



AO EDITAL DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO EXTERNO – Nº 01/2019

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – Administração Regional no Estado do Rio Grande do Norte – SENAC-AR/RN, com sede na Rua São Tomé, 444, Cidade Alta, Natal/RN, torna pública a realização de Recrutamento e Seleção **Externa** para fins de contratação de pessoal mediante as condições e instruções estabelecidas neste Edital, em locais, datas e horários a serem oportunamente divulgados, observando o disposto na Resolução SENAC nº 1.018/2015, de 23 de abril de 2015.

1. DAS CONDIÇÕES PRELIMINARES

1.1. A seleção realizar-se-á sob a responsabilidade do Senac Rio Grande do Norte, obedecidas as normas deste Edital.

1.2. O processo seletivo destina-se a selecionar candidatos de acordo com os critérios contidos na Resolução Senac nº 1018/2015, em especial o art. 13, que dispõe: “Seleção é a fase do processo referente à análise e avaliação das competências dos candidatos, considerando dois ou mais dos seguintes procedimentos: análise curricular, prova de conhecimento, prova técnica, prova prática, teste, dinâmicas de grupo e entrevistas”.

1.3. Não poderão ser admitidos como colaboradores do Senac/RN parentes até o terceiro grau civil, afim (sogra, sogra, genro, nora, padrasto, madastra, enteados e cunhados) ou consanguíneo (pai, mãe, filhos, irmãos, avós, netos, bisnetos, tios, sobrinhos e bisavós) do Presidente do Conselho Regional; Dos membros, efetivos e suplentes, do Conselho Nacional e do Conselho Fiscal; Dos membros, efetivos e suplentes, dos Conselhos Regionais do Senac/RN e do Sesc/RN; Dos colaboradores do Senac/RN, do Sesc/RN e da Fecomércio/RN; Dos dirigentes de entidades sindicais ou civis do comércio, sejam patronais ou de empregados, da correspondente área territorial da Fecomércio/RN (Art. 41 da Portaria nº 125/2008).

2. DOS CARGOS.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem	Possuir Ensino Fundamental. Possuir Experiência Profissional na área de limpeza, higienização e jardinagem. Desejável possuir noções de higienização predial e curso de atendimento ao público.	44h	01	R\$ 998,00	Mossoró	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SINTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Atender clientes internos e externos da Instituição, fornecendo informações de acordo com as suas necessidades;
- Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- Participar de reuniões e eventos institucionais;
- Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Utilizar fardamentos e EPI's
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- Executar o processo de limpeza, conservação e organização de ambientes internos e externos;
- Realizar a limpeza de vidros, portas, janelas, divisórias, móveis, itens de decoração e similares;
- Realizar atividades de manutenção e conservação de jardins;
- Realizar atividades de deslocamento e instalação de equipamentos áudio visuais, quando necessário;
- Realizar atividades de carga e descarga de equipamentos e mercadorias, de qualquer natureza;
- Executar atividades de montagem e desmontagem de mesas e cadeiras da área pedagógica ou administrativa, mediante solicitação do setor competente;
- Substituir os colaboradores da portaria, copa e estacionamento, quando necessário;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e jardinagem	Possuir Ensino Fundamental. Possuir Experiência Profissional na área de limpeza, higienização e jardinagem. Desejável possuir noções de higienização predial e curso de atendimento ao público.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 998,00	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SINTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Atender clientes internos e externos da Instituição, fornecendo informações de acordo com as suas necessidades;
- Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- Participar de reuniões e eventos institucionais;
- Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Utilizar fardamentos e EPI's
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- Executar o processo de limpeza, conservação e organização de ambientes internos e externos;
- Realizar a limpeza de vidros, portas, janelas, divisórias, móveis, itens de decoração e similares;
- Realizar atividades de manutenção e conservação de jardins;
- Realizar atividades de deslocamento e instalação de equipamentos áudio visuais, quando necessário;
- Realizar atividades de carga e descarga de equipamentos e mercadorias, de qualquer natureza;
- Executar atividades de montagem e desmontagem de mesas e cadeiras da área pedagógica ou administrativa, mediante solicitação do setor competente;
- Substituir os colaboradores da portaria, copa e estacionamento, quando necessário;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Auxiliar de Cozinha - 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.	44h (Possuir Total disponibilidade e – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 998,00	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista Prova Técnica

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- Participar de reuniões e eventos institucionais;
- Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Utilizar fardamentos e EPI's;
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- Auxiliar e executar a montagem dos pratos, lanches, pães, bolos, petiscos e sobremesas;
- 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;
- Preparar e produzir as refeições dos funcionários;
- Realizar a limpeza, manutenção e conservação de equipamentos, utensílios e ambiente de trabalho;
- Orientar e acompanhar os alunos em prática supervisionada dos cursos de cozinha;
- Auxiliar na preparação e no serviço de coquetéis e bebidas;
- Auxiliar na carga e descarga das refeições transportadas;
- Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- 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.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Copeiro - Copa	Possuir Ensino Fundamental incompleto. Possuir Experiência Profissional com manipulação de alimentos. Desejável curso de Manipulação Segura de Alimentos e noções de higiene e conservação.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime hoteleiro)	01	R\$ 998,00	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO

- o Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- o Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- o Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- o Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- o Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- o Participar de reuniões e eventos institucionais;
- o Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- o Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- o Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- o Utilizar fardamentos e EPI's.
- o Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- o Realizar a limpeza, manutenção e conservação dos ambientes das cozinhas central e pedagógica e copas de apoio;
- o Organizar a cutelaria e utensílios de cozinha do Hotel Escola;
- o Efetuar a higienização de equipamentos e utensílios da cozinha central, panificação, confeitaria e demais ambientes onde ocorra manipulação de alimentos;
- o Controlar a distribuição de refeições do refeitório de colaboradores, bem como sua higienização;
- o Realizar a seleção e remoção dos resíduos orgânicos e inorgânicos dos ambientes das cozinhas central, panificação, confeitaria e demais ambientes onde ocorra manipulação de alimentos;
- o Participar do controle de desperdício e minimização dos custos de material de limpeza;
- o Orientar e acompanhar os alunos em prática supervisionada e visitas técnicas;
- o Executar outras atribuições inerentes ao cargo

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Camareira - Camareira	Possuir Ensino Fundamental Incompleto. Possuir Experiência Profissional na área de Governança Hoteleira. Desejável curso de capacitação profissional.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 998,00	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- Participar de reuniões e eventos institucionais;
- Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Utilizar fardamentos e EPI's.
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- Identificar, diariamente, o quantitativo dos apartamentos ocupados, reservados, em *check-out* ou vagos, para o início da execução dos trabalhos, conforme normas pré-estabelecidas;
- Realizar limpeza, higienização, conservação e organização dos apartamentos, e da área externa dos mesmos;
- Realizar a troca de lençóis, colchas, toalhas, amênis e demais itens obrigatórios;
- Efetuar o abastecimento de frigobar dos apartamentos, bem como realizar o controle desses alimentos/mantimentos na sala de apoio;
- Anotar o consumo de frigobar para fins de cobrança;
- Comunicar a governanta e recepção quando finalizada a execução dos serviços de cada apartamento;
- Identificar as configurações de cada apartamento para informações ao setor de recepção;
- Preencher diariamente os relatórios das atividades desenvolvidas;
- Realizar o controle da necessidade de manutenção dos apartamentos;
- Levantar e repor itens de uso higiene e limpeza;
- Realizar o controle dos pertences esquecidos pelos hóspedes, e sua devida entrega à Governanta, quando houver;
- Participar do processo de inventário de enxoval do setor;
- Contribuir na análise e minimização dos custos do setor;
- Realizar a entrega de enxovais aos hóspedes e o controle dos mesmos na rouparia;
- Orientar e acompanhar os alunos em prática supervisionada dos cursos de camareira;
- Prestar o acompanhamento de visitas técnicas, quando necessário;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.
- Executar o processo de coleta, triagem, lavagem, secagem, engomagem das roupas dos hóspedes;
- Lançar as comandas oriundas da utilização de serviços em geral e consumo para a efetivação da cobrança;
- Acompanhar e orientar os alunos em prática supervisionada e visitas técnicas.
- **Esta contratação será por prazo indeterminado.**

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Cumim - Cumim	Possuir Ensino Médio Incompleto. Possuir Experiência em serviço de bar e restaurante. Desejável conhecimento em bebidas e de técnicas de serviço de bar e restaurante.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 998,00	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista Prova Técnica

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- Participar de reuniões e eventos institucionais;
- Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Utilizar fardamentos e EPI's.
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- Organizar o ambiente de trabalho para o início das atividades de atendimento ao cliente;
- Auxiliar no polimento da cutelaria e dobraduras de guardanapos;
- Realizar a manutenção da limpeza de mesas e substituir a cutelaria utilizada pelo cliente, durante o atendimento;
- Auxiliar ao garçom no serviço de atendimento ao cliente;
- Auxiliar na montagem do *mise in place*;
- Auxiliar na montagem e retirada de buffet e organização de salão e copas de apoio;
- Auxiliar no processo de inventário da cutelaria do Bar e Restaurante;
- Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- Executar os serviços de *room-service*;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Garçom - Garçom	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional em serviço de bar e/ou restaurante. Desejável conhecimento de técnicas de negociação e vendas, em bebidas e serviços de bar e restaurante.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.097,36	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista Prova Técnica

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- Participar de reuniões e eventos institucionais;
- Identificar e solicitar estrutura e materiais necessários para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Zelar pelo cumprimento dos padrões de higiene e postura exigidos em normas pré-determinadas;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Utilizar fardamentos e EPI's;
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- Monitorar a conferência dos itens constante do buffet e cardápio;
- Monitorar a avaliação da listagem de hóspedes, identificando quantitativo e recomendações;
- Recepcionar e atender os clientes no Bar e Restaurante;
- Organizar o ambiente do Restaurante e copas de apoio;
- Realizar o levantamento e requisição de itens de uso do Restaurante;
- Montar, desmontar e repor o buffet, quando necessário;
- Monitorar o polimento da cutelaria do Restaurante;
- Zelar pelo cumprimento dos padrões de higiene e postura exigidos em normas pré-determinadas;
- Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de insumos do setor;
- Monitorar a participação no inventário da cutelaria do Bar e Restaurante;
- Realizar o auxílio na identificação de perdas, danificações de utensílios e levantamento de necessidades de aquisições de materiais e equipamentos do setor;
- Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- Aplicar e desenvolver às técnicas de serviços de bar e restaurante;
- Executar os serviços de *room-service*;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Bartender - Bartender	Possuir Ensino Médio Completo e Curso de capacitação profissional na área (Comprovado no ato da inscrição). Possuir experiência profissional em bares e/ou restaurantes. Desejável curso de manipulação segura de alimentos.	44h (Possuir Total disponibilidade e – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.097,36	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista Prova Técnica

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- Participar de reuniões e eventos institucionais;
- Identificar e solicitar estrutura e materiais necessários para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Zelar pelo cumprimento dos padrões de higiene e postura exigidos em normas pré-determinadas;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Utilizar fardamentos e EPI's.
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac
- Realizar o levantamento e requisição de itens de uso diário;
- Manter a organização da área de trabalho (*mise in place*);
- Realizar atendimento e orientação ao cliente;
- Controlar a venda de bebidas mediante emissão de comandas;
- Executar boas práticas na manipulação de alimentos;
- Preparar drinks, bebidas e similares;
- Sugerir alteração, exclusão ou inclusão de drinks, bebidas e similares no cardápio;
- Controlar o inventário de estoque de material de uso diário sob sua responsabilidade;
- Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos;
- Identificar perdas, danificações de utensílios e levantamento de necessidades de aquisições de materiais e equipamentos do setor;
- Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Cozinheiro - Cozinha	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional na área de cozinha e montagem e ornamentação de buffet. Desejável curso de capacitação em gastronomia e Manipulação segura de alimentos. Possuir conhecimento básico de informática.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.317,91	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista Prova Técnica

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Liderar as atividades e processos de trabalho, acompanhar sua execução e mensurar os resultados esperados;
- Identificar com a equipe ações que otimizem a funcionalidade/integração dos processos e implementar as ações cabíveis;
- Difundir e cumprir as normas, procedimentos, dispositivos legais e acompanhar a sua observância;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Incentivar os colaboradores a compartilhar os novos conhecimentos junto à equipe;
- Participar de reuniões e eventos institucionais;
- Avaliar e solicitar a estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Orientar e acompanhar a alimentação dos sistemas, planilhas e aplicativos necessários ao funcionamento da área;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Fazer uso de fardamentos e EPI's, quando se fizerem necessários;
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- 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 a 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.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Oficial de Manutenção	Possuir Ensino Fundamental Completo. Possuir Experiência Profissional na área de manutenção preditiva, preventiva e corretiva como, hidráulica, alvenaria e ou elétrica. Desejável curso de primeiros socorros, manutenção predial e combate a incêndio. OBS.: 01 (uma) vaga deverá ser preenchida por candidato que possua experiência na área de alvenaria e a outra que possua experiência em manutenção elétrica e hidráulica.	40h	02	R\$ 1.317,91	Natal e Grande Natal	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO

- o Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- o Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- o Cumprir com as normas, procedimentos, dispositivos legais inerentes à Instituição;
- o Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- o Compartilhar novos conhecimentos junto à equipe;
- o Participar de reuniões e eventos institucionais;
- o Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- o Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- o Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- o Utilizar fardamentos e EPI's;
- o Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac.
- o Executar o procedimento de manutenção preditiva, preventiva e corretiva nos sistemas de refrigeração, elétricos, hidrossanitários, pintura, carpintaria, marcenaria, serralheria e demais instalações prediais;
- o Realizar os reparos em ambientes internos e externos;
- o Executar as atividades requeridas através do *HelpDesk*;
- o Controlar a recarga e a validade dos extintores de todas as unidades;
- o Especificar os materiais, quando houver necessidade de aquisição;
- o Executar os serviços de pintura em ambientes internos e externos;
- o Executar o processo de limpeza, conservação, manutenção e a guarda de material de uso;
- o Participar do processo de inventário de material de uso;
- o Executar as atividades de abastecimento, manutenção e conservação do grupo gerador de energia, quando couber;
- o Executar serviços de manutenção de telhados e coberturas;
- o Executar a Manutenção e conservação de portas, janelas, tetos e outros;
- o Executar a manutenção e conservação de estruturas, armações e pequenas construções;
- o Executar a manutenção e conservação de móveis, divisórias, armários, esquadrias e outros;
- o Executar outras atribuições inerentes ao cargo

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Recepcionista - Recepção	Possuir Ensino Superior em andamento. Possuir Experiência Profissional na área de Recepção hoteleira. Desejável curso de qualidade no atendimento e curso de Idiomas (inglês) e informática avançados.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.317,91	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos e dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente, a participação em ações que contribuam para o seu desenvolvimento;
- Compartilhar novos conhecimentos adquiridos através do apoio Institucional;
- Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Consolidar dados da sua área de atuação;
- Participar de reuniões institucionais;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Elaborar ofícios, despachos, memorandos, projetos e documentos técnicos, quando se fizer necessário;
- Alimentar os sistemas e banco de dados de acompanhamento das atividades inerentes a sua área;
- Representar à Instituição perante os órgãos externos, quando se fizer necessário;
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac;
- Realizar a manutenção e conferência diária do fundo de caixa da recepção, emitindo relatórios diários para fins de controle;
- Identificar pendências no livro de ocorrências;
- Executar procedimentos de *check-in* e *check-out* de hóspedes;
- Realizar a emissão de extrato de consolidação de conta, quando do *check-out*;
- Encaminhar o Hóspede para o caixa a fim de acertar o recebimento;
- Emitir, conferir e encaminhar relatórios de caixas para o setor competente;
- Emitir notas fiscais relativas às despesas com hospedagem e alimentação, quando couber;
- Encaminhar solicitações, reclamações ou sugestões de hóspedes para o setor competente;
- Atender, realizar e repassar ligações internas e externas;
- Fornecer orientação ao hóspede sobre serviços do hotel, bem como orientações turísticas, quando solicitado;
- Auxiliar no processo de auditoria interna junto aos setores do hotel, quando couber;
- Acompanhar e orientar os alunos em prática supervisionada e visitas técnicas;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas	Possuir ensino superior completo em hotelaria ou área afins. Possuir experiência profissional em turismo ou hotelaria. Desejável curso de capacitação em qualidade no atendimento, técnicas de negociação e vendas. Desejável idioma avançado em inglês e/ou espanhol e informática intermediária.	44h	01	R\$ 1.889,36	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SINTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Executar as ações inerentes as atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos e outros dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Elaborar ofícios, despachos, memorandos, projetos e documentos técnicos, quando se fizer necessário;
- Alimentar os sistemas, banco de dados, planilhas e aplicativos necessários ao funcionamento da área;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente, a participação em ações que contribuam para o seu desenvolvimento;
- Compartilhar novos conhecimentos adquiridos através do programa de treinamento e desenvolvimento institucional;
- Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades sob sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, matérias, equipamentos e estrutura física institucional;
- Levantar e consolidar dados da sua área de atuação;
- Participar de reuniões, comitês, comissões e eventos institucionais;
- Realizar viagem técnica, quando necessário;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Otimizar a utilização dos recursos, sem perda da qualidade, buscando a sustentabilidade financeira, econômica e social da instituição;
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac
- Participar acompanhando e registrando o levantamento de material e insumos para o uso diário do setor;
- Auxiliar no processo de checagem dos alimentos, antes de sua utilização, no que se refere à conservação e validade;
- Ter compromisso, respeito, proatividade e celeridade em satisfazer as necessidades e os objetivos dos clientes;
- Monitorar às opiniões, críticas e sugestões do cliente, visando a melhoria contínua da organização;
- Orientar e acompanhar os alunos em prática supervisionada;
- Acompanhar o inventário mensal;
- Incentivar a transmissão, articulação e compartilhamento de conhecimentos e informações de forma clara e objetiva;
- Monitorar o 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;
- Sugerir a implementação de novos processos; utilizar-se de novas ferramentas e serviços que contribuam para o alcance dos objetivos;
- Dar suporte na negociação, elaboração de contratos e acordos pertinentes ao setor A&B;
- Executar o processo de apresentação de ambientes de eventos e PDVs aos clientes;
- Otimizar o relacionamento com os setores de Hospedagem nos processos que envolvem organização até execução dos eventos;
- Emitir ordem de serviços de eventos;
- Aplicar pesquisas de satisfação dos serviços prestados e tabular os devidos relatórios

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Analista de Área - Eventos	Possuir Ensino Superior Completo. Possuir Experiência profissional na área de eventos. Possuir noções de organização de eventos, cerimonial e protocolo. Desejável curso de qualidade no atendimento. Possuir conhecimento intermediário informática. em	44h (Possuir Total disponibil idade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.889,36	NATAL (Hotel Barreira Roxa)	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- o Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- o Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- o Cumprir com as normas, procedimentos e dispositivos legais inerentes à Instituição;
- o Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente, a participação em ações que contribuam para o seu desenvolvimento;
- o Compartilhar novos conhecimentos adquiridos através do apoio Institucional;
- o Identificar e solicitar estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- o Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- o Consolidar dados da sua área de atuação;
- o Participar de reuniões institucionais;
- o Realizar viagem técnica, quando se fizer necessário;
- o Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- o Elaborar ofícios, despachos, memorandos, projetos e documentos técnicos;
- o Alimentar os sistemas e banco de dados de acompanhamento das atividades inerentes a sua área, fornecendo subsídios para a elaboração de relatórios e tomada de decisões institucionais;
- o Contribuir no desenvolvimento de ferramentas e metodologias voltadas para o desenvolvimento, racionalização e controle da sua área;
- o Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac
- o Participar de comissões e reuniões técnicas;
- o Planejar, executar, monitorar e avaliar eventos externos e internos;
- o Fiscalizar contratos da área de eventos;
- o Elaborar os Termos de Referência para Licitações de Serviços correlatos à área;
- o Controlar arquivo de itens institucionais;
- o Controlar equipamentos e utensílios da área de eventos;
- o Acompanhar cerimoniais dos eventos internos e externos;
- o Executar outras atribuições inerentes ao cargo.
- o Emissão de Ordem de serviços de eventos para todos os setores do Hotel.
- o Otimização de relacionamento com os setores de Hospedagem, Alimentos e Bebidas e Governança para a organização e execução do evento;
- o Conferência da estrutura necessária para a realização do evento, identificando necessidades de ajustes ou de execução de serviços de qualquer natureza;
- o Identificação de necessidades de reparos de equipamentos;
- o Realizar o acompanhamento de visitas técnicas, quando necessário;
- o Auxiliar nas atividades administrativas de rotina do Hotel SENAC, quando necessário;
- o Encaminhar solicitações, reclamações ou sugestões de clientes para o setor competente;
- o Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- o Executar outras atribuições inerentes ao cargo;
- o Acompanhamento do processo de montagem de buffet, e organização de salão, em conformidade com as informações pré-estabelecidas no contrato.

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Instrutor de Beleza (Maquiador e Depilador)	Possuir Ensino médio completo e/ou curso técnico em Estética. Possuir Experiência profissional com maquiagem, serviços de manicure e depilação facial e corporal e/ ou com atividades docentes. Ter conhecimento de didática. Ter habilidade em mediação de conhecimento e comportamentos. Ter comunicação clara e objetiva. Ter bom relacionamento interpessoal.	De acordo com a necessidade	01	Por hora aula NIVEL I - MÉDIO – R\$ 19,85	Natal e Grande Natal	Análise Curricular Prova Prática

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos e dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Identificar e solicitar a estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Participar de reuniões institucionais;
- Realizar viagem técnica, quando se fizer necessário;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Contribuir no desenvolvimento de ferramentas e metodologias voltadas para o desenvolvimento, racionalização e controle da sua área;
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac.
- Conhecer, respeitar e praticar o Projeto Político Pedagógico e o Regimento Escolar do Senac;
- Sistematizar as ações a serem desenvolvidas na Unidade Curricular (UC), por meio da elaboração do Plano de Trabalho Docente (PTD);
- Avaliar a execução do Plano de Trabalho Docente, revisando e atualizando quando necessário, por meio do planejamento integrado e sob a orientação da equipe pedagógica;
- Identificar as competências e os indicadores a serem desenvolvidos na Unidade Curricular (UC);
- Indicar os elementos de competências a serem mobilizados nas situações de aprendizagem;
- Propor situações de aprendizagem com a indicação de recursos didáticos a serem utilizados;
- Propor estratégias de avaliação, procedimentos e instrumentos de avaliação das situações de aprendizagem;
- Informar aos alunos os critérios de avaliação da aprendizagem quanto às menções conforme registro dos resultados;
- Realizar a avaliação de competências e indicadores, mediante aplicação de situações de aprendizagem significativas;
- Desenvolver estratégias de aprendizagem para recuperação em processo, quando necessário, a fim de desenvolver as competências para conclusão do curso;
- Elaborar Projetos Integradores visando contribuir para o desenvolvimento de competências dos alunos, em consonância com o Modelo Pedagógico do Senac;
- Elaborar Plano de Aulas, Avaliações, Plano de Trabalho Docente, Material Didático e demais atividades extraclasse inerentes a sua atividade;
- Preencher corretamente os diários de classe e encaminhá-los nos prazos determinados;
- Responsabilizar-se pela disciplina dos alunos em sala de aula e outros ambientes de aprendizagem;
- Participar de cursos, oficinas, palestras, estudos e discussões de temas pedagógicos e outras formas de atualização profissional;
- Manter articulação permanente com a equipe pedagógica e coordenações de Eixos, quando necessário;
- Participar de reuniões para análise e elaboração de produtos a serem ofertados ao mercado;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

Esta contratação será por prazo indeterminado.

CARGO/ FUNÇÃO	ESCOLARIDADE/ PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da contratação)	CARGA HORÁRIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Instrutor de Beleza (Cabeleireiro)	Possuir Ensino médio completo e formação profissional em cabeleireiro comprovada. Possuir Experiência profissional em atividades de docência na área de Beleza. Ter conhecimento intermediário de informática (office, internet, Sistemas Operacionais, Aplicativos e Windows). Ter conhecimento de didática. Ter habilidade em mediação de conhecimento e comportamentos. Comunicar-se de forma clara e objetiva e possuir bom relacionamento interpessoal.	De acordo com a necessidade	01	Por hora aula NIVEL I - MÉDIO – R\$ 19,85	Natal e Grande Natal	Análise Curricular Prova Prática

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO

- Executar as ações inerentes às atividades e processos de trabalho que são de sua responsabilidade;
- Identificar aspectos de melhoria e propor ações de reversão na funcionalidade das atividades;
- Cumprir com as normas, procedimentos e dispositivos legais inerentes à Instituição;
- Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- Identificar e solicitar a estrutura necessária para executar as atividades de sua responsabilidade;
- Zelar pela guarda dos documentos, materiais, equipamentos e estrutura física de trabalho;
- Participar de reuniões institucionais;
- Realizar viagem técnica, quando se fizer necessário;
- Guardar sigilo sobre informações institucionais e disponibilizar apenas com autorização;
- Contribuir no desenvolvimento de ferramentas e metodologias voltadas para o desenvolvimento, racionalização e controle da sua área;
- Conhecer, respeitar e praticar o Projeto Político Pedagógico e o Regimento Escolar do Senac;
- Sistematizar as ações a serem desenvolvidas na Unidade Curricular (UC), por meio da elaboração do Plano de Trabalho Docente (PTD);
- Avaliar a execução do Plano de Trabalho Docente, revisando e atualizando quando necessário, por meio do planejamento integrado e sob a orientação da equipe pedagógica;
- Identificar as competências e os indicadores a serem desenvolvidos na Unidade Curricular (UC);
- Indicar os elementos de competências a serem mobilizados nas situações de aprendizagem;
- Propor situações de aprendizagem com a indicação de recursos didáticos a serem utilizados;
- Propor estratégias de avaliação, procedimentos e instrumentos de avaliação das situações de aprendizagem;
- Informar aos alunos os critérios de avaliação da aprendizagem quanto às menções conforme registro dos resultados;
- Realizar a avaliação de competências e indicadores, mediante aplicação de situações de aprendizagem significativas;
- Desenvolver estratégias de aprendizagem para recuperação em processo, quando necessário, a fim de desenvolver as competências para conclusão do curso;
- Elaborar Projetos Integradores visando contribuir para o desenvolvimento de competências dos alunos, em consonância com o Modelo Pedagógico do Senac;
- Elaborar Plano de Aulas, Avaliações, Plano de Trabalho Docente, Material Didático e demais atividades extraclasse inerentes a sua atividade;
- Preencher corretamente os diários de classe e encaminhá-los nos prazos determinados;
- Responsabilizar-se pela disciplina dos alunos em sala de aula e outros ambientes de aprendizagem;
- Participar de cursos, oficinas, palestras, estudos e discussões de temas pedagógicos e outras formas de atualização profissional;
- Manter articulação permanente com a equipe pedagógica e coordenações de Eixos, quando necessário;
- Participar de reuniões para análise e elaboração de produtos a serem ofertados ao mercado;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.
- Conhecer, respeitar e praticar todas as orientações da Cartilha do Colaborador do Senac

Esta contratação será por prazo indeterminado.

3. DA TEMPORALIDADE DA CONTRATAÇÃO.

3.1 A contratação destinada aos cargos de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem – Mossoró, Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem - Natal (Hotel Barreira Roxa), Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Copeiro – Copa – Natal (Hotel Barreira Roxa), Camareira - Camareira – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim - Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom - Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa), Bartender – Bartender - Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Oficial de Manutenção – Natal e Grande Natal, Recepcionista – Recepção – Natal (Hotel Barreira Roxa), Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – Natal (Hotel Barreira Roxa), Analista de Área – Eventos - Natal (Hotel Barreira Roxa), Instrutor de Beleza (Maquiador e Depilador) – Natal e Grande Natal e Instrutor de Beleza (Cabeleireiro) – Natal e Grande Natal**, descritos no item “DOS CARGOS” deste Edital dar-se-á por prazo indeterminado.

4. DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO E DA VALIDAÇÃO DA INSCRIÇÃO.

4.1 As inscrições dos candidatos serão gratuitas e deverão ser realizadas, exclusivamente, por meio de envio do currículo atualizado a partir das 9h do dia 07 de fevereiro de 2019, até às 23h59min do dia 11 de fevereiro de 2019, observando o horário oficial local.

4.2 O envio do currículo atualizado pelo interessado implicará o conhecimento e a aceitação tácita das normas e condições da Seleção, tais como se acham estabelecidas neste Edital, em relação às quais não poderá alegar desconhecimento. Em caso de alterações bem como eventuais aditamentos, comunicados e instruções específicas, haverá republicação do Edital ou errata ao Edital.

4.3 Antes de efetuar a inscrição o candidato deverá tomar ciência do presente edital e certificar-se de que preenche todos os requisitos básicos exigidos.

4.4 As inscrições serão realizadas exclusivamente via internet, de acordo com os seguintes procedimentos:

a) Ler cuidadosamente o Edital;

b) Digitalizar, em formato *PDF (portable document format), os seguintes documentos comprobatórios, de modo que totalizem, no máximo, 20 MB (megabytes):

- Currículo atualizado informando dados pessoais (tais como nome completo, idade, estado civil e endereço completo), formas de contato (telefone fixo, celular e e-mail), perfil profissional (área de formação), informações adicionais, em caso de pessoa com deficiência (descrever qual a deficiência, grau, nível e se será necessário algum recurso diferenciado para participação do processo seletivo), experiência profissional (empresas em que trabalhou, período, cargo/função exercidos e resumo das atividades desempenhadas), formação acadêmica (instituição de ensino, curso e data de conclusão do mesmo) e formação adicional, caso o candidato possua.

- 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.

- Documentos referente aos conhecimentos e formações adicionais exigidas nos requisitos básico do Cargo/função pretendido;

- Formulário de Disponibilidade devidamente preenchido e assinado pelo candidato, disponível no link: www.rn.senac.br/trabalhe-conosco - buscar o edital nº 01/2019, **Anexo I** – Formulário de Disponibilidade;

c) Anexar o currículo atualizado, o (s) arquivo (s) digitalizado (s) e o formulário de disponibilidade em uma **ÚNICA mensagem de e-mail** e enviar para o endereço editalsenac@rn.senac.br, no período

estabelecido no item “DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO E DA VALIDAÇÃO DA INSCRIÇÃO” deste edital, devendo constar **obrigatoriamente** no assunto do e-mail o **cargo/função para o qual está se candidatando e a respectiva jurisdição**, sob pena de desclassificação.

4.5 O Senac não se responsabilizará por inscrições não recebidas por eventuais motivos de ordem técnica, problemas de tráfego de dados da internet interferentes no envio ou recebimento de mensagens eletrônicas, principalmente aquelas cujos anexos ultrapassem os 20MB.

4.6 Não serão aceitas inscrições ou adendos após a data e horário limite acima especificados ou que não cumpram rigorosamente as orientações constantes deste edital.

4.7 As informações prestadas no currículo são de inteira responsabilidade do candidato, podendo ocorrer a eliminação automática do processo seletivo, daquele que preenchê-los com dados incorretos, incompletos, ilegíveis, imprecisos ou rasurados, bem como daquele que prestar informações inverídicas, ainda que o fato seja constatado posteriormente.

4.8 Somente serão analisadas as informações constantes no currículo atualizado, servindo, os documentos comprobatórios, de base para confronto de alguns dados declarados.

4.9 São de inteira responsabilidade do candidato as providências necessárias à realização de inscrição nos moldes estabelecidos.

4.10 O candidato poderá concorrer **apenas a um cargo**.

4.11 Será eliminado do processo seletivo, sem prejuízo das sanções penais cabíveis, o candidato que, em qualquer tempo: cometer falsidade ideológica com prova documental; utilizar-se de procedimentos ilícitos, devidamente comprovados por meio eletrônico, estatístico, visual ou grafológico; burlar ou tentar burlar quaisquer das normas definidas neste Edital; dispensar tratamento inadequado, incorreto ou descortês a qualquer pessoa envolvida no processo seletivo; incomodar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos relativos ao processo seletivo; não atender aos requisitos mínimos para concorrer ao processo; Não realizar a inscrição dentro do prazo conforme item “DO PROCESSO DE INSCRIÇÃO E DA VALIDAÇÃO DA INSCRIÇÃO” deste Edital; não informar em seu currículo todas as informações pertinentes aos dados pessoais e profissionais, solicitadas acima, tais como: dados pessoais (tais como nome completo, idade, estado civil e endereço completo), formas de contato (telefone fixo, celular e e-mail), perfil profissional (área de formação), informações adicionais, em caso de pessoa com deficiência (descrever qual a deficiência, grau, nível e se será necessário algum recurso diferenciado para participação do processo seletivo), experiência profissional (empresas em que trabalhou, período, cargo/função exercidos e resumo das atividades desempenhadas), formação acadêmica (instituição de ensino, curso e data de conclusão do mesmo) e formação adicional, caso o candidato possua; Não seguir rigorosamente os procedimentos listados no item 4.4 deste edital; obtiver nota abaixo da média de corte que é 7,0 (sete) pontos; deixar de comparecer em alguma etapa do processo seletivo; não cumprir as demais exigências descritas neste Edital.

5. DA DIVULGAÇÃO.

5.1 O aviso de abertura deste Processo Seletivo será publicado por meio dos seguintes veículos: jornal de grande circulação, informativos no e-mail institucional, por meio do Senac Informa e site do Senac: (<http://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>).

5.2 As dúvidas relativas ao presente edital poderão ser dirimidas através do e-mail da Gerência de Desenvolvimento de Pessoas: rh@rn.senac.br ou através do número de telefone (84) 4005-1029, dentro dos prazos estabelecidos para as etapas do referido processo seletivo.

5.3 O e-mail editalsenac@rn.senac.br é **exclusivo para recebimento de currículos**.

6. DA SELEÇÃO.

6.1 Na seleção estabelecida neste Edital serão analisadas e avaliadas as competências dos candidatos, considerando as etapas estabelecidas no Item “DOS CARGOS”, para cada cargo.

6.2 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, Prova Técnica e Prova Prática que terão caráter, apenas, classificatório, levando em consideração a nota de corte estabelecida neste Edital que é de 7,0 pontos.

6.3 É de inteira responsabilidade do candidato, acompanhar todas as etapas referente ao processo seletivo, por meio do site do Senac (www.rn.senac.br), na aba Trabalhe Conosco.

6.4 Serão divulgados os nomes e as médias dos candidatos que obtiverem aprovação em cada etapa.

6.5 A convocação ocorrerá mediante necessidade da Instituição em qualquer uma de suas jurisdições.

6.6 O processo de seleção constará das seguintes etapas distintas, na ordem apresentada:

6.6.1 **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.

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

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

6.6.2.1 Esta etapa para os cargos de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem – Mossoró, Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem - Natal (Hotel Barreira Roxa), Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Copeiro – Copa – Natal (Hotel Barreira Roxa), Camareira - Camareira – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim - Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom - Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa), Bartender – Bartender - Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Oficial de Manutenção – Natal e Grande Natal, Recepcionista – Recepção – Natal (Hotel Barreira Roxa), Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Analista de Área – Eventos - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, terá duração máxima de 02 (duas) horas.

6.6.2.2 Na hipótese excepcional de haver um número de candidatos igual ou inferior a 5 (cinco), por vaga, 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.

6.6.2.3 Os candidatos ao cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais – Mossoró**, 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
Conhecimentos de Limpeza, Higienização e Conservação Predial
Conhecimentos de Equipamento de Proteção Individual
Conhecimentos de Coleta Seletiva

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais - Jardinagem – Mossoró**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais - Jardinagem – Mossoró**, ocorrerá no Centro de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Mossoró.

6.6.2.4 Os candidatos ao cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais - Jardinagem – 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
Conhecimentos de Limpeza, Higienização e Conservação Predial
Conhecimentos de Equipamento de Proteção Individual
Conhecimentos de Coleta Seletiva

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais - Jardinagem – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais - Jardinagem – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.5 Os candidatos ao cargo de **Auxiliar de Cozinha – Cozinha – 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

Ingredientes da cozinha
Hierarquia e apresentação pessoal da cozinha

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.6 Os candidatos ao cargo de **Copeiro – Copa – 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
Higiene alimentar, pessoal, de ambiente, de equipamentos e utensílios
Segurança e funcionamento da Copa
Noções de controle de qualidade dos alimentos: recebimento e armazenamento de produtos
Manipulação, pré-preparo e preparo de alimentos seguros
Relacionamento interpessoal
Postura profissional e ética
Consumo consciente e sustentabilidade
Serviço de café
Preparo de lanches, sanduíches, sucos, vitaminas, bebidas quentes, frutas e similares
Preparo e montagem coffee breaks
Conhecer e manusear máquinas, utensílios e equipamentos de copa/cozinha
Conhecimentos sobre organização e montagem de mesas

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Copeiro – Copa – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Copeiro – Copa – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.7 Os candidatos ao cargo de **Camareira - Camareira – 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
Conceitos básicos do turismo
Ética
Etiqueta pessoal e profissional
Conceitos de hospitalidade
O departamento de hospedagem dentro de um hotel
Processos do trabalho da camareira em meios de hospedagem
Arrumação das U.H.S (Unidades Habitacionais)

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Camareira - Camareira – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Camareira - Camareira – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.8 Os candidatos ao cargo de **Cumim – Cumim - 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
Higiene Pessoal, de equipamentos e utensílios
Manipulação Segura dos Alimentos
Relacionamento Interpessoal
Postura Profissional e Ética
Apresentação Pessoal
Consumo Consciente e Sustentabilidade
Técnicas de Mise-en-place
Qualidade no Atendimento

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Cumim – Cumim - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Cumim – Cumim - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.9 Os candidatos ao cargo de **Garçom - Garçom – 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
Higiene pessoal, de equipamentos e utensílios

Manipulação segura dos alimentos
Relacionamento interpessoal
Postura profissional e ética
Apresentação pessoal
Consumo consciente e sustentabilidade
Tipos de bebidas (alcoólicas e não alcoólicas)
Tipos de serviço
Técnicas de mise-en-place
Qualidade no atendimento
Vendas

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Garçom - Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Garçom - Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.10 Os candidatos ao cargo de **Bartender - Bartender – 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
Relacionamento interpessoal
Postura profissional e ética
Consumo consciente e sustentabilidade
Principais atribuições do Barman
As bebidas e suas classificações; Material do bar: copos, utensílios, bebidas, cardápios e mise-en-place
Tipos de bebidas (alcoólicas e não alcoólicas); Drinks e coquetéis (finalidade, categoria, modalidades e técnicas de mistura)

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Bartender - Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Bartender - Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.11 Os candidatos ao cargo de **Cozinheiro - Cozinha - 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
Planejamento e Elaboração de Cardápios
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
Tecnologia dos alimentos
Conhecer e manusear equipamentos e utensílios cozinha
Habilidades básicas: cortes de hortifrúti, carnes em geral, preparação de fundos e caldos, molhos, limpeza e porcionamento de alimentos

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Cozinheiro - Cozinha - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Cozinheiro - Cozinha - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.12 Os candidatos ao cargo de **Oficial de Manutenção – Oficial de Manutenção - Natal**, 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
Conhecimentos em Serviços Elétricos
Conhecimentos em Serviços Hidráulicos

Conhecimentos em Serviços Alvenaria
Conhecimento em Serviços de Refrigeração

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Oficial de Manutenção – Oficial de Manutenção - Natal**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Oficial de Manutenção – Oficial de Manutenção - Natal**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal

6.6.2.13 Os candidatos ao cargo de **Recepcionista - Recepção – 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
Conceitos básicos do turismo
Qualidade no Atendimento
Informações turísticas
Etiqueta pessoal e profissional
Ética
Conceitos de hospitalidade
Conceitos de meios de hospedagem
Processos da recepção hoteleira

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Recepcionista - Recepção – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Recepcionista - Recepção – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.14 Os candidatos ao cargo de **Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – 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
Conceitos básicos do turismo e hospitalidade
Qualidade no Atendimento
Informática nível avançado
Liderança e gestão de equipes

Ética profissional
Produção de relatórios gerenciais e análise resultados
Estratégias de Vendas e Maximização De Lucro
Noções De Programas e Sistemas de Gestão Da Qualidade

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.15 Os candidatos ao cargo de **Analista de Área - Eventos – 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
Conceitos básicos do turismo e hospitalidade
Qualidade no Atendimento
Planejamento e organização de eventos
Tipologias de eventos
Eventos aplicados a hotelaria
Apoio técnico e logístico de eventos
Procedimentos administrativos e operacionais de eventos
Ética profissional
Etiqueta pessoal e profissional
Cerimonial e protocolo

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Analista de Área - Eventos – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será igual a soma das notas obtidas em cada questão que a compõe.

b) Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Analista de Área - Eventos – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado nos municípios de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.16 Após o horário fixado para o início das provas, não se admitirá o ingresso de nenhum candidato aos locais de sua realização.

6.6.2.17 O candidato deverá comparecer ao local designado para realização da prova de conhecimento munido de caneta esferográfica de tinta preta ou azul.

6.6.2.18 O Senac/RN não se responsabilizará por perdas ou extravios de objetos ou de equipamentos eletrônicos ocorridos durante a realização das provas.

6.6.2.19 Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo previsto para a aplicação das provas em razão de afastamento do candidato da sala de provas.

6.6.2.20 No dia da realização das provas, não serão fornecidas, por qualquer membro da equipe de aplicação das avaliações, informações referentes ao conteúdo das provas.

6.6.2.21 O candidato, durante a prova, não poderá fazer uso de qualquer aparelho eletrônico de comunicação (bip, telefone celular, relógios digitais, MP3, agenda eletrônica, notebook, palmtop, tablet, gravador ou quaisquer outros equipamentos similares), bem como fones e protetores auriculares os quais não serão admitidos no espaço de realização das provas. O descumprimento desse procedimento implicará na eliminação do candidato.

6.6.2.22 Terá sua prova anulada e será automaticamente eliminado do processo o candidato que, durante a realização da prova: usar ou tentar usar meios fraudulentos e/ou ilegais para a sua realização; for surpreendido dando ou recebendo auxílio para a execução de quaisquer das provas; utilizar-se de equipamentos não permitidos ou que se comunicar com outro candidato; faltar com a devida cortesia para com qualquer um dos examinadores, seus auxiliares, autoridades presentes ou candidatos; recusar-se a entregar o material de provas ao término do tempo de provas; perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos, incorrendo em comportamento indevido.

6.6.2.23 Os candidatos aos cargos de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem – Mossoró, Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem - Natal (Hotel Barreira Roxa), Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Copeiro – Copa – Natal (Hotel Barreira Roxa), Camareira - Camareira – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim - Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom - Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa), Bartender – Bartender - Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Oficial de Manutenção – Natal e Grande Natal, Recepcionista – Recepção – Natal (Hotel Barreira Roxa), Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Analista de Área – Eventos - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, aprovados na prova de conhecimento, serão convocados para entrevista por meio da divulgação no site: <http://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>, ocasião em que será divulgado dia, horário e local para realização da mesma.

6.6.2.24 Serão convocados, em ordem alfabética, para a etapa de entrevista, somente candidatos classificados até a 20ª (vigésima) ordem classificatória da etapa de Prova de Conhecimento, seguindo a classificação por nota. Caso o número de classificados seja inferior a 20 (vinte) candidatos, todos os aprovados serão convocados para a realização da referida etapa.

6.6.4 **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.

6.6.4.1. O cálculo da nota na Entrevista será igual a soma das notas obtidas em todas as questões que a compõem, dividida pelo número de entrevistadores, conforme quadro a seguir:

REQUISITOS A SEREM AVERIGUADOS DURANTE A ENTREVISTA	PONTUAÇÃO MÁXIMA
	Operacional
Experiência Profissional	2,5
Relacionamento Interpessoal	1,5
Flexibilidade/ Disponibilidade	1,5
Resolução de Conflitos	1,0
Iniciativa/ Criatividade	1,0
Organização	1,0
Autocontrole/ Autoconhecimento	1,5
TOTAL GERAL	10,0

REQUISITOS A SEREM AVERIGUADOS DURANTE A ENTREVISTA	PONTUAÇÃO MÁXIMA
	Administrativo/ Técnico
Experiência Profissional	2,5
Relacionamento Interpessoal	1,5
Flexibilidade/ Disponibilidade	1,0
Persuasão/ Resolução de Conflitos	1,0
Iniciativa/ Criatividade	1,0
Planejamento/ Organização	1,0
Conhecimento Técnico/ Atualização Profissional	1,0
Autocontrole/ Autoconhecimento	1,0
TOTAL GERAL	10,0

6.6.4.2. Para os cargos de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem – Mossoró. Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem - Natal (Hotel Barreira Roxa), Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Copeiro – Copa – Natal (Hotel Barreira Roxa), Camareira - Camareira – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim - Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom - Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa), Bartender – Bartender - Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Oficial de Manutenção – Oficial de Manutenção – Natal** o cálculo da nota da Entrevista será baseado no quadro Operacional descrito acima.

6.6.4.3. Para o cargo de **Recepcionista – Recepção – Natal (Hotel Barreira Roxa), Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Analista de Área – Eventos - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, o cálculo da nota da Entrevista será baseado no quadro Administrativo/ Técnico descrito acima.

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

6.6.4.5. O (s) candidato (s) aos **Cargos de Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim – Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom – Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Bartender – Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)** aprovado (s) na Etapa de Entrevista que não participar (em) da Prova Técnica, estará (ão) automaticamente eliminado do processo seletivo.

6.6.5 **Prova Técnica:** Simulações de problemas rotineiros ocorridos no dia a dia de trabalho e na área em que o candidato irá atuar. Objetiva avaliar como o candidato reagiria frente a algumas situações-problema ocorridas no dia a dia de trabalho na área de atuação. Esta etapa poderá ser realizada em todos os cargos, inclusive para estágio.

6.6.5.1 Esta etapa será composta por uma simulação, onde os candidatos ao cargo de **Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, terão 2h, cada um, para preparar 5 pratos (receitas), sinalizados pela banca examinadora, composta pelo Chefe de Cozinha, Gerente de A&B, Nutricionista e um psicólogo da GDP.

6.6.5.2 A Banca Examinadora avaliará na prova técnica de **Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, o conhecimento técnico de preparação de receitas, boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, utilização de EPIs, equipamentos e utensílios de cozinha industrial, conduta pessoal e competências da área de atuação, conforme quadro a seguir:

DESENVOLVIMENTO DA PROVA	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Organização	1,0

Limpeza e Higienização	1,0
Postura Profissional	1,0
Capacidade de Concentração	1,0
Técnicas de Corte e Cocção	1,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	5,0
AVALIAÇÃO DO PRATO	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Sabor	2,0
Textura	1,5
Aroma	1,5
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	5,0
TOTAL	10,0

6.6.5.3 Esta etapa será composta por uma simulação, onde os candidatos ao cargo de **Cumim - Cumim – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, terão 2h, cada um, para executar a higienização de copos, taças e talheres, realizar duas mise-em-place determinadas pela banca avaliadora, realizar a limpeza e montagem de mesa de acordo com o mise-em-place.. A banca avaliadora será composta pelo Maitre, Gerente de A&B, Assistente de A&B e um psicólogo da GDP.

6.6.5.4 A Banca Examinadora avaliará na prova técnica de **Cumim - Cumim – Natal (Hotel Barreira Roxa)** o domínio e conhecimento técnico de higienização dos utensílios de bares e restaurantes, montagem de mesa e mise-em-place, além da conduta pessoal e competências da área de atuação, conforme quadro a seguir:

DESENVOLVIMENTO DA PROVA	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Organização	1,0
Limpeza e Higiene	1,0
Capacidade de Concentração	1,0
Postura Profissional	2,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	5,0
AVALIAÇÃO DO MISE-EM-LPLACE	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Higienização dos utensílios	1,5
Mise-em-place	1,5
Ordem Montagem da Mesa	2,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	5,0
TOTAL	10,0

6.6.5.1 Esta etapa será composta por uma simulação, onde os candidatos ao cargo de **Garçom - Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, terão 2h, cada um, para montar duas mise-em-places determinada pela banca avaliadora, realizar dois tipos de serviços usados em restaurantes, também determinados pela banca avaliadora e realizar serviço de vinho branco, espumante e serviço de bebidas em dose (whisky). A banca avaliadora será composta pelo Maitre, Gerente de A&B, Assistente de A&B e um psicólogo da GDP.

6.6.5.2 Na montagem de mesa o candidato deve demonstrar domínio e conhecimento dos principais utensílios usados na montagem das mesas e do tipo de mise-em-place que deve ser usada para cada tipo de serviço.

6.6.5.3 No serviço de vinhos o candidato deverá apresentar a carta de vinhos, fazer a mise-em-place adequada para cada tipo de vinho, realizar a apresentação da garrafa para em seguida

realizar a abertura da mesma e então servir o vinho oferecendo primeiro a prova ao cliente e só depois completar a taça. Já no serviço de espumante o candidato terá que apresentar a carta de vinhos, fazer a mise-em-place adequada para cada tipo de vinho, realizar a apresentação da garrafa para em seguida realizar a abertura da garrafa com o cuidado de colocar a garrafa de espumante em uma direção contrária ao cliente para evitar acidentes e em todo serviço segurar a rolha com o auxílio de um guardanapo de pano, deverá remover primeiro o lacre da garrafa e em seguida retirar a gaiola que prende a rolha e então realizar a abertura da garrafa com o cuidado de não deixar a mesma estourar e servir o espumante.

6.6.5.4 A Banca Examinadora avaliará na prova técnica de **Garçom - Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa)** o domínio e conhecimento técnico dos principais equipamentos e utensílios de bar e restaurantes usados na montagem de mise-em-place, determinada pela banca avaliadora, serviços de vinho branco e tinto, conduta pessoal e competências da área de atuação, conforme quadro a seguir:

DESENVOLVIMENTO DA PROVA	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Organização	1,0
Limpeza e Higiene	1,0
Capacidade de Concentração	1,0
Postura Profissional	2,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	5,0
AVALIAÇÃO DO SERVIÇO	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Montagem de Mesa	1,5
Mise-em-place	1,5
Serviços de Vinhos	2,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	5,0
TOTAL	10,0

6.6.5.5 Esta etapa será composta por uma simulação, onde os candidatos ao cargo de **Bartender - Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, terão 2h, cada um, para preparar três coquetéis (determinados pela banca avaliadora), sendo eles de modalidades diferentes, como batido, mexido e montado. No momento em que estiver preparando os coquetéis deverá explicar qual a modalidade, qual a finalidade e a classificação dos coquetéis. A banca avaliadora será composta pelo Maitre, Gerente de A&B, Assistente de A&B e um psicólogo da GDP.

6.6.5.6 A Banca Examinadora avaliará na prova técnica de **Bartender - Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)** o domínio e conhecimento técnico de preparação de coquetéis, boas práticas de fabricação e manipulação de insumos, utilização de equipamentos e utensílios de bar e restaurante, montagem de mise-em-place determinada pela banca avaliadora, conduta pessoal e competências da área de atuação, conforme quadro a seguir:

DESENVOLVIMENTO DA PROVA	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Organização	1,0
Limpeza e Higiene	1,0
Capacidade de Concentração	1,0
Postura Profissional	2,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	5,0
AVALIAÇÃO DO COQUETEL	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Conhecimento de Bebidas	1,5

Sabor	1,5
Apresentação	2,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	5,0
TOTAL	10,0

6.6.5.7 Para a execução da prova técnica para os **Cargos de Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim – Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom – Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Bartender – Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será disponibilizado todos os ingredientes, equipamentos e utensílios necessários para o cumprimento da etapa.

6.6.5.8 O(s) candidato(s) deverá(ão) comparecer ao local designado para realização desta etapa, 30 (trinta) minutos antes do horário estabelecido e portar original de um dos documentos de identificação (com fotografia).

6.6.5.9 Esta prova avaliará habilidades que vão além do mero conhecimento memorizado, abrangendo compreensão, aplicação, análise, síntese e avaliação e valorizando a capacidade de raciocínio lógico.

6.6.5.10 Essa etapa referente ao processo seletivo para os **Cargos de Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim – Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom – Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Bartender – Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, ocorrerá no Hotel Barreira Roxa.

6.6.5.11 A pontuação máxima será de 10 (dez) pontos e a nota de corte será de 7,0 (sete) pontos.

6.6.5.12 **Prova Prática:** Objetiva avaliar a postura, a metodologia de aula, a didática e o conhecimento técnico da área de cada candidato, com utilização ou não de recursos áudio visuais e textuais.

6.6.6.1 Esta etapa será composta por aula expositiva, onde os candidatos ao cargo de **Instrutor de Beleza (Maquiador e Depilador) – Natal e Grande Natal e Instrutor de Beleza (Cabeleireiro) – Natal e Grande Natal**, deverão ministrar uma aula de 15 (quinze) minutos, de cunho teórico prático para uma Banca Examinadora, composta por no mínimo 03 (três) membros avaliadores.

6.6.6.2 Toda etapa referente ao processo seletivo para o cargo de **Instrutor de Beleza (Maquiador e Depilador) – Natal e Grande Natal e Instrutor de Beleza (Cabeleireiro) – Natal e Grande Natal**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizado no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.6.3 No **Anexo II** consta o modelo do plano de aula que os candidatos deverão, obrigatoriamente, entregar à Banca Examinadora no momento da prova prática, em 05 (cinco) vias.

6.6.6.4 A Banca Examinadora avaliará a prova prática, pela objetividade, fundamentação e aplicabilidade da proposta contida no plano de aula, e, no desenvolvimento metodológico da aula, conforme quadro abaixo:

PLANO DE AULA	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Competências	0,6
Bases Tecnológicas	0,6
Situação de Aprendizagem	0,7
Horários	0,1
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	2,0
DESENVOLVIMENTO DA AULA	
REQUISITOS	PONTUAÇÃO MÁXIMA

Conhecimento e Domínio do Conteúdo	2,0
Postura	2,0
Comunicação/Interação	2,0
Didática/Dinamismo	2,0
TOTAL MÁXIMO DE PONTOS	8,0

6.6.6.5 A pontuação máxima será de 10 (dez) pontos e a nota de corte será de 7,0 (sete) pontos.

6.6.6.6 A ordem das etapas do processo seletivo, o cronograma de datas e o horário poderão ser alterados pela instituição, bem como a exclusão de uma ou mais etapas, em função do número de candidatos, mediante justificativa e publicação dos atos no site do Senac/RN.

7. DA ATRIBUIÇÃO DE NOTAS.

7.1. Será atribuída a cada candidato dos cargos de **Auxiliar de serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem – Mossoró, Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem - Natal (Hotel Barreira Roxa), Copeiro – Copa – Natal (Hotel Barreira Roxa), Camareira - Camareira – Natal (Hotel Barreira Roxa), Oficial de Manutenção – Natal e Grande Natal, Recepcionista – Recepção – Natal (Hotel Barreira Roxa), Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Analista de Área – Eventos - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, uma Nota Final Classificatória (NFC), de acordo com a fórmula abaixo onde NPC é a Nota da Prova de Conhecimento e NE é a Nota da Entrevista.

$$\frac{NFC = NPC + NE}{2}$$

7.2. Será atribuída a cada candidato dos cargos de **Cargos de Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim – Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom – Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Bartender – Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, uma Nota Final Classificatória (NFC), de acordo com a fórmula abaixo onde NPC é a Nota da Prova de Conhecimento, NE é a Nota da Entrevista e NPT é a Nota de Prova Técnica.

$$\frac{NFC = NPC + NE + NPT}{3}$$

7.3. Será atribuída a cada candidato dos cargos de **Instrutor de Beleza (Maquiador e Depilador) – Natal e Grande Natal e Instrutor de Beleza (Cabeleireiro) – Natal e Grande Natal**, uma Nota Final Classificatória (NFC), de acordo com a fórmula abaixo onde NPP é a Nota da Prova Prática.

$$\frac{NFC = NPP}{1}$$

7.4. Os candidatos serão classificados na ordem decrescente de NFC.

7.5. No cálculo da NFC, o resultado será realizado de acordo com a quantidade de etapas discriminada no Item “DOS CARGOS” deste Edital, **excetuando-se a etapa de Análise Curricular**, dividindo o somatório da média final de cada uma das etapas pelo quantitativo de etapas (Por exemplo, se forem duas etapas (exceto a Análise Curricular), somar-se-á média final de cada uma e haverá a divisão por 2). Ressaltamos que a Etapa de Análise Curricular não é pontuada, pois para o candidato ser

habilitado na mesma e prosseguir no processo seletivo é necessário atender, cumulativamente, a todos os pré-requisitos sinalizados no item “DOS CARGOS” deste Edital.

7.6. No caso de haver empate entre os candidatos para preenchimento das vagas disponíveis nos cargos de **Auxiliar de serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem – Mossoró, Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais e Jardinagem - Natal (Hotel Barreira Roxa), Copeiro – Copa – Natal (Hotel Barreira Roxa), Camareira - Camareira – Natal (Hotel Barreira Roxa), Oficial de Manutenção – Natal e Grande Natal, Recepcionista – Recepção – Natal (Hotel Barreira Roxa), Assistente de A&B – Alimentos e Bebidas – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Analista de Área – Eventos - Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será realizada uma avaliação dos candidatos com base nos critérios descritos a seguir, considerando a ordem de prioridade:

- 7.6.1. Maior pontuação na etapa de Prova de Conhecimento;
- 7.6.2. Ter obtido maior pontuação na Entrevista
- 7.6.3. Maior tempo de experiência profissional na área;
- 7.6.4. Com maior idade.

7.7. No caso de haver empate entre os candidatos para preenchimento das vagas disponíveis nos cargos de **Cargos de Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cozinheiro – Cozinha – Natal (Hotel Barreira Roxa), Cumim – Cumim – Natal (Hotel Barreira Roxa), Garçom – Garçom – Natal (Hotel Barreira Roxa) e Bartender – Bartender – Natal (Hotel Barreira Roxa)**, será realizada uma avaliação dos candidatos com base nos critérios descritos a seguir, considerando a ordem de prioridade:

- 7.7.1. Maior pontuação na etapa de Prova de Conhecimento;
- 7.7.2. Ter obtido maior pontuação na Entrevista
- 7.7.3. Ter obtido maior pontuação na Prova Técnica;
- 7.7.4. Maior tempo de experiência profissional na área;
- 7.7.5. Com maior idade.

7.8. No caso de haver empate entre os candidatos para preenchimento das vagas disponíveis nos cargos de **Instrutor de Beleza (Maquiador e Depilador) – Natal e Grande Natal e Instrutor de Beleza (Cabeleireiro) – Natal e Grande Natal**, será realizada uma avaliação dos candidatos com base nos critérios descritos a seguir, considerando a ordem de prioridade:

- 7.8.1. Maior pontuação na etapa de Prova Prática;
- 7.8.2. Maior tempo de experiência profissional na área;
- 7.8.3. Com maior idade.

8. DOS RESULTADOS DO PROCESSO SELETIVO.

8.1. É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar a publicação de todos os atos e comunicados referente a este processo seletivo divulgados na internet, no endereço eletrônico <http://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>, não cabendo ao candidato alegar desconhecimento das datas, locais, resultados e demais informações contidas neste documento e divulgações posteriores realizadas no site.

8.2. O resultado final do processo seletivo será divulgado por meio de lista nominal, constando a classificação dos candidatos nos respectivos cargos e estará disponível no endereço eletrônico <http://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>.

8.3. O resultado irá gerar uma ordem classificatória dos candidatos por cargo e jurisdição, não gerando, todavia, obrigatoriedade de contratação dos candidatos pela Entidade.

9. DA CLASSIFICAÇÃO.

9.1. Os candidatos aprovados serão convocados respeitando a ordem classificatória prevista no item “DA ATRIBUIÇÃO DE NOTAS” e obedecendo ao número de vagas oferecidas para o cargo, conforme descrito no Item “DOS CARGOS” deste edital.

9.2. Os candidatos classificados serão informados da data de comparecimento ao Senac/RN para apresentação dos documentos listados no item “DA CONTRATAÇÃO” deste Edital, bem como da data do Exame Admissional, através de comunicado enviado por e-mail, sob pena de desistência tácita em caso de ausência no dia e hora aprazados.

9.3. Os candidatos classificados e não convocados poderão ser chamados no prazo de até 2 (dois) anos, por ordem de classificação, a contar da data final da seleção, podendo ser prorrogado por igual período, a critério do Senac, de acordo com a disponibilidade de vaga(s), observando os seguintes critérios:

9.3.1. Desistência formal do (s) primeiro (s) colocado (s) ou desistência tácita;

9.3.2. Abertura de novas vagas com o perfil e jurisdição estabelecidos no item “DOS CARGOS” deste Edital.

9.4. O candidato que na ocasião de sua convocação estiver impossibilitado de assumir a vaga e tiver interesse, poderá requerer, por escrito, sua reclassificação para o final da lista de classificados. O posicionamento na lista de classificação final ocorrerá de forma sucessiva, obedecendo a ordem de classificação original, para todos os candidatos que venham a ser convocados e solicitarem reclassificação.

9.5. Para requerer a reclassificação no processo seletivo, o candidato deverá preencher, exclusivamente, o Formulário - Requerimento Pedido de Reclassificação (**Anexo III**), em duas vias (original e cópia) e entregar à Gerência de Desenvolvimento de Pessoas, situado na Rua São Tomé, 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP 59025-030, onde o requerimento deverá estar devidamente preenchido com todas as informações solicitadas, assinado e datado, assim como deverá constar em anexo, ao requerimento, a justificativa do pedido de reclassificação.

9.6. Admitir-se-á um único requerimento de reclassificação por candidato classificado para cada processo seletivo que esteja vigente, devidamente preenchido e justificado, sendo desconsiderado pedidos de reclassificação em número acima de 1 (um).

9.7. O pedido de reclassificação deverá ser entregue no prazo de 5 (cinco) dias úteis após a convocação, tendo como termo inicial o dia da convocação.

9.8. Não serão aceitos, em hipótese alguma, requerimentos fora do prazo e em desacordo com os especificados no item “DA CLASSIFICAÇÃO”. Solicitações realizadas através de fax, correio, e-mail ou qualquer outro meio que não seja o especificado neste edital serão desconsiderados.

9.9. Serão indeferidos os pedidos de reclassificações que: a) estejam em desacordo com as especificações contidas neste item; b) não conste a justificativa do pedido de reclassificação anexada ao requerimento; c) cujo requerimento esteja incompleto ou não reflitam a realidade; d) encaminhados por meio da imprensa, e-mail e/ou mídias sociais.

9.10. O candidato poderá conferir a publicação da reclassificação no endereço eletrônico do Senac/RN: <http://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>.

9.11. O requerimento irá originar uma nova ordem classificatória dos candidatos por cargo/função, não gerando, todavia, obrigatoriedade de convocação dos candidatos pelo Senac Rio Grande do Norte, sem a devida necessidade, e respeitando a vigência do edital estabelecida no item “DAS DISPOSIÇÕES FINAIS”.

10. DO CONTRATO DE TRABALHO.

10.1. A contratação será regida pela Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, não garantindo, portanto, estabilidade aos aprovados, salvo nos casos previstos na CLT.

10.2. Caso o candidato aprovado não se adapte à estrutura hierárquica do empregador, bem como às condições de trabalho a que está subordinado, o mesmo terá seu contrato encerrado, observadas as disposições da CLT.

10.3. O Senac/RN exigirá do candidato classificado, no ato de sua contratação, os documentos necessários à comprovação do cumprimento dos requisitos básicos necessários para o cargo.

10.4. No caso de o candidato convocado desistir da vaga, o mesmo deverá preencher e assinar declaração de desistência (**Anexo IV**), no prazo de 15 (quinze) dias após a divulgação do resultado final, devendo ser entregue à Gerência de Desenvolvimento de Pessoas, situado na Rua São Tomé, 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP 59025-030.

11. DA CONTRATAÇÃO.

11.1. A contratação do candidato estará condicionada à apresentação dos documentos comprobatórios dos requisitos mínimos exigidos, assim como a apresentação do exame médico com a emissão de Atestado de Saúde Ocupacional – ASO, considerando-o apto ao exercício do cargo pretendido, conforme art. 168 e seguintes da CLT.

11.2. Por ocasião da contratação, o candidato deverá entregar a documentação abaixo relacionada:

11.2.1. Em Originais:

- a) ASO – Atestado de saúde Ocupacional (após encaminhamento realizado pelo Senac);
- b) Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS;
- c) 2 fotos 3x4 coloridas e recentes;
- d) Currículo Atualizado.

11.2.2 Em Cópia:

- a) Em caso de pessoa com Deficiência, Laudo Médico especificando o grau e o nível de deficiência.
- b) 2 cópias da Carteira de Identidade (Candidato e cônjuge, se houver);
- c) 2 cópias do CPF (Candidato, filhos e cônjuge, se houver);
- d) 2 cópias da Carteira de Trabalho e Previdência Social (página com foto e o verso);
- e) 1 cópia do Título de Eleitor;
- f) 1 cópia do Certificado de Reservista / Dispensa (sexo masculino);
- g) 2 cópias do Comprovante de Residência em nome do Candidato;
- h) 2 cópias do Cartão do PIS/PASEP;
- i) 2 cópias do Cartão do SUS (Candidato, filhos e cônjuge, se houver);
- j) 2 cópias da Certidão de Nascimento ou de Casamento;
- k) 2 cópias da Declaração de Convivência Marital, se for o caso;
- l) 2 cópias da Certidão de Nascimento dos Filhos, se houver;
- m) 1 cópia da Decisão Judicial para Pagamento de Pensão Alimentícia, se for o caso;
- n) 1 cópia da Identidade Profissional, se houver;
- o) 1 cópia do Comprovante de Escolaridade (Certificado ou Diploma de formação);
- p) 1 cópia da Declaração de Dependentes (Imposto de Renda);
- q) 1 cópia do Cartão de Vacinação da Criança (filho até 6 anos), se houver;
- r) 1 cópia do Comprovante Semestral de Frequência Escolar (filhos acima de 7 anos), se houver;
- s) 1 cópia do Atestado de Invalidez, se for o caso (filho acima de 14 anos);
- t) 1 cópia do cartão do Banco do Brasil, contendo: Agência e Conta Corrente para recebimento dos proventos.

11.2.3 No caso de comprovante de escolaridade expedido por instituições estrangeiras, ao referido documento deverá constar anexa a respectiva tradução e revalidação do título.

11.3 O candidato que deixar de comparecer ao exame médico admissional na data, local e horário previsto designado pelo Senac, sem a respectiva justificativa para a ausência, será considerado desistente do processo seletivo.

12. DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO.

12.1. Os recursos deverão ser interpostos no prazo de 1 (um) dia útil após a ocorrência do evento que lhes der causa, tendo como termo inicial o 1º dia útil subsequente à data do evento a ser recorrido.

12.2. Somente serão considerados os recursos interpostos no prazo estipulado para a fase a que se referirem.

12.3. Não serão aceitos os recursos interpostos em prazo destinado a evento diverso do questionado.

12.4. Para recorrer do resultado de qualquer etapa do processo seletivo, o candidato deverá preencher, exclusivamente, o Formulário, **Anexo V**, em duas vias (original e cópia) e entregar na Gerência de Desenvolvimento de Pessoas, situado na Rua São Tomé, 444, Cidade Alta, Natal/RN, CEP 59025-030, no qual deverá constar o nome do candidato, a assinatura, a fundamentação e argumentação, especificando qual a etapa do processo em questionamento.

12.5. Se o julgamento do(s) recurso(s) resultar em anulação de questão(ões) integrante(s) da prova de conhecimento, a pontuação correspondente a essa(s) questão(ões) será atribuída a todos os candidatos, independente da apresentação de recurso ou não.

12.6. Não serão avaliados, em hipótese alguma, os recursos interpostos fora do prazo e em desacordo com os especificados no item “DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO”, inclusive os interpostos através de fax, correio, e-mail ou qualquer outro meio que não seja o especificado neste documento.

12.7. Serão indeferidos os recursos: a) cujo teor item; c) cuja fundamentação não corresponda à questão recorrida; d) sem fundamentação e/ou com fundamentação inconsistente, incoerente ou os intempestiva; e) encaminhados por meio da imprensa e/ou mídias sociais”.

12.8. Admitir-se-á um único recurso por candidato para cada etapa referida no item “DA SELEÇÃO”, devidamente fundamentado, sendo desconsiderado recurso de igual teor, em número acima de 1 (um).

12.9. Os recursos serão julgados no prazo máximo de até 1 (um) dia útil, contados da data final para a sua interposição.

12.10. As respostas dos recursos, quer procedentes ou não, serão levadas a conhecimento aos candidatos interessados, na sede do SENAC/RN, e ficarão disponíveis pelo prazo de 7 (sete) dias a contar da data de resposta.

12.11. Em caso de provimento de recurso, poderá ocorrer a classificação/desclassificação do candidato, que obtiver, ou não a nota mínima exigida para a etapa, sendo a nova classificação publicada no site do SENAC.

12.12. O candidato deverá conferir a publicação do resultado definitivo da etapa, pós-recurso, no endereço eletrônico do Senac/RN: <http://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>.

12.13. O provimento dos cargos ficará a critério da Administração Regional do Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial e obedecerá à ordem de classificação final.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.

13.1. O processo seletivo terá validade de 02 (dois) anos, a contar da data de homologação da seleção, podendo ser prorrogado por igual período, a critério do Senac/RN.

13.2. Ocorrendo a comprovação de falsidade de declaração/informação ou de inexactidão dolosa ou culposa, falsidade e adulteração dos documentos apresentados pelo candidato, o mesmo terá sua candidatura ou contratação cancelada, bem como a anulação de todos os atos dela decorrentes,

independentemente da época em que tais irregularidades vierem a ser constatadas, além de sujeitar o interessado/empregado às penalidades cabíveis.

13.3. Fica resguardado ao Senac/RN, no direito unilateral, de cancelar, suspender ou adiar o presente Processo Seletivo em qualquer tempo ou fase.

13.4. A candidatura no processo seletivo implicará o conhecimento e a tácita aceitação das condições estabelecidas pelo Senac/RN neste Edital, das quais o candidato não poderá em hipótese alguma alegar desconhecimento.

13.5. Os candidatos com diagnóstico de doença infectocontagiosa, deverão apresentar à Gerência de Desenvolvimento de Pessoas do Senac, no prazo de 48h (quarenta e oito) horas antes da realização das etapas do processo seletivo, atestado de liberação médico declarando que o candidato pode frequentar lugares públicos e os cuidados a serem tomados durante a realização da(s) etapa(s).

13.6. Os colaboradores do SENAC/RN, que tenham interesse em candidatar-se a alguma vaga, poderão participar do presente processo seletivo, em igualdade de condições dos demais candidatos, desde que atendam aos pré-requisitos da vaga.

13.7. O Senac é uma entidade de direito privado, nos termos da lei civil, sem fins lucrativos com a finalidade de organizar e administrar escolas de aprendizagem para a formação de trabalhadores para em atividades do comércio de bens, serviços e turismo.

13.8. O Senac realiza processo seletivo de acordo com a Resolução Senac nº 1018/2015, instituída pela Administração Nacional do Senac e ratificada no Conselho Nacional em 23 de abril de 2015. Assim sendo, a presente seleção não se trata de concurso público.

13.9. A participação dos candidatos neste processo seletivo não implica, obrigatoriamente, em sua contratação, cabendo ao Senac/RN a avaliação da conveniência e oportunidade de aproveitá-los, respeitando a ordem de classificação no processo seletivo.

13.10. Todos os custos relativos à participação no processo seletivo são de inteira responsabilidade do candidato.

13.11. O presente Edital, a critério da Direção Regional do Senac/RN, poderá ser anulado ou revogado, no todo ou em parte, sem que isso gere motivo para qualquer pedido de reparação ou indenização por parte dos participantes.

13.12. Os itens deste edital poderão sofrer alterações, enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disser respeito, ou até a data de convocação dos candidatos para o início das etapas correspondentes, circunstância que será mencionada em errata ou republicação do edital, devidamente publicado no site do Senac.

13.13. O (s) classificado (s) de cada cargo será (ão) convocado (s) de acordo com a necessidade e conveniência do Senac/RN, gerando a sua classificação mera expectativa de direito.

13.14. É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar todas as etapas referentes ao processo seletivo, através da página <http://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>.

13.15. Este Edital entra em vigor na data da sua publicação.

Natal/RN, 07 de fevereiro de 2019

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN

Gerência de Desenvolvimento de Pessoas