

DESCRIPTIVO DE PROCESSO SELETIVO Nº 096/2023

Local: CAMPO GRANDE – MS

O Sesc MS é uma empresa de direito privado, sem fins lucrativos, que realiza processo seletivo para contratação de novos colaboradores, utilizando o regime de contratação celetista (CLT- Consolidação das Leis Trabalhistas). Esta modalidade de contratação não contempla a estabilidade de emprego.

O Sesc MS torna público nos termos das Resoluções Sesc nº 1163/2008 e 1296/2015, que está aberto processo seletivo para contratação de pessoal, nos termos e condições abaixo:

1. PRAZO DE VALIDADE DO PROCESSO SELETIVO

O Processo Seletivo terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de divulgação do resultado final, e destina-se a contratação de colaboradores.

2. INFORMAÇÕES E PRÉ-REQUISITOS PARA CANDIDATURA A VAGA

2.1. Este processo seletivo destina-se ao preenchimento da (s) vaga (s) constante (s) na Tabela I deste descritivo, podendo os candidatos aprovados, respeitando a ordem de classificação, serem aproveitados para novas vagas que surgirem dentro da validade deste processo.

Tabela I.

Cargo/Função: COZINHEIRO(A) TÉCNICO(A)
Tipo de Contrato: INDETERMINADO
Número de Vagas: 01
Carga Horária Semanal: 44 horas
Salário: R\$ 3.234,00 (Três mil, duzentos e trinta e quatro reais) + R\$ 1.590,00 (Um mil, quinhentos e noventa reais)
Benefícios: Plano de saúde, Vale Alimentação, Vale Transporte (nos termos da Lei 7.418/85 e seu regulamento, Decreto 95.247/87), Complementação do Auxílio-doença, Seguro de Vida em Grupo (conforme prazos e condições estabelecidas), Assistência Odontológica, Descontos nos serviços do Sesc MS, Programa de Educação Corporativa. O prazo para concessão é conforme regulamento interno.
Pré-Requisitos: <ul style="list-style-type: none">• Ensino Médio Incompleto;• Experiência de no mínimo 06 (seis) meses ininterruptos como Cozinheiro em unidades de alimentação;• Experiência em restaurantes de grande porte;• Vivência na execução da produção de refeições conforme ficha técnica;• Habilidade em atendimento ao cliente;• Desejável curso Técnico de Cozinheiro;• Conhecimento de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos;• Disponibilidade de horário, trabalho aos finais de semana e/ou feriados.

Competências Necessárias:	
<p>Técnicas (Hard Skills):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos • Gestão do Tempo • Planejamento Operacional • Segurança no Trabalho • Técnicas de Gastronomia 	<p>Comportamentais (Soft Skills):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protagonismo Colaborativo (autodesenvolvimento) • Comunicação Eficaz (comunicação eficiente) • Orientação para a Alta Performance (foco nos resultados) • Team Building (engajamento em equipe) • Cultura da Excelência (melhoria contínua) • Olhar Empreendedor (olhar sistêmico e criativo) • Espírito de Equipe (trabalho em conjunto) • Foco no Cliente (Interno e Externo) (atender às necessidades dos Clientes)
<p>Atribuições do Cargo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • É guardião da cultura do Sesc MS (Missão, visão e valores), identificando os fatores que corrompem o princípio e/ou o desempenho da instituição e atuando junto de sua liderança para a efetiva resolução. • Princípio: proporcionar o bem-estar e qualidade de vida aos trabalhadores de bens, serviços e turismo e seus familiares. • Domina operacionalmente os processos e procedimentos necessários para a execução de sua Função, respondendo adequadamente quando cada demanda surge. • Respondendo adequadamente: sabe o que usar, como usar, o que fazer e como fazer, bem como, puxar para si a responsabilidade. • É consistente na execução do seu trabalho, realmente fazendo a diferença em suas entregas profissionais. • Consistente: oscila pouco entre fases de melhor e pior desempenho; É previsível nas entregas profissionais; Apresenta longo histórico de acertos em seu trabalho. • Fazendo a diferença: faz o trabalho com autonomia - dentro dos critérios e diretrizes do Sesc MS, poucos erros e retrabalho; Supre a sua liderança; É polivalente e versátil em sua área; Apresenta destaque nos resultados objetivos de seu trabalho na comparação com os demais. • Garante o bom uso de equipamentos, maquinário e demais recursos materiais, sendo cauteloso e racional, evitando desperdícios e quebras que poderiam ser evitadas. • Propor a elaboração de novas preparações a área técnica, objetivando a inovação do cardápio. • Apoiar no recebimento dos alimentos e bebidas, objetivando o atendimento aos requisitos de qualidade determinados pela instituição. • Atuar junto a equipe na adoção de práticas do Programa de Gestão de Resíduos. • Acompanhar os registros dos controles de qualidade dos alimentos, conforme procedimentos internos. • Auxiliar na higienização de louças, utensílios e das estações de trabalho. 	

- Zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar perdas e garantir a segurança alimentar.
- Responsável em administrar as etapas do processo de produção em cozinha industrial de grande porte, conforme normas, padrões e procedimentos técnicos.
- Participar da elaboração de fichas técnicas, propondo atualizações conforme diretrizes da instituição.
- Organizar a equipe de produção na realização das tarefas, conforme os procedimentos internos e prazo para entrega do serviço.
- Monitorar o processo de higienização e organização das áreas, equipamentos e utensílios, visando garantir a qualidade de execução da equipe.
- Monitorar a etapa de distribuição das refeições e bebidas, conforme a demanda de clientes, visando garantir a oferta até o encerramento do atendimento do restaurante.
- Executar a destinação de resíduos, conforme as normas e procedimentos estabelecidos.
- Realizar preparos, utilizando sobras aproveitáveis, otimizando os recursos de acordo com as recomendações descritas no manual de boas práticas e POPs.

3. CRONOGRAMA DE DATAS

Tabela IV.

Etapas	Período
Candidatura a vaga/Inscrições e Realização de Teste	30/11/2023 a 06/12/2023
Publicação no site dos candidatos habilitados para a Etapa 2 (Entrega da Documentação e Comprovação de Títulos)	08/12/2023
Recebimento da Documentação e Comprovação de Títulos	08/12/2023 a 12/12/2023
Publicação no site dos candidatos habilitados para a Etapa 3 (Avaliação de Conhecimento Prático)	13/12/2023
Realização da Avaliação de Conhecimento Prático e Entrevista Individual	18/12/2023 a 21/12/2023
Publicação no site do Resultado Final da seleção	18/12/2023 a 22/12/2023

- 3.1.** Por justo motivo e mediante prévia informação no site do Sesc MS <http://sesc.ms/trabalhe-no-sesc/>, a realização das etapas do presente processo seletivo poderá ser adiada, suspensa ou cancelada.
- 3.2.** Excepcionalmente, nos casos em que se justifique, o Sesc MS poderá optar por realizar as etapas do processo seletivo em dias subsequentes.

4. INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

- 4.1.** O documento “Informações Complementares” que é divulgado em conjunto com o Descritivo de Vaga visa detalhar todas as etapas do Processo Seletivo do Sesc MS, assim como os critérios

de classificação, desempate, solicitação de revisão de resultados, convocação para ocupação da vaga, admissão, informações relativas a LGPD, e demais informações orientativas aos candidatos.

- 4.2.** É importante a leitura do Descritivo de Vaga na íntegra para conhecimento de todas as informações relativas ao Processo Seletivo.