

**PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES**

**GRUPO: BÁSICO**

COZINHEIRO		COZINHEIRO II		COZINHEIRO III	
FAIXA: (Início: IG Fim: IK) Código: 1211		FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 623		FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIC) Código: 836	
<p><b>DESCRIÇÃO:</b></p> <p><b>Sumária:</b></p> <p>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.</p> <p><b>Detalhada:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar refeições e sobremesas, controlando a qualidade dos alimentos e o tempo de preparo, para atender a cardápios estipulados.</li> <li>• Elaborar dietas individualizadas, de acordo com cardápios estipulados, obedecendo às técnicas dietéticas de preparo e às normas de higiene que a situação requer.</li> <li>• Efetuar controle de quantidade e qualidade dos ingredientes utilizados nas preparações.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Zelar pela segurança individual e coletiva, utilizando equipamentos de proteção apropriados, quando da execução dos serviços.</li> <li>• Desenvolver suas atividades, aplicando normas e procedimentos de biossegurança.</li> <li>• Zelar pela guarda, conservação, manutenção e limpeza dos equipamentos, instrumentos e materiais utilizados, bem como do local de trabalho.</li> <li>• Executar tratamento e descarte de resíduos de materiais provenientes de seu local de trabalho.</li> <li>• Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.</li> </ul>		<p><b>DESCRIÇÃO:</b></p> <p>Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades da faixa I, o funcionário deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Decorar pratos e arrumar as mesas de acordo com o serviço escolhido (à francesa, à americana etc.)</li> <li>• Calcular, preparar, separar em porções, identificar e conservar fórmulas lácteas, hídricas e enterais.</li> <li>• Participar da preparação de bufês de saladas, corte de frios, charcutaria e outros.</li> <li>• Operar aparelhos e/ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios, assim como aparelhos de aquecimento e/ou de refrigeração.</li> <li>• 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.</li> <li>• Realizar treinamento dos funcionários da faixa I de sua área de atuação.</li> </ul>		<p><b>DESCRIÇÃO:</b></p> <p>Além do conhecimento e desenvolvimento das atividades das faixas I e II, o funcionário deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar dietas especiais de acordo com a prescrição.</li> <li>• Sugerir produtos a serem adquiridos ou requisitados, visando à modificação do cardápio.</li> <li>• Colaborar com os técnicos do grupo superior na elaboração de relatórios dos seus setores de atuação.</li> <li>• Participar, sob orientação, de cursos para formação dos recursos humanos, visando simplificar e aumentar a eficácia das atividades funcionais.</li> <li>• Realizar, sob orientação, treinamentos de técnicos das faixas I e II e dos básicos de sua área de atuação.</li> </ul>	

## PLANO DE CLASSIFICAÇÃO DE FUNÇÕES

GRUPO: BÁSICO

COZINHEIRO	COZINHEIRO II	COZINHEIRO III
FAIXA: (Início: IG Fim: IK) Código: 1211	FAIXA: (Início: IIA Fim: IIK) Código: 623	FAIXA: (Início: IIIA Fim: IIIK) Código: 836
<p><b>REQUISITOS EXIGIDOS:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ensino Fundamental completo.</li> <li>06 meses de experiência, relacionada às atividades a serem desempenhadas, ou curso profissionalizante na área de atuação.</li> <li>Dominar técnicas para manipulação/conservação de alimentos, fórmulas lácteas, hidricas e enterais, além do preparo de pratos e refeições.</li> <li>Conhecimento de equipamentos utilizados na cozinha e lactário, bem como de normas de segurança e higiene.</li> </ul>	<p><b>REQUISITOS EXIGIDOS:</b></p> <p><b>Os da faixa I e:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>08 anos de experiência na função; ou</li> <li>06 anos de experiência na função e cursos específicos da área de atuação, realizados nesse mesmo período; ou</li> <li>04 anos de experiência na função e ensino médio completo ou equivalente.</li> </ul>	<p><b>REQUISITOS EXIGIDOS:</b></p> <p><b>Os da faixa I e:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>12 anos de experiência na função; ou</li> <li>10 anos de experiência na função e cursos específicos da área de atuação, realizados nesse período; ou</li> <li>08 anos de experiência na função e ensino médio completo ou equivalente.</li> </ul>
<p><b>ÁREA (S) DE ATUAÇÃO:</b> Alimentação.</p>		

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.

Presidente