



PREFEITURA MUNICIPAL DE
GUIMARÂNIA

GESTÃO 2021-2024

COMPROMISSO E TRABALHO!

LEI Nº 1.704, DE 19 DE ABRIL DE 2024.

**DISPÕE SOBRE A CRIAÇÃO DO CARGO DE
COZINHEIRO E DÁ OUTRAS
PROVIDÊNCIAS.**

O Povo do município de Guimarães, Estado de Minas Gerais, por seus representantes, aprovou, e, eu em seu nome, sanciono a seguinte Lei:

Art. 1º Fica criado, no âmbito deste município, o cargo de Cozinheiro, de provimento efetivo, estando este subordinado à Secretaria Municipal de Administração, Finanças e Desenvolvimento Econômico, com descrição, jornada de trabalho, forma de provimento, atribuições e qualificação para ingresso constantes no anexo I.

Art. 2º O vencimento do cargo ora criado é correspondente à Classe/GH I Nível N 01 da tabela de vencimento da Lei Municipal nº 1.108 de 15 de março de 2011, que instituiu o Quadro Geral dos Servidores Municipais.

Art. 3º As despesas decorrentes da execução desta lei são atendidas por dotação própria do Orçamento Municipal vigente.

Art. 4º Esta Lei entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 5º Revogam-se as disposições em contrário.

Prefeitura Municipal de Guimarães, 19 de abril de 2024.

Adílio Alex dos Reis
Prefeito Municipal

CERTIDÃO

Certifico que, de acordo com a Lei Municipal Nº 747/99, este ato foi publicado no "placard" da Prefeitura Municipal nesta data.

Guimarães, 19 / 04 / 2024



ANEXO I

CARGO: Cozinheiro

JORNADA DE TRABALHO: 40 horas semanais

RECRUTAMENTO: Concurso Público

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

1. Preparar refeições na cantinha municipal, selecionando, lavando, cortando, temperando e cozinhando os alimentos, de acordo com orientação recebida;
2. Receber e armazenar os gêneros alimentícios, de acordo com normas e instruções estabelecidas, a fim de atender aos requisitos de conservação e higiene;
3. Zelar pela conservação e limpeza do local de trabalho, bem como dos instrumentos e equipamentos que utiliza;
4. Verificar o estado de conservação dos alimentos, separando os que não estejam em condições adequadas de utilização, a fim de assegurar a qualidade das refeições preparadas;
5. Distribuir as refeições preparadas, servindo-as conforme rotina predeterminada, para atender aos comensais;
6. Registrar, diariamente, o número de refeições servidas e a aceitação por parte dos servidores;
7. Preencher formulários de controle de estoque de gêneros alimentícios;
8. Auxiliar na requisição do material necessário para a preparação dos alimentos;
9. Realizar outras atividades correlatas com a função.

QUALIFICAÇÃO MÍNIMA

INSTRUÇÃO: Ensino Fundamental Completo.

Guimarânia, 19 de abril de 2024.