Propor melhorias nos processos e padrões corporativos da área de cardápios;
11. Desenvolver as suas atividades em consonância com as normas legais e regulamentadoras de procedimentos técnicos, de qualidade, de saúde e segurança do trabalho e de meio ambiente, bem como as definidas pela FIESC;
12. Zelar pela integridade dos bens disponibilizados pela FIESC para a execução das atividades previstas para esse cargo;
13. Fornecer dados econômico-financeiros (PUs, Serviços, Despesas) para adequação de viabilidades para renovação de contratos;
14. Treinar e Desenvolver novos planejadores.
15. Orientar Nutricionistas sobre planejamento de cardápio;
16. Executar outras atividades correlatas a critério do superior imediato;