



ANEXO II DO EDITAL PROCESSO SELETIVO Nº26/2021

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.

1. INFORMAÇÕES SOBRE A VAGA

Cargo: Cozinheiro (Sesc Mossoró)

Vaga: 01 (uma)

Forma de Contratação: Prazo Indeterminado

Pré-requisitos Mínimos: Possuir ensino médio completo e curso técnico na área. Ter experiência de atuação com: atividades de cozinha na elaboração de pratos; habilidades em confeitaria e sobremesas; preparo, provas e cozimento de alimentos e guarnições dentro das técnicas, de acordo com as normas vigentes de boas práticas; higienização dos equipamentos; preparo, guarnecimento adequado e provisões de todos os produtos alimentícios; manutenção da higiene dos locais destinados ao acondicionamento e preparo de produtos e gêneros alimentícios perecíveis, cuidando de sua adequação, validade e demais ações preventivas; controle de qualidade, através do preenchimento de registros e planilhas, referentes às boas práticas de manipulação e controle da utilização e desperdícios de alimentos. É necessário ter disponibilidade para viagens, escalas aos finais de semana.

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;
12. Elaborar ofícios, despachos, memorandos, projetos e documentos técnicos, quando se fizer necessário;
13. Alimentar os sistemas e banco de dados de acompanhamento das atividades inerentes a sua área;
14. Representar à Instituição perante os órgãos externos, quando se fizer necessário.

Atribuições da Função:

1. Conferir a higienização dos equipamentos antes de iniciar a sua utilização;
2. Executar atividades de cozinha na elaboração de pratos;
3. Preparar e cozinhar alimentos e guarnições dentro das técnicas e aplicando as normas vigentes de boas práticas;
4. Efetuar os processos de provas de alimentos no momento de preparo, em conformidade com as boas práticas de higiene;
5. Preparar e guarnecer adequadamente todos os produtos alimentícios, bem como realizar suas provisões;

6. Manter a higiene dos locais destinados ao acondicionamento e preparo de produtos e gêneros alimentícios perecíveis, cuidando de sua adequação, validade e demais ações preventivas;
7. Realizar controle de qualidade através do preenchimento de registros e planilhas, referentes às boas práticas de manipulação;
8. Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos, observando o processo de aproveitamento integral dos mesmos, seguindo as normas de segurança alimentar;
9. Execução de outras atribuições inerentes ao cargo.

Enquadramento no plano de cargos considerando o Código Brasileiro de Ocupações. Nº5132-05.

Definição das Competências:

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

| Competências da área - DAF |
|-----------------------------------|
| Inteligencia Emocional |
| Planejamento e Organização |
| Comunicação |
| Agilidade |
| Postura Profissional |
| Concentração |
| Conhecimento Técnico |

| Competências funcionais |
|--------------------------------|
| Liderança |
| Raciocínio Lógico |

Carga Horária: 40h semanais

Salário: R\$ 1.490,73

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 e documentos comprobatórios | Sesc Natal |
| 3ª Etapa | Prova escrita | Sesc Mossoró |
| 4ª Etapa | Entrevista Técnica Individual | Sesc Mossoró |

3. CONTEÚDO DA PROVA:

- Conhecimentos específicos;
- Boas práticas de manipulação;
- Rotinas de trabalho em cozinha comercial;
- Raciocínio lógico;

4. RESUMO DAS INFORMAÇÕES:

| Função | Tipo de Prova | Nº de questões | Duração | Data | Local da prova |
|------------|---------------|--|---------|------------|--|
| Cozinheiro | Objetiva | 10 questões objetivas (valendo 1,0 ponto cada) | 2h | 07/12/2021 | Sesc Mossoró - Rua Doutor João Marcelino, nº S/N Nova Betânia - Mossoró/RN |

5. CRONOGRAMA:

| Atividade | Período |
|---|---------------------------------------|
| Divulgação da vaga no site e nas mídias | 11.12.2021 |
| Prazo para envio dos currículos | 11 à 30.12.2021 |
| Divulgação da Relação de Convocação para Prova | 02.12.2021 |
| Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Prova | 03.12.2021 |
| Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos | 06.12.2021 |
| Aplicação da Prova Escrita | 07.12.2021 |
| Divulgação do Gabarito Oficial Preliminar | 07.12.2021 |
| Prazo para Interpor Recurso da Prova | 08.12.2021 |
| Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos | 10.12.2021 |
| Divulgação do Gabarito Oficial Definitivo | 10.12.2021 |
| Divulgação do Quadro de Notas | 10.12.2021 |
| Prazo para Interpor Recurso do Quadro de Notas | 13.12.2021 |
| Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos | 15.12.2021 |
| Divulgação da Relação de Convocação para Entrevista | 15.12.2021 |
| Entrevista Técnica Individual | 21.12.2021 |
| Divulgação do Quadro de Notas Final | Datas a serem definidas e divulgadas. |
| Prazo para Interpor Recursos da Nota Final | |
| Resultado de Recursos Interpostos da Nota Final | |
| Homologação do Processo Seletivo | |
| Divulgação do Resultado Final da Seleção | |

