



AO EDITAL DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO EXTERNO – Nº 01/2018

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/RN, 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 (sogro, 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
Copeiro - Copa	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional com manipulação de alimentos. Desejável curso de Manipulação de Segura de Alimento. Ter agilidade em higienização da cutelaria e utensílios de cozinha. Ter habilidade para a limpeza e organização de ambientes. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime hoteleiro)	01	R\$ 957,65	Senac 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.
- ⇒ Realizar a limpeza, manutenção e conservação dos ambientes das cozinhas central e pedagógica e copas de apoio;
- ⇒ Organizar a cutelaria e utensílios de cozinha do Hotel Escola;
- ⇒ Efetuar a higienização de equipamentos e utensílios da cozinha central, panificação, confeitaria e demais ambientes onde ocorra manipulação de alimentos;
- ⇒ Controlar a distribuição de refeições do refeitório de colaboradores, bem como sua higienização;
- ⇒ 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;
- ⇒ Participar do controle de desperdício e minimização dos custos de material de limpeza;
- ⇒ 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
Agente Operacional - Portaria	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional em Portaria. Ter domínio de técnicas de segurança. Possuir postura profissional e habilidade de comunicação.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 957,65	Senac 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.
- ⇒ Controlar a entrada e saída de colaboradores, alunos em prática supervisionada, bem como de prestadores de serviços e fornecedores;
- ⇒ Fornecer o suporte à recepção e restaurante, no período noturno, quando necessário;
- ⇒ Prestar o atendimento ao público, identificando, orientando e encaminhando-as para os lugares desejados;
- ⇒ Controlar a entrada e saída de bens patrimoniais;
- ⇒ Realizar a limpeza, higienização e organização do ambiente de trabalho;
- ⇒ Conduzir fornecedores, prestadores de serviços e colaboradores, quando necessário, mediante autorização;
- ⇒ Realizar o controle de chaves de setores e armários pré-determinados;
- ⇒ Preencher relatórios ou planilhas específicas e livros de ocorrência, 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 Médio Completo. Possuir Experiência Profissional na área de cozinha e em montagem e ornamentação de Buffet. Desejável possuir noções de confeitaria e curso de manipulação segura de alimentos. Possuir conhecimento de cozinha profissional. Ter noções de gastronomia e nutrição. Ter aptidão para execução de boas práticas em manipulação de alimentos. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 957,65	Senac 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;
- ⇒ 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;
- ⇒ 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 e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Mensageiro	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional na função de mensageiro. Desejável curso de qualidade no atendimento e intermediário de informática. Ter noções de procedimentos de recepção de hotel. Possuir agilidade e facilidade em executar serviços auxiliares. Possuir noções de idiomas. Possuir postura profissional e comunicação clara e objetiva. Possuir bom relacionamento interpessoal. Possuir habilitação de veículos.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 957,65	Senac 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;
- ⇒ Realizar a recepção dos hóspedes, prezando por um atendimento de excelência;
- ⇒ Acompanhar o hóspede até o apartamento;
- ⇒ Executar serviços de manobristas de veículo de hóspedes e/ou clientes, quando necessário;
- ⇒ Efetuar o transporte e guarda de bagagem dos hóspedes;
- ⇒ Fornecer informações sobre serviços do Hotel, bem como orientações turísticas, quando necessário;
- ⇒ Fornecer suporte nas atividades de recepção, inclusive realizando check-in e check-out, além de atendimentos em telefonia, quando necessário.
- ⇒ Realizar a conferência dos itens dos apartamentos, quando do check-out do hóspede, registrando o consumo de itens do frigobar, além da integridade dos itens de composição dos apartamentos;
- ⇒ Auxiliar nas atividades administrativas de rotina do Hotel Escola, quando necessário;
- ⇒ Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- ⇒ Identificar pendências no livro de ocorrências;
- ⇒ Prezar pela limpeza, higienização e organização do ambiente de trabalho, bem como de equipamentos;
- ⇒ 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	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional na área de Governança Hoteleira. Desejável curso de capacitação profissional. Possuir domínio em técnicas de camareira. Ter habilidade em limpeza e organização de ambientes. Possuir destreza em manuseio de equipamentos de limpeza. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 957,65	Senac 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.
- ⇒ 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, 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
Auxiliar de Serviços – Serviços Gerais	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional na área de Limpeza e Higienização. Desejável curso na área de qualidade no atendimento e conhecimentos de técnicas de higienização. Ter noções de técnica de limpeza e higienização de ambientes internos e externos. Possuir habilidade e destreza manual. Ter noções de produtos de limpeza e conservação de ambientes. Possuir habilidade em execução de serviços auxiliares.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 957,65	Senac 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.
- ⇒ 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 e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Cumim	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência em serviço de bar e restaurante. Desejável conhecimento em bebidas e de técnicas de serviço de bar e restaurante. Possuir habilidade em servir clientes. Ter noção de funcionamento e organização de ambiente de restaurante. Ter noções de boas práticas em manipulação de alimentos. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 957,65	Senac 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.
- ⇒ Executar o processo de limpeza, conservação e organização de ambientes internos e externos;
- ⇒ 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	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. Possuir habilidade em servir clientes. Ter noção de funcionamento de cozinha. Possuir domínio em técnicas de alimentos e bebidas. Possuir habilidade em negociação e vendas. Ter aptidão para execução de boas práticas em manipulação de alimentos. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.077,85	Senac 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 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;
- ⇒ 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
Barman	Possuir Ensino Médio Completo e Curso de capacitação profissional na área (Comprovado no ato da inscrição). Possuir experiência profissional em bares e restaurantes. Desejável curso de manipulação segura de alimentos. Ter habilidade em criar, preparar e servir bebidas, <i>drinks</i> e similares. Ter aptidão para execução de boas práticas em manipulação de alimentos. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal. Possuir conhecimento de idiomas.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.077,85	Senac 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 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.
- ⇒ 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
Caixa	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional com função de caixa. Desejável curso de qualidade no atendimento. Possuir habilidade em lidar com numerários. Ter habilidade em manuseio de máquinas de cartão de crédito/débito. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.077,85	Senac 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;
- ⇒ Realizar viagem técnica e trabalhar aos finais de semana, quando se fizer necessário;
- ⇒ 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;
- ⇒ Executar o procedimento de abertura de caixa;
- ⇒ Conferir o fundo de caixa;
- ⇒ Identificar e lançar as comandas no sistema operacional;
- ⇒ Realizar a conferência de comandas e encerramento de contas de clientes;
- ⇒ Realizar o recebimento de pagamentos oriundas dos serviços realizados no Bar da Piscina, *Room-Service*, Bar e Restaurante;
- ⇒ Acompanhar e lançar as comandas relativas a serviços realizados de alimentos e bebidas, oriundas do setor de eventos;
- ⇒ Executar o procedimento de fechamento de caixa, mediante conferência e emissão de relatório específico;
- ⇒ Repassar os valores recebidos para o setor competente;
- ⇒ Elaborar relatórios de vendas oriundas do Bar da Piscina, *Room-Service*, Bar e Restaurante;
- ⇒ Executar o procedimento de cancelamento de comandas ou estorno de produtos não consumidos;
- ⇒ Receber, guardar e responsabilizar-se por numerários;
- ⇒ Verificar a autenticidade de cédulas;
- ⇒ Operar máquinas de cartão de crédito e débito;
- ⇒ 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 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 em montagem e ornamentação de buffet. Desejável capacitação em gastronomia e curso de manipulação segura de alimento. Possuir domínio técnico da cozinha profissional. Ter noções de gastronomia e nutrição. Ter aptidão para execução de boas práticas em manipulação de alimentos. Possuir habilidade em coordenação de equipes. Possuir bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.294,48	Senac Barreira Roxa	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

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 e acompanhar dos processos de recrutamento, seleção, admissão, integração, acompanhamento, feedback sobre o desempenho e demissão dos colaboradores;
- ⇒ Acompanhar as faltas, atrasos e atestados dos colaboradores;
- ⇒ Avaliar o desempenho dos colaboradores, identificar as suas necessidades de aprimoramento e direcioná-los para possibilidades de desenvolvimento;
- ⇒ Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- ⇒ Incentivar os colaboradores a compartilhar os novos conhecimentos junto à equipe;
- ⇒ Promover e/ou 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;
- ⇒ Elaborar despachos e memorandos;
- ⇒ Liderar os processos de solicitação e utilização de fardamentos e EPI's, quando se fizerem necessários.
- ⇒ Executar o serviço de preparação de guarnições, proteínas e molhos constantes dos cardápios do restaurante e eventos;
- ⇒ Realizar a montagem e liberação de pratos do cardápio *à la carte*;
- ⇒ Montar e repor os itens do *buffet*;
- ⇒ Assessorar na elaboração dos cardápios;
- ⇒ Preparar a refeição dos colaboradores;
- ⇒ Controlar o estoque de insumos (*mise in place*);
- ⇒ Checar e controlar à conservação e validade dos insumos;
- ⇒ Executar a montagem dos pratos, lanches, pães, bolos, petiscos, sobremesas em geral e refeições;
- ⇒ Acompanhar e executar o processo de manipulação segura de alimentos;
- ⇒ Acompanhar o serviço de limpeza e higienização do ambiente de trabalho em conformidade com as boas práticas de manipulação segura de alimentos;
- ⇒ Executar o processo de higienização de equipamentos, utensílios de uso diário, bem como de sua área de trabalho;
- ⇒ Identificar o quantitativo de hóspedes/clientes a serem atendidos, para fins de mensuração da produção;
- ⇒ Levantar e dimensionar material e insumos necessários para execução das produções;
- ⇒ Realizar controle de qualidade através do preenchimento de registros e planilhas, referentes às boas práticas de manipulação;
- ⇒ Supervisionar a postura e higiene pessoal da equipe sob sua responsabilidade;
- ⇒ Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos;
- ⇒ Orientar e acompanhar os alunos em prática supervisionada e visitas técnicas;
- ⇒ Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

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
Açougueiro - Açougue	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir experiência profissional na área de manipulação de alimentos. Desejável curso de manipulação de alimentos. Ter habilidade em manuseio de máquinas e equipamentos de açougue. Possuir domínio técnico de cortes e porcionamento. Possuir noção de pesos e medidas. Ter aptidão para execução de boas práticas em manipulação de alimentos. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.294,48	Senac 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;
- ⇒ Receber laticínios, hortifrutigranjeiros, carnes, aves, peixes e frutos do mar;
- ⇒ Executar o processo de manipulação de alimentos;
- ⇒ Analisar a qualidade, peso e prazo de validade de alimentos;
- ⇒ Executar o processo de acondicionamento e congelamento dos produtos;
- ⇒ Realizar a limpeza, corte e porcionamento de carnes;
- ⇒ Executar o processo de etiquetamento, com validade dos produtos porcionados, para uso conforme necessidade do Hotel Escola;
- ⇒ Distribuir os produtos para o uso nas cozinhas central;
- ⇒ Controlar os prazos de validade de todos os produtos sob refrigeração;
- ⇒ Realizar a limpeza, manutenção e conservação de máquinas, equipamentos e do ambiente de pré-preparo;
- ⇒ Realizar o inventário mensal de produtos para levantamento de necessidades de novas aquisições;
- ⇒ 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 e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Confeiteiro - Confeitaria	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional na área de confeitaria. Desejável curso de manipulação segura de alimentos e curso de capacitação em gastronomia. Possuir domínio técnico de confeitaria. Ter noções de nutrição. Ter aptidão para execução de boas práticas em manipulação de alimentos. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.294,48	Senac 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;
- ⇒ Identificar o quantitativo de hóspedes/clientes a serem atendidos, para fins de mensuração da produção;
- ⇒ Executar o serviço de produção de bolos, tortas e sobremesas em geral, constantes do cardápio e *buffet*;
- ⇒ Montar e repor *buffet*, relativo aos itens de confeitaria;
- ⇒ Dar sugestão de inclusões, exclusões ou alterações no cardápio, relativas à área de atuação;
- ⇒ Realizar um levantamento e requisição de material e insumos para o uso diário da confeitaria;
- ⇒ Efetuar o controle do estoque mínimo de itens de uso diário;
- ⇒ Executar o processo de manipulação segura de alimentos;
- ⇒ Executar as atividades de limpeza, manutenção e conservação de máquinas, equipamentos e utensílios de uso do setor;
- ⇒ Manter limpos e abastecidos os locais destinados ao acondicionamento de produtos e gêneros alimentícios;
- ⇒ Auxiliar no preparo de massa de pães, quando necessário;
- ⇒ Contribuir no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos;
- ⇒ Acompanhar e orientar os alunos em prática supervisionada e visitas técnicas;
- ⇒ Realizar controle de qualidade através do preenchimento de registros e planilhas, referentes às boas práticas de manipulação;
- ⇒ 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
Padeiro - Panificação	Possuir Ensino Médio Completo e curso de capacitação profissional (Comprovado no ato da inscrição). Possuir Experiência Profissional na área de Padaria. Possuir domínio técnico de padaria. Ter habilidade em manuseio de máquinas e equipamentos de padaria. Possuir noção de pesos e medidas. Ter aptidão para execução de boas práticas em manipulação de alimentos. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.294,48	Senac Barreira Roxa	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- ⇒ Levantamento e requisição de material e insumos para uso diário da padaria;
- ⇒ Levantamento de eventos e quantidade de hóspedes no hotel para a produção exata;
- ⇒ Execução da produção diária de pães, bolos, biscoitos, petit-four e similares;
- ⇒ Controle de estoque do material e insumos utilizados na padaria;
- ⇒ Execução de limpeza, manutenção e conservação de máquinas e equipamentos da padaria;
- ⇒ Contribuição no processo de controle de utilização e desperdícios de alimentos;
- ⇒ Orientação e acompanhamento de alunos em prática supervisionada dos cursos de cozinha;
- ⇒ Acompanhamento e exposição de visitas técnicas, quando necessário;
- ⇒ Execução de 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. Ter conhecimento de procedimentos de recepção de hotel. Possuir noções de sistemas operacionais. Possuir habilidade em negociação e vendas. Possuir habilidade em coordenação e motivação de equipes. Possuir postura profissional e bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.294,48	Senac 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;
- ⇒ Realizar viagem técnica e trabalhar aos finais de semana, quando se fizer necessário;
- ⇒ 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;
- ⇒ 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;
- ⇒ Receber guardar e responsabilizar-se por numerários oriundos do *check-out* de hóspede;
- ⇒ Realizar a emissão de extrato de consolidação de conta, quando do *check-out*;
- ⇒ 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;
- ⇒ Verificar a autenticidade de cédulas;
- ⇒ Operar máquinas de cartão de crédito e débito;
- ⇒ 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 e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição)	CARGA HORARIA (Semanal)	VAGAS	REMUNERAÇÃO	JURISDIÇÃO	ETAPAS
Assistente de Reservas - Reservas	Possuir Ensino Superior em andamento. Possuir Experiência Profissional em turismo e hotelaria. Ter conhecimento de procedimentos de recepção e reservas de hotel. Desejável capacitação em qualidade no atendimento e em técnicas de negociação e vendas. Desejável curso de inglês avançado e informática intermediário. Possuir habilidade em funções de telemarketing. Ter conhecimento de técnicas de vendas e negociação. Possuir conhecimento de idiomas. Possuir postura profissional e comunicação clara e objetiva. Possuir bom relacionamento interpessoal.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 1.855,77	Senac Barreira Roxa	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE 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;
- ⇒ Fornecer informações sobre serviços do Hotel, tarifas e disponibilidade de ocupação, bem como orientações turísticas, quando necessário;
- ⇒ Planejar e controlar o fluxo de ocupação, registrando a previsão diária, modificando dados, cancelando reservas individuais ou de grupos;
- ⇒ Realizar o atendimento de ligações destinadas ao setor de reservas;
- ⇒ Verificar e encaminhar e-mails de solicitações de reservas;
- ⇒ Atender, orientar e negociar tarifas junto ao cliente;
- ⇒ Efetuar a confirmação de reservas e geração de documentação suporte;
- ⇒ Acompanhar e controlar o pagamento de pré-reservas, mediante conciliação bancária;
- ⇒ Executar o lançamento de pré-pagamento no sistema operacional do Hotel;
- ⇒ Emitir notas fiscais relativas às despesas com hospedagem e alimentação, quando couber;
- ⇒ Emitir comunicado interno sobre peculiaridade de hóspedes ou serviços do Hotel;
- ⇒ Realizar o suporte de informações junto ao setor de recepção;
- ⇒ Acompanhar a hospedagem do cliente;
- ⇒ Realizar o acompanhamento e exposição de visitas técnicas, quando necessário;
- ⇒ Auxiliar nas atividades administrativas de rotina do Hotel Escola, quando necessário;
- ⇒ Encaminhar solicitações, reclamações ou sugestões de hóspedes para o setor competente;
- ⇒ 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
Técnico Operacional II - T.I.	Possuir Ensino Médio Completo e Curso de Qualificação Profissional na área de Tecnologia da Informação. Possuir Experiência Profissional em atividade de suporte técnico. Possuir conhecimento técnico de manutenção de hardware. Possuir conhecimento de sistemas operacionais e aplicativos. Ter conhecimento de infraestrutura de redes. Ter capacidade de leitura do inglês técnico. Ter noções de políticas e mecanismos de segurança. Possuir bom relacionamento Interpessoal.	40h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 2.152,74	Senac Barreira Roxa	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- ⇒ Executar o processo de atendimento aos usuários;
- ⇒ Fornecer suporte no processo de controle das políticas internas de segurança de informação e de acesso de conteúdo, mediante supervisão;
- ⇒ Executar o processo de instalação e manutenção do Parque de Equipamentos;
- ⇒ Fornecer o suporte tecnológico e técnico junto aos usuários, quando necessário;
- ⇒ Fornecer o suporte nos procedimentos de aquisição e atualização de softwares e hardwares;
- ⇒ Contribuir na identificação das necessidades da área de tecnologia dos setores internos, incluindo infraestrutura;
- ⇒ Executar a manutenção preventiva e corretiva em hardwares e softwares;
- ⇒ Manter a biblioteca de drivers, em conformidade com normas pré-estabelecidas;
- ⇒ Elaborar relatórios técnicos e de registro de desempenho relativos às atividades, quando couber;
- ⇒ Analisar o impacto de implantação de softwares sob a infraestrutura da empresa;
- ⇒ Executar o processo de instalação, configuração e suporte em sistemas administrativos;
- ⇒ Fornecer o suporte operacional e administrativo junto ao setor de tecnologia, quando necessário;
- ⇒ Fornecer suporte de software junto ao usuário, quando couber;
- ⇒ 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
Maitre – Alimentos e Bebidas	Possuir Ensino Médio Completo. Possuir Experiência Profissional na função de Maitre. Desejável conhecimento em negociação e vendas e cursos de aperfeiçoamento em bebidas. Ter domínio técnico dos serviços de metria. Ter conhecimento sobre gastronomia e serviços de bar e restaurante. Ter habilidade em harmonização de bebidas. Conhecer técnicas de negociação e vendas. Ter aptidão para monitoramento e avaliação de discentes. Possuir habilidade em coordenação e motivação de equipes. Conhecer normas de vigilância sanitária. Possuir conhecimento de idiomas estrangeiros.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 2.204,25	Senac Barreira Roxa	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

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 e acompanhar dos processos de recrutamento, seleção, admissão, integração, acompanhamento, feedback sobre o desempenho e demissão dos colaboradores;
- ⇒ Acompanhar as faltas, atrasos e atestados dos colaboradores;
- ⇒ Avaliar o desempenho dos colaboradores, identificar as suas necessidades de aprimoramento e direcioná-los para possibilidades de desenvolvimento;
- ⇒ Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- ⇒ Incentivar os colaboradores a compartilhar os novos conhecimentos junto à equipe;
- ⇒ Promover e/ou 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;
- ⇒ Elaborar despachos e memorandos;
- ⇒ Liderar os processos de solicitação e utilização de fardamentos e EPI's, quando se fizerem necessários;
- ⇒ Supervisionar e orientar a manutenção, limpeza do ambiente de Bar e Restaurante;
- ⇒ Supervisionar e garantir do cumprimento dos padrões de higiene e postura da equipe subordinada exigidos em normas pré-determinadas;
- ⇒ Coordenar o processo de montagem do serviço de alimentos e bebidas no restaurante ou em locais de eventos;
- ⇒ Supervisionar o processo de higienização e organização da cutelaria do Hotel;
- ⇒ Coordenar, orientar e supervisionar a execução de todo o processo de atendimento, a fim de garantir a excelência da prestação dos serviços e fidelização do cliente;
- ⇒ Supervisionar o processo de inventário da cutelaria e estoque de insumos do Bar e Restaurante;
- ⇒ Realizar o controle de perdas, danificações de utensílios e levantamento de necessidades de aquisições de materiais e equipamentos;
- ⇒ Orientar e acompanhar os alunos em práticas supervisionadas dos cursos e visitas técnicas;
- ⇒ Contribuir na análise e minimização dos custos dos setores de alimentos e bebidas;
- ⇒ Fornecer um suporte técnico para adequações de cardápios, quando couber;
- ⇒ Supervisionar o encerramento das vendas diárias do Bar e Restaurante;
- ⇒ 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
Chefe de Recepção - Recepção	Possuir Ensino Superior Completo, Possuir Experiência Profissional em atividade de recepção hoteleira. Desejável inglês fluente, curso de qualidade no atendimento e conhecimento de técnicas de vendas e negociações. Ter domínio de procedimentos de recepção e reservas de hotel. Possuir conhecimento de sistemas operacionais. Possuir domínio de idiomas. Possuir habilidade em negociação e vendas de serviços. Possuir postura profissional e aptidão para coordenar e motivar equipes.	44h (Possuir Total disponibilidade – Regime Hoteleiro)	01	R\$ 2.549,91	Senac Barreira Roxa	Análise Curricular Prova de Conhecimento Entrevista

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 e acompanhar dos processos de recrutamento, seleção, admissão, integração, acompanhamento, feedback sobre o desempenho e demissão dos colaboradores;
- ⇒ Acompanhar as faltas, atrasos e atestados dos colaboradores;
- ⇒ Avaliar o desempenho dos colaboradores, identificar as suas necessidades de aprimoramento e direcioná-los para possibilidades de desenvolvimento;
- ⇒ Participar de ações de desenvolvimento propostas pela Instituição e/ou buscar, individualmente;
- ⇒ Incentivar os colaboradores a compartilhar os novos conhecimentos junto à equipe;
- ⇒ Promover e/ou 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;
- ⇒ Elaborar despachos e memorandos;
- ⇒ Liderar os processos de solicitação e utilização de fardamentos e EPI's, quando se fizerem necessários
- ⇒ Planejar as ações das atividades da recepção e reservas;
- ⇒ Supervisionar a postura e higiene pessoal das equipes sob sua responsabilidade, bem como do ambiente de trabalho, relativo à organização, limpeza e funcionamento de equipamentos;
- ⇒ Emitir e conferir o relatório diário de situação, relativo à área de hospedagem, observando falhas, planejamento de metas, fluxo mensal e anual de faturamento ou desvio de ações pré-determinadas;
- ⇒ Realizar o contato junto às agências e operadoras de turismo para fins de captação de hóspedes;
- ⇒ Coordenar diariamente o processo de check-in e check-out, bem como executar o processo nos casos de grandes grupos e hóspedes VIPs;
- ⇒ Identificar e supervisionar a execução de serviços realizados ou a realizar em sua área de atuação, observando novas necessidades, falhas ou desvio de ações pré-determinadas;
- ⇒ Requisitar e controlar o estoque de material de expediente de uso dos setores sob sua responsabilidade;
- ⇒ Realizar supervisão de campo, junto a alunos de cursos de sua área de competência;
- ⇒ Fornecer instrução de módulos de matérias técnicas de sua área de competência, quando necessário;
- ⇒ Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

Esta contratação será por prazo indeterminado.

3. DA TEMPORALIDADE DA CONTRATAÇÃO.

3.1. A contratação destinada aos cargos de **Agente Operacional - Portaria – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais – Senac Barreira Roxa; Copeiro – Copa – Senac Barreira Roxa; Mensageiro – Senac Barreira Roxa; Camareira – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Cumim – Senac Barreira Roxa; Barman – Senac Barreira Roxa; Garçom – Senac Barreira Roxa; Padeiro – Panificação – Senac Barreira Roxa; Confeiteiro – Confeitaria – Senac Barreira Roxa; Açougueiro – Açougue – Senac Barreira Roxa; Cozinheiro – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Recepcionista – Recepção – Senac Barreira Roxa; Assistente de Reservas – Reservas – Senac Barreira Roxa; Caixa – Senac Barreira Roxa; Técnico Operacional II - T.I. – Senac Barreira Roxa; Maitre – Alimentos e Bebidas – Senac Barreira Roxa, e Chefe de Recepção – Recepção – Senac Barreira Roxa**, 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 11 de janeiro de 2018, até às 23h59min do dia 16 de janeiro de 2018, 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 - procurar pelo Edital 01/2018, **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/AR/RN 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 a **apenas 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; perturbar, 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 tornado público através dos seguintes veículos: jornal de grande circulação e informativos no e-mail institucional, por meio do Senac Informa.

5.2. O presente Edital será tornado público, através do site do Senac/RN: (<http://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>).

5.3. 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.

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 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), no campo Trabalhe Conosco.

6.4. Somente 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 **Agente Operacional - Portaria – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais – Senac**

Barreira Roxa; Copeiro – Copa – Senac Barreira Roxa; Mensageiro – Senac Barreira Roxa; Camareira – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Cumim – Senac Barreira Roxa; Barman – Senac Barreira Roxa; Garçom – Senac Barreira Roxa; Padeiro – Panificação – Senac Barreira Roxa; Confeiteiro – Confeitaria – Senac Barreira Roxa; Açougueiro – Açougue – Senac Barreira Roxa; Cozinheiro – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Recepcionista – Recepção – Senac Barreira Roxa; Assistente de Reservas – Reservas – Senac Barreira Roxa; Caixa – Senac Barreira Roxa; Técnico Operacional II - T.I. – Senac Barreira Roxa; Maitre – Alimentos e Bebidas – Senac Barreira Roxa, e Chefe de Recepção – Recepção – Senac Barreira Roxa, terá duração máxima de 02 (duas) horas. A Pontuação máxima será de 10 (dez) pontos e a nota de corte será de 7,0 (sete) pontos.

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, poderá, a critério do Senac/RN, ser procedida 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 **Agente Operacional - Portaria – Senac 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
Qualidade
Serviços de recepção
Atendimento a clientes e fornecedores
Práticas administrativas e secretariais
Relações interpessoais
Arquivo, protocolo e relações humanas no trabalho

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Agente de Portaria – Senac 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 **Agente de Portaria – Senac Barreira Roxa** ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.4. Os candidatos ao cargo de **Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais – Senac 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 – Senac 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 – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.5. Os candidatos ao cargo de **Copeiro – Copa – Senac 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
Etiqueta

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Copeiro – Copa – Senac 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 – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.6. Os candidatos ao cargo de **Cumim – Senac 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

6.6.2.7. Os candidatos ao cargo de **Mensageiro – Senac 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
Conceitos de hospitalidade
Etiqueta pessoal e profissional
O departamento de hospedagem dentro de um hotel
Trabalho em equipe
Processos de trabalho do mensageiro em hotel

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Mensageiro – Senac 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 **Mensageiro – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.8. Os candidatos ao cargo de **Camareira – Senac 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 – Senac 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 – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.9. Os candidatos ao cargo de **Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Senac 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 hortifrútiis, 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 – Senac 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 – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.10. Os candidatos ao cargo de **Barman – Senac 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); Drinques e coquetéis (finalidade, categoria, modalidades e técnicas de mistura)

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Barman – Senac 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 **Barman – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.11. Os candidatos ao cargo de **Garçom – Senac 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 – Senac 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 – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.12. Os candidatos ao cargo de **Padeiro – Panificação – Senac 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
Cálculo de balanceamento de fórmulas
Tecnologia dos alimentos
Tecnologia de pães e derivados
Segurança e funcionamento da padaria
Relacionamento interpessoal
Postura Profissional e ética
Fluxo da padaria
Consumo consciente e sustentabilidade
Ingredientes e insumos de padaria
Técnicas de fermentação
Aditivos para a panificação
Conhecer equipamentos e seu funcionamento, bem como os utensílios utilizados na padaria
Termos técnicos da área de padaria
Distribuição e organização de equipamentos e utensílios
Normas da ABNT referentes à panificação

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Padeiro – Panificação – Senac 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 **Padeiro – Panificação – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.13. Os candidatos ao cargo de **Confeiteiro – Confeitaria – Senac 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
Segurança e funcionamento da confeitaria
Consumo consciente e sustentabilidade
Planejamento e Elaboração de Cardápios
Conhecer métodos de cocção
Gastronomia socioambiental
Tecnologia dos alimentos
Noções de Nutrição e Alimentação

Boas Práticas na Manipulação de Alimentos
Termos técnicos de confeitaria
Ingredientes da confeitaria
Hierarquia e apresentação pessoal da confeitaria
Montagem de praça, mise en place e plano de ataque
Conhecer e manusear equipamentos e utensílios confeitaria

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Confeiteiro – Confeitaria – Senac 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 **Confeiteiro – Confeitaria – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.14. Os candidatos ao cargo de **Açougueiro – Açougue – Senac 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
Gerenciamento de câmara fria e câmara de congelamento
Segurança e funcionamento do açougue
Postura Profissional e ética
Consumo consciente e sustentabilidade
Boas Práticas na manipulação de alimentos
Relacionamento Interpessoal
Uso correto de tábuas
Contaminação cruzada
Armazenamento correto das carnes
Tipos de cortes de carnes (bovina, ovina, suína, aves e peixes e frutos do mar)
Desossa de aves e carnes
Porcionamento de carnes em geral

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Açougueiro – Açougue – Senac 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 **Açougueiro – Açougue – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.15. Os candidatos ao cargo de **Cozinheiro – Cozinha – Senac 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 – Senac 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 – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.16. Os candidatos ao cargo de **Recepcionista – Recepção – Senac 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 – Senac 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 – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.17. Os candidatos ao cargo de **Assistente de Reservas – Reservas – Senac 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
Conceitos de hospitalidade
Ética
C.D.C (Código de Defesa do Consumidor)
Canais internacionais e nacionais de reservas para hotéis
O trade turístico
Processo de reserva hoteleira
Sistemas de informação
Tarifário

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Assistente de Reservas – Reservas – Senac 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 Reservas – Reservas – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.18. Os candidatos ao cargo de **Técnico Operacional II – T.I – Senac 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
Configuração Windows
Comandos básicos Linux
Conhecimentos básicos em Telefonia VoIP
Conhecimentos em Hardware

Conhecimento básico em rede de computador
Lógica

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Técnico Operacional II – T.I – Senac 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 **Técnico Operacional II – T.I – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.19. Os candidatos ao cargo de **Maitre – Senac 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
Liderança
Planejamento e controle de organização e preparo de sala
Técnicas de preparação de pratos e bebidas dos menus e cardápios de restaurante e bar
Conhecimento de nomenclaturas de bebidas diversas
Conhecimento de nomenclatura de pratos clássicos diversos de restaurantes

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Maitre – Senac 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 **Maitre – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.20. Os candidatos ao cargo de **Caixa – Senac 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
Rotinas de operação do caixa: abertura, sangria, relatórios, fechamento
Notas fiscais e recibos
Direitos e deveres do Operador; Aspectos comportamentais e éticos do Operador
Formas de pagamento - cartão de crédito, cheques

Tecnologias de recebimento

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Caixa – Senac 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 **Caixa – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

6.6.2.21. Os candidatos ao cargo de **Chefe de Recepção – Senac 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 legislação e atendimento (Código de Defesa do Consumidor)
Vendas em recepção
Etiqueta pessoal e profissional
Conceitos de hospitalidade
Sistemas de informação
Gestão e operação hoteleira
Gestão de R.H.
Relatórios do setor
Escala de serviço na recepção de um hotel

a) O cálculo da nota na prova de conhecimento para o cargo de **Chefe de Recepção – Senac 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 **Chefe de Recepção – Senac Barreira Roxa**, ocorrerá em um dos Centros de Educação Profissional (CEP) localizados no município de Natal ou Grande Natal.

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

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

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

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

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

6.6.2.27. 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.

6.6.2.28. 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.

6.6.2.29. Os candidatos aos cargos de **Agente Operacional - Portaria – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais – Senac Barreira Roxa; Copeiro – Copa – Senac Barreira Roxa; Mensageiro – Senac Barreira Roxa; Camareira – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Cumim – Senac Barreira Roxa; Barman – Senac Barreira Roxa; Garçom – Senac Barreira Roxa; Padeiro – Panificação – Senac Barreira Roxa; Confeiteiro – Confeitaria – Senac Barreira Roxa; Açougueiro – Açougue – Senac Barreira Roxa; Cozinheiro – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Recepcionista – Recepção – Senac Barreira Roxa; Assistente de Reservas – Reservas – Senac Barreira Roxa; Caixa – Senac Barreira Roxa; Técnico Operacional II - T.I. – Senac Barreira Roxa; Maitre – Alimentos e Bebidas – Senac Barreira Roxa e Chefe de Recepção – Recepção – Senac 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.

6.6.3 **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.

6.6.3.1. 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	2,0
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	1,5
TOTAL GERAL	10,0

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

6.6.3.2. Para os cargos de **Agente Operacional - Portaria – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais – Senac Barreira Roxa; Copeiro – Copa – Senac Barreira Roxa; Mensageiro – Senac Barreira Roxa; Camareira – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Cumim – Senac Barreira Roxa; Barman – Senac Barreira Roxa e Garçom – Senac Barreira Roxa**, o cálculo da nota da Entrevista será baseado no quadro **Operacional** descrito acima.

6.6.3.3. Para os cargos de **Padeiro – Panificação – Senac Barreira Roxa; Confeiteiro – Confeitaria – Senac Barreira Roxa; Açougueiro – Açougue – Senac Barreira Roxa; Cozinheiro – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Recepcionista – Recepção – Senac Barreira Roxa; Assistente de Reservas – Reservas – Senac Barreira Roxa; Caixa – Senac Barreira Roxa e Técnico Operacional II - T.I. – Senac Barreira Roxa**, o cálculo da nota da Entrevista será baseado no quadro **Administrativo/ Técnico** descrito acima.

6.6.3.4. Para os cargos de **Maitre – Alimentos e Bebidas – Senac Barreira Roxa e Chefe de Recepção – Recepção – Senac Barreira Roxa**, o cálculo da nota da Entrevista será baseado no quadro **Liderança** descrito acima.

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

7. DA ATRIBUIÇÃO DE NOTAS.

7.1. Será atribuída a cada candidato dos cargos de **Agente Operacional - Portaria – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais – Senac Barreira Roxa; Copeiro – Copa – Senac Barreira Roxa; Mensageiro – Senac Barreira Roxa; Camareira – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Cumim – Senac Barreira Roxa; Barman – Senac Barreira Roxa; Garçom – Senac Barreira Roxa; Padeiro – Panificação – Senac Barreira Roxa; Confeiteiro – Confeitaria – Senac Barreira Roxa; Açougueiro – Açougue – Senac Barreira Roxa; Cozinheiro – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Recepcionista – Recepção – Senac Barreira Roxa; Assistente de Reservas – Reservas – Senac Barreira Roxa; Caixa – Senac Barreira Roxa; Técnico Operacional II - T.I. – Senac Barreira Roxa; Maitre – Alimentos e Bebidas – Senac Barreira Roxa e Chefe de Recepção – Recepção – Senac 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. Os candidatos serão classificados na ordem decrescente de NFC.

7.3. 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 a 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.

7.4. No caso de haver empate entre os candidatos para preenchimento das vagas disponíveis nos cargos de **Agente Operacional - Portaria – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Serviços Gerais – Serviços Gerais – Senac Barreira Roxa; Copeiro – Copa – Senac Barreira Roxa; Mensageiro – Senac Barreira Roxa; Camareira – Senac Barreira Roxa; Auxiliar de Cozinha – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Cumim – Senac Barreira Roxa; Barman – Senac Barreira Roxa; Garçom – Senac Barreira Roxa; Padeiro – Panificação – Senac Barreira Roxa; Confeiteiro – Confeitaria – Senac Barreira Roxa; Açougueiro – Açougue – Senac Barreira Roxa; Cozinheiro – Cozinha – Senac Barreira Roxa; Recepcionista – Recepção – Senac Barreira Roxa; Assistente de Reservas – Reservas – Senac Barreira Roxa; Caixa – Senac Barreira Roxa; Técnico Operacional II - T.I. – Senac Barreira Roxa; Maitre – Alimentos e Bebidas – Senac Barreira Roxa e Chefe de Recepção**

– **Recepção – Senac Barreira Roxa** será realizada uma avaliação dos candidatos com base nos critérios descritos a seguir, considerando a ordem de prioridade:

7.4.1. Maior pontuação na etapa de Prova de Conhecimento;

7.4.2. Ter obtido maior pontuação na Entrevista;

7.4.3. Maior tempo de experiência profissional na área;

7.4.4. 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, tornando-os aptos para o exercício do mesmo, não gerando, todavia, obrigatoriedade de contratação dos candidatos pelo Senac/RN, sem a devida necessidade.

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.

9.3. Os demais classificados, remanescentes deste processo, comporão um cadastro de reserva, por ordem de classificação final e poderão ser convocados no prazo de até 2 (dois) anos, a contar da data final da seleção, podendo ser prorrogado por igual período, a critério do Senac/RN, 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, este 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 II**), 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 para cada processo seletivo que esteja vigente e classificado, 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, os requerimentos fora do prazo e em desacordo com os especificados no item “DA CLASSIFICAÇÃO”, inclusive os pedidos requeridos através de fax, correio, e-mail ou qualquer outro meio que não seja o especificado neste edital.

9.9. Serão indeferidos os pedidos de reclassificações que: a) estejam em desacordo com as especificações contidas neste Capítulo; 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 de “redes sociais online”.

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/RN, sem a devida necessidade e respeitando a vigência do Edital sinalizada no item “DAS DISPOSIÇÕES FINAIS”.

10. DO CONTRATO DE TRABALHO.

10.1. As vagas serão preenchidas sob regime da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, portanto, não garante estabilidade aos aprovados, salvo nos casos previstos em lei.

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 Consolidação das Leis do Trabalho – 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 assinar Termo de desistência (**Anexo III**), no prazo de 15 (quinze) dias após a divulgação do resultado final, realizado por meio do endereço eletrônico www.rn.senac.br.

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 (somente autorizado e encaminhado pelo Senac/RN);
- b) 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 IV**, 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 do julgamento do (s) recurso (s) resultar em anulação de questão (ões) integrante da prova de conhecimento, a pontuação correspondente a essa (s) questão (ões), será atribuída a todos os candidatos, independente de terem recorrido 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 desprezite os avaliadores; b) que estejam em desacordo com as especificações contidas neste Capítulo; c) cuja fundamentação não corresponda à questão recorrida; d) sem fundamentação e/ou com fundamentação inconsistente, incoerente ou os intempestivos; e) encaminhados por meio da Imprensa e/ou de “redes sociais online”.

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 sua divulgação.

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.

12.14. O resultado irá originar uma ordem classificatória dos candidatos por cargo, não gerando, todavia, obrigatoriedade de contratação dos candidatos pelo Senac/RN, sem a devida necessidade.

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 inexatidão 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 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.

13.6. O Senac/RN 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 o setor de comércio, serviços e turismo.

13.7. O Senac/RN realiza processo seletivo de acordo com a Resolução nº 1018 de 2015, instituída pelo Departamento Nacional e ratificada no Conselho Regional em 23 de abril de 2015. Assim sendo, a presente seleção não se trata de concurso público.

13.8. 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.

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

13.10. 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.

13.11. Os itens deste Edital poderão sofrer eventuais 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 Termo de Retificação ao presente Edital, devidamente publicado no site do Senac.

13.12. 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.

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

13.14. Este Edital entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Natal/RN, 11 de janeiro de 2018.
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN
Gerência de Desenvolvimento de Pessoas