

Processo Seletivo: 036/2025
DESCRIPTIVO DE VAGA(S)
SENAC TURISMO E GASTRONOMIA

O SENAC/MS torna público que, nos termos da Resolução SENAC nº 1.263/2024, está aberto processo seletivo para contratação de pessoal, nos termos e condições abaixo:

1. PRAZO DE VALIDADE E MODALIDADE DE CONTRATAÇÃO

O processo seletivo terá validade de 12 (doze) meses, a contar da data de divulgação do resultado final, e destina-se a contratação de empregados, pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT.

2. INFORMAÇÕES SOBRE O CARGO/FUNÇÃO

TABELA I

Cargo: AUXILIAR I – AUXILIAR DE COZINHA
Contrato: Por tempo Indeterminado (após período experimental de 90 dias)
Número de Vagas: 01
Local: Campo Grande/MS
Carga Horária: 40 horas semanais
Salário: R\$ 2.071,00 (mensal)
Benefícios: <ul style="list-style-type: none">➤ Plano de Saúde: Concessão após o período de 90 (noventa) dias de contratação;➤ Vale Alimentação/Refeição: Concessão após o período de 90 (noventa) dias de contratação no valor de R\$ 828,00 (oitocentos e vinte e oito reais);➤ Seguro de Vida em Grupo;➤ Auxílio Funeral;➤ Complementação do Auxílio-Doença;➤ Convênio SESC (Alimentação);➤ Convênio SENAC (Restaurante terradasaguas®)➤ Programa de Educação Corporativa;➤ Outros convênios

PRÉ-REQUISITOS

- Ensino fundamental Completo;
- Conhecimento teórico e prático na condução dos trabalhos da cozinha;
- Conhecimento no uso de ferramentas e equipamentos utilizados na cozinha;
- Desejável experiência de no mínimo 06 meses em cozinhas de Bares ou Restaurantes;
- Desejável curso de Auxiliar de Cozinha ou Cozinheiro, ou Tecnólogo em Gastronomia;
- Desejável possuir curso de Higiene e Manipulação de alimentos válido;
- Disponibilidade de horário: 06:30 – 15:30

DESCRIÇÃO SUMÁRIA DA FUNÇÃO:

- Auxiliar na verificação das condições físicas do ambiente de trabalho e reportar ao superior imediato as anomalias verificadas;
- Realizar a operação seguindo o check list;
- Executar a limpeza geral do ambiente e auxiliar na manutenção da mesma seguindo POP específico;
- Monitorar temperatura dos equipamentos e registro em planilha de controle específico;
- Zelar pela manutenção e limpeza geral do ambiente de trabalho;
- Responsabilizar-se pelo preparo de alimentos em geral seguindo ficha técnica específica e ordens de serviço;
- Planejar requisição de insumos com antecedência;
- Colaborar executando suas tarefas com foco no controle de desperdício;
- Realizar o registro no livro de ocorrências ao longo do turno conforme necessário.
- Executar por delegação da Direção/Gerência da Unidade, quaisquer outras atribuições que pela sua natureza possam incluir-se em sua esfera de competência;

3. DO PROCESSO SELETIVO

3.1. Este processo seletivo destina-se ao preenchimento da (s) vaga (s) constante (s) na TABELA I deste descritivo, podendo os candidatos aprovados, respeitando a ordem de classificação, serem aproveitados para novas vagas que surgirem dentro da validade deste processo.

3.2. O cronograma com as datas de planejamento para realização das etapas consta na TABELA II desde descritivo, publicado no site SENAC/MS: www.ms.senac.br (Em institucional: Trabalhe conosco/Processos Seletivos).

4. CRONOGRAMA DE DATAS

TABELA II

Atividade	Período
ETAPA 1 - INSCRIÇÃO – Cadastro e/ou Candidatura do Currículo Vitae e Realização do Teste de Análise Perfil Comportamental Fit Cultural	29/04 – 07/05/2025
ETAPA 2 – Análise Curricular e Análise de Perfil Comportamental/Match e Fit Cultural	08/05 – 13/05/2025
ETAPA 3 – Avaliação de conhecimentos específicos	14/05 – 16/05/2025
ETAPA 4 – Avaliação de Conhecimentos Práticos	20/05 – 27/05/2025
ETAPA 5 - Entrevista Individual	29/05 – 05/06/2025

5. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO DA AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS (TEÓRICO)

- Raciocínio lógico;
- Conhecimentos gerais;
- Língua portuguesa;