

DESCRITIVO DE CARGOS QUINTAL DO FOGO

AUXILIAR DE COZINHA

R\$1.800,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

Dar suporte ao cozinheiro e ao chefe, preparando ingredientes e mantendo a cozinha organizada.

Principais responsabilidades:

- Higienizar e cortar legumes, frutas e demais insumos.
- Apoiar na mise en place e abastecimento de estações.
- Lavar utensílios menores e panelas.
- Colaborar no recebimento e armazenamento de mercadorias.

Competências técnicas:

- Técnicas básicas de corte e higienização.
- Boa gestão de tempo e organização de espaços.

PLONGER

R\$1.800,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

Responsável por lavagem, higienização e guarda de louças, talheres, copos e utensílios.

Principais responsabilidades:

- Lavar e secar louças, panelas e utensílios.
- Verificar a integridade e armazenar adequadamente.
- Manter a área de lavagem limpa e organizada.
- Apoiar a equipe de cozinha sempre que necessário.

Competências técnicas:

- Uso seguro de máquinas de lavar e detergentes.
- Organização de estoques de louça.

AUXILIAR DE COZINHA “TOURNANT”

R\$1.800,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

Receber guarnições da cozinha central e preparar pedidos para rodízio no salão.

Principais responsabilidades:

- Receber e montar guarnições conforme padrão.
- Acompanhar saída de pratos para o salão.
- Monitorar reposição de guarnições e comunicar faltas.
- Auxiliar o garçom em ajustes e entregas rápidas.
- Finalizar pratos para salão ou na frente do cliente.
- Auxiliar cozinha e parrilha

Competências técnicas:

- Agilidade e coordenação para montagem de pratos.
- Controle de qualidade visual e de sabor.

COZINHEIRO

R\$2.200,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

Preparar pratos conforme receitas e padrões estabelecidos, mantendo ritmo e qualidade.

Principais responsabilidades:

- Executar mise en place e preparo de carnes, molhos, acompanhamentos.
- Seguir fichas técnicas e cronogramas de produção.
- Auxiliar no controle de estoque da estação de trabalho.
- Zelar pela limpeza e organização da bancada.

Competências técnicas:

- Domínio de cortes, cocções e técnicas clássicas.
- Agilidade no preparo sem perda de qualidade.



CHEFE DE COZINHA

R\$3.500,00 + comissão + benefícios

Perfil adequado ao cargo, experiência mínima 5 anos, formação comprovada com certificado e referências.

Objetivo do cargo:

Planejar, coordenar e supervisionar todas as atividades da cozinha, garantindo qualidade, padronização e segurança alimentar.

Principais responsabilidades:

- Desenvolver e atualizar fichas técnicas e cardápios.
- Gerenciar equipes de cozinha (cozinheiros e auxiliares).
- Controlar custos de insumos e desperdícios.
- Garantir cumprimento das normas de higiene e segurança alimentar.
- Coordenar compras e recebimento de mercadorias.

Competências técnicas:

- Conhecimento aprofundado de técnicas culinárias e confeitaria.
- Planejamento de cardápios e gestão de estoque.
- Habilidades de liderança e organização de fluxos de trabalho.

AUXILIAR DE PARRILHA

Salário R\$1.800,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

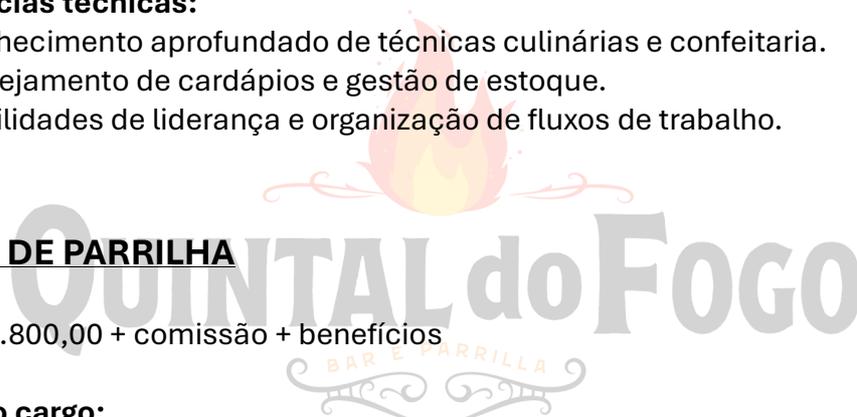
Dar apoio ao parrilheiro, preparando cortes e controlando insumos.

Principais responsabilidades:

- Limpar e cortar carnes conforme fichas.
- Abastecer a grelha com insumos.
- Trocar grelhas e limpar utensílios.
- Auxiliar no controle de estoque de insumos de churrasco.

Competências técnicas:

- Técnicas de corte e higiene.
- Organização de área de trabalho.



PARRILHEIRO

R\$2.500,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

Assar carnes e preparos especiais na parrilla, garantindo ponto e sabor.

Principais responsabilidades:

- Preparar brasa e controlar temperatura da grelha.
- Assar carnes, peixes e legumes conforme solicitação.
- Ajustar tempos de cocção com precisão.
- Manter limpeza e organização da parrilla.

Competências técnicas:

- Técnicas de churrasco e controle de calor.
- Conhecimento de tipos de carne e cortes.

GARÇOM

R\$1.950,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

Atender clientes no salão, realizar anotações de pedidos e zelar pela experiência.

Principais responsabilidades:

- Apresentar cardápio e sugerir combinações.
- Receber e anotar pedidos com clareza.
- Servir pratos e bebidas.
- Acompanhar satisfação e necessidades dos clientes.

Competências técnicas:

- Conhecimento de vinhos, cervejas e harmonizações.
- Boa dicção.
- Uso de sistema de comandas.



BARMAN

R\$2.150,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

Gerenciar o bar e preparar bebidas, assegurando alta qualidade de coquetelaria, atendimento ao cliente e rentabilidade da operação.

Principais responsabilidades:

- Desenvolver e atualizar o cardápio de bebidas e coquetéis.
- Preparar drinks, coquetéis e degustações conforme padrões de receita e apresentação.
- Gerir o estoque de bebidas; controlar custos e minimizar desperdícios.
- Supervisionar e treinar a equipe de bar (bartenders e auxiliares).
- Garantir cumprimento de normas de higiene, segurança alimentar e consumo responsável.
- Atender clientes diretamente, sugerir harmonizações e realizar upsell de produtos.
- Planejar e executar eventos especiais (happy hour, temporadas temáticas).

Competências técnicas:

- Domínio de técnicas de mixologia clássica e contemporânea.
- Conhecimento aprofundado de destilados, licores, vinhos e cervejas.
- Cálculo de cost drink e controle de margem de contribuição.
- Manuseio de equipamentos de bar (shakers, dosadores, espumadores, geladeiras).

ATENDENTE/RECEPCIONISTA

Salário R\$1.800,00 + comissão + benefícios

Objetivo do cargo:

Recepcionar clientes, recepcionar fornecedores, vender itens da mercearia, registrar e cobrar consumos, com cordialidade, agilidade e precisão.

Principais responsabilidades:

- Registrar pedidos no sistema.
- Emitir notas fiscais e recibos.
- Conferir pagamentos em dinheiro, cartão e vales.
- Fechar caixa e arquivar comprovantes.
- Receber clientes e direcioná-los a mesa.
- Vender itens de mercearia.
- Esclarecer dúvidas de clientes.

Competências técnicas:

- Domínio de sistema de PDV.
- Matemática básica e conferência.
- Capacidade de relações interpessoais