

## PROCESSO SELETIVO – 023/2024 – Auxiliar de Operações

O Serviço Social do Comércio - Sesc-DF torna público processo seletivo para **Auxiliar de Operações**. Nossos processos seletivos são definidos por normas e procedimentos próprios e serão regidos pelo **Manual do Candidato** e por este Descritivo, desta forma é importante que você tome conhecimento do que está disposto em ambos os documentos.

Buscamos um profissional, responsável por manter o local e os equipamentos necessários para a preparação de alimentos em geral, para dar suporte ao cozinheiro. Para você que se identifica com nossos valores e deseja contribuir com nossa missão, esta vaga pode ser sua!

### Fique por dentro de alguns detalhes sobre esta oportunidade:

**Cargo:** Auxiliar de Operações

**Vagas:** 10 vagas + Banco de Talentos

**Período de Inscrições:** 25/10/2024 a 31/10/2024

**Onde se inscrever:** Pelo site **Empregare** - <https://sescdf.empregare.com/pt-br/vagas> . Acompanhe as publicações pelo site [www.sescdf.com.br](http://www.sescdf.com.br) no ícone “Trabalhe Conosco”.

**Carga Horária:** até 44 horas semanais

**Salário:** R\$ 2.458,34

**Benefícios:** Constam no Manual do Candidato

### Gostou? Verifique se você possui os requisitos:

#### REQUISITOS OBRIGATÓRIOS

- Ensino Médio Completo;
- Experiência profissional mínima de 6 (seis) meses nas funções de Ajudante/Auxiliar de Cozinha, Ajudante de panificação, Ajudante de Confeitaria e/ou Cozinheiro.

#### REQUISITOS DESEJÁVEIS

- Curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

#### SERÃO CONSIDERADOS COMO COMPROVANTES DE EXPERIÊNCIAS PROFISSIONAIS:

1) A **Carteira de Trabalho (CTPS)** física ou digital - incluindo a página de identificação com data de entrada e saída no cargo que o candidato se inscreveu; **e/ou**

2) **Declaração** da empresa informando o cargo na especialidade que o candidato se inscreveu, período efetivamente trabalhado (dia, mês, ano de entrada e saída) e a descrição das atividades, carimbada e assinada pelo gestor da empresa ou área de Recursos Humanos; **e/ou**

3) **Contratos de prestação de serviço em restaurantes/padarias/lanchonetes** como de Ajudante/Auxiliar de Cozinha, Ajudante de panificação, Ajudante de Confeitaria e/ou Cozinheiro, desde que explícito o cargo que o candidato se inscreveu, com a descrição das atividades. O Contrato deve ser **somado** à **Declaração** contendo o período **efetivamente** trabalhado (dia, mês, ano de entrada e saída).

**ATENÇÃO:** Tanto a **declaração** como o **contrato** deverão ser emitidos em papel timbrado da empresa, contendo o CNPJ, identificação/carimbo e assinatura do responsável da Empresa (com nome, número do CPF e cargo).

## PRINCIPAIS DESAFIOS E RESPONSABILIDADES

- Selecionar os ingredientes necessários para o preparo das refeições, observando as quantidades, a qualidade e o estabelecido na ficha técnica;
- Avaliar as condições dos gêneros alimentícios, observando prazo de validade e condições higiênico-sanitárias;
- Atuar no pré-preparo dos alimentos: higienizar, descongelar, processar, temperar e realizar técnicas de cortes de alimentos;
- Preparar lanches, refeições, bebidas e sobremesas executando o cardápio preestabelecido.
- Servir alimentos e bebidas, registrar pedidos, organizar e limpar mesas e cadeiras em restaurantes, lanchonetes e eventos;
- Apoiar os serviços de cozinha, restaurantes, cantinas e lanchonetes, conforme orientação; Prestar serviços de reposição de preparações, seguindo os limites estabelecidos; Prestar serviços de carga, descarga, remoção e transporte de materiais; Receber, conferir e armazenar os produtos e gêneros alimentícios;
- Realizar a coleta e a remoção de lixos e sobras, a fim de manter a limpeza e higienização das áreas.
- Atuar em atividades administrativas e outras atribuições que colaborem para o desenvolvimento da área;
- Participar de ações sociais e demais eventos promovidos pelo Sesc-DF;
- Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.
- Cumprir e fazer cumprir o código de ética da Organização.
- Cumprir as normas e procedimentos de trabalho do SESC DF, tomando todas as precauções (NRs, EPI, EPC, etc.) para evitar riscos de acidentes que coloquem a sua vida ou a dos demais em risco.
- Zelar pelos equipamentos, estruturas e ambiente do SESC DF, mantendo-os em boas condições de funcionamento conforme as especificações técnicas.
- É produtivo na execução de seu trabalho, aproveitando ao máximo o seu tempo dedicado ao trabalho e os recursos físicos do SESC DF para concluir as suas atividades dentro dos parâmetros de qualidade esperado.
- Aplicar os meios técnicos para executar entregas sob a sua responsabilidade, garantindo a conformidade necessária e a mitigação de riscos.
- Garantir as providências de suprimento dos insumos necessários, evitando desabastecimentos que prejudiquem o nível de serviço e a qualidade oferecidos pelo SESC DF.

### Confira as etapas desta seleção:

#### 1. Avaliação Teórica (online) - Eliminatória e Classificatória

A pontuação máxima da avaliação é 10 pontos e a pontuação mínima para aprovação é 6,0 (seis) pontos. Poderão ser aplicados critérios de seleção apenas aos primeiros candidatos que alcançarem as maiores pontuações na etapa, os demais candidatos permanecerão em banco de talentos e poderão ser convidados a prosseguirem no processo seletivo, de acordo com a necessidade da instituição.

#### Conteúdo programático:

Conhecimentos gerais: sobre o Sesc; Raciocínio Lógico; Gramática (novo acordo ortográfico; coesão textual; tempos e modos verbais; emprego dos sinais de pontuação; concordância verbal e nominal; regência verbal e nominal; acentuação; reescrita de frases e parágrafos de textos; reescrita de textos em diferentes gêneros e níveis de formalidades).

Conhecimentos específicos: Boas práticas de manipulação de alimentos; Técnicas básica de culinária para produção de média e grande porte; Práticas de panificação e confeitaria; Práticas de higienização de hortifruti; Cortes de Proteínas e legumes; Práticas de estoque e recebimento de mercadorias.

## **2. Comprovação de requisitos (online) - Eliminatória**

Será solicitada a comprovação de requisitos dos candidatos que tiverem sua candidatura confirmada, ou seja, que realizarem o pagamento do boleto referente à taxa de inscrição. No entanto, só serão analisados os requisitos dos candidatos aprovados na Avaliação Teórica.

## **3. Avaliação Prática (presencial) – Eliminatória e Classificatória**

Essa etapa poderá ser realizada nos restaurantes do SESC.

## **5. Avaliação Comportamental (presencial) - Classificatória**

As dúvidas referentes aos resultados das etapas do processo poderão ser encaminhadas para o endereço de e-mail “selecao@sescdf.com.br”, no prazo de até 24 horas da divulgação do resultado da etapa. Indicar no campo assunto o código, neste caso: PS 024/2024 – Auxiliar de Operações.

### **Cronograma da seleção:**

As datas informadas sobre as etapas dos processos seletivos são estimativas prováveis, dessa forma, poderão ser antecipadas ou adiadas de acordo com a necessidade do Sesc-DF. Cabe ao candidato acompanhar os informativos e as divulgações em seu e-mail, no site do Sesc-DF e na plataforma do Processo Seletivo, para cumprir os prazos estabelecidos quanto às Etapas.

<b>ETAPA</b>	<b>DATA PROVÁVEL</b>
1. Período de Inscrições	25/10/2024 a 31/10/2024
3. Comprovação de Requisitos	25/10/2024 a 03/11/2024
4. Avaliação Teórica (online)	<b>05/11/2024</b>
5. Avaliação Prática (presencial)	A partir de 07/11/2024
6. Avaliação Comportamental (presencial)	A partir de 12/11/2024

Fique atento! É de sua inteira responsabilidade o acompanhamento das Etapas, bem como a consequente ciência de data, horário e local previamente agendados. Sua ausência ou o atraso em qualquer uma das etapas ocasionará sua eliminação no Processo Seletivo.

**Ficou interessado? Inscreva-se no processo seletivo. Desejamos boa sorte!**

Brasília-DF, 25 de outubro de 2024.

**COORDENAÇÃO DE GESTÃO DE PESSOAS  
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO NO DISTRITO FEDERAL - SESC-DF**