

PROCESSO SELETIVO – 027/2023 – Auxiliar de Operações (Ajudante de Cozinha)

O Serviço Social do Comércio - Sesc-DF torna público processo seletivo para **Auxiliar de Operações (Ajudante de Cozinha)**. 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 (Ajudante de Cozinha)

Taxa de Inscrição: R\$ 35,00 (trinta e cinco reais)

Vagas: Banco de talentos

Inscrições: Pela plataforma Sesc-DF - <http://www2.sescdf.com.br/processoseletivo/common/>. Acompanhe as publicações pelo site www.sescdf.com.br, aba Processos Seletivos.

Validação da Inscrição: Mediante pagamento da taxa de inscrição, cujo boleto vencerá em 01/08/2023 - **Disponível para pagamento em até 24h úteis, após a inscrição.**

Carga Horária: até 44 horas semanais

Salário: R\$ 2.229,79

Benefícios: Constam no Manual do Candidato

Gostou? Verifique se você possui os requisitos:

- 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.

As experiências profissionais deverão ser comprovadas por meio de declaração da(s) empresa(s) emitida(s) em papel timbrado, contendo o CNPJ, identificação do responsável da Empresa (com nome, número do CPF e cargo) informando a descrição das atividades realizadas, desde que sejam compatíveis com as atividades do cargo para o qual concorrem.

Será um diferencial se você estiver:

- Curso de boas práticas de manipulação de alimentos.

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 (presencial) - 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 027/2023.

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.

ETAPA	DATA PROVÁVEL
1. Período de Inscrições	21/07 a 31/07/2023
2. Vencimento do Boleto	01/08/2023
3. Comprovação de Requisitos	A partir de 03/08/2023
4. Avaliação Teórica (presencial)	A partir de 05/08/2023
5. Avaliação Técnica/Prática (presencial)	A partir de 19/08/2023
6. Avaliação Comportamental (presencial)	A partir de 29/08/2023

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, 21 de julho de 2023.

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