



PROCESSO SELETIVO N.º 003/2025 SESC-DR/AM

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO-SESC - DEPARTAMENTO REGIONAL DO AMAZONAS é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.965.963/0001-18, com sede na Rua Henrique Martins, 427 - Centro, na cidade de Manaus/AM. Criado, mantido e administrado pelo empresário do comércio, bens e serviços, com a finalidade de prestar serviços de Educação, Saúde, Cultura, Esporte e Lazer, Assistência Social aos trabalhadores do comércio e de atividades assemelhadas.

Sendo uma empresa de direito privado, para suprir vagas em seu quadro de colaboradores, nos termos da Resolução SESC N.º 1.590/2024, o SESC realiza Processo Seletivo respeitando os direitos civis. O regime de contratação é celetista (Consolidação das Leis do Trabalho - CLT).

1. DAS INFORMAÇÕES SOBRE A VAGA

O SESC informa Processo Seletivo para o cargo discriminado abaixo:

CARGO	SALÁRIO BASE	N.º DE VAGAS	REQUISITOS	LOCAL DE ATUAÇÃO
AUXILIAR TÉCNICO - AUXILIAR DE ATIVIDADES DA ÁREA FIM	R\$ 2.794,75	01	Formação: Ensino médio completo. Desejável: Ensino superior cursando em Administração, Logística, Gastronomia ou áreas afins. Experiência: Vivência em controle de estoque. Monitoramento de entradas e saídas de produtos. Realização de inventários físicos e conferências periódicas. Controle de validade e armazenamento adequado de produtos. Cursos: Métodos de controle de estoque. Boas práticas em inventários físicos e reconciliação de dados. Habilidades: Organização. Proatividade, Responsabilidade. Trabalho em equipe. Gestão de tempo. Disponibilidade de horário.	MANAUS AM

Carga Horária: 44 horas semanais.

Atribuições do cargo: Monitorar entradas e saídas de insumos. Garantir o correto registro das movimentações no sistema ou planilhas de controle. Realizar inventários regulares para conferir o estoque físico com o estoque registrado. Receber, conferir e armazenar produtos entregues pelos fornecedores. Verificar qualidade, quantidade e validade dos produtos recebidos. Certificar-se de que as mercadorias estão de acordo com os pedidos e notas fiscais. Manter o estoque limpo, organizado e categorizado. Garantir que os produtos sejam armazenados de forma adequada, respeitando as normas de segurança e higiene. Monitorar regularmente a validade dos produtos. Retirar produtos vencidos ou próximos à validade para evitar desperdícios. Informar a equipe sobre a necessidade de utilizar produtos antes que expirem. Avaliar os níveis de estoque e planejar reposições com base no consumo. Informar ao gestor sobre a necessidade de novos pedidos. Garantir que não falem insumos essenciais para a operação do restaurante. Atender às solicitações de insumos da equipe de cozinha de forma ágil e precisa. Fornecer os

produtos necessários conforme o fluxo de trabalho da operação. Registrar e analisar os motivos de perdas ou desperdícios. Auxiliar na comunicação com fornecedores para resolver problemas relacionados a entregas ou qualidade dos produtos. Organizar agendamentos e garantir que as entregas sejam feitas no prazo. Cumprir normas sanitárias e regulatórias relacionadas ao armazenamento e manipulação de alimentos. Manter a documentação e relatórios de estoque atualizados para auditorias e fiscalizações. Elaborar relatórios simples de controle de estoque, entradas e saídas. Comunicar à liderança imediata qualquer problema, como falta de insumos, mercadorias danificadas ou divergências no inventário.

Benefícios: Vale-transporte (nos termos do Decreto 95.247/1987). Assistência Médica (com participação financeira do empregado e do empregador). Alimentação subsidiada (para unidade de Manaus).

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO - PROVA ESCRITA

CONHECIMENTOS BÁSICOS:

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e Interpretação de texto; Fonologia: divisão silábica e pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto. Ortografia. Acentuação gráfica.

RACIOCÍNIO LÓGICO: Quantitativo (Situações - Problemas). Operações e propriedades; Regra de três simples e composta; Porcentagem e juros simples.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:

Noções Básicas de Estoque. Conceitos de estoque, definição, tipos e funções. Diferença entre controle de estoque perecível e não perecível. Importância da organização no estoque. Armazenamento e Conservação de Produtos: Normas básicas de armazenamento de alimentos (temperatura, umidade, empilhamento). Conhecimento sobre armazenamento em câmaras frias e freezers. Boas práticas de higiene e manipulação de alimentos. Métodos para controle de validade e identificação de produtos. Identificação de divergências em inventários. Objetivo do inventário físico e como realizá-lo. Diferença entre estoque mínimo e estoque máximo. Elaboração de relatórios simples de controle de estoque. Normas Sanitárias: Regras básicas da ANVISA para o armazenamento e manipulação de alimentos. Consequências de descumprimento das normas sanitárias. Conhecimentos básicos em sistemas ERP ou software de gestão. Aplicação de tabelas e fórmulas simples: PROCV e SOMA. Identificação e solução de problemas comuns no estoque. Importância da transparência no controle de estoque. Responsabilidade em relação à redução de desperdícios e controle de custos. Relacionamento Interpessoal. Arquivamento e protocolo.