



## Ficha de Divulgação de Recrutamento

Código:  
Imp682.2

# DELEGAÇÃO DE BRAGA DA CRUZ VERMELHA PORTUGUESA

## DESDE 1870

*a prestar assistência humanitária e social, em especial aos mais vulneráveis, prevenindo e reparando o sofrimento e contribuindo para a defesa da vida, da saúde e da dignidade humana.*

## COZINHEIRO/A

### CENTRO DE ALOJAMENTO TEMPORÁRIO

O **Centro de Alojamento Temporário** tem como objetivo promover a qualidade de vida da pessoa em situação de sem abrigo, facultando acolhimento temporário pelo período de 6 meses e visando sensibilizar o utente para a construção e prossecução de um projeto de vida. Pretende auxiliar no processo de reinserção social, proporcionando atividades de ocupação e/ou formação e promover a articulação entre serviços e instituições no trabalho junto da população em situação de sem abrigo.



## PRINCIPAIS RESPONSABILIDADES

Compete ao/à **Cozinheiro/a** do Centro do Centro de Alojamento Temporário, garantir a confeção de refeições de acordo com as ementas e a respetiva higienização dos equipamentos.

Destacam-se as seguintes tarefas:

- Organizar ementas diárias;
- Comunicar com fornecedores;
- Requisitar material e alimentos de acordo com o stock disponível;
- Confeccionar refeições e sobremesas de acordo com as ementas;
- Preparar dietas;



<b>Ficha de Divulgação de Recrutamento</b>	
	Código: Imp682.2

- Empratar, guarnecer, decorar os pratos;
- Efetuar o controlo da qualidade dos alimentos e ingredientes;
- Gerir o stock de géneros;
- Orientar e supervisionar os(as) auxiliares de serviços gerais na preparação de refeições;
- Executar e zelar pela higiene nos trabalhos de cozinha, tais como higienização, manipulação e conservação dos alimentos;
- Executar e zelar pela limpeza de equipamentos, instalações e utensílios da cozinha;
- Desenvolver as atividades tendo em conta as normas e procedimentos do HACCP e de Higiene e segurança no trabalho;
- Informar o superior hierárquico relativamente às irregularidades encontradas nos géneros, incumprimento dos fornecedores, assim como a necessidade de reparações nos equipamentos e instalações e reposição de utensílios de cozinha;
- Efetuar outras tarefas correlacionadas com a função tendo em conta as necessidades que surjam;
- Cumprir o definido no Sistema de Gestão da Qualidade e aplicável à sua função;
- Contribuir ativamente para a melhoria contínua do Sistema de Gestão da Qualidade;
- Participar na melhoria das atividades por forma a otimizar recursos e satisfazer clientes.

## REQUISITOS A TER

- Escolaridade mínima obrigatória;
- 1 ano de experiência de cozinha;
- Formação em HACCP (preferencial);
- Gosto pelo trabalho em equipa;
- Capacidade de organização e gestão de tempo;
- Elevada capacidade de Rigor e Autonomia;
- Disponibilidade Imediata;
- Disponibilidade para trabalhar por turnos (inclui fins de semana e feriados);
- Identificação com a missão, visão e valores da Cruz Vermelha.



<b>Ficha de Divulgação de Recrutamento</b>	
	Código: Imp682.2

## DOCUMENTOS OBRIGATÓRIOS

Deverá enviar para o e-mail [braga.rh.rec@cruzvermelha.org.pt](mailto:braga.rh.rec@cruzvermelha.org.pt) os seguintes documentos, **com a referência "Candidatura a Cozinheiro/a – Centro de Alojamento Temporário"**.

- Carta de Motivação;
- Curriculum Vitae;
- Certificado de Habilitações;

**PERIODO DE CANDIDATURAS:** 30 de março a 13 de abril de 2026;

**ENVIO DE CANDIDATURA PARA:** [braga.rh.rec@cruzvermelha.org.pt](mailto:braga.rh.rec@cruzvermelha.org.pt);

**CONTRATO:** Sem termo, tempo completo.