



AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO – Nº 05/2023

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
01	Auxiliar - Cozinha	Possuir Ensino Fundamental Completo. Possuir Experiência Profissional na área de cozinha e/ou em montagem e ornamentação de Buffet. Desejável possuir noções de confeitaria e curso de manipulação segura de alimentos	Escala 6X1 ou 12 x 36 (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	R\$ 1.327,00 NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SINTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- ⇒ Auxiliar e executar a montagem dos pratos, lanches, pães, bolos, petiscos e sobremesas;
- ⇒ Porcionar, armazenar e preparar todos os insumos necessários para a execução dos cursos, oficinas e workshops da Escola Barreira Roxa;
- ⇒ Realizar a montagem e reposição de buffet e self-service;
- ⇒ Participar do levantamento de material e insumos para o uso diário da cozinha;
- ⇒ Auxiliar no processo de checagem dos alimentos, antes de sua utilização, no que se refere à conservação e validade;
- ⇒ Executar a manipulação segura de alimentos;
- ⇒ Preparar guarnições, proteínas e sobremesas constantes do cardápio ou Plano de Curso;
- ⇒ Preparar e produzir as refeições dos funcionários;
- ⇒ Realizar a limpeza, manutenção e conservação de equipamentos, utensílios e ambiente de trabalho;
- ⇒ Auxiliar na preparação e no serviço de coquetéis e bebidas;
- ⇒ Auxiliar na carga e descarga das refeições transportadas;
- ⇒ Realizar controle de qualidade através do preenchimento de registros e planilhas, referentes às boas práticas de manipulação;
- ⇒ Realizar o controle de saldo do estoque das preparações;
- ⇒ Realizar carga e descarga das refeições transportadas;
- ⇒ Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos, seguindo as normas de segurança alimentar;
- ⇒ Manter limpos e abastecidos os locais destinados ao acondicionamento de produtos e gêneros alimentícios perecíveis;
- ⇒ 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. [Anexo - AVISO RECRUTAMENTO E SELEÇÃO..pdf](#)



2. DAS INSCRIÇÕES

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 15 de junho de 2023, até às 17h do dia 20 de junho de 2023, 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 referentes 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 **Auxiliar – Cozinha - 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 **Auxiliar – Cozinha - 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
Boas práticas na manipulação, pré preparo e preparo de alimentos seguros
Segurança e funcionamento da cozinha
Conhecer e manusear equipamentos e utensílios cozinha
Conhecer métodos de cocção
Habilidades básicas: cortes de hortifrúti, carnes em geral, preparação de fundos e caldos, molhos, limpeza e porcionamento de alimentos
Montagem de praça, mise-en-place e plano de ataque
Noções de Nutrição e Alimentação
Termos técnicos de cozinha

3.6.4. 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
	Auxiliar – Cozinha
Experiência Profissional	Total: <u>Somatório total de pontos x2</u> Total de competências Valor Máx: 10,0 (dez) pontos
Organização	
Relacionamento Interpessoal	
Resolução de Conflitos	
Foco no cliente	
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	15/06/2023
CADASTRAMENTO DO CURRÍCULO E CANDIDATURA	Previsão
Período de Candidatura	15 a 20/06/2023
1ª ETAPA: ANÁLISE CURRICULAR	Previsão
Análise de Atendimento dos currículos aos Pré-requisitos	21 a 23/06/2023
Divulgação do Resultado Preliminar da Análise de Currículos	26/06/2023
Recebimento de Recursos referente a Análise de Currículo	27/06/2023
Divulgação do Resultado Definitivo da Análise de Currículo	29/06/2023
2ª ETAPA: PROVA DE CONHECIMENTO	Previsão
Divulgação do local e Convocação para a Prova de Conhecimento	Data a ser definida e informada
Realização da Prova de Conhecimento	Data a ser definida e informada
Divulgação preliminar do Resultado da Prova de Conhecimento	Data a ser definida e informada
Recebimento de Recursos referente a Prova de Conhecimento	Data a ser definida e informada
Divulgação do Resultado Definitivo da Prova de Conhecimento	Data a ser definida e informada
3ª ETAPA: ENTREVISTA	Previsão
Divulgação do local e Convocação para a Entrevista	Data a ser definida e informada
Realização da Entrevista	Data a ser definida e informada
Divulgação preliminar do Resultado da Entrevista	Data a ser definida e informada



Recebimento de Recursos referente a Entrevista	Data a ser definida e informada
Divulgação do Resultado Definitivo da Entrevista	Data a ser definida e informada
RESULTADO FINAL	Previsão
Divulgação do Resultado Final	Data a ser definida e informada

Natal/RN, 15 de junho de 2023

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL

Núcleo de Gestão de Pessoas