

## OPORTUNIDADE: NUTRICIONISTA

### SETOR: NUTRIÇÃO

**Data de abertura: 19/05/2025**

**Inscrições abertas até: 25/05/2025**

Identificou-se com essa vaga?

Então envie o seu currículo para [rh@notredamecampinas.net.br](mailto:rh@notredamecampinas.net.br).

**Para candidatura interna:** seguir as normativas constantes no Manual de Gestão de Pessoas.

### RESPONSABILIDADES E ATRIBUIÇÕES:

Acompanhar as rotinas operacionais de todos os serviços prestados pelo fornecedor terceirizado, a fim de garantir que os processos executados estejam de acordo com as legislações vigentes e as refeições estejam sendo preparadas e servidas conforme os padrões nutricionais e higiênico-sanitários, garantindo a segurança alimentar.

Acompanhar a distribuição dos lanches e refeições, analisando os processos, atendimento, qualidade, apresentação, desperdício e aceitação.

Realizar a educação alimentar dos alunos, trabalhando o incentivo a uma alimentação saudável e equilibrada.

Avaliar a aceitação alimentar, propondo ajustes quando necessário.

Aprovar cardápios executados pelo fornecedor terceiro, levando em consideração a faixa etária, harmonia, alimentação saudável e equilibrada.

Fiscalizar o cumprimento das exigências do contrato existente.

Aplicar checklists e auditorias de qualidade, a fim de garantir a conformidade com as legislações vigentes e a segurança alimentar.

Elaborar relatórios à direção, sobre o desempenho dos serviços prestados.

Elaborar pedidos de compras para desjejum de funcionários.

Gerenciar o serviço de *vending machines* de snacks e bebidas quentes, de fornecedor terceiro.

Receber e tratar pontuações e/ou sugestões de clientes junto à empresa terceira e direção do colégio.

### REQUISITOS E QUALIFICAÇÕES:

Habilidades para validação de cardápios, considerando adequação nutricional por faixa etária, harmonia alimentar, balanceamento e variedade.

Avaliação contínua dos aspectos de qualidade, apresentação, desperdício, temperatura, e aceitação alimentar.

Vivência em acompanhamento técnico de fornecedores, com atuação fiscalizatória.

Habilidade de intermediar solicitações, reclamações ou ajustes operacionais com a prestadora e informar à gerência.

Elaboração de relatórios analíticos e gerenciais com apontamentos de não conformidades, desempenho do serviço e propostas de melhorias.

Facilidade em realizar a interface entre escola, empresa terceirizada e usuários finais.

Domínio da legislação vigente da ANVISA, CRN, PNAE, e Código Sanitário Estadual e Municipal.

#### **FORMAÇÃO:**

Superior completo em Nutrição.

#### **BENEFÍCIOS:**

Cesta básica ou cartão Sodexo, convênio médico Unimed (titular e dependentes: participativo) e odontológico Uniodonto, vale transporte ou estacionamento, seguro de vida, convênio com o Sesc Campinas, Gympass/Welhub e bolsa de estudos para até dois filhos (após o período de experiência).