

Resumo Aula 7

Descrição de cargos

Atividades de alguns cargos relacionados a unidades de alimentação e nutrição

Chefe de cozinha

- Confeccionar, junto ao nutricionista, cardápios e receitas;
- Coordenar a elaboração dos cardápios;
- Supervisionar e orientar a equipe de trabalho durante a execução do cardápio;
- Avaliar a qualidade da matéria-prima;
- Controlar o tempo de preparo, conforme fluxo de clientes;
- Garantir a higiene do local de trabalho;
- Cuidar da apresentação dos pratos servidos;
- Realizar a degustação dos pratos antes de serem encaminhados à distribuição;
- Auxiliar na capacitação de pessoal;
- Avaliar a satisfação dos clientes e equipe.

Cozinheiro chefe

- Conferir o kit de materiais para a execução do cardápio;
- Solicitar materiais necessários ao estoquista;
- Executar o cardápio do dia, junto à equipe de produção;
- Coordenar a equipe de cozinheiros e auxiliares de cozinha;
- Manter a higiene do local de trabalho;
- Cuidar da apresentação dos pratos servidos.

Cozinheiro

- Observar o cardápio diário e responsabilizar-se pela elaboração do mesmo;
- Coordenar seus auxiliares, procurando sempre trabalhar em equipe;
- Finalizar os pratos sob sua responsabilidade;
- Observar paladar e apresentação dos pratos que forem de sua responsabilidade;
- Zelar pela limpeza da sua área de trabalho;
- Verificar o funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto.

Auxiliar de cozinha

- Auxiliar o cozinheiro no preparo das refeições;
- Separar ingredientes e instrumentos necessários ao preparo;
- Iniciar o preparo do cardápio;
- Processar os alimentos conforme orientações do cozinheiro;
- Organizar e manter limpa a área de trabalho.

Auxiliar de pré-preparo

- Conferir o kit retirado do estoque;
- Pré-preparar os alimentos sob sua responsabilidade (hortaliças, frutas, cereais, sobremesas, carnes, bebidas, entre outros);
- Encaminhar para as áreas de destino;

- Verificar o funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto.
- Organizar e manter limpa a área de trabalho.

Copeiro

- Organizar e limpar a área de distribuição;
- Arrumar os utensílios diretos;
- Verificar se o balcão de distribuição está ligado e em funcionamento;
- Manter limpo o balcão de distribuição;
- Controlar a distribuição das refeições, realizando a reposição das preparações e de utensílios;
- Porcionar as preparações, quando necessário;
- Auxiliar o cliente durante o servimento;
- Realizar a colheita de amostras;
- Controlar o fluxo de clientes;
- Verificar o funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto.
- Ser educado e prestativo.

Estoquista

- Realizar atividades relacionadas ao abastecimento da unidade;
- Controlar a qualidade dos materiais durante o recebimento e armazenamento;
- Arquivar notas fiscais provenientes de compras de materiais;
- Realizar a cotação de preços junto a fornecedores;
- Selecionar, contratar e avaliar fornecedores;
- Conferir pedido realizado e entregue, checando quantidade, qualidade, preço e prazos;
- Providenciar a devolução de mercadorias que não estiverem em condições de consumo;
- Atender a requisição da unidade, realizando controle adequado;
- Codificar as mercadorias em estoque;
- Preencher formulários próprios de controle do almoxarifado;
- Realizar inventário mensal;
- Realizar a guarda adequada dos materiais, conforme características próprias;
- Manter o ambiente de trabalho limpo e sempre organizado;
- Monitorar o controle de gás;
- Inspecionar as atividades dos serventes ou responsáveis pela limpeza;
- Controlar os estoques;
- Avaliar os níveis de estoque;
- Elaborar a curva ABC;
- Controlar custos (métodos PEPS, UEPS ou preço médio);
- Coordenar o auxiliar de estoquista.

Auxiliar de estoquista

- Atender as requisições da cozinha;
- Distribuir diariamente as mercadorias para os devidos setores;
- Avaliar a qualidade das mercadorias entregues;
- Avaliar o desempenho dos fornecedores;

- Manter o estoque organizado;
- Responsabilizar-se pela recepção e guarda de mercadorias;
- Auxiliar na realização de inventário físico;
- Auxiliar no preenchimento de planilhas de custos;
- Manter arquivos organizados;
- Controlar requisições;
- Verificar o funcionamento de equipamentos e comunicar a necessidade de manutenção ou conserto.

Servente

- Proceder à limpeza de todos os ambientes da unidade;
- Higienizar equipamentos e utensílios;
- Zelar pela organização e limpeza dos sanitários no horário de atendimento.

Auxiliar de serviços gerais

- Realizar qualquer atividade referente às funções de auxiliar de cozinha, auxiliar de pré-preparo, auxiliar de estoquista, copeiro, servente.

Técnico em nutrição

- Auxiliar o nutricionista nas atividades de gerenciamento da unidade;
- Acompanhar as atividades do estoque, informando eventuais impossibilidades de atendimento à demanda;
- Realizar atividades de controle de qualidade;
- Aferir temperatura das preparações;
- Realizar a colheita de amostras;
- Auxiliar na capacitação de funcionários;
- Realizar a avaliação do resto/ingestão;
- Realizar orientação quanto ao acondicionamento e guarda de alimentos;
- Orientar funcionários no pré-preparo, preparo e distribuição das refeições;
- Supervisionar a higiene dos funcionários, bem como dos uniformes.

Nutricionista

- Coordenar e controlar todas as atividades desenvolvidas na unidade;
- Comandar a equipe de trabalho;
- Elaborar cardápios de acordo com as necessidades da clientela;
- Elaborar fichas técnicas das preparações disponíveis nos cardápios;
- Encaminhar ordem de produção e requisições de compra ao estoque;
- Coordenar as atividades de produção (pré-preparo, preparo e distribuição);
- Realizar atendimento adequado aos usuários;
- Capacitar o pessoal da unidade;
- Controlar valores per capita, resto/ingestão, fatores de correção e cocção e rendimento das preparações e alimentos;
- Coordenar a limpeza e higienização em todos os setores do restaurante;
- Participar do processo de seleção e admissão de pessoal;
- Elaborar rotinas de trabalho e escala de serviços dos funcionários;
- Elaborar descrição de cargos;
- Realizar pesquisa de satisfação junto aos clientes e funcionários;
- Avaliar o desempenho dos funcionários;

- Coordenar e zelar pela higiene e segurança dos funcionários;
- Manter contato com os fornecedores;
- Elaborar relatórios técnicos sempre que necessário;
- Realizar inventário mensal junto ao estoquista;
- Realizar todas as funções do estoquista, na inexistência do cargo.

Estagiário de nutrição

- Realizar atividades pertinentes ao nutricionista, sob a orientação e supervisão do responsável técnico da unidade.

Dimensionamento de pessoal

Fatores intervenientes

Vários são os fatores que interferem no número de funcionários de uma unidade. Entre eles podem-se citar: número de refeições servidas; tipo de cardápio oferecido; número e grau de elaboração das preparações que compõe o cardápio; número de refeições/dia; dimensionamento da área da unidade; número de ilhas de distribuição; descrição de cargos; capacitação do pessoal a ser contratado; equipamentos e utensílios disponíveis; condições financeiras; horário de funcionamento da unidade; turnos de trabalho; entre outros.

Cálculo

O número de funcionários necessários pode variar, de acordo com os fatores citados, podendo ser estimado de 30 a 60 refeições por funcionário. Quanto maior a complexidade do cardápio, maior o número de funcionários que deverão ser contratados.

Recrutamento de candidatos

Deve-se recrutar o maior número possível de candidatos. É necessário que se faça a divulgação das vagas em escolas especializadas, sindicatos da categoria e do empregador, jornais de grande circulação e na própria empresa.

Seleção de candidatos

A forma como a seleção será realizada, deverá ser divulgada, podendo incluir: análise de currículo (dependendo do número de candidatos este virá após a prova escrita); prova escrita de conhecimentos gerais e específicos; prova prática e entrevista (avaliação de comportamento, motivação e atitude).

Admissão

Dependendo do cargo a ser ocupado, os seguintes exames deverão ser solicitados:

- Hemograma completo;
- VDRL;
- Coprocultura e protoparasitológico;
- Parcial de urina tipo I;
- Clínico geral e ocupacional;
- Audiometria.