

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: BÁSICO

AUXILIAR DE COZINHA

AUXILIAR DE COZINHA II

AUXILIAR DE COZINHA III

FAIXA: (Início: IG Fim: IK) Código: 619

FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 961

FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIK) Código: 963

DESCRIÇÃO:

Sumária:

Executar tarefas de suporte no preparo de alimentos e refeições, sob orientação de cozinheiro e/ou nutricionista. Auxiliar diretamente, sob orientação, nas atividades operacionais relativas ao funcionamento dos restaurantes.

Detalhada:

- Auxiliar no pré-preparo e no preparo de gêneros alimentícios e refeições, participando de todas as etapas do processo (corte, limpeza, pesagem, acondicionamento, entre outras).
- Executar tarefas básicas, operacionais e de apoio relacionadas ao funcionamento dos restaurantes.
- Cuidar do transporte, carga, descarga e armazenamento de instrumentos, equipamentos, gêneros alimentícios e materiais utilizados em sua área de atuação.
- Afiar facas e outros instrumentos de corte.
- Manter livre de contaminação ou de deterioração os víveres sob sua guarda.
- Operar aparelhos e/ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento e/ou refrigeração, sob a orientação do cozinheiro ou nutricionista.
- 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 o descarte de resíduos de materiais provenientes do local de trabalho.
- Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.

DESCRIÇÃO:

Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades da faixa I, o funcionário deve:

- Sugerir melhorias e soluções relacionadas à execução das atividades da faixa I.
- Auxiliar no treinamento e orientação dos funcionários da faixa I de seu grupo de atuação.
- Executar preparações culinárias simples, de acordo com orientação de cozinheiro e/ou nutricionista.

DESCRIÇÃO:

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

- Orientar o serviço dos servidores das faixas II e III.
- Realizar tarefas de sua área de atuação com autonomia, participando da estruturação e do planejamento das atividades, em colaboração com os funcionários de nível técnico e superior.
- Realizar treinamento dos funcionários das faixas I e II de sua área de atuação.

PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: BÁSICO

AUXILIAR DE COZINHA	AUXILIAR DE COZINHA II	AUXILIAR DE COZINHA III
FAIXA: (Início: IG Fim: IK) Código: 619	FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 961	FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIC) Código: 963
<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ensino Fundamental completo. 	<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <p>Os da faixa I e:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 08 anos de experiência na função, ou, • 06 anos de experiência na função e cursos específicos da área de atuação, realizados nesse mesmo período, ou, • 04 anos de experiência na função e ensino médio completo ou equivalente. 	<p>REQUISITOS EXIGIDOS:</p> <p>Os da faixa I e:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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.

ÁREA (S) DE ATUAÇÃO: Alimentação

Aprovado pela CCRH em: 08/09/2004,
Atualizado em: 01/11/2007, 28/04/2008, 09/05/2011.

Presidente