AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO – Nº 06/2022

EXTERNO

1. DO(S) CARGO(S).

VAGA	CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	REMUNERAÇÃO JURISDIÇÃO	ETAPAS
1	Assistente II – Cozinheiro	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional mínima comprovada, no ato da inscrição, de seis meses na função de Cozinheiro e/ou em atividades de pré-preparo, execução, finalização e apresentação de pratos, de acordo com o estabelecido no cardápio. Desejável curso de capacitação em gastronomia e Manipulação segura de alimentos. Possuir conhecimento com pré-preparo, execução, finalização e apresentação de pratos, de acordo com o estabelecido no cardápio. Cortes de carnes, hortifruti e métodos de cocção. Normas de higiene e boas práticas. Conhecimento de materiais, equipamentos e utensílios de cozinha. Desejável conhecimento de limpeza e higiene do ambiente de trabalho. Observância das normas de segurança alimentar e de prevenção de acidentes. Manuseio de equipamentos e utensílios de cozinha profissional. Desejável conhecimento básico de informática.	Escala 6 X 1 ou 12h x 36h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	**R$ 1.639,80** NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- ✓ 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;
- ✓ Orientar e acompanhar os alunos em prática supervisionada e visitas técnicas;
- ✓ Executar outras atribuições inerentes ao cargo

Esta contratação será por prazo indeterminado.

Benefícios: Vale Transporte (nos termos da Lei nº 7.418/85 e seu regulamento, Decreto nº 95.247/87), Assistência Médica (opção do empregado, com sua participação financeira, após o período de experiência), Cartão Sesc, Auxílio Creche e Auxílio Alimentação em conformidade com legislação vigente.
ANEXO I: Regras à participação no recrutamento e seleção, parte integrante deste documento, embora não transcrito. https://1drv.ms/b/s!Aj4DQR5sLomtqWi0liDCEH0w-Ye6?e=ERSvrk

2. DAS INCRIÇÕES

2.1 As inscrições dos candidatos serão gratuitas e deverão ser realizadas, **exclusivamente**, por meio de cadastro de currículos a partir das 9h do dia 22 de setembro de 2022, até às 17h do dia 27 de setembro de 2022, observando o horário oficial local.
2.2 As inscrições serão realizadas exclusivamente via internet, por intermédio de cadastro de currículo e anexo de documentos comprobatórios (quando solicitados no pré-requisito da vaga), de acordo com os seguintes procedimentos:
2.3 Os candidatos interessados deverão cadastrar seu currículo através do link http://curriculoweb.rn.senac.br **realizando a candidatura no cargo de interesse.** Caso não ocorra a candidatura o mesmo será desconsiderado.
2.4 O candidato, antes de realizar sua inscrição, deverá se certificar de que preenche todos os requisitos mínimos para o cargo pretendido.
2.5 O Senac RN disponibiliza no site o tutorial para cadastro de currículo e inscrição na vaga.

3. DA SELEÇÃO.

3.1 Na seleção estabelecida neste Aviso, serão analisadas e avaliadas as competências dos candidatos, considerando as etapas estabelecidas no item “DOS CARGOS”, para cada cargo.
3.2 O processo seletivo será conduzido pela Gerência de Desenvolvimento de Pessoas e todas as suas etapas terão o caráter eliminatório e classificatório, excetuando-se as etapas de Entrevistas e Prova Prática que terão caráter, apenas, classificatório, levando em consideração a nota de corte estabelecida neste Aviso que é de 7,0 pontos.
3.3 É de inteira responsabilidade do candidato, acompanhar, **diariamente,** todas as etapas referente ao processo seletivo, por meio do site do Senac (www.rn.senac.br), na aba *Trabalhe Conosco*.
3.4 Serão divulgados os nomes e as médias dos candidatos que obtiverem, ou não, a aprovação em cada etapa.
3.5 A convocação ocorrerá mediante necessidade da Instituição. Poderá haver alteração da jurisdição (localidade) constante do Aviso, a critério do Senac RN.
3.6 O processo de seleção seguirá as seguintes etapas, na ordem apresentada:

3.6.1 **Análise Curricular:** Esta etapa tem como finalidade verificar se os currículos dos candidatos inscritos atendem ou não aos requisitos exigidos pela vaga. Logo, serão avaliados os conteúdos apresentados no currículo atualizado, sendo esses relativos a escolaridade/formação, experiência profissional bem como a qualificação profissional e participação em programas de atualização/capacitação em sua área de atuação.

3.6.2 Estarão habilitados a participar da etapa seguinte somente os candidatos que preencherem todos os requisitos básicos do cargo descritos no Item “DOS CARGOS” deste Aviso e serão convocados por meio da divulgação no site https://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco, ocasião em que será divulgado dia, horário e local de realização.

3.6.3 **Prova de Conhecimento:** Objetiva avaliar o conhecimento específico dos candidatos relacionados ao cargo, conforme área de atuação, bem como os conhecimentos gerais.

3.6.3.1 Esta etapa para os cargos de **Assistente II – Cozinheiro - Jurisdição: Natal (Hotel Barreira Roxa),** terá duração máxima de 02 (duas) horas;

3.6.3.2 Na hipótese excepcional de haver um número de candidatos igual ou inferior a 5 (cinco), por Cargo/Função e jurisdição, aprovados na etapa de Prova de Conhecimento, a Entidade

poderá, a seu critério, proceder a redução da pontuação mínima de 7 (sete) para 6 (seis), a fim de ampliar a concorrência;

3.6.3.3 Esta etapa poderá acontecer na modalidade remota e on-line, à critério do Senac, onde poderá ser solicitado ao candidato a elaboração de um projeto ou a prova de conhecimento ser realizada através de uma plataforma on-line, onde o candidato deverá realizar seu cadastro na Plataforma até às 23h59 do dia que anteceder o dia da prova e no dia da realização da prova deverá acessar a plataforma 20 (vinte) minutos antes do início da mesma. Será dada uma tolerância de 5 (cinco) minutos após o horário estabelecido, sendo desclassificado o candidato que acessar após esse horário.

3.6.3.4 Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo previsto para a aplicação das provas em razão de atraso do candidato para acessar a sala virtual de provas.

3.6.3.5 A plataforma funciona em todos os navegadores, porém os mais indicados para realização da prova de conhecimento on-line são o Firefox ou Google Chrome.

3.6.3.6 O Senac RN não se responsabiliza por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas e congestionamento das linhas de comunicação, problemas de comunicação, problemas com navegadores de internet, bem como outros fatores que impossibilitem o acesso ou conclusão da prova de conhecimento on-line.

3.6.3.7 Os candidatos ao cargo **Assistente II – Cozinheiro - Jurisdição: Natal (Hotel Barreira Roxa),** poderão fazer provas objetivas, discursivas e/ou redação de caráter eliminatório e classificatório, de acordo com o conteúdo programático descrito no quadro abaixo:

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO
Matemática envolvendo as 4 operações fundamentais, regra de 3, razão e proporção
Relacionamento interpessoal
Postura Profissional e ética
Consumo consciente e sustentabilidade
Fichas técnicas
Noções de Nutrição e Alimentação
Boas Práticas na Manipulação de Alimentos
Estrutura de cozinha
Conhecer métodos de cocção
Segurança e funcionamento da Cozinha
Gastronomia Socioambiental
Funções da brigada da cozinha
Termos técnicos da área de cozinha
Montagem de praça, mise en place e plano de ataque
Gastronomia internacional
Cozinha regional
Conhecer e manusear equipamentos e utensílios cozinha
Habilidades básicas: cortes de hortifrútis, carnes em geral, preparação de fundos e caldos, molhos, limpeza e porcionamento de alimentos

23.6.4. **Entrevista:** Esta etapa tem como finalidade levantar maiores informações a respeito do profissional participante como a experiência profissional, perfil comportamental dos candidatos, com intuito de selecionar aquele candidato com as competências técnicas e comportamentais mais adequadas ao cargo concorrido.

3.6.4.1. Os entrevistados serão avaliados com os critérios descritos abaixo:

1 – Insatisfatório 2 – Abaixo das expectativas 3 – Atende parcialmente às expectativas 4 – Atende às expectativas 5 – Excede às expectativas.

3.6.4.2**.** O cálculo da nota na Entrevista será igual a soma das notas obtidas em todas as competências avaliadas, multiplicadas por dois e dividido pelo número de competências avaliadas, conforme quadro a seguir:

COMPETÊNCIAS A SEREM AVERIGUADOS DURANTE A ENTREVISTA	PONTUAÇÃO MÁXIMA
	Pessoal
Experiência Profissional	Total: Somatório total de pontos x2 Total de competências Valor Máx: 10,0 (dez) pontos
Trabalho em Equipe	
Comunicação	
Flexibilidade	
Inteligência Emocional	

3.6.4.3. Esta etapa poderá acontecer de forma remota e on-line, por intermédio da Plataforma Teams, onde será encaminhado para o e-mail do candidato convocado o link para acesso no dia e horário agendados na Convocação.

3.6.4.4. A pontuação máxima para entrevista será de 10,0 (dez) pontos e 7,0 (sete) pontos como nota de corte.

4. CRONOGRAMA DAS ETAPAS:

CRONOGRAMA	
ABERTURA	**Previsão**
Divulgação do processo seletivo em mídia Digital	22/09/2022
CADASTRAMENTO DO CURRÍCULO E CANDIDATURA	**Previsão**
Período de Candidatura	22 à 27/09/2022
1ª ETAPA: ANÁLISE CURRICULAR	**Previsão**
Análise de Atendimento dos currículos aos Pré-requisitos	28 a 30/09/2022
Divulgação do Resultado Preliminar da Análise de Currículos	04/10/2022
Recebimento de Recursos referente a Análise de Currículo	05/10/2022
Divulgação do Resultado Definitivo da Análise de Currículo	07/10/2022
2ª ETAPA: PROVA DE CONHECIMENTO	**Previsão**
Divulgação do local e Convocação para a Prova de Conhecimento	07/10/2022
Realização da Prova de Conhecimento	11/10/2022
Divulgação preliminar do Resultado da Prova de Conhecimento	13/10/2022
Recebimento de Recursos referente a Prova de Conhecimento	14/10/2022

Divulgação do Resultado Definitivo da Prova de Conhecimento	18/10/2022
3ª ETAPA: ENTREVISTA	**Previsão**
Divulgação do local e Convocação para a Entrevista	18/10/2022
Realização da Entrevista	26/10/2022
Divulgação preliminar do Resultado da Entrevista	28/10/2022
Recebimento de Recursos referente a Entrevista	31/10/2022
Divulgação do Resultado Definitivo da Entrevista	03/11/2022
RESULTADO FINAL	**Previsão**
Divulgação do Resultado Final	03/11/2022

Natal/RN, 22 de setembro de 2022

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL

Núcleo de Gestão de Pessoas