

**ANEXO I**

**DESCRIPTIVO DAS ATRIBUIÇÕES DOS EMPREGOS**

**CARGO/EMPREGO: COPEIRO(A) – TERCEIRIZADO**

**Escolaridade Exigida:** Ensino Fundamental Completo

**Carga horária:** 40 horas

**Descrição Sumária:**

Organizar, preparar e servir bebidas e refeições leves, garantindo a higiene e limpeza de copas, utensílios e áreas de trabalho. Auxiliar no atendimento a colaboradores ou clientes.

**Descrição Detalhada:**

Realizar atividades relacionadas a organização e serviço de alimentos e bebidas, garantindo a qualidade no atendimento. Servir refeições, cafés, lanches, sucos e sobremesas em pequenas e grandes quantidades. Distribuir garrafas térmicas nos setores. Receber e recolher as garrafas térmicas, bandejas e louças. Providenciar a lavagem dos utensílios e materiais e sua guarda ou envio ao setor competente. Manter a limpeza e organização do local de trabalho, seguindo as normas e instruções. Higienizar utensílios e equipamentos como pratos, talheres, copos, etc., mantendo a copa limpa e funcional. Zelar pela qualidade do serviço, mantendo o local limpo, com as mesas arrumadas e sem vestígio de louças sujas. Organizar e montar mesas, servindo com cortesia e atenção aos detalhes. Executar outras tarefas ou atribuições correlatas e decorrentes da atividade de copeiro.

**CARGO/EMPREGO: COZINHEIRO(A) – TERCEIRIZADO**

**Escolaridade Exigida:** Ensino Fundamental Completo

**Carga horária:** 44 horas / 40 horas / 30 horas / 12h x 36h

**Descrição Sumária:**

Planejar e preparar refeições, selecionando ingredientes e utensílios, e utilizando técnicas culinárias adequadas. Garantir a qualidade, apresentação e segurança dos alimentos, seguindo normas sanitárias. Organizar e controlar estoques. Elaborar e executar cardápios.

**Descrição Detalhada:**

Preparar refeições, cafés, lanches, sucos e sobremesas em pequenas e grandes quantidades. Realizar a higienização e o pré-preparo de frutas e hortaliças de acordo com determinação do cardápio diário, observando paladar e a apresentação dos pratos. Cuidar da higienização e conservação dos equipamentos e utensílios, bem como do ambiente da cozinha e refeitório. Realizar o aproveitamento dos alimentos de forma segura e conforme normas existentes na legislação, evitando perdas dos mesmos. Utilizar técnicas de cozinha e nutrição, sempre respeitando as boas práticas de manipulação e fabricação dos alimentos e de higiene. Controlar a qualidade, a conservação e o estoque de alimentos, bem como a quantidade usada na preparação de uma refeição. Preencher formulários instituídos para a prestação de contas e a conferência e armazenamento correto dos gêneros fornecidos, conforme periodicidade determinada. Solicitar aos responsáveis, quando necessário, os gêneros alimentícios utilizados. Executar outras tarefas ou atribuições correlatas e decorrentes da atividade.