

EDITAL Nº /2026 - DRG/AVR/IFSP, DE 24 DE AGOSTO DE 2026

PROJETO PARTICIPANTE DO

**PROGRAMA DE BOLSAS DISCENTE NA MODALIDADE ENSINO
PROCESSO SELETIVO DE DISCENTES PARA
PARTICIPAÇÃO EM PROJETOS DE ENSINO
Campus Avaré**

Título:

Alimentação para Coletividade: vivências práticas no Restaurante Estudantil do IFSP – Câmpus Avaré.

Perfil do aluno:

Estudante regularmente matriculado no Curso Superior de Tecnologia em Gastronomia, responsável, proativo, organizado, assíduo e com interesse em Alimentação para Coletividade. Deverá possuir conhecimentos básicos de técnicas culinárias e Boas Práticas de Manipulação, disposição para atuar nas diferentes etapas da rotina de uma cozinha profissional, incluindo pré-preparo e preparo dos alimentos, organização, limpeza e higienização dos espaços, equipamentos e utensílios e controle de estoque. Deverá apresentar capacidade de trabalho em equipe, responsabilidade no cumprimento de horários e tarefas e atenção às normas de segurança e higiene.

Rol de disciplinas que o candidato deva estar cursando ou tenha cursado com aproveitamento e que o habilite para realizar as atividades previstas (Pré Requisitos):

- Habilidades Básicas da Gastronomia Tecnólogo em Gastronomia
- Controle Higiênico Sanitário dos Alimentos Tecnólogo em Gastronomia
- Tecnologia de Alimentos Tecnólogo em Gastronomia
- Cozinha Brasileira Tecnólogo em Gastronomia

Atividades Previstas:

- Participar da rotina diária de produção de refeições do Restaurante Estudantil.
- Auxiliar na organização e separação dos gêneros alimentícios necessários à produção diária.
- Realizar, sob supervisão, a higienização das matérias-primas utilizadas nas preparações.

- Participar das operações de pré-preparo, incluindo seleção, descasque, cortes, fracionamento, pesagem e porcionamento dos ingredientes.
- Participar efetivamente do preparo das refeições que serão servidas à comunidade acadêmica.
- Auxiliar no preparo de cereais, leguminosas, carnes, aves, vegetais, saladas, massas, guarnições, molhos, acompanhamentos e sobremesas previstos nos cardápios.
- Aplicar técnicas culinárias e métodos de cocção adequados às diferentes preparações.
- Auxiliar no acompanhamento dos tempos e temperaturas de cocção, conservação e distribuição.
- Participar da finalização, porcionamento e organização das preparações para o serviço.
- Colaborar para a manutenção da padronização, rendimento e qualidade das preparações servidas.
- Participar das atividades de limpeza e higienização das áreas de produção, bancadas, superfícies, equipamentos e utensílios, antes, durante e após a produção.
- Aplicar as Boas Práticas de Manipulação durante o recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.
- Auxiliar no recebimento e conferência dos gêneros alimentícios, verificando quantidade, integridade, identificação, validade e condições dos produtos.
- Participar da organização dos estoques seco, refrigerado e congelado.
- Auxiliar no controle das entradas e saídas dos gêneros alimentícios e na realização de inventários periódicos.
- Identificar produtos próximos ao vencimento e aplicar o sistema PVPS – Primeiro que Vence, Primeiro que Sai.
- Acompanhar e registrar sobras e desperdícios e participar de ações destinadas ao uso responsável dos recursos.
- Zelar pelos equipamentos, utensílios, gêneros alimentícios e espaços utilizados.
- Participar das reuniões de planejamento e orientação do projeto.
- Desenvolver compreensão integrada sobre planejamento, produção, distribuição, higienização e gestão de refeições para coletividade.