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: Assistente II / Função: Cozinheiro (Natal e Grande Natal)
Vaga: 01
Forma de Contratação: Prazo Indeterminado.
Pré-requisitos: Ensino Médio Completo ou Graduação em Gastronomia em andamento. Desejável conhecimento em manipulação segura de alimentos; Conhecimento em Serviço, Montagem de Pratos e Elaboração Buffet; Experiência na área de cozinha; Conhecimento de Ficha Técnica; Pré-preparos e Mise-em-place; Informática Intermediária (Office e Sistemas Operacionais); Executar o serviço de preparação de guarnições, proteínas, molhos, sobremesas, tortas, bolos constantes do cardápio, respeitando os procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos estabelecidos pelo Sesc Enseada Praia Hotel; Executar o serviço de preparação de guarnições, proteínas e molhos constantes dos cardápios do restaurante e eventos; Realizar a montagem e liberação de pratos do cardápio à la carte; Montar e repor os itens do buffet; 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 o serviço de preparação de guarnições, proteínas, molhos, sobremesas, tortas, bolos constantes do cardápio, respeitando os procedimentos de boas práticas de manipulação de alimentos estabelecidos pelo Sesc Enseada Praia Hotel.

Tarefas inerentes a função:

- Atender clientes internos e externos da Instituição, fornecendo informações de acordo com as suas necessidades;
- Alimentar os sistemas, planilhas e aplicativos necessários ao funcionamento da área;
- Otimizar a utilização dos recursos, sem perda da qualidade, buscando a sustentabilidade financeira, econômica e social da instituição;
- Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- Contribuir para a redução dos impactos ambientais em sua área de atuação;
- 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;
- Utilizar fardamentos e EPI's;
- Agir para o atendimento às necessidades das partes interessadas impactadas por suas atividades;
- Participar de projetos institucionais, podendo atuar como membro de equipe de projeto, Scrum, PO e PMO;
- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua

responsabilidade;

- Executar o serviço de preparação de guarnições, proteínas e molhos constantes dos cardápios do restaurante e eventos;
- Realizar a montagem e liberação de pratos do cardápio à la carte;
- Montar e repor os itens do buffet;
- Assessorar na elaboração dos cardápios;
- Preparar a refeição dos colaboradores;
- Controlar o estoque de insumos (mise in place);
- Checar e controlar à conservação e validade dos insumos;
- Executar a montagem dos pratos, lanches, pães, bolos, petiscos, sobremesas em geral e refeições
- Acompanhar e executar o processo de manipulação segura de alimentos;
- Acompanhar o serviço de limpeza e higienização do ambiente de trabalho em conformidade com as boas práticas de manipulação segura de alimentos;
- Executar o processo de higienização de equipamentos, utensílios de uso diário, bem como de sua área de trabalho;
- Identificar o quantitativo de hóspedes/clientes a serem atendidos, para fins de mensuração da produção;
- Levantar e dimensionar material e insumos necessários para execução das produções;
- Realizar controle de qualidade através do preenchimento de registros e planilhas, referentes às boas práticas de manipulação;
- Supervisionar a postura e higiene pessoal da equipe sob sua responsabilidade;
- Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

Definição das Competências:

Conhecimentos
Conhecimento em Serviço, Montagem de Pratos e Elaboração Buffet
Experiência na área de cozinha
Conhecimento de Ficha Técnica
Pré-preparos e Mise-em-place
Informática Intermediária (Office e Sistemas Operacionais)

Habilidades
Comunicação
Flexibilidade
Trabalho em Equipe
Criatividade
Sustentabilidade

Atitudes
Atitude Sustentável
Autogestão
Colaboração
Foco em Resultado

Foco no Cliente
Inovação
Inteligência Emocional
Pensamento e Atitude Ágil e Digital

Carga Horária: 42h semanais
Salário: R$ 1.992,69
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 Etapa	Prova Prática	Sesc Rio Branco
4ª Etapa	Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	Casa do Comércio

3. RESUMO DAS INFORMAÇÕES:

Cargo/ Função	Tipo de Prova	Pontuação	Data	Local da prova
Assistente II/ Cozinheiro	Prova Prática	10 pontos	24/11/2026	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	18/11/2026
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Prova Prática	19/11/2026
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	23/11/2026
Aplicação da Prova Prática	**24/11/2026**
Divulgação do Quadro de Notas Prova Prática	25/11/2026
Prazo para Interpor Recursos do Quadro de Notas Prova Prática	26/11/2026 até 12h
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	26/11/2026
Divulgação da Relação de Convocação para Entrevista	26/11/2026
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Entrevista	27/11/2026 até 12h
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	27/11/2026
Entrevista Técnica/ Comportamental Individual	**30/11/2026**

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, 18 de novembro de 2026.