

**EDITAL PROCESSO SELETIVO EXTERNO**

**TÉCNICO DE LABORATÓRIO - GASTRONOMIA**

O Centro Universitário FUNORTE comunica a abertura do Processo Seletivo externo para vaga de **TÉCNICO DE LABORATÓRIO**, para atuar no **Laboratório de Gastronomia do campus JK**, em **Montes Claros/MG**.

**I – Da Participação:**

Os (as) interessados (as) em participar do Processo Seletivo para as vagas em questão deverão enviar o currículo pelo e-mail [rhsoebras.mg@funorte.edu.br](mailto:rhsoebras.mg@funorte.edu.br) com o título da mensagem **Seleção técnico laboratório Gastronomia**, até o dia **26/09/21**.

**II – Jornada de Trabalho:** 44h semanais

Horário de trabalho: Segunda a sexta - 13h às 22h / sábado (horário a ser definido)

**III – Remuneração:** R\$ 1.532,75

**IV – Atividades:**

- Receber as listas de compra de insumos e materiais, realizar orçamentos e identificar o melhor custo benefício e realizar as compras;
- Organizar e limpar o estoque de insumos, respeitando os aspectos higiênico-sanitários descritos na RDC-216;
- Verificar o prazo de validade dos insumos no estoque e aplicar ao uso o padrão de logística FIFO (First In, First Out);
- Preparar o laboratório da cozinha didática antes de cada aula, fazendo a correta higienização, sanitização e organização dos objetos e insumos que serão utilizados no dia;
- Desmontar as aulas ao final de cada turno, organizar e limpar a cozinha e o estoque;
- Garantir junto aos alunos, a correta manutenção e limpeza dos equipamentos, louças e utensílios do laboratório;
- Auxiliar o professor no monitoramento das aulas garantindo a saúde e segurança dos alunos na utilização de equipamentos e objetos de risco, como facas, forno, fogão, etc;
- Quando solicitado pelo professor, realizar o pré-preparo de alguma produção;
- Garantir que os alunos descartem o lixo nos locais corretos, respeitando a seleção de orgânicos e inorgânicos;
- Garantir que alunos e professores estejam seguindo os manuais de boas práticas e POP's do laboratório.

**V – Condições para Participar:**

- Graduação em Gastronomia ou Nutrição ou técnico em Nutrição;
- Conhecimento técnico em laboratórios, cozinha;
- Conhecimento em informática
- Disponibilidade de horário

## **VI- Procedimento de Avaliação do Candidato:**

O processo seletivo será realizado em cinco etapas:

1. Análise de currículo;
2. Entrevista coletiva
3. Entrevista individual;
4. Devolutiva.

**Montes Claros, 22/09/2021.**

Cyntia Sobrinho – Gerente de Recursos Humanos  
Soebras – Plataforma 1 – Norte MG