Serviço Social do Comércio
do Rio Grande do Norte

ANEXO II DO AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO
PROCESSO SELETIVO Nº 38/2026

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 Açougue (Natal e Grande Natal) – Regime hotelaria
Vaga: 01
Forma de Contratação: Prazo Indeterminado.
Pré-requisitos: Ensino Médio completo, experiência comprovada na função. Executar atividades de recebimento, conferência, armazenamento, desossa, limpeza, corte e porcionamento de carnes, aves, peixes e frutos do mar, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e controle de estoque estabelecidos pelo hotel, atendendo às demandas da cozinha, restaurantes e eventos; recebimento e conferência de mercadorias como carnes bovinas, suínas, aves, peixes e frutos do mar; porcionar carnes para bufês, restaurantes à la carte, eventos e banquetes; cumprir as normas da Vigilância Sanitária e da ANVISA; executar outras atribuições inerentes ao cargo. Possuir disponibilidade de horário, para viagens e para escalas aos finais de semana quando necessário.
Missão da função: Executar atividades de recebimento, conferência, armazenamento, desossa, limpeza, corte e porcionamento de carnes, aves, peixes e frutos do mar, observando os padrões de qualidade, higiene, segurança alimentar e controle de estoque estabelecidos pelo hotel, atendendo às demandas da cozinha, restaurantes e eventos.

Tarefas inerentes a função:

- Recebimento e conferencia de mercadorias como carnes bovinas, suínas, aves, peixes e frutos do mar;
- Conferir qualidade, peso, temperatura e condições de armazenamento dos produtos;
- Alimentar os sistemas, planilhas e aplicativos necessários ao funcionamento da área;
- Realizar desossa de peças bovinas, suínas e aves;
- Preparar cortes conforme padrão definido pelo hotel;
- Porcionar carnes para bufês, restaurantes à la carte, eventos e banquetes;
- Limpar, aparar e separar cortes especiais;
- Acondicionar os produtos em câmaras frigoríficas;
- Controlar temperatura e condições sanitárias dos equipamentos;
- Etiquetar produtos com data de recebimento, validade e lote;
- Aplicar o sistema PEPS (Primeiro que Entra, primeiro que sai);

- Informar necessidades de reposição ao almoxarifado ou setor de compras;
- Minimizar perdas e desperdícios;
- Fornecer os cortes solicitados pelos cozinheiros e chefs;
- Preparar itens conforme as fichas técnicas dos pratos;
- Garantir a padronização de peso e qualidade das porções;
- Cumprir as normas da Vigilância Sanitária e da ANVISA;
- Manter equipamentos e área de trabalho higienizados;
- Evitar contaminação cruzada entre alimentos;
- Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- Utilizar fardamentos e EPI's;
- Identificar possíveis não conformidades nos produtos recebidos;
- Utilizar serras-fita, moedores, amaciadores, facas e outros equipamentos específicos.
- Zelar pela manutenção e conservação dos equipamentos.
- Comunicar necessidades de reparo ou substituição.
- Cumprir suas atribuições atendendo às regras e diretrizes de segurança do trabalho, de forma a reduzir os riscos de acidente e doenças ocupacionais;
- Contribuir para o cumprimento da Política de Sustentabilidade do Sesc Enseada Praia Hotel;
- Agir para o atendimento às necessidades das partes interessadas impactadas por suas atividades;
- Zelar pelo cumprimento dos padrões de higiene e postura exigidos em normas pré-determinadas;
- Realizar o auxílio na identificação de perdas, danificações de utensílios e levantamento de necessidades de aquisições de materiais e equipamentos do setor;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

Definição das Competências:

Conhecimentos
Experiência na função

Habilidades
Comunicação
Flexibilidade
Trabalho em Equipe
Criatividade
Resiliência

Atitudes
Colaboração
Foco em Resultado

Carga Horária: 42h semanais
Salário: R$ 1.625,00
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	Casa do Comércio
3ª e 4ª Etapa	Prova Escrita e/ ou Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	Sesc Rio Branco

3. RESUMO DAS INFORMAÇÕES:

Cargo/ Função	Tipo de Prova	Pontuação	Data	Local da prova
Assistente I/ Bartender	Prova Prática	10 pontos	23/11/2026	Sesc Rio Branco – Av. Rio Branco, 375 - Cidade Alta, Natal - RN

4. CRONOGRAMA:

	Período
Divulgação da vaga no site e nas mídias	05/11/2026
Prazo para envio dos currículos	05/11/2026 à 11/11/2026
Divulgação da Relação de Convocação para Prova Prática e Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	17/11/2026
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Prova Prática e Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	18/11/2026
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	19/11/2026
Aplicação da Prova Prática e Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	**23/11/2026**
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, 17 de novembro de 2026.