

ANÚNCIO DO PROCESSO: 2023-0100.

**PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO DE COZINHEIRO (A),
PARA REGIÃO DE PINHAIS - PR.**



The banner features the INCS logo and text: 'SOMOS: +1200 COLABORADORES ATENDENDO MAIS DE: +120 MIL PACIENTES, TODOS OS MESES'. It also includes the text 'CONTRATA-SE COZINHEIRO (A)' and a photo of a smiling woman pointing upwards.

EMPRESA RESPONSÁVEL PELO RECRUTAMENTO:

CAPITAL CONTABILIDADE LTDA.

LINK PARA ACESSO A VAGA:

https://capitalcon.gupy.io/jobs/5462771?jobBoardSource=gupy_public_page

DESCRIÇÃO DA VAGA:

Vaga Efetiva para atuar como **COZINHEIRO (A)** em unidade ou unidades do **INCS - INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE**, no município de **PINHAIS - PR**.

Observação: os candidatos serão classificados conforme critério ou critérios pré-estabelecido(s) no edital do INCS e no anúncio desta vaga, o candidato que não for convocado no primeiro momento, permanecerá pelo prazo de até 1 ano no cadastro de reserva e poderá ser convocado havendo disponibilidade futura de novas vagas.

RESPONSABILIDADES E ATRIBUIÇÕES:

- Pré-preparo de saladas, carnes e temperos (higienização e corte);
- Preparo de saladas e sobremesas;
- Preparo das refeições quentes;
- Degustar, pesar e calcular os gêneros na quantidade adequada, utilizando temperatura adequada;
- Acondicionar saladas e frutas higienizadas em cubas limpas e armazenar nos refrigeradores;
- Manter rígido controle quanto aos gêneros selecionados para a execução do cardápio;
- Anotação nas embalagens da validade dos produtos após abertura;
- Controle de validade de produtos abertos;

AVENIDA ANTÔNIO CARLOS COMITRE, Nº 1.393, SALA 51, 5º ANDAR
PQ CAMPOLIM, SOROCABA/SP, CEP 18047-620
INCS.ORG.BR



- Preencher planilha de monitoramento e o chek list dos alimentos a serem utilizados;
 - Preparar sucos;
 - Solicitar o preparo dos gêneros e materiais necessários;
 - Recebimento de Gêneros Alimentícios na ausência do auxiliar de estoque;
 - Anotação em planilha própria, das temperaturas das geladeiras e freezers da cozinha e estoque, comunicando imediatamente à chefia imediata (Nutricionista) desvios no padrão;
 - Solicitar à supervisão os materiais necessários para a execução do serviço;
 - Manter limpo e organizado o setor (cozinha e espaço de higienização de hortifruti granjeiros);
 - Obedecer à escala de limpeza terminal do setor para os finais de semana;
 - Comunicar ao superior qualquer eventualidade ocorrida no setor;
 - Avisar e justificar com antecedência o supervisor imediato sobre ausência em
- horário de trabalho;
- Atender e realizar telefonemas, anotando e repassando recados relacionados ao setor;
 - Desempenhar todas as atividades correlatas, sempre sob orientação da chefia imediata;
 - Participar de treinamentos sempre que necessário;
 - Cumprir política, planejamento estratégico, normas, rotinas e instruções de trabalho da instituição;
 - Manter limpo e organizado o seu setor de trabalho.
 - Pré-preparo de saladas, carnes e temperos (higienização e corte):
 - Preparo de saladas e sobremesas;
 - Preparo das refeições quentes;
 - Degustar, pesar e calcular os gêneros na quantidade adequada, utilizando temperatura adequada;
 - Acondicionar saladas e frutas higienizadas em cubas limpas e armazenar nos refrigeradores;
 - Manter rígido controle quanto aos gêneros selecionados para a execução do cardápio;
 - Anotação nas embalagens da validade dos produtos após abertura;
 - Controle de validade de produtos abertos;
 - Preencher planilha de monitoramento e o cheque-list dos alimentos a serem utilizados;
 - Preparar sucos;
 - Solicitar o preparo dos gêneros e materiais necessários;
 - Recebimento de Gêneros Alimentícios na ausência do auxiliar de estoque;
 - Anotação em planilha própria, das temperaturas das geladeiras e freezers da cozinha e estoque, comunicando imediatamente à chefia imediata (Nutricionista) desvios no padrão;
 - Solicitar à supervisão os materiais necessários para a execução do serviço;



- Manter limpo e organizado o setor (cozinha e espaço de higienização de hortifruti granjeiros);
- Obedecer à escala de limpeza terminal do setor para os finais de semana;
- Comunicar ao superior qualquer eventualidade ocorrida no setor;
- Avisar e justificar com antecedência o supervisor imediato sobre ausência em horário de trabalho;
- Atender e realizar telefonemas, anotando e repassando recados relacionados ao setor;
- Desempenhar todas as atividades correlatas, sempre sob orientação da chefia imediata;
- Participar de treinamentos sempre que necessário;
- Cumprir política, planejamento estratégico, normas, rotinas e instruções de trabalho da instituição;
- Manter limpo e organizado o seu setor de trabalho.

REQUISITOS E QUALIFICAÇÕES:

Obrigatório:

- Escolaridade mínima: **Ensino Médio Completo**;
- Realização das provas para obtenção de pontuação qualificatória;
- Preferencialmente experiência no Cargo de Cozinheiro(a).
- Demais exigências contidas no EDITAL-DE-SELEÇÃO-DE-PESSOAL.pdf (incs.org.br)

Inscrições Abertas entre os dias **19/09/2023** e **30/09/2023**, data de divulgação da classificação final: até **02/10/2023**.

Data prevista para Contratação: Sempre que houver disponibilidade.

Observação importante: A Convocação ocorrerá a partir da disponibilidade da vaga, através de publicações no sítio eletrônico, facultado ainda o INCS contatar os candidatos selecionados através dos outros contatos disponibilizados no momento da inscrição (e-mail, Telefone). O INCS convocará o próximo da lista, caso não tenha retorno do candidato convocado até o **segundo dia subsequente** da data da publicação da convocação (respeitando ainda o horário e local indicado), estando este desclassificado.

SALÁRIO E BENEFÍCIOS:

Salário: R\$ 1.807,19
Insalubridade: R\$ 272,00.
Carga horária: 36h

Benefícios:

AVENIDA ANTÔNIO CARLOS COMITRE, Nº 1.393, SALA 51, 5º ANDAR
PQ CAMPOLIM, SOROCABA/SP, CEP 18047-620
INCS.ORG.BR



- Vale Alimentação: R\$640,00;
- Vale Transporte;
- Refeitório no local, sem custo adicional.
- Estacionamento rotativo, sem custo adicional.
- Auxílio Funeral.
- Plano Odontológico.

CRITÉRIO DE SELEÇÃO:

O critério de classificação da presente seleção é a pontuação obtida nas provas: Pontuação Final = (Pontuação da Prova de Matemática x 0,50) + (Pontuação da Prova de Língua Portuguesa x 0,50).

Importante: Só serão considerados classificados os candidatos que realizarem **ambas** as provas e dentro dos prazos definidos no sistema.

Sorocaba, dia 18 de setembro de 2023.

INCS – INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIAS DA SAÚDE

