

## FORMULÁRIO – OFERTAS DE EMPREGO – ESTÁGIOS

DESCRIÇÃO

**COZINHEIRO/A DE 2ª**

ENTIDADE

CLA – CATERING LINHAS AÉREAS, S.A.

LOCALIZAÇÃO/CONTACTOS

LOCAL: AEROPORTO FRANCISCO SÁ CARNEIRO, LOTE 13 – MOREIRA – 4470-558 MAIA

CONTACTOS: Telefone: 22 9439346;

E-mails: [dirpessoal@clacatering.pt](mailto:dirpessoal@clacatering.pt); [recrutamento@clacatering.pt](mailto:recrutamento@clacatering.pt);

TAREFAS A DESEMPENHAR

- **Descrição Geral**: Será responsável por planear, preparar e cozinhar refeições quentes, assegurando a sua conformidade com o estabelecido nos menus dos serviços dos clientes e pela arrumação e limpeza das áreas de trabalho, equipamentos e utensílios utilizados, conforme as normas de higiene e segurança alimentares.

**Descrição Detalhada**:

- Prepara e confeciona refeições em conformidade com as receitas e procedimentos estabelecidos ou sob instruções do Chefe de Cozinha e acompanha cada etapa do processo;

- Elabora e/ou colabora na elaboração dos menus para serviços aos clientes;

- Faz a requisição às respetivas secções dos géneros de que necessita para a sua confeção em função do plano de produção de refeições previstas;

- Recebe as matérias-primas/produtos e subsidiárias necessárias à confeção das refeições, confere as datas de validade e a qualidade dos produtos, sendo responsável pela sua gestão e conservação;

- Prepara os equipamentos e utensílios a serem utilizados na preparação dos alimentos;

- Desembala, verifica e armazena ingredientes em frigoríficos, armários, arcas de congelação;

- Prepara o pescado, os legumes e as carnes e procede à execução das operações culinárias;
- Efetua e/ou orienta o empratamento e guarnecimento dos pratos assegurando a sua concordância com o estabelecido nos menus dos serviços dos clientes;
- Efetua os registos diários de consumo (registos de confeção, de abatimento e de temperatura e registos de empratamento);
- Zela pela higiene nos trabalhos de cozinha: higienização, manipulação e conservação dos alimentos;
- No âmbito do Sistema de Segurança Alimentar é responsável pela monitorização, controlo e preenchimento de registos referentes à confeção e empratamento

REQUISITOS DO(S) CANDIDATO(S)

- Conhecimentos sólidos de culinária;
- Capacidade de confeção de refeições quentes com autonomia e em grandes quantidades;
- Capacidade para trabalhar em equipa;
- Será relevante a experiência na confeção de refeições em grandes quantidades;
- Disponibilidade imediata.

OUTRAS INFORMAÇÕES

- Contrato de trabalho a termo incerto;
- Horário fixo das 07h00 às 12h00 e das 13h00 às 16h00, com folgas rotativas semanais, incluindo fins de semana;
- Salário a definir de acordo com o perfil e experiência do/a candidato/a

DATA DE SUBMISSÃO DA OFERTA

09/05/2024

DATA LIMITE PARA SUBMISSÃO DE CANDIDATURA

31/05/2024