



ANEXO II DO EDITAL PROCESSO SELETIVO Nº21/2022

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: Cozinheiro (Natal e Grande Natal)

Vaga: 01 (uma)

Forma de Contratação: Prazo Indeterminado

Pré-requisitos Mínimos: Possuir ensino médio completo e curso técnico na área. Ter experiência na função e em 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, guarneamento 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 de horário e para 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\$ 1.639,80

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, após o período de experiência), 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 Cidade Alta
3ª Etapa	Prova escrita	Sesc Cidade Alta
4ª Etapa	Entrevista Técnica Individual	Sesc Cidade Alta

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	14 questões objetivas (8 valendo 0,5 e 6 valendo 1,0 ponto cada)	2h	01/06/2022	Rua Cel. Bezerra 33, Cidade Alta, Natal/RN.

5. CRONOGRAMA:

Atividade	Período
Divulgação da vaga no site e nas mídias	12.05.2022
Prazo para envio dos currículos	12 a 18.05 e 25 a 27.05.2022
Divulgação da Relação de Convocação para Prova	28.05.2022
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Prova	30.05.2022
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	31.05.2022
Aplicação da Prova Escrita	01.06.2022
Divulgação do Gabarito Oficial Preliminar	01.06.2022
Prazo para Interpor Recurso da Prova	02.06.2022
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	03.06.2022
Divulgação do Gabarito Oficial Definitivo	03.06.2022
Divulgação do Quadro de Notas	03.06.2022
Prazo para Interpor Recurso do Quadro de Notas	06.06.2022
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	07.06.2022
Divulgação da Relação de Convocação para Entrevista	07.06.2022
Entrevista Técnica Individual	09.06.2022
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	

Natal, 27 de maio de 2022