



DESCRIÇÃO DOS CARGOS/FUNÇÕES TERCEIRIZADAS CONTRATADAS PELA
FUNECE

1. *Auxiliar de Cozinheiro*
2. *Auxiliar de Despenseiro*
3. *Auxiliar de Serviços Gerais – Capital e Interior*
4. *Copeiro*
5. *Cozinheiro*
6. *Magarefe*
7. *Nutricionista*

1. CATEGORIA – AUXILIAR DE COZINHEIRO

TAREFAS TÍPICAS

- Auxiliar no preparo de refeições, lavando, descascando, escolhendo, picando ou moendo ingredientes, elaborando pratos simples sob orientação, conforme a necessidade.
- Executar abastecimento do local de distribuição das refeições,
- Participar da preparação de bufês de saladas e cortes de frios,
- Preparar sobremesas, doces, lanches e saladas,
- Manter a ordem e higiene do ambiente, equipamentos, utensílios e local de trabalho
- Preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas e acondicionando-os.
- Zelar pela higiene e limpeza das instalações, equipamentos e utensílios da cozinha.
- Afiar facas e outros instrumentos de corte.
- Executar abastecimento do local de distribuição das refeições.
- Efetuar carga e descarga de gêneros não perecíveis e materiais do restaurante.
- Manter livre de contaminação ou de deterioração os víveres sob sua guarda.
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação dos gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração, sob a orientação do cozinheiro ou nutricionista.
- Desempenhar outras atividades correlatas e afins.



EXIGÊNCIAS

- Curso de qualificação profissional em auxiliar de cozinha com carga horária mínima de 200 horas aulas com comprovação,
- Experiência profissional de 1 a 2 anos com carteira assinada,
- Apresentar facilidade para aprender novas tarefas;
- Comprovante de conclusão ensino fundamental;
- Ter disponibilidade para trabalhar 8h00 (oito horas) diárias e 40h00 (quarenta horas) semanais;
- Disponibilidade para alteração de horário/setor, conforme necessidade do serviço público;
- Capacidade para trabalhar em equipe;

2. CATEGORIA – AUXILIAR DE DESPENSEIRO

TAREFAS TÍPICAS

- Auxiliar na recepção dos gêneros, separando-os e estocando-os corretamente,
- Controlar todo o material da despensa, zelando pela ordem do trabalho e organizando os materiais por prateleiras; guardar os gêneros,
- Auxiliar nas tarefas de recebimento e controle de mercadorias e materiais de almoxarifados,
- Prestar apoio ao almoxarife nas atividades de controle das ordens de entrega de material, e respectiva devolução,
- Organização e conferência dos materiais do estoque,
- Auxiliar nas tarefas de registro de fichas de estoque, controlando diariamente a entrada e saída dos gêneros, bem como o saldo, entregar mediante requisição do nutricionista os gêneros alimentícios para as áreas de pré-preparo, preparo e cocção, manter a ordem e higiene do ambiente,
- Efetuar a conferência de notas fiscais e de mercadorias (pesagem, integridade de embalagens); manter o setor limpo e organizado;
- Ter noções da qualidade dos alimentos (carne, hortifrutigranjeiros); executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade do serviço e orientação superior.
- Desempenhar outras atividades correlatas e afins.



EXIGÊNCIAS

- Comprovante de conclusão do Ensino Fundamental;
- Experiência profissional de 1 a 2 anos com carteira assinada;
- Apresentar facilidade para aprender novas tarefas;
- Ter disponibilidade para trabalhar 8h00 (oito horas) diárias e 40h00 (quarenta horas) semanais;
- Disponibilidade para alteração de horário/setor, conforme necessidade do serviço público;
- Capacidade para trabalhar em equipe;

3. CATEGORIA – AUXILIAR SERVIÇOS GERAIS

TAREFAS TÍPICAS

- Retirar os detritos dos cestos 02 (duas) vezes ao dia, removendo-os para local indicado pela Contratante;
- Remover o pó das mesas, telefones, armários, arquivos, prateleiras, peitoris, caixilhos das janelas, bem com dos demais móveis existentes, inclusive aparelhos elétricos, extintores de incêndio, etc.;
- Limpar/lavar, espelhos, bacias, assentos, pias e pisos dos sanitários com saneante domissanitário desinfetante;
- Varrer pisos removendo os detritos acondicionando-os apropriadamente e retirando-os para local indicado pela contratante;
- Remover manchas e lustrar os pisos;
- Passar pano úmido e polir os pisos paviflex, mármore, cerâmica, marmorite e similares;
- Limpar as escadas, placas e quadros com produto adequado;
- Executar demais serviços considerados necessários à frequência diária;
- Limpar atrás dos móveis, armários e arquivos;
- Limpar divisórias, portas, barras e batentes com produto adequado;
- Limpar/remover mancha de forros, paredes e rodapés;
- Remover o pó de cortinas e persianas, com equipamentos e acessórios adequados;
- Limpar todas as luminárias por dentro e por fora.

EXIGÊNCIAS

- Ter ou estar cursando o ensino médio;
- Experiência com limpeza e conservação de prédios.



Governo do Estado do Ceará
Secretaria da Ciência Tecnologia e Educação Superior
Universidade Estadual do Ceará – UECE
Faculdade de Filosofia Dom Aureliano Matos – FAFIDAM



- Compromisso;
- Apresentar facilidade para aprender novas tarefas.
- Ter disponibilidade para trabalhar 8h00 (oito horas) diárias e 40h00 (quarenta horas) semanais;
- Capacidade para trabalhar em equipe;
- Disponibilidade para alteração de horário/setor, conforme necessidade do serviço público;
- Aplicar conhecimentos relacionados à educação formal.

4. CATEGORIA – COPEIRO

TAREFAS TÍPICAS

- Preparar e servir sucos e cafés.
- Auxiliar o cozinheiro, quando solicitado, no preparo de refeições,
- Receber, conferir, separar e armazenar os gêneros alimentícios.
- Cuidar da higienização de utensílios, equipamentos e local de trabalho.
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação dos gêneros alimentícios e aparelhos de aquecimento ou refrigeração.
- Executar o tratamento e descarte dos resíduos de materiais provenientes do seu local de trabalho.
- Zelar pela guarda e conservação, manutenção dos equipamentos utilizados no trabalho.
- Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.

EXIGÊNCIAS

- Ter conhecimento comprovado de 1 (um) ano na área de atuação;
- Ter cursos específicos da área de atuação;
- Ter ensino médio completo ou equivalente;
- Compromisso;
- Capacidade para trabalhar em equipe;
- Disponibilidade para alteração de horário/setor, conforme necessidade do serviço público;



5. CATEGORIA – COZINHEIRO

TAREFAS TÍPICAS

- Preparar refeições e sobremesas, controlando qualidade dos alimentos, tempo de preparação e atentando ao sabor, para atender a cardápios estipulados.
- Orientar auxiliares no pré-preparo de refeições, supervisionando tarefas executadas, para manter o padrão de qualidade do serviço.
- Efetuar o controle da quantidade de ingredientes, verificando nível de estoque dos que estão sujeitos a deterioração para providenciar as reposições necessárias.
- 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.
- Orientar e/ou executar o pré-preparo dos alimentos, escolhendo os cereais, descascando, lavando e picando verduras, legumes, tubérculos e frutas; limpando e cortando carnes, de forma a agilizar o preparo das refeições.
- Decorar pratos e arrumar as mesas de acordo com o serviço escolhido (à francesa, à americana etc.)
- Operar aparelhos ou equipamentos de preparo e manipulação de gêneros alimentícios, aparelhos de aquecimento ou refrigeração.
- Comunicar ao superior imediato as irregularidades encontradas na qualidade da mercadoria entregue para cozimento;
- Controlar a entrada e saída dos gêneros alimentícios, fazendo o confronto com as NFs de entrada com os Pedidos e das requisições com o cardápio;
- Devolver os alimentos perecíveis, ou não, que não estejam em conformidade com os padrões e requisitos estabelecidos;
- Armazenar as mercadorias em locais próprios e de acordo com a ordem cronológica de recebimento, de maneira identificada e lógica;
- Pesar todos os gêneros alimentícios antes de entregá-los para os demais profissionais da cozinha;
- Proceder balanço semanal do estoque de gêneros armazenados, confrontando com registro do estoque no sistema, além de alertar para data de vencimento dos produtos;



- Proceder, juntamente, com a Coordenação do restaurante os pedidos de reposição de estoque observados os prazos de reposição de cada produto;
- Solicitar os reparos que se fizerem necessários nas instalações e/ou equipamentos da cozinha como um todo;
- Zelar pela guarda, conservação e manutenção das instalações prediais, elétricas, sanitárias, equipamentos, ferramentas e demais utensílios de uso de todos da cozinha;
- Executar o cardápio do dia, de acordo com os pratos a serem servidos, observando o número de comensais, a fim de assegurar o atendimento dentro dos padrões;
- Utilizar gêneros alimentícios, observando a quantidade e qualidade necessárias, para suprir o setor e assegurar a preparação dos pratos;
- Preparar verduras, carnes, aves, peixes e crustáceos para cozimento, selecionando-os quanto a qualidade, aspecto e estado de conservação;
- Operar fogões, aparelhos de microondas, aparelhos de preparação, manipulação, aquecimento e refrigeração de gêneros alimentícios;
- Executar outras tarefas correlatas, conforme necessidade ou a critério de seu superior.

EXIGÊNCIAS

- Ter conhecimento comprovado na área de atuação;
- Ter cursos profissionalizantes da área de atuação;
- Ter ensino médio completo ou equivalente;
- Compromisso;
- Capacidade para trabalhar em equipe;
- Disponibilidade para alteração de horário/setor, conforme necessidade do serviço público;

6. CATEGORIA – MAGAREFE

TAREFAS TÍPICAS

- Preparar carnes para corte, limpar, remover gorduras, desossar, moer, pesar e identificar os tipos,
- Afiar facas e outros instrumentos de carnes,



- Realizar tratamentos especiais em carne, salgando, prensando e adicionando conservantes,
- Examinar a peça de carne recebida, verificando se está de acordo com o pedido de compra,
- Armazenar a carne dispondo-a na câmara fria,
- Manter a ordem e higiene do ambiente, equipamentos, utensílios e local de trabalho e
- Proceder ao corte e beneficiamento de bovinos, suínos, caprinos e aves em geral, abatendo o animal, sangrando-o, desossando-o, retalhando-o com auxílio de utensílios e máquinas adequadas, para abastecer o mercado consumidor;
- Sangrar a rês, cortando veia jugular com uma faca ou outro instrumento cortante, para facilitar o esquartejamento, desossamento e demais operações;
- Abrir o animal, utilizando faca ou outros instrumentos apropriados, para extrair as vísceras; esquarteja a rês em pedaços de dimensões adequadas, utilizando serra mecânica, facão ou outro instrumento apropriado, para facilitar o seu armazenamento e posterior transporte;
- Desossar as partes do animal, utilizando instrumentos apropriados, mecânicos ou manuais, obedecendo a um critério, para separar a carne que servirá a determinado tipo de industrialização;
- Fazer a lavagem e limpeza da carne, empregando material adequado, para retirar restos de sangue e muco; classifica a carne, selecionando-a segundo a qualidade, estado e partes da mesma, para facilitar sua comercialização;
- Armazenar a carne, depositando-a em câmaras frigoríficas, para garantir a conservação da mesma; prepara as vísceras, limpando-as, extraindo partes não-consumíveis, para possibilitar sua comercialização;
- Efetuar a limpeza do local de trabalho;
- Desempenhar outras atividades correlatas e afins.

EXIGÊNCIAS

- Ensino médio completo,
- Curso de qualificação profissional em magarefe com carga horária mínima de 200 horas aulas com comprovação,
- Experiência comprovada, mínima de 2 (dois) anos na função;
- Compromisso;
- Apresentar facilidade para aprender novas tarefas.



- Ter disponibilidade para trabalhar 8h00 (oito horas) diárias e 40h00 (quarenta horas) semanais;
- Capacidade para trabalhar em equipe;
- Disponibilidade para alteração de horário/setor, conforme necessidade do serviço público;
- Aplicar conhecimentos relacionados à educação formal

7. CATEGORIA – NUTRICIONISTA

TAREFAS TÍPICAS

- Planejar e elaborar os cardápios, de acordo com as necessidades de sua clientela;
- Orientar o trabalho do pessoal auxiliar, supervisionando o preparo, distribuição das refeições, recebimento dos gêneros alimentícios, sua armazenagem e distribuição;
- Orientar e supervisionar os serviços nas áreas de cocção dos gêneros alimentícios, de acordo com o cardápio do dia;
- Planejar e racionar a quantidade de gêneros alimentícios necessários, de acordo com o cardápio preestabelecido;
- Estimar custo mensal das refeições, por meio de fichas de controle diário (saída de alimentos da despensa), cotação de preços e número de refeições servidas;
- Elaborar periodicamente tabelas e quadros demonstrativos do consumo de gêneros alimentícios;
- Elaborar escalas mensais de trabalho, prevendo a disponibilidade de recursos humanos no mês, para atendimento da demanda de consumo prevista;
- Programar e desenvolver o treinamento do serviço do pessoal da área de nutrição, objetivando racionalizar e melhorar o padrão técnico dos serviços;
- Orientar a compra de gêneros alimentícios, alimentos semi-preparados, assim como a aquisição de equipamentos, maquinários e materiais específicos;
- Controlar a qualidade e a quantidade de gêneros alimentícios recebidos;
- Zelar pela ordem e manutenção de boas condições higiênicas do local e instalações relacionadas com o serviço de alimentação, orientando e supervisionando o pessoal auxiliar, providenciando recursos adequados, para assegurar a confecção de alimentação sadia;
- Planejar e desenvolver treinamentos, palestras e outros eventos, sobre sua especialização;
- Participar de equipes multiprofissionais em estudos de sua competência;



Governo do Estado do Ceará
Secretaria da Ciência Tecnologia e Educação Superior
Universidade Estadual do Ceará – UECE
Faculdade de Filosofia Dom Aureliano Matos – FAFIDAM



- Zelar pela guarda e conservação dos equipamentos, instrumentos e materiais peculiares ao trabalho, bem como dos locais;
- Apoiar os docentes em suas atividades de pesquisa e extensão, sendo vedadas as atividades didáticas exceto aquelas de apoio laboratorial.

EXIGÊNCIAS

- Curso Superior de Graduação Completo em Nutrição.
- Registro no Órgão Profissional;
- Estar em dia com as obrigações do Órgão Profissional;
- Conhecimentos de informática;
- Compromisso;
- Capacidade para trabalhar em equipe;
- Disponibilidade para alteração de horário/setor, conforme necessidade do serviço público.