

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES - PCF

CARREIRA DE NÍVEL BÁSICO

Faixa: B1A

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

Executar atividades auxiliares que exigem escolaridade de nível fundamental, em âmbito geral ou que demandam treinamento específico na área de atuação, observando rotinas e instruções pré-definidas, sob supervisão da chefia ou de servidores mais experientes, podendo atuar nas diversas áreas da Universidade.

COZINHEIRO

Código: 1211

DESCRIÇÃO DAS ATRIBUIÇÕES:

Sumária:

Executar tarefas específicas, típicas de sua área de atuação, relacionadas ao preparo de refeições, fórmulas lácteas, hídricas e enterais, que exijam qualificação e experiência, conforme a orientação do nutricionista.

Detalhada:

- Preparar refeições e sobremesas, controlando a qualidade dos alimentos e o tempo de preparo, para atender a cardápios estipulados.
- Elaborar dietas individualizadas, de acordo com cardápios estipulados, obedecendo às técnicas dietéticas de preparo e às normas de higiene que a situação requer.
- Efetuar controle de quantidade e qualidade dos ingredientes utilizados nas preparações.
- Zelar pela higiene nos trabalhos da cozinha, aplicando métodos corretos de manipulação, higienização e conservação de alimentos, bem como providenciando a limpeza de equipamentos, instalações e utensílios.
- Orientar, executar e eventualmente auxiliar no pré-preparo e preparo de alimentos e refeições, escolhendo os cereais, descascando, lavando e picando verduras, legumes, tubérculos e frutas; limpando e cortando carnes, de forma a agilizar o preparo das refeições.
- Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços.
- Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança.
- Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho.
- Executar tratamento e descarte de resíduos de materiais provenientes de seu local de trabalho.
- Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.

REQUISITOS EXIGIDOS:

- Ensino Fundamental completo.
- 06 meses de experiência, relacionada às atividades a serem desempenhadas, ou curso profissionalizante na área de atuação.
- Dominar técnicas para manipulação/conservação de alimentos, fórmulas lácteas, hídricas e enterais, além do preparo de pratos e refeições.
- Conhecimento de equipamentos utilizados na cozinha e lactário, bem como de normas de segurança e higiene.

ÁREA DE ATUAÇÃO: ALIMENTAÇÃO

JORNADA DE TRABALHO: 40h

Aprovado pela CCRH em: 08/09/2004.

Atualizado em: 28/03/2006, 13/03/2008, 24/03/2009, 29/04/2009, 03/03/2011, 09/05/2011, 06/08/2013.

RESERVADA PARA EXTINÇÃO - PORTARIA GR 6.713/2015