



ANEXO II DO EDITAL PROCESSO SELETIVO Nº 35/2018

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: 1 (um)

Forma de Contratação: Prazo Indeterminado

Pré-requisitos Mínimos: Possuir ensino médio completo e curso técnico na área. Possuir experiência comprovada no cargo com as atividades de elaboração de pratos; habilidades com 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, preparo de produtos, gêneros alimentícios perecíveis cuidando de sua adequação, validade e demais ações preventivas; controle de qualidade através do preenchimento de registros de planilhas, referente às boas práticas de manipulação e controle da utilização e desperdícios de alimentos. É necessário ter disponibilidade de horário e para escalas aos fins 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 de Educação
Inteligência Emocional
Planejamento e Organização
Comunicação
Agilidade
Postura Profissional
Concentração
Conhecimento Técnico

Competências funcionais
Liderança
Raciocínio Lógico

Carga Horária: 40h semanais.

Salário: R\$ 1.317,91

Benefícios:

Durante o prazo de experiência (90 dias): Vale Transporte (nos termos da Lei 7.418/85 e seu regulamento, Decreto 95.247/87), Auxílio Creche e Alimentação subsidiada. Após efetivação: Assistência Médica (opção do empregado, com sua participação financeira) e Assistência Odontológica do Sesc.

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 e/ou Atividade em Grupo.	Sesc Cidade Alta

3. CONTEÚDO DA PROVA:

- Contaminação dos alimentos;
- Boas práticas;
- Grupos de alimentos;
- Higiene ambiental e pessoal;
- Preparo dos alimentos

4. RESUMO DAS INFORMAÇÕES:

Cargo	Tipo de Prova	Nº de questões	Duração	Data	Local da prova
Cozinheiro	Objetiva	10 (dez) – questões de conhecimentos específicos (valendo 10, pontos).	2h	12.11.2018	Sesc Cidade Alta Rua Coronel Bezerra, nº 33, Cidade Alta. Natal/RN

5. CRONOGRAMA:

Atividade	Período
Divulgação da vaga no site e nas mídias	19.10.2018
Prazo para envio dos currículos	23.10 às 27.10.2018
Divulgação da Relação de Convocação para Prova	06.11.2018
Prazo para Interpor Recurso da Relação de Convocação para Prova	07.11.2018
Resultado de Recursos Interpostos pelos Candidatos	08.11.2018
Aplicação da Prova Escrita	12.11.2018
Divulgação do Gabarito Oficial Preliminar	12.11.2018
Prazo para Interpor Recurso da Prova	13.11.2018
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	14.11.2018
Divulgação do Gabarito Oficial Definitivo	16.11.2018
Divulgação do Quadro de Notas	16.11.2018
Prazo para Interpor Recurso do Quadro de Notas	19.11.2018
Resultado de Recursos Interpostos pelos candidatos	20.11.2018
Divulgação da Relação de Convocação para Entrevista	20.11.2018
Entrevista Técnica Individual	28 e 29.11.2018
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, 19 de outubro de 2018.