

PROCESSO SELETIVO SESC - DR/AC Nº 006/2023

RETIFICAÇÃO

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – DEPARTAMENTO REGIONAL NO ESTADO DO ACRE – SESC-DR/AC, através da Comissão do Processo Seletivo nº 006/2023, de 12/07/2023, torna público a RETIFICAÇÃO do ANEXO I do edital, conforme a seguir:

I. ONDE LÊ-SE:

PROCESSO SELETIVO SESC- DR/AC Nº 006/2023 ANEXO I

FUNÇÃO 03: VIGIA **ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL**

REQUISITOS: Diploma e/ou certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

ATRIBUIÇÕES DA FUNÇÃO:

- ✓ Assessorar a gerência em assuntos pertinentes a sua área de atuação.
- ✓ Cumprir e fazer cumprir a legislação vigente, normas e regulamentos da Instituição.
- ✓ Desenvolver atividades correlatas a critério do superior imediato.
- ✓ Prestar orientações sobre as práticas e rotinas setoriais aos membros da equipe.
- ✓ Promover a disseminação do código de ética, cultura, missão, visão de futuro, objetivos estratégicos e valores da instituição com foco em resultados.
- ✓ Promover a disseminação e registro do conhecimento.
- ✓ Zelar por sua aparência e apresentação pessoal.
- ✓ Contribuir com a unidade para o melhor funcionamento.
- ✓ Auxiliar na manutenção e funcionamento das instalações.
- ✓ Manter controle de todas as visitas efetuadas à unidade educacional.
- ✓ Zelar pelo patrimônio da Unidade Educacional.
- ✓ Realizar rondas periódicas no espaço da Unidade Educacional.
- ✓ Prestar esclarecimentos e informações sobre o trabalho da Unidade Educacional sempre que solicitado.
- ✓ Promover a disseminação do código de ética, cultura, missão, visão de futuro, objetivos estratégicos e valores da Instituição com foco em resultados.
- ✓ Promover a disseminação e registro do conhecimento.
- ✓ Zelar pelo ambiente de trabalho cuidando da manutenção e integridade do patrimônio colocado à sua disposição, bem como pelo bem-estar dos clientes, dos colegas de trabalho e pelo nome do Sesc-DR/AC dentro e fora dele.

REMUNERAÇÃO: R\$ 1.412,59 + Benefícios.

JORNADA DE TRABALHO: 20h semanais.

FUNÇÃO 04: AUXILIAR DE MANUTENÇÃO PREDIAL **ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL**

REQUISITOS: Diploma e/ou Certificado de conclusão de Ensino Fundamental devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Realizar serviços de alvenaria, assentamento de pisos e revestimento cerâmicos;
- ✓ Executar serviços de carpintaria;
- ✓ Executar serviços de pintura;
- ✓ Executar serviços de grafiato;
- ✓ Executar serviços de bombeiro hidráulico, encanador e esgoto;
- ✓ Executar serviços elétricos, comuns e estabilizadores;
- ✓ Instalar cabos lógicos;
- ✓ Manter limpeza de bebedouros industriais e garrafões;
- ✓ Manter atualizado o sistema de combate a incêndio;
- ✓ Realizar serviços de manutenção e conservação de piscinas;
- ✓ Executar serviços de soldas elétricas;
- ✓ Assessorar a gerência em assuntos pertinentes a sua área de atuação;
- ✓ Cumprir e fazer cumprir a legislação vigente, normas e regulamentos da Instituição;
- ✓ Desenvolver atividades correlatas a critério do superior imediato;
- ✓ Prestar orientações sobre as práticas e rotinas setoriais aos membros da equipe;
- ✓ Promover a disseminação do código de ética, cultura, missão, visão de futuro, objetivos estratégicos e valores da Instituição com foco em resultados;
- ✓ Promover a disseminação e registro do conhecimento;
- ✓ Zelar pelo ambiente de trabalho cuidando da manutenção e integridade do patrimônio colocado à sua disposição, bem como pelo bem-estar dos clientes, dos colegas de trabalho e pelo nome do DR/SESC/AC dentro e fora dele.

REMUNERAÇÃO: R\$ 1.973,93 + Benefícios.

JORNADA DE TRABALHO: 20h semanais.

FUNÇÃO 05: AUXILIAR DE COZINHA

ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Diploma e/ou Certificado de conclusão de Ensino Fundamental devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Armazenar gêneros perecíveis nas suas respectivas câmaras frias;
- ✓ Auxiliar a equipe da produção ou de outros setores conforme a necessidade;
- ✓ Auxiliar na pesagem de pratos proteicos e acompanhamentos (arroz branco e integral, feijão, macarrão, farofa) prontos;
- ✓ Auxiliar no porcionamento, pesagem e organização do transporte dos alimentos;
- ✓ Auxiliar no pré-preparo e preparo dos pratos proteicos;
- ✓ Auxiliar no tempero das carnes do dia seguinte;
- ✓ Descartar as sobras dos alimentos produzidos ou estragados;
- ✓ Descartar e pesar as sobras após o fechamento do restaurante;
- ✓ Distribuir bebidas e sobremesas durante o horário de funcionamento do restaurante;
- ✓ Manter a limpeza e organização da câmara fria de carnes e FLVs;
- ✓ Manter a organização e limpeza do setor;
- ✓ Manter alimentos em embalagem abertas, sempre etiquetadas;
- ✓ Manter organização dos freezers conforme orientação;
- ✓ Montar e repor a salada para atender à demanda dos restaurantes do SESC;
- ✓ Organizar e distribuir lanches aos alunos;
- ✓ Organizar e limpar a sala de pratos após o fechamento do restaurante;
- ✓ Organizar os copos, sachês de açúcar, colheres descartáveis, adoçante, guardanapos de papel, sachês de sal, palitos de dente dos balcões e local de descarte de fichas do suco;
- ✓ Organizar os molhos e temperos disponíveis nos balcões;
- ✓ Pesar todas as caixas gastronômicas com os cortes de carne;

- ✓ Pesar todas as cubas gastronômicas com as saladas prontas;
- ✓ Porcionar e pesar a comida transportada para as unidades do SESC;
- ✓ Porcionar e pesar as saladas transportadas para as unidades do SESC;
- ✓ Preparar a sopa vendida nas lanchonetes do SESC;
- ✓ Preparar o café da manhã;
- ✓ Prestar auxílio em eventos especiais;
- ✓ Produzir alimentos para distribuição nos Restaurantes do SESC (arroz, feijão, macarrão, farofa, pratos proteicos e guarnição);
- ✓ Produzir refeições para eventos especiais;
- ✓ Produzir sobremesa para atendimento ao restaurante;
- ✓ Reabastecer os bebedouros (clientes e funcionários do setor) durante o almoço;
- ✓ Realizar a limpeza da sala sempre que necessário (após cortes de carnes diferentes e no final das atividades);
- ✓ Realizar a limpeza geral da cozinha (chão, paredes, fogões, pias, chapas, bancadas e mesas);
- ✓ Realizar o abastecimento do estoque de produtos;
- ✓ Realizar o controle de lanches recebidos e desprezados;
- ✓ Realizar o corte de temperos naturais (cebola, cebolinha, coentro, pimentinha) utilizados nas carnes e guarnições;
- ✓ Realizar o pré-preparo (limpar e cortar) das carnes que serão utilizadas nos dias seguintes;
- ✓ Realizar o pré-preparo da salada (lavagem, higienização e corte) no dia anterior ao cardápio;
- ✓ Receber material de consumo do restaurante, visando a conferência e armazenamento conforme procedimento interno;
- ✓ Recolher e limpar bandejas, pratos e talheres deixando-os prontos para reutilização até o fechamento do restaurante;
- ✓ Recolher o lixo de cada setor para as lixeiras externas, exceto da área de distribuição;
- ✓ Retirar a refresqueira do salão do Restaurante após o almoço;
- ✓ Transferir alimentos prontos para cubas, pesá-los e abastecer o pass-through;
- ✓ Transportar a sopa para a lanchonete do Bloco de Saúde;
- ✓ Verificar a quantidade de água do balcão e ligá-lo antes da distribuição;
- ✓ Verificar a quantidade de materiais utilizados na limpeza (álcool, papel, saquinhos para embalar talher, detergentes);
- ✓ Assessorar a gerência em assuntos pertinentes a sua área de atuação;
- ✓ Cumprir e fazer cumprir a legislação vigente, normas e regulamentos da Instituição;
- ✓ Desenvolver atividades correlatas a critério do superior imediato;
- ✓ Prestar orientações sobre as práticas e rotinas setoriais aos membros da equipe;
- ✓ Promover a disseminação do código de ética, cultura, missão, visão de futuro, objetivos estratégicos e valores da Instituição com foco em resultados;
- ✓ Promover a disseminação e registro do conhecimento;
- ✓ Zelar pelo ambiente de trabalho cuidando da manutenção e integridade do patrimônio colocado à sua disposição, bem como pelo bem estar dos clientes, dos colegas de trabalho e pelo nome do DR/SESC/AC dentro e fora dele.

RESPONSABILIDADE:

- ✓ Abastecer e repor o pass-through, antes e durante o almoço, mantendo sempre quantidade suficiente;
- ✓ Fazer a reposição de louças, utensílios e descartáveis antes e durante o horário de distribuição;
- ✓ Higienizar utensílios e equipamentos utilizados durante o atendimento;
- ✓ Informar o nutricionista com antecedência caso o corte de carne não atenda a demanda;
- ✓ Manter as planilhas de controle de produção atualizadas;
- ✓ Produzir lanches para atendimento as lanchonetes e unidades do SESC;
- ✓ Reabastecer a refresqueira durante o almoço;
- ✓ Realizar a descarga de alimentos prontos transportados de outras unidades;

- ✓ Realizar a limpeza dos balcões de distribuição, do pass-through, dos caldeirões e do forno;
- ✓ Realizar o pré-preparo do feijão no dia anterior;
- ✓ Retirar, higienizar e armazenar caixas térmicas do carro-transporte;
- ✓ Verificar o cardápio e organizar as plaquinhas indicativas das preparações de carnes nos balcões.

REMUNERAÇÃO: R\$ 1.412,59 + Benefícios.

JORNADA DE TRABALHO: 20h semanais.

==== FIM ====

II. LEIA-SE:

PROCESSO SELETIVO SESC- DR/AC Nº 006/2023 **ANEXO I**

FUNÇÃO 03: VIGIA

ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Diploma e/ou certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

ATRIBUIÇÕES DA FUNÇÃO:

- ✓ Assessorar a gerência em assuntos pertinentes a sua área de atuação.
- ✓ Cumprir e fazer cumprir a legislação vigente, normas e regulamentos da Instituição.
- ✓ Desenvolver atividades correlatas a critério do superior imediato.
- ✓ Prestar orientações sobre as práticas e rotinas setoriais aos membros da equipe.
- ✓ Promover a disseminação do código de ética, cultura, missão, visão de futuro, objetivos estratégicos e valores da instituição com foco em resultados.
- ✓ Promover a disseminação e registro do conhecimento.
- ✓ Zelar por sua aparência e apresentação pessoal.
- ✓ Contribuir com a unidade para o melhor funcionamento.
- ✓ Auxiliar na manutenção e funcionamento das instalações.
- ✓ Manter controle de todas as visitas efetuadas à unidade educacional.
- ✓ Zelar pelo patrimônio da Unidade Educacional.
- ✓ Realizar rondas periódicas no espaço da Unidade Educacional.
- ✓ Prestar esclarecimentos e informações sobre o trabalho da Unidade Educacional sempre que solicitado.
- ✓ Promover a disseminação do código de ética, cultura, missão, visão de futuro, objetivos estratégicos e valores da Instituição com foco em resultados.
- ✓ Promover a disseminação e registro do conhecimento.
- ✓ Zelar pelo ambiente de trabalho cuidando da manutenção e integridade do patrimônio colocado à sua disposição, bem como pelo bem-estar dos clientes, dos colegas de trabalho e pelo nome do Sesc-DR/AC dentro e fora dele.

REMUNERAÇÃO: R\$ 1.412,59 + Benefícios.

JORNADA DE TRABALHO: 44h semanais.

FUNÇÃO 04: AUXILIAR DE MANUTENÇÃO PREDIAL

ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Diploma e/ou Certificado de conclusão de Ensino Fundamental devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Realizar serviços de alvenaria, assentamento de pisos e revestimento cerâmicos;
- ✓ Executar serviços de carpintaria;
- ✓ Executar serviços de pintura;
- ✓ Executar serviços de grafiato;
- ✓ Executar serviços de bombeiro hidráulico, encanador e esgoto;
- ✓ Executar serviços elétricos, comuns e estabilizadores;
- ✓ Instalar cabos lógicos;
- ✓ Manter limpeza de bebedouros industriais e garrações;
- ✓ Manter atualizado o sistema de combate a incêndio;
- ✓ Realizar serviços de manutenção e conservação de piscinas;
- ✓ Executar serviços de soldas elétricas;
- ✓ Assessorar a gerência em assuntos pertinentes a sua área de atuação;
- ✓ Cumprir e fazer cumprir a legislação vigente, normas e regulamentos da Instituição;
- ✓ Desenvolver atividades correlatas a critério do superior imediato;
- ✓ Prestar orientações sobre as práticas e rotinas setoriais aos membros da equipe;
- ✓ Promover a disseminação do código de ética, cultura, missão, visão de futuro, objetivos estratégicos e valores da Instituição com foco em resultados;
- ✓ Promover a disseminação e registro do conhecimento;
- ✓ Zelar pelo ambiente de trabalho cuidando da manutenção e integridade do patrimônio colocado à sua disposição, bem como pelo bem-estar dos clientes, dos colegas de trabalho e pelo nome do DR/SESC/AC dentro e fora dele.

REMUNERAÇÃO: R\$ 1.973,93 + Benefícios.

JORNADA DE TRABALHO: 44h semanais.

FUNÇÃO 05: AUXILIAR DE COZINHA **ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL**

REQUISITOS: Diploma e/ou Certificado de conclusão de Ensino Fundamental devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Armazenar gêneros perecíveis nas suas respectivas câmaras frias;
- ✓ Auxiliar a equipe da produção ou de outros setores conforme a necessidade;
- ✓ Auxiliar na pesagem de pratos proteicos e acompanhamentos (arroz branco e integral, feijão, macarrão, farofa) prontos;
- ✓ Auxiliar no porcionamento, pesagem e organização do transporte dos alimentos;
- ✓ Auxiliar no pré-preparo e preparo dos pratos proteicos;
- ✓ Auxiliar no tempero das carnes do dia seguinte;
- ✓ Descartar as sobras dos alimentos produzidos ou estragados;
- ✓ Descartar e pesar as sobras após o fechamento do restaurante;
- ✓ Distribuir bebidas e sobremesas durante o horário de funcionamento do restaurante;
- ✓ Manter a limpeza e organização da câmara fria de carnes e FLVs;
- ✓ Manter a organização e limpeza do setor;
- ✓ Manter alimentos em embalagem abertas, sempre etiquetadas;
- ✓ Manter organização dos freezers conforme orientação;
- ✓ Montar e repor a salada para atender à demanda dos restaurantes do SESC;
- ✓ Organizar e distribuir lanches aos alunos;
- ✓ Organizar e limpar a sala de pratos após o fechamento do restaurante;
- ✓ Organizar os copos, sachês de açúcar, colheres descartáveis, adoçante, guardanapos de papel, sachês de sal, palitos de dente dos balcões e local de descarte de fichas do suco;
- ✓ Organizar os molhos e temperos disponíveis nos balcões;

- ✓ Pesar todas as caixas gastronômicas com os cortes de carne;
- ✓ Pesar todas as cubas gastronômicas com as saladas prontas;
- ✓ Porcionar e pesar a comida transportada para as unidades do SESC;
- ✓ Porcionar e pesar as saladas transportadas para as unidades do SESC;
- ✓ Preparar a sopa vendida nas lanchonetes do SESC;
- ✓ Preparar o café da manhã;
- ✓ Prestar auxílio em eventos especiais;
- ✓ Produzir alimentos para distribuição nos Restaurantes do SESC (arroz, feijão, macarrão, farofa, pratos proteicos e guarnição);
- ✓ Produzir refeições para eventos especiais;
- ✓ Produzir sobremesa para atendimento ao restaurante;
- ✓ Reabastecer os bebedouros (clientes e funcionários do setor) durante o almoço;
- ✓ Realizar a limpeza da sala sempre que necessário (após cortes de carnes diferentes e no final das atividades);
- ✓ Realizar a limpeza geral da cozinha (chão, paredes, fogões, pias, chapas, bancadas e mesas);
- ✓ Realizar o abastecimento do estoque de produtos;
- ✓ Realizar o controle de lanches recebidos e desprezados;
- ✓ Realizar o corte de temperos naturais (cebola, cebolinha, coentro, pimentinha) utilizados nas carnes e guarnições;
- ✓ Realizar o pré-preparo (limpar e cortar) das carnes que serão utilizadas nos dias seguintes;
- ✓ Realizar o pré-preparo da salada (lavagem, higienização e corte) no dia anterior ao cardápio;
- ✓ Receber material de consumo do restaurante, visando a conferência e armazenamento conforme procedimento interno;
- ✓ Recolher e limpar bandejas, pratos e talheres deixando-os prontos para reutilização até o fechamento do restaurante;
- ✓ Recolher o lixo de cada setor para as lixeiras externas, exceto da área de distribuição;
- ✓ Retirar a refresqueira do salão do Restaurante após o almoço;
- ✓ Transferir alimentos prontos para cubas, pesá-los e abastecer o pass-through;
- ✓ Transportar a sopa para a lanchonete do Bloco de Saúde;
- ✓ Verificar a quantidade de água do balcão e ligá-lo antes da distribuição;
- ✓ Verificar a quantidade de materiais utilizados na limpeza (álcool, papel, saquinhos para embalar talher, detergentes);
- ✓ Assessorar a gerência em assuntos pertinentes a sua área de atuação;
- ✓ Cumprir e fazer cumprir a legislação vigente, normas e regulamentos da Instituição;
- ✓ Desenvolver atividades correlatas a critério do superior imediato;
- ✓ Prestar orientações sobre as práticas e rotinas setoriais aos membros da equipe;
- ✓ Promover a disseminação do código de ética, cultura, missão, visão de futuro, objetivos estratégicos e valores da Instituição com foco em resultados;
- ✓ Promover a disseminação e registro do conhecimento;
- ✓ Zelar pelo ambiente de trabalho cuidando da manutenção e integridade do patrimônio colocado à sua disposição, bem como pelo bem estar dos clientes, dos colegas de trabalho e pelo nome do DR/SESC/AC dentro e fora dele.

RESPONSABILIDADE:

- ✓ Abastecer e repor o pass-through, antes e durante o almoço, mantendo sempre quantidade suficiente;
- ✓ Fazer a reposição de louças, utensílios e descartáveis antes e durante o horário de distribuição;
- ✓ Higienizar utensílios e equipamentos utilizados durante o atendimento;
- ✓ Informar o nutricionista com antecedência caso o corte de carne não atenda a demanda;
- ✓ Manter as planilhas de controle de produção atualizadas;
- ✓ Produzir lanches para atendimento as lanchonetes e unidades do SESC;
- ✓ Reabastecer a refresqueira durante o almoço;

- ✓ Realizar a descarga de alimentos prontos transportados de outras unidades;
- ✓ Realizar a limpeza dos balcões de distribuição, do pass-through, dos caldeirões e do forno;
- ✓ Realizar o pré-preparo do feijão no dia anterior;
- ✓ Retirar, higienizar e armazenar caixas térmicas do carro-transporte;
- ✓ Verificar o cardápio e organizar as plaquinhas indicativas das preparações de carnes nos balcões.

REMUNERAÇÃO: R\$ 1.412,59 + Benefícios.

JORNADA DE TRABALHO: 44h semanais.

==== FIM ====

Rio Branco (AC), 21 de julho de 2023.

A COMISSÃO DO PROCESSO SELETIVO