Processo Seletivo 01984/2026

Conheça aqui a descrição das atividades relacionadas ao cargo Cozinheiro II

1. Orientar e/ou executar o pré-preparo e o preparo de cardápios de maior complexidade, treinando e supervisionando os colaboradores no desenvolvimento das suas atividades, dirimindo quaisquer dúvidas, orientando-os quanto aos procedimentos operacionais e os estabelecidos no Sistema de Gestão de Qualidade;
2. Assegurar o controle de qualidade no envase e na expedição das refeições produzidas, supervisionando o processo, primando para que estejam de acordo com o estabelecido no Sistema de Gestão da Qualidade;
3. Contribuir no planejamento do cardápio, na implantação de novas receitas e na adequação de custos, em conjunto com o Nutricionista, por meio de sugestões de pratos e de receitas;
4. Realizar a análise sensorial das preparações, seguindo conforme as orientações contidas no procedimento operacional e aplicando os treinamentos recebidos;
5. Resolver os casos de eventuais não conformidades decorrentes do preparo das refeições, por meio da análise das causas e da alteração, imediata, do processo de produção das mesmas;
6. Realizar a higienização das áreas da unidade, bem como a dos equipamentos e a dos utensílios da cozinha industrial, atuando em conformidade com o estabelecido no procedimento operacional;
7. Executar as suas atividades de acordo com as orientações e com os treinamentos operacionais recebidos de Nutricionista ou profissional especializado, operando, adequadamente, os equipamentos pertinentes e utilizando os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) fornecidos, visando a sua segurança pessoal, bem como a dos alimentos;
8. Executar outras atividades correlatas a critério do superior imediato.