



Processo Seletivo 02511/2025

Conheça aqui a descrição das atividades relacionadas ao cargo Técnico em Alimentos

Executar e monitorar processos de produção e controle de qualidade de alimentos em cozinha industrial, aplicando normas técnicas e de segurança alimentar para assegurar padrões de higiene, qualidade e conformidade legal;

Monitorar os processos de preparo de alimentos por meio de inspeções de rotina, verificando o atendimento e conformidade com os procedimentos técnicos, a fim de identificar desvios e propor ações corretivas para garantir os padrões de qualidade;

Realizar coleta diária de amostras de alimentos, seguindo procedimentos de controle e guarda, para apoiar a segurança e a rastreabilidade do processo;

Executar rotinas de boas práticas de fabricação em todos os setores da cozinha industrial, observando manuais e normas, para evitar contaminações;

Apoiar o armazenamento de insumos e produtos acabados, registrando em sistemas internos os dados de produção e qualidade, a fim de contribuir no atendimento às condições adequadas de conservação e garantir rastreabilidade das informações;

Auxiliar na manutenção da qualidade e da segurança alimentar do serviço prestado, seguindo os procedimentos do Sistema de Gestão da Qualidade e de Segurança Alimentar e os procedimentos operacionais estabelecidos, para atender requisitos normativos;

Acompanhar a distribuição de alimentos nos restaurantes, verificando a necessidade de reposição, para assegurar a regularidade do atendimento;

Apoiar a avaliação de fornecedores e o recebimento dos gêneros alimentícios, conferindo notas fiscais e verificando conformidade com as especificações técnicas do processo de compra, visando contribuir com a correta entrada dos produtos adquiridos;

Auxiliar em auditorias internas e externas, quando necessário, aplicando protocolos estabelecidos, para atender requisitos normativos e de certificação;

Verificar equipamentos e utensílios de produção, inspecionando condições de uso, visando contribuir com a segurança e eficiência operacional;

Auxiliar tecnicamente na distribuição de atividades e escalas dos colaboradores, organizando a equipe, para apoiar o cumprimento das rotinas produtivas;

Realizar treinamentos e orientações técnicas para a equipe operacional, sobre higiene e manipulação segura de alimentos, visando reduzir riscos de contaminação;

Controlar resíduos do processo produtivo, aplicando normas ambientais, para reduzir impactos e atender à legislação vigente;

Apoiar tecnicamente eventos de educação nutricional, organizando espaços e fornecendo informações alimentares, para contribuir com ações educativas;

Apoiar atividades administrativas da área, realizando controles, relatórios e registros, visando contribuir na organização e suporte às operações;

Executar outras atividades correlatas a critério do superior imediato.