



AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO – Nº 05/2023

EXTERNO

1. DO(S) CARGO(S).

| VAGA | CARGO/ FUNÇÃO | ESCOLARIDADE e PRE-REQUISITOS (a serem comprovados no ato da inscrição) | CARGA HORÁRIA (Semanal) | REMUNERAÇÃO JURISDIÇÃO | ETAPAS |
|------|-----------------------------|--|-------------------------------|---|--|
| 01 | Assistente II – Nutrição | Possuir Ensino médio completo com curso técnico em nutrição e dietética. Possuir Experiência profissional mínima de 6 meses . Ter Experiência Profissional na área técnica de Nutrição; Ter curso (anexar comprovante) de Manipulação Segura de Alimentos; Possuir disponibilidade para atuar em eventos internos e externos. Possuir conhecimento do sistema operacional Windows e rotinas administrativas. Ter informática intermediária (Office e Sistemas Operacionais). Desejável conhecimento de boas práticas na manipulação de alimentos. Possuir comunicação clara, bom relacionamento interpessoal e inteligência emocional. | 12 X 36 OU 44h | R\$ 1.738,19 NATAL (Hotel Barreira Roxa) | Análise Curricular (anexar comprovante) Prova de Conhecimento Entrevista |

SÍNTESE DAS ATIVIDADES DO CARGO:

- Atender clientes internos e externos da Instituição, fornecendo informações de acordo com as suas necessidades; Auxiliar na organização, monitoramento e avaliação do serviço e espaços de alimentação e nutrição do Hotel Escola Senac Barreira Roxa;
- Contribuir na elaboração do Manual de Boas Práticas e acompanhar sua implantação e execução;
- Contribuir na elaboração dos POP, acompanhar sua implantação e execução;
- Contribuir na elaboração de relatórios técnicos de não conformidades;
- Acompanhar e monitorar as atividades de seleção de fornecedores, procedência de alimentos, bem como a logística de compras;
- Acompanhar e orientar a execução das atividades de recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo de alimentos, porcionamento, distribuição e transporte de refeições;
- Avaliar as características organolépticas dos alimentos, produtos alimentícios e preparações culinárias de acordo com o PIQ estabelecido;
- Atuar em conformidade ao Programa de Alimentos Seguros – PAS;



- Auxiliar na supervisão das atividades de higienização de alimentos, utensílios, equipamentos, ambientes e pessoal;
- Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;
- Coletar dados e informações relacionadas a UAN DO complexo hotel escola Barreira Roxa;
- Participar do planejamento, da execução e da avaliação dos programas de formação continuada da equipe;
- Colaborar para o cumprimento e a aplicação das normas de segurança ocupacional;
- Auxiliar no planejamento e execução dos procedimentos de rotina, como escala de trabalho dos funcionários, controle de ponto, dentre outros;
- Registrar as atividades previstas no PCMSO dos funcionários da UAN, de acordo com as normas vigentes;
- Monitorar programas de manutenção preventiva e periódica de funcionamento e conservação dos equipamentos;
- Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo, de acordo com o estabelecido no Manual de Boas Práticas e nos POP, atendendo às normas de segurança alimentar e nutricional;
- Cooperar no controle periódico das sobras, do resto-ingestão e análise de desperdício, com vistas ao desenvolvimento sustentável;
- Participar do levantamento de dados para os cálculos de informações nutricionais;
- Colaborar durante todo o processo produtivo com ações que preservem e recuperem o meio ambiente, com vistas ao desenvolvimento sustentável;
- Contribuir com o desenvolvimento de ações de educação alimentar e nutricional para a população atendida;
- Aplicar testes de aceitabilidade;

Esta contratação será por prazo indeterminado.

Benefícios:

Vale Transporte (nos termos da Lei nº 7.418/85 e seu regulamento, Decreto nº 95.247/87), Assistência Médica (opção do empregado, com sua participação financeira, após o período de experiência), Cartão Sesc, Auxílio Creche e Auxílio Alimentação em conformidade com legislação vigente.

ANEXO I: Regras à participação no recrutamento e seleção, parte integrante deste documento, emborã não transcrito. [Anexo - AVISO RECRUTAMENTO E SELEÇÃO 2023.pdf](#)

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1 As inscrições dos candidatos serão gratuitas e deverão ser realizadas, **exclusivamente**, por meio de cadastro de currículos a partir das 9h do dia 15 de junho de 2023, até às 17h do dia 20 de junho de 2023, observando o horário oficial local.

2.2 As inscrições serão realizadas exclusivamente via internet, por intermédio de cadastro de currículo e anexo de documentos comprobatórios (quando solicitados no pré-requisito da vaga), de acordo com os seguintes procedimentos:

2.3 Os candidatos interessados deverão cadastrar seu currículo através do link <http://curriculoweb.rn.senac.br> **realizando a candidatura no cargo de interesse**. Caso não ocorra a candidatura o mesmo será desconsiderado.

2.4 O candidato, antes de realizar sua inscrição, deverá se certificar de que preenche todos os requisitos mínimos para o cargo pretendido.

2.5 O Senac RN disponibiliza no site o tutorial para cadastro de currículo e inscrição na vaga.

3. DA SELEÇÃO.

3.1 Na seleção estabelecida neste Aviso, serão analisadas e avaliadas as competências dos candidatos, considerando as etapas estabelecidas no item "DOS CARGOS", para cada cargo.

3.2 O processo seletivo será conduzido pela Gerência de Desenvolvimento de Pessoas e todas as suas etapas terão o caráter eliminatório e classificatório, excetuando-se as etapas



de Entrevistas e Prova Prática que terão caráter, apenas, classificatório, levando em consideração a nota de corte estabelecida neste Aviso que é de 7,0 pontos.

3.3 É de inteira responsabilidade do candidato, acompanhar, **diariamente**, todas as etapas referentes ao processo seletivo, por meio do site do Senac (www.rn.senac.br), na aba *Trabalhe Conosco*.

3.4 Serão divulgados os nomes e as médias dos candidatos que obtiverem, ou não, a aprovação em cada etapa.

3.5 A convocação ocorrerá mediante necessidade da Instituição. Poderá haver alteração da jurisdição (localidade) constante do Aviso, a critério do Senac RN.

3.6 O processo de seleção seguirá as seguintes etapas, na ordem apresentada:

3.6.1 Análise Curricular: Esta etapa tem como finalidade verificar se os currículos dos candidatos inscritos atendem ou não aos requisitos exigidos pela vaga. Logo, serão avaliados os conteúdos apresentados no currículo atualizado, sendo esses relativos a escolaridade/formação, experiência profissional bem como a qualificação profissional e participação em programas de atualização/capacitação em sua área de atuação.

3.6.2 Estarão habilitados a participar da etapa seguinte somente os candidatos que preencherem todos os requisitos básicos do cargo descritos no Item “DOS CARGOS” deste Aviso e serão convocados por meio da divulgação no site <https://www.rn.senac.br/trabalhe-conosco>, ocasião em que será divulgado dia, horário e local de realização.

3.6.3 Prova de Conhecimento: Objetiva avaliar o conhecimento específico dos candidatos relacionados ao cargo, conforme área de atuação, bem como os conhecimentos gerais.

3.6.3.1 Esta etapa para os cargos de **Assistente II – Nutrição - Jurisdição: Natal (Hotel Barreira Roxa)**, terá duração máxima de **02 (duas) horas**;

3.6.3.2 Na hipótese excepcional de haver um número de candidatos igual ou inferior a 5 (cinco), por Cargo/Função e jurisdição, aprovados na etapa de Prova de Conhecimento, a Entidade poderá, a seu critério, proceder a redução da pontuação mínima de 7 (sete) para 6 (seis), a fim de ampliar a concorrência;

3.6.3.3 Esta etapa poderá acontecer na modalidade remota e on-line, à critério do Senac, onde poderá ser solicitado ao candidato a elaboração de um projeto ou a prova de conhecimento ser realizada através de uma plataforma on-line, onde o candidato deverá realizar seu cadastro na Plataforma até às 23h59 do dia que anteceder o dia da prova e no dia da realização da prova deverá acessar a plataforma 20 (vinte) minutos antes do início da mesma. Será dada uma tolerância de 5 (cinco) minutos após o horário estabelecido, sendo desclassificado o candidato que acessar após esse horário.

3.6.3.4 Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo previsto para a aplicação das provas em razão de atraso do candidato para acessar a sala virtual de provas.

3.6.3.5 A plataforma funciona em todos os navegadores, porém os mais indicados para realização da prova de conhecimento on-line são o Firefox ou Google Chrome.

3.6.3.6 O Senac RN não se responsabiliza por motivos de ordem técnica dos computadores, falhas e congestionamento das linhas de comunicação, problemas de comunicação,

problemas com navegadores de internet, bem como outros fatores que impossibilitem o acesso ou conclusão da prova de conhecimento on-line.

3.6.3.7 Os candidatos ao **Assistente II – Nutrição - Jurisdição: Natal (Hotel Barreira Roxa)**, poderão fazer provas objetivas, discursivas e/ou redação de caráter eliminatório e classificatório, de acordo com o conteúdo programático descrito no quadro abaixo:



CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- Técnicas e métodos de pré-preparo e preparo de alimentos. Cocção e Métodos de conservação;
- Recebimento, armazenamento, conservação e estocagem de alimentos;
 - Aquisição de alimentos: Mensuração; Seleção; Armazenamento; Fator de correção; Indicador de conversão;
- Planejamento de refeições: Cardápios, tipos de cardápios, fichas de preparo, previsão quantitativa de gêneros alimentícios e custos;
- Sistema de distribuição de refeições;
- Características sensoriais dos diversos grupos de alimentos;
- Microbiologia de alimentos e doenças transmitidas por alimentos;
- Procedimentos de higienização. Sistemas e práticas de controle da qualidade sanitária dos alimentos;
- Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados e APPCC;
- Macronutrientes, micronutrientes e fibras alimentares: conceitos, funções no organismo, metabolismo e fontes alimentares;
- Legislação e ética profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética.

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

1. ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer. 3. ed. São Paulo: Metha Ltda., 2009.
2. ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas. Manual de Práticas de Elaboração e Serviço de Refeições para Coletividade. São Paulo: ABERC, 8. ed., 2003.
3. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004: dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Diário Oficial da União, Brasília, 15 de setembro de 2004.
4. BRASIL. CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. Resolução CFN nº333 de 03 de fevereiro de 2004. Dispõe sobre o Código de Ética Profissional dos Técnicos em Nutrição e Dietética e dá outras providências.
5. BRASIL. Ministério da Saúde. Resolução - RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002: dispõe sobre o regulamento técnico de procedimentos operacionais padronizados aplicados aos estabelecimentos produtores/ industrializadores de alimentos e a lista de verificação das boas práticas de fabricação em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos. Diário oficial da União, Brasília, 06 de novembro de 2002.
6. CAMARGO, E. B.; BOTELHO, R. A. Técnica dietética: pré preparo e preparo de alimentos. 2. ed. São Paulo: Atheneu, 2012.
7. CARDOSO, M. A. Nutrição Humana. Rio de Janeiro: Guanabara Koogan, 2010.
8. FRANCO, B. D. G. M.; LANDGRAF, M. Microbiologia dos alimentos. São Paulo: Atheneu, 2004.
9. MONTEIRO, M.R.P. Unidades produtoras de refeições: uma visão prática. Rio de Janeiro: Rubio, 2014.
10. ORNELLAS, L. H. Técnica dietética: seleção e preparo de alimentos. 8. ed. São Paulo: Atheneu, 2013.
11. PHILIPPI, S. T. Nutrição e técnica dietética. 2. ed. São Paulo: Manole, 2006.
12. SILVA, S. M. C. S.; BERNARDES, S. M. Cardápio: guia prático para elaboração. 2. ed. São Paulo: Roca, 2008.
13. SILVA JR., E. A. Manual de controle higiênico sanitário em alimentos. 7. ed. São Paulo: Varela, 2014.
14. TEIXEIRA, S.; MILET, Z.; CARVALHO, J.; BISCONTINI, T. M. Administração Aplicada às Unidades de Alimentação e Nutrição. São Paulo: Atheneu, 219p., 2006



3.6.4. Entrevista: Esta etapa tem como finalidade levantar maiores informações a respeito do profissional participante como a experiência profissional, perfil comportamental dos candidatos, com intuito de selecionar aquele candidato com as competências técnicas e comportamentais mais adequadas ao cargo concorrido.

3.6.4.1. Os entrevistados serão avaliados com os critérios descritos abaixo:

1 – Insatisfatório 2 – Abaixo das expectativas 3 – Atende parcialmente às expectativas 4 – Atende às expectativas 5 – Excede às expectativas.

3.6.4.2. O cálculo da nota na Entrevista será igual a soma das notas obtidas em todas as competências avaliadas, multiplicadas por dois e dividido pelo número de competências avaliadas, conforme quadro a seguir:

| COMPETÊNCIAS A SEREM AVERIGUADOS DURANTE A ENTREVISTA | PONTUAÇÃO MÁXIMA |
|---|--|
| | Assistente II – Nutrição |
| Experiência Profissional | Total: <u>Somatório total de pontos x2</u> Total de competências Valor Máx: 10,0 (dez) pontos |
| Relacionamento Interpessoal | |
| Planejamento | |
| Análise Crítica | |

3.6.4.3. Esta etapa poderá acontecer de forma remota e on-line, por intermédio da Plataforma Teams, onde será encaminhado para o e-mail do candidato convocado o link para acesso no dia e horário agendados na Convocação.

3.6.5. A pontuação máxima para entrevista será de 10,0 (dez) pontos e 7,0 (sete) pontos como nota de corte.

4. CRONOGRAMA DAS ETAPAS:

| CRONOGRAMA | |
|---|---------------------|
| ABERTURA | Previsão |
| Divulgação do processo seletivo em mídia Digital | 15/06/2023 |
| CADASTRAMENTO DO CURRÍCULO E CANDIDATURA | Previsão |
| Período de Candidatura | 15 a 20/06/2023 |
| 1ª ETAPA: ANÁLISE CURRICULAR | Previsão |
| Análise de Atendimento dos currículos aos Pré-requisitos | 21 a 23/06/2023 |
| Divulgação do Resultado Preliminar da Análise de Currículos | 26/06/2023 |
| Recebimento de Recursos referente a Análise de Currículo | 27/06/2023 |
| Divulgação do Resultado Definitivo da Análise de Currículo | 29/06/2023 |
| 2ª ETAPA: PROVA DE CONHECIMENTO | Previsão |
| Divulgação do local e Convocação para a Prova de Conhecimento | Data a ser definida |
| Realização da Prova de Conhecimento | Data a ser definida |
| Divulgação preliminar do Resultado da Prova de Conhecimento | Data a ser definida |
| Recebimento de Recursos referente a Prova de Conhecimento | Data a ser definida |
| Divulgação do Resultado Definitivo da Prova de Conhecimento | Data a ser definida |
| 3ª ETAPA: ENTREVISTA | Previsão |



| | |
|--|---------------------|
| Divulgação do local e Convocação para a Entrevista | Data a ser definida |
| Realização da Entrevista | Data a ser definida |
| Divulgação preliminar do Resultado da Entrevista | Data a ser definida |
| Recebimento de Recursos referente a Entrevista | Data a ser definida |
| Divulgação do Resultado Definitivo da Entrevista | Data a ser definida |
| RESULTADO FINAL | Previsão |
| Divulgação do Resultado Final | Data a ser definida |

Natal/RN, 15 de junho de 2023.

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL

Núcleo de Gestão de Pessoas