



ANEXO II DO AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO PROCESSO SELETIVO Nº 12/2024

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 (Nova Cruz)

Vaga: 01

Forma de Contratação: Prazo Determinado.

Pré-requisitos: Ensino fundamental completo e possuir experiência comprovada na função.

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\$1.420,00

Benefícios: 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 documentos comprobatórios	Sesc Cidade Alta
3ª Etapa	Atividade Prática	Sesc Nova Cruz
4ª Etapa	Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	Sesc Nova Cruz

3. CRONOGRAMA

	Período
Divulgação da vaga no site e nas mídias	25/04/2024
Prazo para envio dos currículos	25/04/2024 à 02/05/2024
Divulgação da Relação de Convocação para Atividade Prática	06/05/2024
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Atividade Prática	07/05/2024
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	08/05/2024
Aplicação da Atividade Prática	16/05/2024
Divulgação do Quadro de Notas Atividade Prática	16/05/2024
Prazo para Interpor Recurso do Quadro de Notas Atividade Prática	17/05/2024 até 12h
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	17/05/2024
Divulgação da Relação de Convocação para Entrevista	17/05/2024
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Entrevista	20/05/2024 até 12h
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	20/05/2024
Entrevista Técnica/ comportamental Individual	21/05/2024
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, 06 de Maio de 2024.