

DESCRIPTIVO DE PROCESSO SELETIVO Nº 082/2023

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) ASSISTENTE
Tipo de Contrato: INDETERMINADO
Número de Vagas: 01
Carga Horária Semanal: 44 horas
Salário: R\$ 2.163,00 (Dois mil, cento e sessenta e três 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 Fundamental Incompleto;• Experiência de no mínimo 06 (seis) meses ininterruptos na área de atuação (cozinheiro assistente de bares, restaurantes, hotéis e/ou similares);• Habilidade em atendimento ao cliente;• 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"> • Atendimento ao Cliente • Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos • Higienização e Limpeza • Segurança no Trabalho • Técnicas de Preparo de Alimentos 	<p>Comportamentais (Soft Skills):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Protagonismo (autodesenvolvimento) Colaborativo • 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)
<p>Atribuições do Cargo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Executar as etapas do processo de produção de refeições, bebidas e lanches, conforme normas e procedimentos técnicos. • Executar a etapa de distribuição dos alimentos, conforme a demanda de atendimento. • Higienizar áreas, equipamentos e utensílios, conforme procedimentos internos. • Executar a destinação de resíduos, conforme normas e procedimentos estabelecidos. • Preparar os alimentos, conforme procedimento interno e instrução do gestor imediato. • Realizar os registros, em documentos específicos, para controle de qualidade dos alimentos, objetivando o levantamento de indicadores. • Identificar e propor melhoria contínua nos processos e nos modelos de gestão visando a excelência da Instituição. • Promover a disseminação e registro do conhecimento. • Cumprir a legislação vigente, normas e regulamentos da Instituição. • Desenvolver atividades correlatas a critério do superior imediato. 	

3. CRONOGRAMA DE DATAS

Tabela IV.

Etapas	Período
Candidatura a vaga/Inscrições e Realização de Teste	De 20/10/2023 a 25/10/2023
Publicação no site dos candidatos habilitados para a Etapa 2 (Avaliações Objetivas)	30/10/2023
Realização das Avaliações Objetivas	03/11/2023
Publicação no site dos candidatos habilitados para a Etapa 3 (Entrega da Documentação e Comprovação de Títulos)	07/11/2023
Recebimento da Documentação e Comprovação de Títulos	De 07/11/2023 a 08/11/2023
Publicação no site dos candidatos habilitados para a Etapa 4 (Entrevista Individual)	10/11/2023
Realização da Entrevista Individual	De 16/11/2023 a 22/11/2023
Publicação no site do Resultado Final da seleção	De 16/11/2023 a 24/11/2023

- 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.