



**PROCESSO SELETIVO N.º 047/2024 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 empresariado 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:

<b>CARGO</b>	<b>SALÁRIO BASE</b>	<b>N.º DE VAGAS</b>	<b>REQUISITOS</b>	<b>LOCAL DE ATUAÇÃO</b>
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS I - ATENDENTE DE LANCHONETE (PCD)	R\$ 1.707,93	01	<b>Formação:</b> Ensino fundamental completo. <b>Experiência:</b> Produção de diversos tipos de lanches. Vivência como chapeiro e no atendimento em lanchonete. Experiência no atendimento ao público. <b>Curso desejável:</b> Qualificação na área de culinária, boas práticas de manipulação de alimentos e atendimento ao público. <b>Habilidades:</b> Proatividade, organização, responsabilidade e trabalho em equipe. <b>Disponibilidade para trabalhar em escala nos finais de semana e feriados.</b>	MANAUS AM

**Carga Horária:** 44 horas semanais.

**Atribuições do cargo:** Auxiliar na execução dos serviços de cozinha (preparo de sanduíches, saladas, sucos e outras refeições ligeira), atender clientes, bem como, organizar, conferir e controlar materiais de trabalho, além de proceder higienização de utensílios e equipamentos. Preparar alimentos; Preparar bebidas; Atender cliente; Auxiliar nos procedimentos de estocagem e conservação de alimentos; Coletar amostras de alimentos prontos em conformidade com a legislação; Lavar e sanificar instalações, equipamentos e dependências dos setores das Unidades de Alimentação e Nutrição; Montar e fazer reposição do balcão térmico, mantendo o ambiente limpo e organizado; Organizar e manter a limpeza dos instrumentos/ambiente de trabalho voltados para o desempenho da atividade, desligando equipamentos, retirando lixo, lavando a cozinha e fechando as instalações e dependências; Auxiliar na organização de eventos e decoração de mesas; Planejar e executar o trabalho em equipe observando a distribuição das praças conforme escala e rotinas de trabalho designadas pelo supervisor da área. Executar outras atividades correlatas à natureza do cargo.

**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:**

Noções de Higienização no preparo e confecção de receitas; Limpeza, manutenção e organização dos utensílios e equipamentos de cozinha; Noções de Segurança no trabalho; Noções de controle higiênico-sanitário na manipulação de alimentos; Ética; Relacionamento e Comunicação interpessoal e Trabalho em equipe.