

Aviso 01/2024 – Assistente II - Cozinheiro

Anexo III – Pontuação da Análise Curricular.

Tipo de Critério	Indicador de Pontuação (Critério)	Pontuação	Valor máximo de pontuação	Comprovação
Obrigatório (Requisitos do cargo)	Cadastro do Currículo Atualizado; Comprovação do tempo mínimo de Experiência Profissional requisitado.	-	-	Cadastro do currículo atualizado e com todos os campos obrigatórios preenchidos. Mínimo 6 (seis) meses de experiência profissional.
PONTUAÇÕES ESPECÍFICAS	Escolaridade sinalizada nos requisitos do cargo	2,0 pontos (Válido uma formação)	2,0	Cópia do Diploma ou Certificado de conclusão de escolaridade (emitido por instituição de ensino oficial ou reconhecida pelo MEC) de acordo com os requisitos básicos do cargo/função pretendido.
	Tempo de experiência atuando na função de cozinheiro ou auxiliar de cozinha OBS1. Documentação de comprovação de experiência sem data de início e término não será pontuada.	0,5 ponto a cada 6 meses de experiência. (além do apresentado no requisito obrigatório).	3,0	Cópia da carteira de trabalho ou de declaração emitida por empresa contratante que comprove o tempo de experiência na função (a declaração deve conter, além dos dados do profissional: o nome e CNPJ da empresa, o cargo ocupado, as atividades desenvolvidas, o tempo de experiência indicado com data de contratação e desligamento, assinatura do representante da empresa).

PONTUAÇÕES ESPECÍFICAS	Conhecimento em serviço, montagem de pratos e elaboração buffet;	2,0	2,0	Certificado de conclusão do curso que aborde esse tema ou declaração emitida pela empresa citando a prática dessas atividades na função exercida.
	Conhecimento em ficha técnica;	1,0	1,0	Certificado de conclusão do curso que aborde esse tema ou declaração emitida pela empresa citando a prática dessa atividade na função exercida.
	Conhecimento em Pré-preparo e mise-en-place	1,0	1,0	Certificado de conclusão do curso que aborde esse tema ou declaração emitida pela empresa citando a prática dessas atividades na função exercida.
	Conhecimento de materiais, equipamentos e utensílios de cozinha.	1,0	1,0	Certificado de conclusão do curso que aborde esse tema ou declaração emitida pela empresa citando a prática dessas atividades na função exercida.

Natal/RN, 18 de janeiro de 2024

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN

Núcleo de Gestão de Pessoas