



EDITAL DE VAGAS – 01/2019

SELEÇÃO EXTERNA

Comunicamos a abertura da seguinte vaga para seleção externa:

COZINHEIRO

Local de atuação: Restaurante do Clube

Principais funções:

- Criar e elaborar pratos e cardápios de acordo com a orientação do Nutricionista do clube.
- Coordenar a equipe do restaurante e planejar as rotinas de trabalho, os estoques e atuar na capacitação de funcionários.
- Trabalhar em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.

CONHECIMENTO (saber)

- *Escolaridade (formação) e cursos complementares:*
- Desejável formação equivalente ao Ensino Médio Completo.
- Cursos complementares na área de saúde, segurança e manipulação de alimentos de 200 à 400 horas.

HABILIDADE (saber fazer):

- Relacionamento interpessoal e no trabalho em equipe, no manuseio de equipamentos e ferramentas de trabalho. Discernimento, senso de organização e de economia, elaboração de cardápios e montagem de pratos e louças em geral.

ATITUDES (querer fazer):

- Senso de liderança, comprometimento, responsabilidade, criatividade, autocontrole, trabalhar com segurança, capacidade de improvisação, delegar tarefas, demonstrar destreza manual, senso de higiene e pontualidade.

INSCRIÇÕES: Os interessados deverão cadastrar currículo atualizado com formação, conhecimentos e cursos no endereço <http://www.avai.com.br/site/fale-conosco-2/rh-curriculum/>

Florianópolis, 01 de Novembro de 2016.

Recursos Humanos