

Detalhe de Oferta de Emprego

Caracterização da Oferta

Código da Oferta: OE202402/0553
Tipo Oferta: Mobilidade Interna
Estado: Ativa
Nível Orgânico: Ministério da Defesa Nacional
Orgão / Serviço: Instituto Universitário Militar
Regime: Carreiras Gerais
Carreira: Assistente Operacional
Categoria: Assistente Operacional
Grau de Complexidade: 1
Remuneração: Posição remuneratória imediatamente seguinte àquela em que se encontra na categoria.
Suplemento Mensal: 0.00 EUR

Serviço de Cozinha- Seção de Alimentação

FUNÇÕES:

1. Tarefas Genéricas:

- a. No respeito pelas normas de higiene e segurança, assegura o serviço de bar e mantém o espaço de trabalho limpo e asseado;
- b. Quando se trate de alguém com responsabilidade de chefia, desenvolve atividades na organização, coordenação, direção e inspeção das equipas sob a sua responsabilidade e dos trabalhos de cozinha;
- c. Garante o permanente atavio e o bom estado de conservação do seu fardamento;
- d. Colabora com outros serviços em tarefas não diretamente relacionadas com o seu serviço.

2. Tarefas Específicas:

- a. No caso de ter responsabilidades de chefia, dá instruções ao pessoal da cozinha sobre a preparação e confeção dos pratos, tipos de guarnições e quantidades a servir, supervisiona a elaboração de todos os pratos e realiza o acabamento dos mesmos, caso necessário;
- b. No caso de ter responsabilidades de chefia, coordena, organiza os trabalhos da cozinha e requisita às respetivas secções os géneros de que necessita para a sua confeção, em função do plano de produção de refeições previstas;
- c. No caso de ter responsabilidades de chefia, define funções, distribui tarefas, responsabilidades e normas de funcionamento da equipa;
- d. No caso de ter responsabilidades de chefia, recebe as matérias-primas e produtos e efetua o controlo de qualidade na receção dos mesmos;
- e. No caso de ter responsabilidades de chefia, gere o aprovisionamento, armazenamento e a conservação das matérias-primas, semi-preparados, verifica a qualidade e quantidade, controla os stocks e elaborar o registo diário de consumo;
- f. No caso de ter responsabilidades de chefia, controla o estado de conservação das matérias-primas e produtos, durante o seu período de armazenamento, e contabiliza as quebras;
- g. No caso de ter responsabilidades de chefia, supervisiona a limpeza de todas as secções da cozinha e utensílios, conforme as normas da higiene e segurança no trabalho;
- h. No caso de ter responsabilidades de chefia, gere os recursos humanos afetos ao serviço de cozinha, relativamente à organização de turnos, controlo de assiduidade e escalas de horários;
- i. No caso de ter responsabilidades de chefia, solicita a manutenção no caso de avarias elétricas, hidráulicas e/ou nos utensílios elétricos;
- j. No caso de ter responsabilidades de chefia, organiza inventários para o diagnóstico das necessidades de reposição de equipamentos e utensílios afetos ao serviço;
- k. No caso de ter responsabilidades de chefia, atende e resolver situações anómalas, principalmente eventuais reclamações dos clientes;
- l. Efetuar a desinfeção e a preparação de alimentos a utilizar na confeção das refeições;
- m. Controlar o tempo e as condições de exposição dos alimentos;
- n. Confecciona as refeições normais e de serviços especiais;
- o. Emprata, garante, decora pratos e travessas;
- p. Informa o Chefe do Serviço de Messe dos utensílios e material danificados, bem como da necessidade da sua substituição;
- q. Executar outras ações e/ou tarefas, adequadas à função, que lhe sejam determinadas.

Caracterização do Posto de Trabalho:

Requisitos de Admissão

Relação Jurídica: Nomeação definitiva

CTFP por tempo indeterminado

a) Nacionalidade Portuguesa, quando não dispensada pela Constituição, convenção internacional ou lei especial;

b) 18 anos de idade completos;

Requisitos para a Constituição de Relação Jurídica: c) Não inibição do exercício de funções públicas ou não interdição para o exercício daquelas que se propõe desempenhar;

d) Robustez física e perfil psíquico indispensável ao exercício das funções;

e) Cumprimento das leis de vacinação obrigatória.

Habilitação Literária: Curso Tecnológico/Profissional/Outros nível III

Descrição da Habilitação Literária: 814 Serviços domésticos

Grupo Área Temática

Área Temática Ignorada

Sub-área Temática

Área Temática Ignorada

Área Temática

Área Temática Ignorada

Locais de Trabalho

Local Trabalho	Nº Postos	Morada	Localidade	Código Postal	Distrito	Concelho
Instituto Universitário Militar	1	Rua de Pedrouços, n.º 122	Lisboa	1449027 LISBOA	Lisboa	Lisboa

Total Postos de Trabalho: 1**Nº de Vagas/ Alterações****Formação Profissional**

Formação	Grande Grupo	Área de Estudo	Área de Educação e Formação	Programas/conteudos
814 Serviços domésticos - Cozinha	Serviços	Serviços - diversos	Serviços - diversos	Serviços - diversos

Outros Requisitos: QUALIFICAÇÕES ESSENCIAIS PROFISSIONAIS E ACADÉMICAS:
9.º Ano de Escolaridade.
QUALIFICAÇÕES DESEJÁVEIS:
1.Formação profissional para a área do desempenho das suas funções, nomeadamente o Curso de Higiene e Segurança no Trabalho;
2.Experiência no cargo;
3.Ter aptidão para trabalho em equipa, capacidade de comunicação e de relacionamento;
4.Ter sentido de responsabilidade e autonomia, honestidade, disciplina e ética;
5.Ter capacidade de organização, de adaptação à mudança, flexibilidade, dinamismo, proatividade;
6.Ter estabilidade emocional, resistência ao stresse, capacidade de escuta e empatia;
7.Ter resistência à fadiga física e psicológica;
8.Fazer boa gestão do tempo e possuir rapidez de execução;
9.Ter forte orientação para a obtenção de resultados.

Formalização das Candidaturas**Envio de Candidaturas para:** pessoal@ium.pt**Contacto:** 21 300 2100 Secção de Pessoal**Data Publicitação:** 2024-02-16**Data Limite:** 2024-03-01**Texto Publicado****Jornal Oficial e Órgão de Comunicação Social:****Texto Publicado em Jornal Oficial:****Observações**

Candidaturas acompanhadas de CV atualizado, com comprovativos das habilitações académicas e profissionais. Declaração dos serviços de origem com menção expressa do vínculo detido, funções exercidas, Posição e Nível remuneratório atual, e avaliação de desempenho obtida nos últimos três biénios.
