

Oportunidades de Carreira: Técnico Nutricao - Hospital de Urgências de Goiás - HUGO (1305900)

ID da requisição **1305900** - Postado **10/12/2025**

[Visualizar impressão da descrição do cargo](#)

Inscriver-se

Salvar vaga

Retornar à Lista

Sobre nós

Com mais de 60 anos de existência, a Sociedade Benéfice Israelita Brasileira Albert Einstein ainda mantém uma premissa: inovar e crescer, sempre com excelência. Ajudamos a salvar vidas, difundir o conhecimento em educação, prevenção e inovação em saúde. Além da atuação e setores assistenciais, temos oportunidades na área de Inovação, Tecnologia, Pesquisa, Ensino, entre outras. Seguimos oferecendo qualidade, afirmando nosso compromisso com a Responsabilidade Social e com o propósito de levar uma gota de Einstein para cada cidadão. Valorizamos a diversidade e inclusão de todos os talentos e buscamos profissionais que compartilhem deste mesmo propósito!

Informações sobre a vaga

- **Local de Trabalho:** HUGO – Hospital de Urgências de Goiás
- **Jornada de Trabalho:** 180 Horas/Mês
- **Quantidade de Vagas:** 01

Inscrições até: 19/12/2025

Principais atribuições

- Participar na elaboração de cardápio do buffet, visando equilíbrio nutricional, atratividade e adequação de custo;
- Elaborar a escala de folgas mensais dos funcionários da cozinha do Restaurante;
- Visitar limpeza e desinfecção de ambiente, equipamentos e utensílios, verificando diretamente os procedimentos, inclusive averiguando técnicas empregadas, tipo de produtos utilizados, diluição, etc;
- Verificar a necessidade de hortifrut, emitindo pedidos para suprimento da cozinha, bem como acompanhando e controlando sobras visando um menor desperdício;
- Controlar a data de validade de alimentos no estoque diário, evitando a utilização e consumo;
- Controlar tempo, temperatura e rastreabilidade: identificação de produtos na produção, coleta de amostras, etc;
- Análise sensorial dos alimentos fornecidos ou elaborados no Restaurante;
- Elaborar, implantar e efetuar manutenção de boas práticas de produção.
- Realizar supervisão dos funcionários da cozinha.
- Atuar de forma humanizada na relação com o paciente, familiar e cliente interno, conforme Filosofia Planetree e diretrizes de qualidade e segurança do paciente.

Requisitos

- Curso Técnico em Nutrição e Conselho da categoria ativo e regular
- Experiência comprovada na área
- Informática (Pacote Office e Outlook)
- Conhecimento em manipulação de alimentos
- Desejável conhecimento na metodologia APPCC
- Desejável conhecimento com sistemas de prontuário eletrônico.

Etapas do Processo Seletivo

- Avaliação curricular;
- Avaliação Técnica (prova)
- Entrevista RH/Gestor.

Ressaltamos que todas as etapas são de caráter eliminatório.

Einstein Benefícios - Compartilhando Bem Estar

- **Saúde:** Telemedicina, Convênio Farmácia, Convênio Médico e Assistência Odontológica.
- **Bem estar:** Wellhub (Gympass), TotalPass, Coral e Programa de Orientação Pessoal e SESC.
- **Família:** Licença paternidade estendida, Seguro de Vida, Auxílio Creche para mães, Previdência Privada com taxa zero
- **Alimentação:** Refeitório no local de trabalho.
- **Mobilidade:** Vale Transporte, Aplicativo de caronas BYND
- **Clube de Benefícios:** NewValue, IFEPAF Benefícios Hugo.

****Os benefícios podem sofrer alteração de acordo com a convenção coletiva, unidade de trabalho e políticas vigentes.**

Inscriver-se

Salvar vaga

Retornar à Lista