



ANEXO II DO EDITAL PROCESSO SELETIVO Nº 07/2020

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC/RN, representado por sua Administração Regional no Estado do Rio Grande do Norte, torna público, para o conhecimento de quantos possam se interessar, que procederá ao recrutamento de profissionais, objetivando a realização de processo seletivo de pessoal, para formação de cadastro reserva.

1. INFORMAÇÕES SOBRE A VAGA

Cargo: Auxiliar de Copa e Cozinha (Natal e Grande Natal)

Vaga: Cadastro Reserva

Forma de Contratação: Prazo Indeterminado

Pré-requisitos Mínimos: Possuir ensino fundamental completo, e ter domínio no pré-preparo, preparo, processamento e manipulação de alimentos; na montagem de pratos; e no preparo de sucos, drinks e café. Atender os clientes servindo alimentos e bebidas. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando riscos de contaminação. Trabalhar em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde. Possuir experiência comprovada no cargo. É necessário ter disponibilidade de horário, para escalas aos finais de semana e para atuação em unidades de Natal e Grande Natal.

Atribuições Gerais do Cargo:

1. Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
2. Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
3. Cumprir com as normas, procedimentos e dispositivos legais inerentes à Instituição;
4. Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente, a participação em ações que contribuam para o seu desenvolvimento;
5. Compartilhar novos conhecimentos adquiridos através do apoio Institucional;
6. Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
7. Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
8. Consolidar dados da sua área de atuação;
9. Participar de reuniões institucionais;
10. Realizar viagem técnica e trabalhar aos finais de semana, quando se fizer necessário;
11. Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;

Atribuições da Função:

1. Auxiliar e apoiar na elaboração da montagem dos pratos;
2. Executar a manipulação segura de alimentos;
3. Auxiliar na preparação e produção das refeições;
4. Realizar a montagem e reposição de *buffet* e *self-service*;
5. Executar o processo de distribuição das refeições, bem como prestar auxílio operacional em *buffet*, executando atendimento de *buffet* e mesa, quando necessário;
6. Auxiliar na preparação e no serviço de coquetéis e bebidas;
7. Realizar a limpeza, manutenção e conservação de equipamentos, utensílios e ambiente de trabalho;
8. Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos, seguindo as normas de segurança alimentar;
9. Manter limpos e abastecidos os locais destinados ao acondicionamento de produtos e gêneros alimentícios perecíveis;
10. Auxiliar no processo de checagem dos alimentos, antes de sua utilização, no que se refere à conservação e validade;
11. Zelar pelo fardamento, bem como utilizar corretamente os equipamentos de proteção individual, de acordo com as normas de segurança do trabalho;
12. Zelar pelo cumprimento das normas, procedimentos internos e outros dispositivos legais;
13. Execução de outras atribuições inerentes ao cargo.

Enquadramento no plano de cargos considerando o Código Brasileiro de Ocupações. Nº5135-05

Definição das Competências:

Competências individuais corporativas
Comprometimento
Ética
Trabalho em equipe
Proatividade
Foco no cliente/eficácia
Eficiência

Competências da área de Nutrição
Inteligência Emocional
Planejamento e Organização
Comunicação
Agilidade
Postura Profissional
Concentração
Conhecimento Técnico

Competências funcionais
Senso de Organização

Carga Horária: 44h semanais

Salário: R\$ 1.105,00 (valor reajustado conforme ACT 2021).

Benefícios: Vale Transporte (nos termos da Lei 7.418/85 e seu regulamento, Decreto 95.247/87), Assistência Médica (opção do empregado, com sua participação financeira), Assistência Odontológica do Sesc, Auxílio Creche e Auxílio Alimentação em conformidade com legislação vigente.

2. ETAPAS DO PROCESSO SELETIVO

Etapa	Conceito	Local
1ª Etapa	Cadastro do Currículo e Envio de Documentos Comprobatórios	Site
2ª Etapa	Triagem e Análise dos currículos documentos comprobatórios	Sesc Cidade Alta
3ª Etapa	Prova Escrita	Sesc Cidade Alta
4ª Etapa	Entrevista Técnica/ comportamental Individual	Sesc Cidade Alta

3. CONTEÚDO DA PROVA:

- ARMAZENAMENTO DE PRODUTOS
- PERIGOS NA PRODUÇÃO DOS ALIMENTOS
- RISCOS NO AMBIENTE DE TRABALHO
- HIGIENE E MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS
- RDC 216/04

4. RESUMO DAS INFORMAÇÕES:

Cargo	Tipo de Prova	Nº de questões	Duração	Data	Local da prova
Auxiliar de Copa e Cozinha	Objetiva	10 questões objetivas de conhecimento específico (valendo 1,0 ponto cada)	2h	16.03.2020	Sesc Cidade Alta Rua Coronel Bezerra, nº33, Cidade Alta, Natal/RN

5. CRONOGRAMA:

	Período
Divulgação da vaga no site e nas mídias	13.02.2020
Prazo para envio dos currículos	13 à 20.02.2020
Divulgação da Relação de Convocação para Prova	10.03.2020
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Prova	11.03.2020
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	13.03.2020
Aplicação da Prova Escrita	16.03.2020
Divulgação do Gabarito Oficial Preliminar	16.03.2020
Prazo para Interpor Recurso da Prova	17.03.2020
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	19/07/2021
Divulgação do Gabarito Oficial Definitivo	19/07/2021
Divulgação do Quadro de Notas	19/07/2021
Prazo para Interpor Recurso do Quadro de Notas	20/07/2021
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	22/07/2021
Divulgação da Relação de Convocação para Entrevista	22/07/2021
Entrevista Técnica/ comportamental Individual	23/07/2021
Divulgação do Quadro de Notas Final	
Prazo para Interpor Recursos da Nota Final	
Resultado de Recursos Interpostos da Nota Final	
Homologação do Processo Seletivo	
Divulgação do Resultado Final da Seleção	

Natal, 19 de julho de 2021.