



ANEXO II DO EDITAL PROCESSO SELETIVO Nº 31/2022

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: Auxiliar / Função: Auxiliar de Copa e Cozinha- Prazo Determinado (Caicó)

Vaga: 01

Forma de Contratação: Prazo Determinado.

Pré-requisitos: Ensino fundamental completo e possuir experiência comprovada na função. Ter noções de cozinha profissional, noções básicas de informática, disponibilidade de horário e para escalas aos finais de semana.

Missão da função: Auxiliar outros profissionais da área no pré-preparo preparo e processamento de alimentos, na montagem de pratos. 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.

Tarefas inerentes a função:

- Auxiliar e apoiar na elaboração da montagem dos pratos;
- Executar a manipulação segura de alimentos;
- Auxiliar na preparação e produção das refeições;
- Realizar a montagem e reposição de buffet e self-service;
- Executar o processo de distribuição das refeições, bem como prestar auxílio operacional em buffet, executando atendimento de buffet e mesa, quando necessário;
- Auxiliar na preparação e no serviço de coquetéis e bebidas;
- Realizar a limpeza, manutenção e conservação de equipamentos, utensílios e ambiente de trabalho;
- Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos, seguindo as normas de segurança alimentar;
- Manter limpos e abastecidos os locais destinados ao acondicionamento de produtos e gêneros alimentícios perecíveis;
- Auxiliar no processo de checagem dos alimentos, antes de sua utilização, no que se refere à conservação e validade;
- Cumprir suas atribuições atendendo às regras e diretrizes de segurança do trabalho, de forma a reduzir os riscos de acidente e doenças ocupacionais;
- Executar outras atividades inerentes à função;

Definição das Competências:

Conhecimentos
Noções de técnicas de preparo de alimentos
Boas Práticas de Manipulação

Habilidades
Manusear utensílios e equipamentos de cozinha industrial

Atitudes
Trabalho em Equipe
Proatividade
Comunicação
Sustentabilidade
Dinamismo
Flexibilidade

Carga Horária: 44h semanais

Salário: R\$ 1.218,00

Benefícios: 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	Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	Sesc Caicó

3. CRONOGRAMA:

	Período
Divulgação da vaga no site e nas mídias	18.10.2022
Prazo para envio dos currículos	18 à 24.10.2022
Divulgação da Relação de Convocação para Entrevista	25.10.2022
Prazo para Interpor Recurso da Convocação para Entrevista	26.10.2022
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	27.10.2022
Entrevista Técnica/ comportamental Individual	31.10.2022

Natal, 25 de outubro de 2022.