



AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO – Nº 11/2024

EXTERNO

1. DO(S) CARGO(S).

CARGO/FUNÇÃO	Assistente II – Cozinheiro Jurisdição: Natal (Hotel Barreira Roxa)			
ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	Possuir ensino médio completo. Possuir experiência profissional comprovada no ato da inscrição na função de cozinheiro ou auxiliar de cozinha (no mínimo 6 meses); Possuir conhecimento em serviço, montagem de pratos e elaboração buffet; Conhecimento de ficha técnica; Pré-peraros e mise-en-place. Conhecimento de materiais, equipamentos e utensílios de cozinha. Desejável curso de capacitação em gastronomia e manipulação segura de alimentos. 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 possuir conhecimento de informática básica (word e excel). *Incluir comprovações de todos as informações de cursos e atividades profissionais.			
VAGA	CARGA HORÁRIA (Semanal)	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Cadastro Reserva	Possuir total disponibilidade – Regime hoteleiro – Escala 12/36 ou 6/1 (44h)	R\$ 1.738,19	Natal – (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimentos Entrevista
<u>SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:</u>				
<ul style="list-style-type: none">⇒ 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.

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: Regras à participação no recrutamento e seleção, parte integrante deste documento, embora não transcrito. Anexo II – Aviso na Integra.

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 17h do dia 13 de agosto de 2024, até às 17h do dia 18 de agosto de 2024**, 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>, e, **após cadastro do currículo, realizar a candidatura no cargo de interesse.**

2.4 O candidato, antes de realizar sua inscrição, deverá se certificar que preenche todos os requisitos mínimos exigidos para o cargo pretendido.

2.5 O Senac RN disponibiliza no site o tutorial para cadastro de currículos 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”.

3.2 O processo seletivo será conduzido pelo Núcleo de Gestão de Pessoas e todas as suas etapas - Análise Curricular e Entrevista - terão o caráter eliminatório e 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 identificar os candidatos que atendem aos requisitos exigidos pela vaga. Nesta etapa serão avaliados: a experiência profissional, a escolaridade/formação exigida e as habilidades técnicas (conhecimento em softwares, certificações, idiomas e outras competências específicas que são necessárias para o cargo).

3.6.1.1 Estarão habilitados e convocados a participar da etapa seguinte somente os candidatos que preencherem todos os requisitos básicos do cargo descritos no Item “DOS CARGOS” deste Aviso. A convocação acontecerá por meio da divulgação no site <https://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>, ocasião em que será informado dia, horário e local para



realização da próxima etapa.

3.6.2 Prova de Conhecimento: Objetiva avaliar o nível de competência e conhecimento técnico dos candidatos em relação aos requisitos específicos do cargo. A realização da Prova de Conhecimento terá duração máxima de 02 (duas) horas;

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

1.6.2.2 À critério do Senac RN, esta fase do processo seletivo pode assumir duas formas: uma prova escrita ou a realização de um projeto prático.

1.6.2.3 À critério do Senac RN, esta fase do processo seletivo poderá acontecer na modalidade remota e on-line. No caso da prova ser realizada online, os candidatos serão devidamente informados com antecedência.

1.6.2.4 No caso da modalidade on-line, o candidato deverá realizar seu cadastro na plataforma até às 23h59 do dia que anteceder o dia da prova. No dia da realização da prova, o candidato 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.

1.6.2.5 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.

1.6.2.6 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.

1.6.2.7 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.

1.6.3 Os candidatos ao cargo, poderão fazer provas objetivas, discursivas e/ou redação de caráter eliminatório e classificatório, de acordo com o conteúdo programático descrito no quadro abaixo.

CONTEUDO 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
Postura profissional e ética
Boas práticas na Manipulação de Alimentos
Estrutura de cozinha
Conhecimento de 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 de cozinha
Habilidades básicas: cortes e hortifrútis, carnes em geral, preparação de fundos e caldos, molhos, limpeza e porcionamento de alimentos

3.6.4. Entrevista: Esta etapa tem como finalidade uma compreensão mais completa do candidato, referente às suas habilidades técnicas, experiências profissionais, personalidade e adequação à empresa e ao cargo.

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; e 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	DESCRIÇÃO ESTABELECIDO PARA SENAC RN	PONTUAÇÃO MÁXIMA
		Assistente II – Comercial
Experiência Profissional	Momento de avaliar o tempo de experiência na função, as atividades desenvolvidas e motivo de saída do trabalho. Profissional será avaliado quanto a sua aderência do profissional a função pretendida.	Total: <u>Somatório total de pontos x2</u> Total de competências
Pensamento Ágil e Digital	É a capacidade de uma pessoa em se adaptar rapidamente a mudanças, adotar tecnologias digitais e abordar problemas de forma ágil, alinhando-se com as necessidades e exigências de um ambiente de trabalho cada vez mais digital e em constante evolução.	
Inteligência Emocional	É a capacidade de uma pessoa em reconhecer, entender e gerenciar suas próprias emoções, bem como se relacionar de maneira empática e construtiva com as emoções dos outros. A inteligência emocional é uma competência importante para o sucesso interpessoal, a resolução de conflitos e o trabalho em equipe eficaz.	
Foco em Resultado	É a capacidade de uma pessoa em estabelecer metas, priorizar tarefas, manter o foco e entregar resultados consistentes e de qualidade. O foco em resultado é uma competência essencial para o sucesso profissional, pois demonstra comprometimento e habilidades de execução.	



Foco no Cliente	É a capacidade de uma pessoa em compreender e atender às necessidades dos clientes de forma eficaz. Ter um foco no cliente é fundamental para o sucesso de qualquer negócio, pois demonstra uma preocupação genuína com a satisfação e fidelidade dos clientes.
Capacidade Analítica	É a capacidade de um pessoa analisar interpretar informações, resolver problemas complexos e tomar decisões a partir das informadas. A capacidade analítica envolve a o raciocínio frente a informação e dados, identificar tendências, fazer conexões lógicas e aplicar métodos analíticos relevantes. É uma competência fundamental para profissionais que precisam lidar com informações complexas e tomar decisões embasadas em dados.

3.6.4.3. Os candidatos serão avaliados através da escala de classificação e medição descrita abaixo:

ESCALA	DEFINIÇÃO	PONTUAÇÃO
Excede às expectativas	Apresenta padrão de excelência, destacando-se na apresentação de indicadores da habilidade/atitude.	5
Atende às expectativas	Apresenta indicadores de possuir a habilidade/atitude dentro do padrão definido	4
Atende parcialmente às expectativas	Apresenta indicadores de possuir a habilidade, mas abaixo do esperado.	3
Abaixo das expectativas	Apresenta os indicadores da habilidade muito aquém do esperado	2
Insatisfatório	Não apresenta indicadores da habilidade	1

3.6.4.4. Esta etapa poderá acontecer, à critério do Senac RN, 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.

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

3.6.4.6. Esta etapa poderá acontecer, à critério do Senac RN, 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.

3.6.4.7. 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	13/08/2024
CADASTRAMENTO DO CURRÍCULO E CANDIDATURA	Previsão
Período de Candidatura	13 a 18/08/2024
1ª ETAPA: ANÁLISE CURRICULAR	Previsão
Análise de Atendimento dos currículos aos Pré-requisitos	19 e 20/08/2024
Divulgação do Resultado Preliminar da Análise de Currículos	21/08/2024
Recebimento de Recursos referente a Análise de Currículos	22/08/2024
Divulgação do Resultado Definitivo da Análise de Currículos	23/08/2024
2ª ETAPA: PROVA DE CONHECIMENTOS	Previsão
Divulgação do local e Convocação para a Prova de Conhecimentos	À definir
Realização da Prova de Conhecimentos	À definir
Divulgação preliminar do Resultado de Conhecimentos	À definir
Recebimento de Recursos referente a Prova de Conhecimentos	À definir
Divulgação do Resultado Definitivo da Prova de Conhecimentos	À definir
3ª ETAPA: ENTREVISTA	Previsão
Divulgação do local e Convocação para a Entrevista	À definir
Realização da Etapa de Entrevista	À definir
Divulgação preliminar do Resultado da Entrevista	À definir
Recebimento de Recursos referente a Entrevista	À definir
Divulgação do Resultado Definitivo da Entrevista	À definir
RESULTADO FINAL	Previsão
Divulgação do Resultado Final	À definir

Natal/RN, 13 de agosto de 2024

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN

Núcleo de Gestão de Pessoas