

## PROCESSO SELETIVO – 035/2023 – Técnico de Operações (Cozinheiro)

O Serviço Social do Comércio - Sesc-DF torna público processo seletivo para **Técnico de Operações (Cozinheiro)**. 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 com experiência como cozinheiro em cozinha industrial e/ou restaurantes. 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:** Técnico de Operações (Cozinheiro)

**Taxa de Inscrição:** R\$ 35,00 (cinquenta 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](http://www.sescdf.com.br), aba “Trabalhe Conosco”.

**Validação da Inscrição:** Mediante pagamento da taxa de inscrição, cujo boleto vencerá em **13/12/2023 - Disponível para pagamento em até 24h úteis, após a inscrição.**

**Carga Horária:** até 44 horas semanais

**Salário:** R\$ 3.388,64

**Benefícios:** Constam no Manual do Candidato

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

- Ensino Médio Completo;
- Experiência profissional mínima de 6 (seis) meses no cargo (**Cozinheiro**), em cozinha industrial e/ou restaurantes.

*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 tiver:

- Curso de boas práticas de Fabricação de Alimentos
- Técnicas culinárias, preparo de refeições e cortes; Utilização de equipamentos de cozinha;
- Legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA;
- Técnicas de reaproveitamento de resíduos alimentares;
- Técnicas de Coleta Seletiva.

### Principais desafios e responsabilidades:

- Executar e orientar os serviços de cozinha, elaborando o preparo e a finalização de alimentos, observando métodos de cocção e padrões de qualidade dos alimentos;
- Manter o controle da qualidade e armazenamento adequado para os gêneros alimentícios;
- Gerir o estoque e auxiliar na requisição do material necessário para a preparação de alimentos;
- Realizar a limpeza dos utensílios, equipamentos e das dependências em geral da área de alimentação;

- Verificar, orientar e avaliar o uso adequado dos equipamentos;
- Servir alimentos e bebidas, registrar pedidos, organizar e limpar mesas e cadeiras em restaurantes, lanchonetes e eventos;
- 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;
- Fazer cumprir normas, regulamentos, programas institucionais, segurança da informação, saúde e meio ambiente.
- 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 esperados.
- 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.
- Cumprir a sua jornada de trabalho com precisão, respeitando e sendo pontual nas escalas, dias e horários acordados com a sua liderança.

### **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; Interpretação de Texto; 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 culinárias, preparo de refeição e cortes de carnes (vermelha e branca); utilização de equipamentos de cozinha; Legislação da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA; Técnicas de reaproveitamento de resíduos alimentares; Técnicas de Coleta Seletiva.

#### **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**

Simulação e/ou execução de uma prática de trabalho afim de avaliar as habilidades técnicas dos candidatos.

#### **4. 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 035/2023.

#### **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.

<b>ETAPA</b>	<b>DATA PROVÁVEL</b>
1. Período de Inscrições	06/12 a 12/12/2023
2. Vencimento do Boleto	13/12/2023
3. Avaliação Teórica (presencial)	A partir 18/12/2023
4. Comprovação de Requisitos	A partir de 18/12/2023
5. Avaliação Técnica/Prática (presencial)	A partir de 26/12/2023
6. Avaliação Comportamental (presencial)	A partir de 04/01/2024

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, 06 de dezembro de 2023.

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