

PROCESSO SELETIVO - 017/2021

INFORMAÇÕES DO PROCESSO SELETIVO

Cargo:	COZINHEIRO
Vagas:	1 vaga + Banco de Talentos
Carga Horária:	44 horas semanais
Salário:	R\$ 2.554,89
Benefícios:	Vale Alimentação/Refeição; Vale Transporte; Credenciamento no Sesc na modalidade Trabalhador do Comércio de Bens, Serviços e Turismo; Seguro de Vida.
Inscrições:	24 a 28 de setembro de 2021, no site do Sesc-DF (www.sescdf.com.br), na aba de Processo Seletivo.
Etapas:	- Comprovação de Requisitos; - Avaliação Técnica; - Avaliação Técnico Comportamental.
Observação:	A primeira etapa deste processo seletivo será a Comprovação de Requisitos, e a inscrição será validada somente àquele candidato que anexar a documentação solicitada.

INFORMAÇÕES DO CARGO

Principais atribuições:	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - Realizar as demais atribuições previstas no Plano de Cargos, Carreira e Remuneração – PCCR do Sesc-DF.
Requisitos Obrigatórios:	Nível Médio incompleto (declaração e histórico escolar); Experiência profissional mínima de 6 (seis) meses no cargo, em cozinha industrial e/ou restaurantes;
Conhecimentos Desejáveis:	Curso de boas práticas de manipulação 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.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Nº 1:	O Sesc é uma entidade de cooperação e assistência social, com natureza jurídica de direito privado. Nossos processos seletivos são definidos por normas e procedimentos próprios, sendo a contratação de acordo com a Consolidação das Leis do Trabalho (CLT);
Nº 2:	O Sesc-DF não se responsabiliza por quaisquer contratemplos causados por falhas de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamentos das linhas ou outros fatores que impossibilitem a transferência de dados;
Nº 3:	As dúvidas surgidas poderão ser encaminhadas para o e-mail: selecao@sescdf.com.br , constando no assunto o código da vaga (neste caso: 017/2021). E-mails enviados sem a identificação do Processo Seletivo não terão garantida a resposta;
Nº 4:	Outras informações a respeito do processo seletivo serão repassadas aos participantes no decorrer das etapas.
Nº 5:	É vedada a contratação, sob pena de eliminação a qualquer tempo, dos candidatos que possuam grau de parentesco com os empregados do Sesc-DF ou Senac-DF, conforme estabelecido no art. 44 do Regulamento do Sesc, disponível no endereço eletrônico www.sescdf.com.br (Institucional - Transparência - O Sesc - Legislação do Sesc).

Nº 6:

Todos os processos seletivos do Sesc - DF são extensivos às pessoas com deficiência (PCDs), assim entendidas aquelas que se enquadram nas categorias discriminadas no Decreto Federal nº 5.296/2004 e suas alterações.

Brasília-DF, 24 de Setembro de 2021.

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO NO DISTRITO FEDERAL – SESC-DF