Processo Seletivo 02100/2026

Conheça aqui a descrição das atividades relacionadas ao cargo Cozinheiro I

1. Auxiliar o Nutricionista no gerenciamento da produção e na distribuição de refeições, na higiene do ambiente, no atendimento ao cliente e no controle de estoque, por meio do repasse de informações e de assessoria técnica;
2. Elaborar o pré-preparo e o preparo das refeições, executando as suas atividades de acordo com os procedimentos operacionais e o Sistema de Gestão da Qualidade;
3. Efetuar o controle dos insumos e dos recursos necessários para a produção das refeições, objetivando contribuir para os resultados operacionais da unidade;
4. Comunicar os retornos relacionados ao preparo do cardápio e ao atendimento, por meio da devolutiva de questionamentos aos clientes;
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. 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;
7. Realizar a análise sensorial das preparações, seguindo conforme as orientações contidas no procedimento operacional e aplicando os treinamentos recebidos;
8. Realizar a higienização das áreas da unidade, bem como a dos equipamentos e dos utensílios da cozinha industrial, atuando em conformidade com o estabelecido no procedimento operacional;
9. 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;
10. Executar outras atividades correlatas a critério do superior imediato.