



ANEXO II DO AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO PROCESSO SELETIVO Nº 21/2025

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: Assistente II / **Função:** Cozinheiro

Forma de Contratação: Prazo Indeterminado.

Pré-requisitos: 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, 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. Possuir disponibilidade de horário e para escalas aos finais de semana quando necessário.

Missão da função: Desenvolver atividades de cozinha, produzindo pratos e auxiliando na elaboração de novas receitas, sob orientação da chefia imediata.

Tarefas inerentes a função:

- Conferir a higienização dos equipamentos antes de iniciar a sua utilização;
- Executar atividades de cozinha na elaboração de pratos;
- Preparar e cozinhar alimentos dentro das técnicas e aplicando as normas vigentes de boas práticas;
- Assessorar na elaboração dos cardápios;
- Efetuar os processos de provas de alimentos no momento de preparo, em conformidade com as boas práticas de higiene;
- Preparar e guarnecer adequadamente todos os produtos alimentícios, bem como realizar suas provisões;
- 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;
- Realizar controle de qualidade através do preenchimento de registros e planilhas, referentes às boas práticas de manipulação;
- 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;
- Contribuir nas ações de limpeza e higienização das bancadas e equipamentos;
- Orientar e dirimir dúvidas, quando possível da equipe do setor e outras atividades inerentes à função.

Definição das Competências:

CONHECIMENTOS E EXPERIÊNCIAS
Técnicas de preparo de alimentos
Boas práticas de manipulação

Gestão de pessoas

COMPETÊNCIAS

Manuseio de utensílios e equipamentos de cozinha industrial

Liderança

Trabalho em equipe

Proatividade

Comunicação

Sustentabilidade

Dinamismo

Flexibilidade

Ética profissional.

Carga Horária: 44h semanais**Salário:** R\$ 1.906,88 + Gratificação**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**

Etapas	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:

- Boas práticas de manipulação de alimentos: higiene pessoal, higiene dos alimentos, uso de EPI'S;
- Técnicas Dietéticas e Gastronômicas: Tipos de calor; tipos de cortes de vegetais e carnes; técnicas de cocção para não destruir as vitaminas dos legumes e vegetais; Congelamento e descongelamento de alimentos;
- Sustentabilidade na produção de refeições: técnicas para evitar desperdício de alimentos.

4. RESUMO DAS INFORMAÇÕES:

Cargo	Tipo de Prova	Nº de questões	Duração	Data	Local da prova
--------------	----------------------	-----------------------	----------------	-------------	-----------------------

Assistente II / Cozinheiro	Objetiva	10 questões objetivas (valendo 1,0 cada)	2h	09/09/2025	Sesc Cidade Alta Rua Coronel Bezerra, nº 33, Cidade Alta, Natal/RN.
-------------------------------	----------	---	----	------------	--

5. CRONOGRAMA:

	Período
Divulgação da vaga no site e nas mídias	18/07/2025
Prazo para envio dos currículos	18/07/2025 a 25/07/2025
Divulgação da Relação de Convocação para Prova	05/09/2025
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Prova	06/09/2025
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	08/09/2025
Aplicação da Prova Escrita	09/09/2025
Divulgação do Gabarito Oficial Preliminar	09/09/2025
Prazo para Interpor Recurso da Prova	10/09/2025 até 12h
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	10/09/2025
Divulgação do Gabarito Oficial Definitivo	15/09/2025
Divulgação do Quadro de Notas	15/09/2025
Prazo para Interpor Recurso do Quadro de Notas	16/09/2025 até 12h
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	17/09/2025
Divulgação da Relação de Convocação para Entrevista	18/09/2025
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Entrevista	19/09/2025 até 12h
Resposta do Recurso da Relação de Convocação para Entrevista	19/09/2025
Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	22/09/2025
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, 05 de setembro de 2025.