

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: BÁSICO

COZINHEIRO II

COZINHEIRO III

FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 623

FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIC) Código: 836

DESCRIÇÃO:

**Sumária:**

Executar tarefas específicas, típicas de sua área de atuação, relacionadas ao preparo de refeições, que exijam qualificação e experiência.

**Detalhada:**

- Preparar refeições e sobremesas, controlando qualidade dos alimentos, tempo de preparação e atentando ao sabor, para atender a cardápios estipulados.
- Elaborar dietas individualizadas, de acordo com cardápios estipulados.
- Orientar auxiliares no pré-preparo de refeições, supervisionando tarefas executadas, para manter o padrão de qualidade do serviço.
- Efetuar o controle da quantidade de ingredientes, verificando nível de estoque dos que estão sujeitos a deterioração para providenciar as reposições necessárias.
- 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 e/ou executar o pré-preparo dos alimentos, escolhendo os cereais, descascando, lavando e picando verduras, legumes, tubérculos e frutas; limpando e cortando carnes, de forma a agilizar o preparo das refeições.
- Decorar pratos e arrumar as mesas de acordo com o serviço escolhido (à francesa, à americana etc.)
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração.
- Comunicar ao superior imediato as irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue para cozimento, bem como sobre a necessidade de reparo e reposição de utensílios, equipamentos e instalações de cozinha.
- 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.

DESCRIÇÃO:

Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades das faixas II, o funcionário deve:

- Preparar dietas especiais de acordo com a prescrição.
- Sugerir produtos a serem adquiridos ou requisitados visando a modificação do cardápio.
- Colaborar com os técnicos do grupo superior na elaboração de relatórios dos seus setores de atuação.
- Participar sob orientação de cursos para formação dos recursos humanos visando simplificar e aumentar a eficácia das atividades funcionais.
- Realizar sob orientação treinamentos de técnicos das faixas I e II e dos básicos de sua área de atuação.

AGRUPADA EM FUNÇÃO RESERVADA PARA EXTINÇÃO

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: BÁSICO

COZINHEIRO II

COZINHEIRO III

FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 623

FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIC) Código: 836

REQUISITOS EXIGIDOS:

- Ensino Fundamental Completo.
- 06 meses de experiência, relacionada as atividades a serem desempenhadas ou curso profissionalizante na área de atuação.
- Dominar técnicas para manipulação/conservação de alimentos e preparo de pratos e refeições.
- Conhecimentos de equipamentos utilizados na cozinha bem como de normas de segurança e higiene.

REQUISITOS EXIGIDOS:

**Os da faixa II e:**

- 12 anos de experiência na função ou,
- 10 anos de experiência na função e cursos específicos da área de atuação, realizados nesse período, ou,
- 08 anos de experiência na função e ensino médio completo ou equivalente.

AGRUPADA EM FUNÇÃO RESERVADA PARA EXTINÇÃO

ÁREA (S) DE ATUAÇÃO: Alimentação.

Aprovado pela CCRH em: 08/09/2004  
 Atualizado em: 28/03/2006, 13/03/2008

Presidente