Processo Seletivo 02968/2026

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

1. Auxiliar o Nutricionista no gerenciamento da produção referente ao preparo de refeições, a distribuição, a higiene do ambiente e no atendimento a cliente;
2. Capacitar os cozinheiros, os assistentes e os auxiliares no pré-preparo e no preparo de refeições, conforme o procedimento operacional;
3. Elaborar o pré-preparo e o preparo das refeições, realizando a análise sensorial nas preparações, seguindo conforme os procedimentos operacionais;
4. Identificar as tendências gastronômicas na área de alimentos e de bebidas, subsidiando o Nutricionista na elaboração dos cardápios;
5. Efetuar o atendimento durante a distribuição, contribuindo na resolução de eventuais não conformidades decorrentes do preparo das refeições;
6. Colaborar com o Nutricionista na escolha e na organização dos equipamentos e dos utensílios de cozinha;
7. Auxiliar na elaboração de receituários, de fichas de produtos, do menu e da carta de bebidas, para os serviços especiais;
8. Realizar a higienização dos equipamentos utilizados em suas atividades;
9. Realizar as suas atividades de forma segura, por meio de utilização dos EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) fornecidos e de acordo com os treinamentos operacionais recebidos, visando a sua segurança e a dos alimentos;
10. Operar os equipamentos utilizados no desenvolvimento das suas atividades, seguindo as orientações e os treinamentos recebidos do Nutricionista ou de profissional especializado;
11. Executar outras atividades correlatas a critério do superior imediato.