



## AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO – Nº 05/2025

### EXTERNO

#### 1. DO(S) CARGO(S).

| CARGO/FUNÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Assistente II - Nutrição – Jurisdição: Natal                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |              |                                      |                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Possuir Ensino médio completo com curso técnico em nutrição e dietética. Possuir experiência profissional na área. Ter Experiência Profissional na área técnica de Nutrição; Ter curso de Manipulação Segura de Alimentos; Possuir disponibilidade para atuar em eventos internos e externos. Possuir conhecimento do sistema operacional Windows e rotinas administrativas. Ter informática intermediária (Office e Sistemas Operacionais). Desejável conhecimento de boas práticas na manipulação de alimentos. Possuir comunicação clara, bom relacionamento interpessoal e inteligência emocional.<br><br>*Anexar documentos que comprovem todas as informações expostas sobre: cursos, formações, experiências e atividades profissionais, inclusive quanto a escolaridade. Exemplo: diplomas, certificados, carteira de trabalho, declarações, entre outros. |              |                                      |                                                                    |
| VAGA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | CARGA HORÁRIA (Semanal)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | REMUNERAÇÃO  | JURISDIÇÃO                           | ETAPAS                                                             |
| 01                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 12x36<br>ou<br>44h                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | R\$ 1.906,88 | Senac Natal<br>(Hotel Barreira Roxa) | Análise Curricular<br><br>Prova de Conhecimentos<br><br>Entrevista |
| <b><u>SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:</u></b> <ul style="list-style-type: none"><li>⇒ Atender clientes internos e externos da Instituição, fornecendo informações de acordo com as suas necessidades;</li><li>⇒ Auxiliar na organização, monitoramento e avaliação do serviço e espaços de alimentação e nutrição do Hotel Escola Senac Barreira Roxa;</li><li>⇒ Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução;</li><li>⇒ Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução;</li><li>⇒ Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades;</li><li>⇒ Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras;</li><li>⇒ Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições;</li><li>⇒ Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias de acordo com o PIQ estabelecido;</li><li>⇒ Atuar em conformidade ao Programa de Alimentos Seguros – PAS;</li><li>⇒ Auxiliar na supervisão das atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal;</li><li>⇒ Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;</li><li>⇒ Coletar dados e informações relacionadas a UAN do complexo hotel escola Barreira Roxa;</li><li>⇒ Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe;</li></ul> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |                                      |                                                                    |



- ⇒ Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional;
- ⇒ Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros;
- ⇒ Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas vigentes;
- ⇒ Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
- ⇒ Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional;
- ⇒ Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável;
- ⇒ Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais;
- ⇒ Colaborar durante todo o processo produtivo com ações que preservem e recuperem o meio ambiente, com vistas ao desenvolvimento sustentável;
- ⇒ Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida;
- ⇒ Aplicar testes de aceitabilidade;

**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: 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 14h do dia 20 de maio de 2025, até às 17h do dia 26 de maio de 2025**, 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 Núcleo de Gestão de Pessoas e todas as suas etapas terão o caráter eliminatório e classificatório, excetuando-se as etapas de Entrevistas, Dinâmicas 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](http://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.

3.6.1.2 O candidato que não anexar os documentos comprobatórios no ato da inscrição deverá encaminhar para o email [duvidasrh@rn.senac.br](mailto:duvidasrh@rn.senac.br), no dia em que for convocado para próxima etapa, observando o disposto no arquivo **Convocação**.

3.6.1.3 Para comprovação de escolaridade são válidos os seguintes documentos: Cópia do Diploma ou Certificado de conclusão de escolaridade (emitido por instituição de ensino oficial ou reconhecida) de acordo com os requisitos básicos do cargo/função pretendido. No caso de comprovante de escolaridade expedido por instituições estrangeiras, ao referido documento deverá constar anexa a respectiva tradução e revalidação do título.

3.6.1.4 Para comprovação de experiência serão válidos os seguintes documentos: (exercício da atividade profissional: cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) contendo a parte de identificação do candidato e do registro do empregador (com início e fim, se for o caso); e/ ou declaração do empregador que informe o período (com início e fim, se for o caso) e a espécie do serviço realizado, com a descrição das atividades desenvolvidas.

3.6.1.5 Os documentos com informações incompletas ou confusas serão desconsiderados.

3.6.1.6 O candidato que **não** enviar os documentos comprobatórios será **automaticamente desclassificado do processo seletivo**.

**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.



| CONTEÚDO PROGRAMÁTICO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>Fundamentos de Higiene e Segurança Alimentar</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos</li> <li>• Contaminação cruzada: tipos e prevenção</li> <li>• Controle de pragas em áreas de produção alimentar</li> <li>• Requisitos legais aplicáveis</li> </ul>                                                                                                            |  |
| <b>Sustentabilidade Alimentar e Norma ISO 21401</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Objetivos e estrutura da ISO 21401</li> <li>• Integração da sustentabilidade nas operações alimentares de hotelaria</li> <li>• Redução do desperdício alimentar</li> <li>• Consumo responsável e rastreabilidade dos alimentos</li> <li>• Comunicação transparente com hóspedes sobre origem e qualidade dos alimentos</li> </ul> |  |
| <b>Gestão da Qualidade e Segurança em Unidades Hoteleiras</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimentos de auditoria interna</li> <li>• Gestão de não conformidades</li> <li>• Elaboração e controle de fichas técnicas de alimentos e pratos</li> <li>• Monitorização de temperaturas e condições de armazenamento</li> <li>• Controle documental e registos obrigatórios</li> </ul>                                       |  |
| <b>Nutrição e Alimentação Coletiva</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Planejamento de ementas equilibradas e seguras</li> <li>• Necessidades alimentares específicas (alergias, intolerâncias, vegetarianismo)</li> <li>• Informação ao consumidor (declaração nutricional e alergênicos)</li> </ul>                                                                                                    |  |
| <b>Formação e Sensibilização de Equipas</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Comunicação eficaz entre equipas de cozinha, serviço e gestão</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                          |  |

**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 |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|                                                       |                                                                                                                                                                                   |                  |
| <b>Experiência Profissional</b>                       | 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.                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Total:</b><br><br><u>Somatório total de pontos x2</u><br>Total de competências |
| <b>Pensamento Agil e Digital</b> | 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.                     |                                                                                   |
| <b>Inteligência Emocional</b>    | 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Valor Máx: 10,0 (dez) pontos |
| <b>Foco em Resultado</b>    | 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.                                                                                                                                                               |                              |
| <b>Foco no Cliente</b>      | 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.                                                                                                                                                                             |                              |
| <b>Capacidade Analítica</b> | É a capacidade de uma 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 |
|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Excede às expectativas</b>              | Apresenta padrão de excelência, destacando-se na apresentação de indicativos da habilidade/atitude. | 5         |
| <b>Atende às expectativas</b>              | Apresenta indicativos de possuir a habilidade/atitude dentro do padrão definido                     | 4         |
| <b>Atende parcialmente às expectativas</b> | Apresenta indicativos de possuir a habilidade, mas abaixo do esperado.                              | 3         |
| <b>Abaixo das expectativas</b>             | Apresenta os indicativos da habilidade muitoaquém do esperado                                       | 2         |
| <b>Insatisfatório</b>                      | Não apresenta indicativos 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.

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

3.6.4.5. 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.

3.6.4.6. 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                                                     |                         |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------|
| <b>ABERTURA</b>                                                | <b>Previsão</b>         |
| Divulgação do processo seletivo em mídia Digital               | 20/05/2025              |
| <b>CADASTRAMENTO DO CURRÍCULO E CANDIDATURA</b>                | <b>Previsão</b>         |
| Período de Candidatura                                         | 20/05/2025 a 26/05/2025 |
| <b>1ª ETAPA: ANÁLISE CURRICULAR</b>                            | <b>Previsão</b>         |
| Análise de Atendimento dos currículos aos Pré-requisitos       | 27/05/2025              |
| Divulgação do Resultado Preliminar da Análise de Currículos    | 28/05/2025              |
| Recebimento de Recursos referente a Análise de Currículos      | 29/05/2025              |
| Divulgação do Resultado Definitivo da Análise de Currículos    | 30/05/2025              |
| <b>2ª ETAPA: PROVA DE CONHECIMENTOS</b>                        | <b>Previsão</b>         |
| 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               |
| <b>3ª ETAPA: ENTREVISTA</b>                                    | <b>Previsão</b>         |
| 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               |
| <b>RESULTADO FINAL</b>                                         | <b>Previsão</b>         |
| Divulgação do Resultado Final                                  | À definir               |

Natal/RN, 20 de maio de 2025

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN

Núcleo de Gestão de Pessoas