

ABERTURA DE VAGAS

- N° Processo Seletivo: **027/2025**
- Cargos:
 - **Servente de Limpeza**
 - **Cozinheiro(a)**
- Local: **Instituição de Longa Permanência para Idosos (ILPI) Vitório P. Piccini**
- Carga Horária: **12 horas x 36 horas**
- Cidade/Estado: **Lucas do Rio Verde/MT**
- Prazo final de recebimento dos currículos: **30/06/2025**
- Envio de currículo: **obrigatório** em <https://fundacaolasalle.org.br/trabalhe-conosco/>
- Envio de carta de intenções: **opcional**

Para ambas as vagas, o(a) candidato(a) deve possuir, além de idade mínima de 18 anos, bons antecedentes criminais, e atestados de aptidão física e mental

Vagas também destinadas a pessoas com deficiência.

PERFIL DAS VAGAS

1 - SERVENTE DE LIMPEZA

Escolaridade mínima:

Ensino Fundamental Completo.

Atribuições:

- Executar e garantir a limpeza das dependências da ILPI e áreas comuns utilizadas pelos idosos e equipe da Fundação La Salle;

- Realizar limpeza completa dos ambientes, corredores, banheiros, pátios e demais dependências da instituição (paredes, pisos, calçadas, portas, janelas, vidros, cortinas, etc.);
- Retirar o pó e lavar mesas e cadeiras (móveis em geral), utensílios e equipamentos;
- Realizar a limpeza e conservação de banheiros;
- Fazer a limpeza e manter a conservação do local de trabalho;
- Conservar e manter as instalações dos imóveis, utensílios, máquinas e equipamentos em perfeita ordem de funcionamento, higiene e segurança. Caso necessário, levar ao conhecimento da coordenação reparos a serem providenciados;
- Controlar o estoque de produtos e materiais;
- Receber, conferir e armazenar o material e equipamentos de forma adequada;
- Providenciar a coleta de lixo, armazená-lo em recipientes adequados e depositá-lo em local apropriado;
- Executar tarefas correlatas;
- Participar de atividades formativas.

Requisitos desejáveis:

- Experiência em atividades afins;
- Facilidade no trabalho em equipe, ter iniciativa e dinamismo;
- Responsabilidade;
- Comprometimento;
- Pontualidade;
- Capricho na realização dos serviços;
- Zelo pelos bens.

2 – COZINHEIRO(A)

Escolaridade mínima:

Ensino Fundamental completo.

Atribuições:

- Executar atividades de cozinha, preparando os alimentos de acordo com cardápio a ser definido;
- Servir lanches e refeições;
- Fazer a higienização de louças, utensílios e da cozinha em geral;
- Fazer a limpeza e manter a conservação da cozinha e refeitório;
- Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas;
- Controlar o estoque de alimentos;
- Conservar e manter as instalações dos móveis, utensílios, máquinas e equipamentos em perfeita ordem de funcionamento, higiene e segurança. Caso necessário, levar ao conhecimento da coordenação reparos a serem providenciados;
- Evitar o desperdício de produtos;
- Receber, conferir e armazenar os alimentos de forma adequada;
- Providenciar a coleta de lixo, armazená-lo em recipientes adequados e depositá-los em local apropriado;
- Participar de atividades formativas.

Requisitos desejáveis:

- Experiência na preparação de alimentos;
- Facilidade no trabalho em equipe, ter iniciativa e dinamismo;

- Responsabilidade;
- Comprometimento;
- Boa comunicação.

Lucas do Rio Verde/MT, 18 de junho de 2025.