

## PROCESSO SELETIVO – 016/2024 – Auxiliar de Operações

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

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

**Vagas:** 1 vaga + Banco de Talentos

**Período de Inscrições:** 22/04/2024 29/04/2024 (até às 23:59)

**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 Processos Seletivos.

**IMPORTANTE:** não será possível se inscrever em mais de uma vaga, devido a etapa Avaliação Teórica ser realizada na mesma data: 11/05/2024. Caso haja duplicidade de inscrições, o candidato poderá prosseguir apenas na última vaga que tenha se inscrito.

**Validação da Inscrição:** Mediante pagamento da taxa de inscrição, cujo boleto vencerá em **30/04/2024 - 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 hortifrutí; 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 016/2024 – Auxiliar de Operações.

#### **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	22/04/2024 a 29/04/2024
2. Vencimento do Boleto	30/04/2024
3. Comprovação de Requisitos	A partir de 06/05/2024
4. Avaliação Teórica (presencial)	<b>11/05/2024</b>
5. Avaliação Prática (presencial)	A partir de 03/06/2024
6. Avaliação Comportamental (presencial)	A partir de 24/06/2024

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, 22 de abril de 2024.

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