



## PROCESSO SELETIVO - EDITAL Nº 61/2022

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO/SESC – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO TOCANTINS, Instituição de direito privado sem fins lucrativos, por meio da Coordenadoria de Recrutamento, Seleção e Desenvolvimento de Pessoas, Torna público a realização do processo seletivo para contratação de pessoal no Regime Celetista (Consolidação das Leis de Trabalho – CLT), para o Quadro Efetivo e Cadastro de Reserva do Sesc, regido nos termos da Resolução Sesc Departamento Nacional N.º 1296/2015 e condições estabelecidas neste edital e anexos.

### 1 - DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 - Tipo do Recrutamento: Externo

1.2 - O Processo Seletivo é de atribuição da Assessoria de Recrutamento, Seleção e Desenvolvimento de Pessoas, tem como objetivo selecionar profissionais para o(s) cargo(s) que trata esse edital e compreenderá através da análise curricular, avaliação de conhecimentos específicos, avaliação de habilidades e entrevista e análise documental.

1.3 - O resultado das etapas e a conclusão final deste Processo Seletivo, serão divulgados no site do Sesc - TO ([www.sescto.com.br](http://www.sescto.com.br) – link: processo seletivo).

### 2 - DA INSCRIÇÃO.

2.1 - Os candidatos interessados em participar deste processo seletivo, para realizar sua inscrição deverão seguir os seguintes passos:

- a) acessar o endereço eletrônico <https://www.sescto.com.br/processoseletivo>
- b) identificar o edital contendo todas as informações sobre as vagas em aberto
- c) escolher a cidade e a vaga que deseja concorrer
- d) o candidato receberá uma *mensagem automática* no e-mail informado de recebimento do seu currículo
- e) o candidato deverá acompanhar no site *todas* as informações postadas referentes esse processo



2.2 - As inscrições iniciam no dia **04/10/2022** e poderão ser realizadas até as 23:59 do dia **10/10/2022**.

2.2.1 – Considerar-se-ão encerradas as inscrições quando:

a) O alcance do número máximo de inscritos de até 30 (trinta) candidatos por vaga, sendo que ao término do número limite de inscrições, o site será bloqueado automaticamente para novas inscrições, ou

b) Encerramento do período de inscrições constante no item 2.2

2.3 – Qualquer outro meio utilizado para inscrição diferente do previsto neste regulamento implicará na **EXCLUSÃO** automática do candidato nesse processo seletivo.

2.4 - A Assessoria de Recrutamento, Seleção e Desenvolvimento de Pessoas não se responsabilizará por inscrições via correio eletrônico não recebidas por motivo de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados e o não recebimento dos currículos e/ou dos comprovantes de experiências.

2.5 - É de responsabilidade do candidato acompanhar todas as publicações das etapas do processo seletivo via site do Sesc TO (<https://www.sescto.com.br/processoseletivo>).

2.6 - É de exclusiva responsabilidade do candidato sob as penas da lei, a veracidade das informações fornecidas no ato da inscrição, bem como nas demais fases do processo. Qualquer incorreção ou ausência de informação que leve ao indeferimento de sua inscrição, não será passível de ser saneada.

2.7 O candidato deve apresentar, caso seja aprovado, os documentos comprobatórios de atendimento aos pré-requisitos definidos no Edital. Caso contrário será desclassificado do processo de seleção, não cabendo recurso.

2.8 - O Sesc - TO se reserva o direito de excluir do processo seletivo as inscrições cujos currículos estejam com informações incompletas, de acordo com o subitem 4.1.1 do edital.

2.9 - O candidato Portador de Deficiência deve enviar junto ao currículo atestado médico informando a espécie e o grau ou nível de deficiência que lhes confere o status na conformidade da lei.



2.9.1 - O candidato que necessitar de algum atendimento especial para realizações das etapas do processo seletivo deverá informar no currículo, quais procedimentos necessita, sob pena de ser considerado apto a participar das etapas nos mesmos moldes dos demais candidatos.

**2.10 - Não poderão ser admitidos como funcionário do Sesc parentes até o terceiro grau civil** (afim ou consanguíneo) do Presidente, ou dos membros, efetivos e suplentes, do Conselho Nacional e do Conselho Fiscal ou dos Conselhos Regionais do Sesc e do Senac, bem como de dirigentes de entidades sindicais ou civis do comércio, patronais ou de empregados, conforme art. 44 do Regulamento do Serviço Social do Comércio.

§ **Único** - A proibição é extensiva, nas mesmas condições, aos parentes de funcionários das Instituições Sesc, Senac e Fecomércio-TO. Compreende-se como parente até o 3º grau:

- a) Ascendentes: pais (s), avó (s) e bisavó (s);
- b) Descendentes: filho(s), neto (s) e bisneto(s);
- c) Colaterais: irmão(s), tios e sobrinhos;
- d) Afins: Cônjuge, sogro(s), cunhado(s), madrasta, padrasto e enteado(s);

2.10.1 – de acordo a 4ª etapa (item 4.4 do Edital) o candidato deve preencher Declaração de que não tem grau de parentesco, conforme item 2.10, com as demais documentações solicitadas no item 03 do presente edital.

2.11 - É vedado a participação de colaboradores em cargo com remuneração inferior ao atualmente recebido.

2.12 - Não poderão participar do processo seletivo, ex-funcionários demitidos por justa causa.

2.13 – De acordo com o Art. 41, parágrafo 2º da legislação do Sesc: Sem prévia autorização do titular do respectivo ministério ou autoridade correspondente, não serão admitidos servidores públicos ou autárquicos a serviço do Sesc.

2.14 - Cada candidato só poderá se inscrever em apenas 01(um) cargo no mesmo edital.

### **3 - DO CARGO.**

**3.1 Cargo:** Auxiliar de Serviços Gerais – ASG - **MASCULINO**

**Modalidade de contrato:** prazo indeterminado, após o período de experiência de 90 dias.



**Formação:** Ensino Fundamental Incompleto.

**Sexo:** MASCULINO – “serviços de natureza pesada”

**Experiência:** no mínimo 06 (seis) meses na área de limpeza.

**Remuneração:** R\$ 1.218,00 mensal

**Benefícios:** plano de saúde, auxílio alimentação, vale transporte e seguro de vida.

**Carga horária:** 44h/semanais.

**Principais atividades a serem desenvolvidas:**

- Executar os processos de limpeza, conservação e organização das dependências internas e externos do Sesc;
- Realizar limpeza de vidros, portas, janelas, divisórias, móveis, itens de decoração e similares;
- Realizar atividades de manutenção e conservação de jardins;
- Transportar e administrar materiais e equipamentos;
- Realizar atividades de carga e descarga de equipamentos e mercadorias, de qualquer natureza;
- Executar atividades de montagem e desmontagem de mesas, cadeiras, painéis e estruturas pedagógicas ou administrativas, conforme a necessidade da Unidade;
- Executar outras atribuições inerentes ao cargo.

**Quantidade de vagas:** cadastro reserva

**Lotação:** Centro de Atividades de Gurupi

**3.2 Cargo:** Assistente de Cozinha

**Modalidade de contrato:** prazo indeterminado, após o período de experiência de 90 dias.

**Formação:** Ensino Fundamental Completo

**Experiência** no mínimo 06 (seis) meses de experiência na área de manipulação de alimentos e preparo de lanches e entre outras necessidades da cozinha.

**Remuneração:** R\$ 1.271,00

**Benefícios:** plano de saúde, auxílio alimentação, vale transporte e seguro de vida.

**Carga horária:** 44h

**Principais atividades a serem desenvolvidas:**



- Preparar alimentos afim de atender o cardápio definido;
- Preparar o refeitório para o atendimento, arrumando os utensílios e acomodando em locais apropriados;
- Servir refeições e lanches no refeitório ou em outros locais de trabalho;
- Limpar e lavar as louças, equipamentos e instalações;
- Acondicionar o lixo conforme normas estabelecidas;
- Prezar pelo uso correto e adequado de equipamentos e utensílios utilizados no refeitório e cozinha;
- Auxiliar no controle de estoque de gêneros alimentícios informando as necessidades para reposição;
- Receber os gêneros alimentícios acondicionando-os em locais designados, etc.

**Quantidade de vagas:** cadastro reserva

**Local:** Gurupi

### **3.3 Cargo:** Nutricionista

**Modalidade de contrato:** prazo indeterminado, após o período de experiência de 90 dias.

**Formação:** Graduação em Nutrição, com registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN (no ato da contratação)

**Experiência** no mínimo 06 (seis) meses de experiência profissional comprovada em carteira de trabalho ou contrato, (ambos enviados em anexo ao currículo).

Entende-se como experiência profissional, trabalho na área de: Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN

**Remuneração:** R\$ 4.635,00

**Benefícios:** plano de saúde, auxílio alimentação, vale transporte e seguro de vida.

**Carga horária:** 40h/semanais

#### **Principais atividades a serem desenvolvidas:**

- Planejar e elaborar os cardápios servidos aos diversos públicos do Sesc - TO
- Fazer a programação de compras;
- Organizar, distribuir e supervisionar a equipe dos funcionários da nutrição;



- Supervisionar as atividades de higienização dos ambientes de produção e armazenamento de alimentos;
- Suporte ao Programa Mesa Brasil do Sesc - TO;
- Planejar e realizar reuniões e encontros de acompanhamento, supervisão e treinamento de equipe e/ou individual;
- Planejamento e organização das atividades inerentes a função na Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Realizar oficinas de capacitações;
- Realizar visitas técnicas para Unidades Operacionais do Sesc –TO.

**Quantidade de vagas:** cadastro reserva

**Local:** Centro de Atividades de Gurupi

### **3.4 Cargo:** Atendente de Balcão

**Modalidade de contrato:** prazo indeterminado, após o período de experiência de 90 dias.

**Formação:** Ensino Médio Completo

**Experiência:** mínimo de 06 (seis) meses como atendente de balcão

**Remuneração:** R\$ 1.410,00

**Benefícios:** Plano de saúde, auxílio alimentação, vale transporte e seguro de vida.

**Carga horária:** 44h/semanais.

**Horário de trabalho:** a definir

#### **Principais atividades a serem desenvolvidas:**

- Atender os clientes internos e externos nas dependências do Sesc, prestando um serviço de qualidade.
- Executar outras atribuições compatíveis com a função

**Quantidade de vagas:** cadastro reserva

**Local:** Centro de Atividades de Gurupi

### **3.5 Cargo:** Salgadeiro (a)

**Modalidade de contrato:** prazo indeterminado, após o período de experiência de 90 dias.



**Formação:** Ensino Fundamental Completo. Curso com certificado na área de massas/salgados.

**Experiência:** mínimo de 06 (seis) meses como Salgadeiro (a).

**Remuneração:** R\$ 1.675,00

**Benefícios:** Plano de saúde, auxílio alimentação, vale transporte e seguro de vida.

**Carga horária:** 44h/semanais.

**Horário de trabalho:** a definir

**Principais atividades a serem desenvolvidas:**

- Produzir salgados atendendo as especificações de cada receita para suprir as cantinas e lanchonetes
- Dominar técnicas de cortes e preparo de massas e recheios.
- Dominar técnicas de cocção, modelagem, finalização e apresentação dos salgados.
- Prezar pelo adequado acondicionamento de salgados: resfriamento, congelamento e vácuo.
- Realizar o controle de produção e consumo de salgados na lanchonete;
- Higienização de utensílios, equipamentos, etc.
- Organização da cozinha e despensa;
- Executar outras atribuições compatíveis com a função, etc.

**Quantidade de vagas:** cadastro reserva

**Local:** Centro de Atividades de Gurupi

**3.6 Cargo:** Confeiteiro (a)

**Modalidade de contrato:** prazo indeterminado, após o período de experiência de 90 dias.

**Formação:** Ensino Fundamental Completo. Curso com certificado na área de confeitaria/produção de doces.

**Experiência:** mínimo de 06 (seis) meses como Confeiteiro (a)

**Remuneração:** R\$ 1.675,00

**Benefícios:** Plano de saúde, auxílio alimentação, vale transporte e seguro de vida.

**Carga horária:** 44h/semanais.



**Horário de trabalho:** a definir

**Principais atividades a serem desenvolvidas:**

- Produzir doces e sobremesas em geral, atendendo as especificações de cada receita para suprir as cantinas e lanchonetes;
- Produzir diferentes tipos de massas em confeitaria: espumosa, cremosa e seca;
- Produção de cremes, recheios e coberturas como ganache, brigadeiro, merengues, mousses, creme de confeito, creme inglês e coulis;
- Preparação e decoração de bolos e tortas;
- Realizar o controle de produção e consumo dos itens de confeitaria (bolos, tortas, sobremesas, doces, etc) na lanchonete;
- Higienização e desinfecção de utensílios, equipamentos e instalações, etc.
- Manuseio de utensílios de cozinha;
- Executar outras atribuições compatíveis com a função, etc.

**Quantidade de vagas:** cadastro reserva

**Local:** Centro de Atividades de Gurupi

**4 - DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO:**

4.1 - O processo de seleção é composto de 04 (quatro) etapas, **Análise Curricular, Avaliação de Conhecimento Específicos, Avaliação de Habilidades e Entrevista e Análise Documental**, de acordo com às particularidades do (s) cargo (s) recrutado (s) pelo Sesc - TO.

4.1.1 - **1º ETAPA: Análise Curricular (caráter eliminatório):** análise dos currículos recebidos para verificar a adequação dos candidatos ao perfil exigido.

4.1.1.1 - Seguem para a próxima etapa apenas os currículos que atenderem na íntegra os requisitos exigidos no presente edital, conforme o cargo para o qual o candidato está inscrito.

4.1.1.2 - Não nos responsabilizamos pela não classificação do currículo, caso este não venha em anexo os comprovantes solicitados, conforme o item 3.1, observação.

4.1.1.3 - No currículo devem constar as seguintes informações:

- a) dados pessoais;
- b) formação escolar;

- c) experiência de trabalho (com o período mês/ano);
- d) resumo das principais atividades desempenhadas;
- e) cursos de aperfeiçoamento profissional (se houver).

4.1.1.4 - Os candidatos classificados na análise curricular deverão apresentar-se para a próxima etapa do processo.

#### **4.2 - 2º ETAPA: Avaliação de Conhecimento Específico (caráter eliminatório):**

- 4.2.1 - Será realizada 01 (uma) avaliação de conhecimentos específicos (conteúdos programáticos – conforme Anexo - I) com a pontuação máxima de 40 pontos;
- 4.2.2 - A avaliação teórica terá duração máxima de até 03 (três) horas;
- 4.2.3 - O candidato deverá comparecer ao local indicado para a prova, com antecedência mínima de 30 min, munido de:
  - 4.2.3.1 - O candidato deverá apresentar a Carteira de Identidade ou outro documento oficial com foto;
- 4.2.4 - É de responsabilidade do candidato vistar todas as páginas da prova;
- 4.2.5 - É de responsabilidade do candidato trazer caneta transparente na cor preta ou azul;
- 4.2.6 - Não será permitido ao candidato fazer uso de nenhum tipo de aparelho eletrônico na realização da prova. O descumprimento desta instrução implicará em eliminação;
- 4.2.7 - Os três últimos candidatos somente poderão sair do local da aplicação da prova juntos;
- 4.2.8 - O local da prova será dentro da localização da cidade do cargo e o endereço estará mencionado no resultado de cada etapa do processo.

**4.3 - 3ª ETAPA: Avaliação de Habilidades e Entrevista,** a primeira consiste na aplicação de provas situacionais, práticos e/ou dinâmicas de grupo, micro aulas, testes psicológicos. Objetiva-se com esta etapa, possibilitar um maior conhecimento do candidato, com levantamento de informações que permitam a avaliação da adequação das competências técnicas e comportamentais exigidas para o cargo. Enquanto que a Entrevista terá como objetivo averiguar as



habilidades, atitudes, traços de personalidade e potencial desejados para o desempenho do cargo, disponibilidade de tempo bem como informar (se necessário) ao candidato algumas considerações acerca do processo. Será realizada com foco em competências e consistirá na verificação qualitativa das habilidades e experiências profissionais exigidas. Essa etapa terá pontuação máxima de 60 pontos e de caráter eliminatório.

#### **4.4 - 4ª ETAPA: Entrega de Documentação** (caráter eliminatório)

4.4.1 O candidato classificado na Avaliação de Habilidades e Entrevista deverá entregar a sua documentação para análise, na cidade onde escolher participar do processo seletivo. Essa etapa consiste no exame das documentações exigidas nos itens 03 e 2.10.1 do presente edital, que são os seguintes:

- Diploma ou certificado de escolaridade;
- Experiência comprovada por meio de contrato de trabalho ou declaração;
- Declaração de grau de parentesco.

### **5 - DA PONTUAÇÃO GERAL DO PROCESSO SELETIVO**

5.1 - A pontuação geral do Processo Seletivo é a soma das notas obtidas nas Etapas: Prova Teórica (40 pontos) e Avaliação de Habilidades e Entrevista (60 pontos);

5.2 - O candidato será classificado se obtiver a pontuação mínima de 50% de acordo com a pontuação atribuída a cada etapa do processo (exceto a análise curricular).

5.3 – O candidato classificado em qualquer uma das etapas, que não comparecer nos prazos estabelecidos nos resultados de cada etapa, será eliminado do processo seletivo;

### **6 - CRONOGRAMA PREVISTO DO PROCESSO SELETIVO**

<b>ETAPAS</b>	<b>DATA</b>
<b>1ª Etapa:</b> Resultado da Análise Curricular	11/10/2022
<b>2ª Etapa:</b> Avaliação de Conhecimento Específico	14/10/2022 – (manhã)
Resultado da Avaliação de Conhecimento Específico	14/10/2022 – (tarde)

<b>3ª Etapa:</b> Avaliação de Habilidades e Entrevista	A definir
Resultado da Avaliação de Habilidades e Entrevista	A definir
Resultado Final do Processo	Será divulgado após homologação

## **7 - DA CLASSIFICAÇÃO.**

7.1 - A nota final do candidato será obtida por meio do somatório das seguintes etapas:

- a) avaliação de conhecimentos específicos;
- b) avaliação de habilidades e entrevista

7.1.2 - O somatório final da pontuação dos candidatos definirá a ordem de classificação para o cargo.

7.2 - Após todas as etapas concluídas, caso haja dois ou mais candidatos com a mesma nota final, serão observadas, em ordem crescente os seguintes critérios de desempate:

- a) maior nota na prova de conhecimentos específicos;
- b) maior nota da etapa de avaliação de habilidades;
- c) maior idade.

7.3 - Havendo desistência do (s) primeiro (s) colocado (s), o Sesc - TO poderá a qualquer tempo e no prazo de validade do processo seletivo, convocar os demais classificados por ordem de classificação.

7.4 O resultado de cada etapa será divulgado no site do Sesc - TO ([www.sescto.com.br](http://www.sescto.com.br) – link: processo seletivo), em ordem alfabética, sendo que o resultado da avaliação de habilidades e entrevista e o resultado final será por ordem de classificação.

## **8 - DO RECURSO.**

8.1 - O candidato que desejar interpor recurso contra os resultados das etapas do Processo Seletivo deverá fazê-lo por escrito, assinado e protocolizado no Sesc, cito 301 Norte Conj. 01 Lt 19, Avenida Teotônio Segurado Palmas – TO. No prazo de até 01(um) dia útil da divulgação do resultado de cada etapa.

8.2 - O candidato apenas terá acesso as suas avaliações dentro das instalações do Sesc - TO, mediante prévio agendamento e apresentação de documento de identificação, no momento em que será dada a oportunidade de consultar sua avaliação, podendo



transcrever o que tiver interesse. Não será permitida a retirada de nenhum documento pertencente ao processo seletivo.

8.3 - O candidato deverá ser claro, consistente e objetivo em seu pleito. Os recursos intempestivos serão indeferidos de plano.

8.4 - Os recursos serão analisados e julgados pela a equipe técnica do Sesc no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

8.5 - Os recursos julgados serão respondidos diretamente ao interessado.

## **9 - DA HOMOLOGAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO.**

9.1 - Depois de findado o prazo de recurso das etapas do processo seletivo será encaminhado a autoridade competente do Sesc para homologação e o resultado final será divulgado posteriormente.

## **10. DO RESULTADO FINAL.**

10.1 - O resultado final do presente processo seletivo com a relação de candidatos aprovados será publicado no site do Sesc, <https://www.sescto.com.br/processoseletivo>, em ordem classificatória.

10.2 - É de responsabilidade do candidato manter sempre atualizado seus dados junto ao Sesc, para eventual convocação, exemplo:

- a) endereço completo;
- b) telefone e e-mail.

10.3 – Findado o prazo de recurso do resultado final do processo seletivo, o candidato será convocado para se apresentar na Coordenadoria de Administração de Pessoal para receber instruções em relação a contratação, exemplo:

- a) lista de documentos pessoais;
- b) autorização para realização de exames para admissão;
- c) e outros.

## **11. DA ADMISSÃO.**

11.1 - Os candidatos aprovados serão admitidos em ordem classificatória, de acordo com o número de vaga, quando se caracterizar a necessidade efetiva. Estes ficam



comprometidos a assumir suas funções no Sesc - TO apenas após a assinatura do contrato.

11.2 - O candidato classificado e convocado receberá do Sesc a SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA ADMISSÃO, para providências dentro do prazo estabelecido sob pena de eliminação do presente processo.

11.3 - Todos os documentos exigidos na Solicitação de Documentos de Admissão deverão ser entregues sem pendências na Coordenadoria de Administração de Pessoal no prazo de 5 (cinco) dias, sob pena de eliminação do presente processo seletivo.

11.4 - Poderá ser eliminado o candidato que não comparecer no prazo de 05 (cinco) dias a partir da data de retirada da SOLICITAÇÃO DE DOCUMENTOS PARA ADMISSÃO através de protocolo.

11.5 - Na hipótese de eliminação do candidato por não comparecer no prazo estabelecido no subitem (11.4), será convocado o próximo candidato, obedecendo a ordem de classificação.

## **12 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS.**

12.1 - Quaisquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital e seus anexos deverá ser encaminhado por escrito a Assessoria de Recrutamento, Seleção e Desenvolvimento de Pessoas do Departamento Regional do Sesc, na 301 Norte Conj 01 LT 19 AV. Teotônio Segurado Cep- 77.001-226, ou via e-mail: [recrutamento@sescto.com.br](mailto:recrutamento@sescto.com.br), em até 01 (um) dia útil antes data de encerramento das inscrições, não sendo apresentado quaisquer questionamentos a respeito de dúvidas ou vícios contidos no edital, no prazo acima estabelecido, pressupõe-se que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para participação do candidato ao certame, não cabendo ao candidato o direito a qualquer reclamação posterior.

12.2 - A inscrição do candidato, bem como sua participação no processo seletivo, caracteriza o pleno conhecimento sobre as instruções contidas neste comunicado e expressa seu aceite com relação aos termos deste, sobre os quais não poderá alegar desconhecimento.

12.3 - A participação e classificação no processo seletivo não implicam em obrigatoriedade de contratação por parte do Sesc – TO.



12.4 - Os candidatos classificados poderão ser convocados a assumirem o respectivo cargo no período de validade do processo seletivo estabelecido no item 12.4.1, de acordo com a disponibilidade de vaga (s), observados os mesmos critérios e requisitos do cargo, citados neste Edital.

12.4.1 O prazo de validade deste processo seletivo é de 12 (doze) meses, contados a partir da data de publicação da homologação, podendo ser prorrogado uma vez por igual período.

12.5 – Não poderão participar do processo seletivo, ex-empregados demitidos por justa causa.

12.6 - O Sesc - TO se reserva o direito a qualquer tempo, proceder alterações concernentes a este processo seletivo, postando previamente no site [www.sescto.com.br/processo seletivo](http://www.sescto.com.br/processo%20seletivo), as informações correspondentes.

12.7 - O SESC/AR/TO se reserva o direito de cancelar unilateralmente este processo seletivo, a qualquer momento, no todo ou em parte, antes da assinatura do contrato, não cabendo aos participantes quaisquer direitos, vantagens ou reclamações, a que título for. Desde que, por conveniência administrativa justificada.

12.8 - A Assessoria de Recrutamento, Seleção e Desenvolvimento de Pessoas após a finalização do processo, estará à disposição para quaisquer informações e esclarecimentos de dúvidas e que guardem estrita pertinência com as fases do processo seletivo.

12.9 – Faz parte integrante deste edital o (s) seguinte (s) anexo (s):

a) ANEXO I - Conteúdos Programáticos.

Palmas - TO, 04 de outubro de 2022

**Jacimary de Carvalho Galindo**  
**Assessoria de Recrutamento, Seleção e Desenvolvimento de Pessoas**



## PROCESSO SELETIVO - EDITAL Nº 61/2022

### ANEXOS – I

#### CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS

##### **CONHECIMENTOS GERAIS DO SISTEMA FECOMÉRCIO/SESC/SENAC:**

História, Estrutura, Unidades, Composição, Áreas de atuação, etc.:

<http://bit.ly/sistemasdocomercio>

[www.fecomercio.com.br](http://www.fecomercio.com.br)

[www.sescto.com.br](http://www.sescto.com.br)

[www.to.senac.br](http://www.to.senac.br)

[www.portaldocomercio.org.br](http://www.portaldocomercio.org.br)

##### **CARGO 3.1 AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS – MASCULINO**

Conhecimentos de higiene e limpeza de ambientes, utilização e preparação de produtos de limpeza, controle de estoque de materiais, postura profissional e segurança no trabalho.

##### **CARGO 3.2: ASSISTENTE DE COZINHA**

Conhecimento de boas práticas na manipulação de alimentos: higiene pessoal, segurança alimentar, contaminação, perigos químicos, físicos e biológicos, doenças transmitidas por alimentos, limpeza de ambiente, equipamentos e utensílio, segurança no trabalho (EPI'S).

##### **CARGO 3.3: NUTRICIONISTA**

Administração em serviço de alimentação e nutrição; Técnica dietética; Avaliação e educação nutricional; Responsabilidade ambiental; Recomendações para conduta nutricional da população brasileira (Guia alimentar); Resolução CFN nº 599/ 2018- Dispõe sobre o Código de Ética e conduta do Nutricionista; Resolução 600/2018-



Dispõe sobre as áreas de atuação do profissional nutricionista. Resolução RDC nº216/2004 - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; NR 7 - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional; Brasil; Ministério do Trabalho. Lei 8234, de 17 de setembro de 1991, regulamenta a profissão de nutricionista e determina outras providências; Ministério da Saúde - Resolução 275 de 21 de outubro de 2002; Portaria CVS 5/2013- Regulamento Técnico dos parâmetros e critérios a respeito do controle higiênico-sanitário em estabelecimento de alimentos. Portaria SVS /MS 326 de 30 de Setembro de 1997- Dispõe sobre Boas práticas de produção para estabelecimentos de alimentos; Resolução CFN 698/ 2021- Dispõe sobre as atribuições do nutricionista quanto à orientação e supervisão de estágios de Nutrição. Portaria Interministerial Nº 1.010, de 8 de maio de 2006; Liderança em equipe.

### **CARGO 3.4 ATENDENTE DE BALCÃO**

- \* Competências comportamentais;
- \* Relacionamento e Atendimento ao cliente;
- \* Matemática;
- \* Informática básica;
- \* Redação.

### **CARGO 3.5 SALGADEIRO (a)**

Conhecimento de boas práticas na manipulação de alimentos: higiene pessoal, segurança alimentar, contaminação dos alimentos, contaminação cruzada, doenças transmitidas por alimentos, limpeza e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios, segurança no trabalho (EPI'S). Contexto da gastronomia: mercado, área de atuação, equipes de trabalho. Legislação e procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação. Segurança aplicada a ambientes de gastronomia. Organização e estruturação do ambiente de trabalho. Interpretação e utilização de ficha técnica de produção. Gestão de estoques e fluxos. *Mise en Place*: conceito e aplicabilidade. Planejamento de produção. Técnicas de cortes e preparo de massas e recheios. Técnicas de cocção, modelagem, finalização e apresentação dos salgados. Tipos de acondicionamento de salgados: resfriamento, congelamento e vácuo.

### **CARGO 3.6 CONFEITEIRO (a)**

Conhecimento de boas práticas na manipulação de alimentos: higiene pessoal, segurança alimentar, contaminação dos alimentos, contaminação cruzada, doenças transmitidas por alimentos, limpeza e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios, segurança no trabalho (EPI'S). Contexto da gastronomia: mercado, área de atuação, equipes de trabalho. Legislação e procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação. Segurança aplicada a ambientes de gastronomia. Organização e estruturação do ambiente de trabalho. Interpretação e utilização de ficha técnica de produção. Gestão de estoques e fluxos. *Mise en Place*: conceito e aplicabilidade. Planejamento de produção. Princípios de padronização de pesos e medidas e melhor aproveitamento dos ingredientes. Cálculo dos insumos para a produção culinária. Tipos de diferentes massas em confeitaria. Preparação e decoração de bolos e tortas.