

## DESCRIPTIVO DE PROCESSO SELETIVO Nº 045/2024

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 1590/2024, 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.

<b>Cargo/Função:</b> COZINHEIRO ASSISTENTE	
<b>Tipo de Contrato:</b> PRAZO DETERMINADO	
<b>Número de Vagas:</b> 01	
<b>Carga Horária Semanal:</b> 44 horas	
<b>Salário:</b> R\$ 2.270,00 (Dois mil, duzentos e setenta reais).	
<b>Benefícios:</b> O prazo para concessão é conforme regulamento interno.	
<input type="checkbox"/> Plano de Saúde (Unimed)	<input type="checkbox"/> Seguro de Vida em Grupo
<input type="checkbox"/> Vale Alimentação/Refeição Flexível	<input type="checkbox"/> Auxílio funeral
<input type="checkbox"/> Complementação salarial do Auxílio-doença	<input type="checkbox"/> Descontos nos serviços do Sesc MS
<input type="checkbox"/> Assistência Odontológica do Sesc MS	<input type="checkbox"/> Programa de Educação Corporativa
<input type="checkbox"/> Vale Transporte (nos termos da Lei 7.418/85 e regulamento, Decreto 95.247/87)	<input type="checkbox"/> Convênio com empresas parceiras
<b>Pré-Requisitos:</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Ensino Fundamental Incompleto;</li><li>• Experiência de no mínimo 06 (seis) meses ininterruptos na área de atuação (cozinheiro assistente de bares, restaurantes, hotéis e/ou similares);</li><li>• Experiência no preparo de refeições, lanches e porções, em estabelecimentos de médio e grande porte (inclusive Shopping Center);</li><li>• Habilidade em atendimento ao cliente;</li><li>• Conhecimento de Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos;</li><li>• Disponibilidade de horário, trabalho aos finais de semana e/ou feriado (caso seja necessário).</li></ul>	

<p><b>Missão da Função:</b> Auxiliar na produção e distribuição de preparações culinárias, assim como, nas rotinas de higienização geral de acordo com as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.</p>	
<p><b>Competências Necessárias:</b></p>	
<p><b>Técnicas (Hard Skills):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Atendimento ao Cliente</li> <li>• Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Alimentos</li> <li>• Higienização e Limpeza</li> <li>• Segurança no Trabalho</li> <li>• Técnicas de Preparo de Alimentos</li> </ul>	<p><b>Comportamentais (Soft Skills):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Protagonismo (autodesenvolvimento) Colaborativo</li> <li>• Comunicação Eficaz (comunicação eficiente)</li> <li>• Orientação para a Alta Performance (foco nos resultados)</li> <li>• Team Building (engajamento em equipe)</li> <li>• Cultura da Excelência (melhoria contínua)</li> <li>• Olhar Empreendedor (olhar sistêmico e criativo)</li> <li>• Espírito de Equipe (trabalho em conjunto)</li> <li>• Foco no Cliente (Interno e Externo)</li> </ul>
<p><b>Atribuições do Cargo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• É guardião da cultura do Sesc MS (Missão, visão e valores), identificando os fatores que corrompam 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• 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.</li> <li>• Garante o bom uso de equipamentos, maquinário e demais recursos materiais, sendo cauteloso e racional, evitando desperdícios e quebras que poderiam ser evitadas.</li> <li>• Preparar os alimentos, conforme procedimento interno e instrução do gestor imediato.</li> <li>• Realizar os registros, em documentos específicos, para controle de qualidade dos alimentos, objetivando o levantamento de indicadores.</li> <li>• Executar as etapas do processo de produção de refeições, bebidas, lanches e doces, conforme normas e procedimentos técnicos.</li> <li>• Executar a etapa de distribuição dos alimentos e atendimento ao público, conforme a demanda de atendimento.</li> <li>• Higienizar áreas, equipamentos, utensílios e louças, conforme procedimentos internos.</li> <li>• Executar a destinação de resíduos, conforme normas e procedimentos estabelecidos.</li> <li>• Realizar a montagem, organização e distribuição das refeições via delivery.</li> </ul>	

- 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.
- Prospectar oportunidades de parcerias, apoiando e executando ações que agregam vantagem competitiva aos negócios e que gerem valor ao cliente.
- 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 05/06/2024 a 12/06/2024
Publicação no site dos candidatos habilitados para a <b>Etapa 2</b> (Entrega da Documentação e Comprovação de Títulos)	14/06/2024
Recebimento da Documentação e Comprovação de Títulos	14/06/2024 a 16/06/2024
Publicação no site dos candidatos habilitados para a <b>Etapa 3</b> (Avaliação de Conhecimento Prático e Entrevista Individual)	18/06/2024
Realização da Avaliação de Entrevista Individual	De 19/06/2024 a 21/06/2024
Publicação no site do <b>Resultado Final</b> da seleção	De 19/06/2024 a 25/06/2024

- 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.

