

PROCESSO SELETIVO N.º 036/2024 SESC-DR/AM

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 DE SERVIÇOS GERAIS III – AUXILIAR DE COPA E COZINHA	R\$ 2.044,33	01	<p>Formação: Ensino fundamental completo ou cursando ensino médio.</p> <p>Experiências: Execução de tarefas inerentes ao pré-preparo e preparo das refeições. Acompanhamento de cardápios em consonância com os procedimentos técnicos relativos à Segurança alimentar e nutricional.</p> <p>Cursos: Qualificação na área de culinária. Boas práticas e manipulação de alimentos. Técnicas de cozinha industrial. Técnica em confeitaria. Controle de estoque.</p> <p>Diferencial: Manipulação de equipamentos. Conhecimento em Segurança alimentar. Preparação de ingredientes. Gerenciamento de tempo. Conhecimento de receitas. Controle de estoque</p> <p>Habilidades: Trabalho em equipe, comunicação assertiva, pontualidade e responsabilidade. Organização. Flexibilidade. Atenção aos detalhes. Resiliência. Aprendizado contínuo.</p> <p>Disponibilidade de horário para trabalho aos finais de semana e feriados.</p>	MANAUS

Carga Horária: 44 horas semanais.

Atribuições da vaga: O auxiliar de copa e cozinha executará tarefas inerentes ao pré-preparo e preparo das refeições, auxiliar na higienização de louças, utensílios e da cozinha em geral, zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas, participar de programa de treinamento, quando convocado, controlar o estoque de ingredientes, para providenciar as reposições necessárias, executar tarefas pertinentes à área de atuação, utilizando-se de equipamentos e executar outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função, como atendimento ao cliente. Preparo de Ingredientes: Lavar, descascar, cortar e picar vegetais, frutas e outros ingredientes conforme necessário. Preparar carnes, aves e peixes para cozimento, incluindo o corte e a limpeza. Execução de Tarefas Básicas de Cozinha: Auxiliar na preparação de pratos simples conforme as instruções do chef. Misturar, bater e preparar massas, molhos e outras preparações básicas. Organização e Limpeza: Manter a estação de trabalho limpa e organizada durante e após o turno. Lavar louça, utensílios e equipamentos de cozinha. Assegurar que todas as áreas da cozinha estejam limpas e higienizadas, seguindo as normas de segurança alimentar. Auxílio ao Chef e Cozinheiros: Auxiliar os chefs e cozinheiros em todas as tarefas necessárias, seguindo suas instruções de perto. Montar pratos sob a supervisão do chef,

garantindo que a apresentação esteja conforme os padrões do restaurante. Controle de Estoque: Ajudar no controle de estoque, verificando a disponibilidade de ingredientes e informando quando houver necessidade de reabastecimento. Receber e armazenar entregas de alimentos e suprimentos, garantindo a rotatividade adequada dos produtos. Segurança Alimentar: Seguir rigorosamente as normas de higiene e segurança alimentar para evitar contaminações. Garantir que todos os alimentos sejam armazenados corretamente, com as datas de validade e condições de armazenamento apropriadas. Preparação de Equipamentos: Assegurar que todos os equipamentos de cozinha estejam em boas condições de uso e relatando quaisquer problemas ou necessidade de manutenção. Preparar e configurar equipamentos para uso, conforme necessário. Auxílio em Eventos Especiais: Participar na preparação de eventos especiais, banquetes e buffets, ajudando na organização e execução das tarefas necessárias. Adaptação a Diferentes Tarefas: Demonstrar flexibilidade para assumir diferentes responsabilidades conforme necessário, especialmente em horários de grande fluxo de pessoas.

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), Assistência Odontológica do Sesc.

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; Porcentagem e juros simples.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:

Fundamentos de Culinária: Técnicas de Corte: Conhecimentos sobre cortes básicos (julienne, brunoise, chiffonade, cubos, etc.). Métodos de Cocção: Diferentes métodos de cocção (assar, grelhar, fritar, cozinhar, brasear, etc.). Preparação de Bases: Caldos, fundos, molhos base (bechamel, velouté, molho de tomate, etc.). Higiene e Segurança Alimentar* Boas Práticas de Manipulação de Alimentos: Procedimentos para evitar contaminação cruzada. Normas de Higiene Pessoal e Ambiental: Lavagem correta das mãos, uso de EPIs, limpeza de superfícies. Armazenamento de Alimentos: Temperaturas adequadas, rotulagem e validade. Legislação Sanitária: Conhecimento das normas e regulamentos aplicáveis à segurança alimentar. Equipamentos e Utensílios de Cozinha. Uso e Manutenção de Equipamentos: Facas, cortadores, processadores, fogões, fornos. Segurança no Manuseio: Procedimentos seguros para uso de equipamentos. Limpeza e Conservação: Técnicas de limpeza e cuidados com equipamentos e utensílios. Organização e Planejamento. Organização da Estação de Trabalho: Princípios de mise en place. Gestão de tempo e eficiência na cozinha. Controle de Desperdício: Técnicas para minimizar o desperdício de alimentos. Preparação de Ingredientes. Pré-preparo e Preparo: Técnicas de lavagem, corte, picar, descascar e marinada de ingredientes. Métodos de Conservação: Técnicas de conservação de alimentos, como congelamento e refrigeração. Marinadas e Temperos: Métodos de marinar e temperar carnes, aves, peixes e vegetais. Receitas e Cardápios. Interpretação de Receitas: Compreensão e execução de receitas. Conhecimento dos Cardápios: Familiaridade com os pratos do cardápio do restaurante. Apresentação de Pratos: Princípios de apresentação e montagem de pratos.