



















# EDITAL DE PROCESSO SELETIVO PARA INSTRUTOR DE CURSO DE CONFEITARIA - SORRI-BAURU AGOSTO 2024

A SORRI - BAURU, por meio de sua Diretoria Executiva convida os interessados a participar do processo seletivo para a contratação de Instrutor de curso - Confeitaria. Este processo seletivo destina-se ao provimento de uma (1) vaga mais cadastro de reserva para vagas que possam surgir no prazo de 6 (seis) meses, podendo sua validade ser prorrogada por iguais períodos.

VAGA	JORNADA DE TRABALHO	SALÁRIO
1 vaga + Cadastro reserva	30 horas semanais	R\$ 1.946,43

### 1 - DOS BENEFÍCIOS:

I - DO3 BLINE	11000.	
BENEFÍCIOS	PLANO DE SAÚDE	Sendo a mensalidade do empregado e seus dependentes até 18 anos custeadas pela empregadora e os custos de coparticipação custeados pelo empregado.
	VALE TRANSPORTE	Exclusivamente para uso efetivo do deslocamento residência trabalho e do trabalho residência, conforme previsto no artigo 7º parágrafo 3º do decreto nº 95.247, de 17/11/87.
	VALE REFEIÇÃO	Para empregados alocados no CER o empregador disponibilizará refeição em refeitório próprio. Para empregados alocados nas USFs será concedido vale refeição.
	SEGURO DE VIDA	Concedido seguro de vida em grupo gratuitamente a todos os empregados ativos.
	AUXÍLIO CRECHE	Benefício concedido às empregadas mães com filhos de até 4 anos.

### 2 – DOS PRÉ-REQUISITOS:

	Estar em dia com suas obrigações civis e militares;
	Ter concluído o ensino médio;
	Ter experiência na área de confeitaria e/ou doceria;
PRÉ-REQUISITOS	Conhecimento básico de informática (Pacote Office, navegação na internet e edição
PRE-REQUISITOS	de vídeo);
	Disponibilidade de horário.
	Possuir Carteira Nacional de Habilitação – CNH mínimo categoria B.
	Residir em Bauru à época da contratação.

### 3 - CONHECIMENTOS, COMPETÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS DESEJADOS:

Conhecimentos sobre a profissão e o perfil do profissional de confeitaria e panificação; Legislação RDC 216 e CVS 5; boas práticas de serviços de alimentação; normas da vigilância sanitária; noções de boas práticas de higiene; receitas de panificação, confeitaria e doceria.

Ética profissional; Dinamismo; Habilidade para trabalhar em equipe e com a população; Flexibilidade e iniciativa; Atitude positiva frente a problemas; Facilidade para aplicar conhecimentos na prática; Interesse e motivação; Capacidade de organização, planejamento e adaptação às necessidades do serviço. Didática e habilidade para aplicar conhecimentos na prática, interesse, motivação e facilidade para orientar e trabalhar diretamente com alunos com e sem deficiência.





















### 4 – DAS ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

Realizar as tarefas inerentes à função de acordo com as normas e diretrizes da vigilância sanitária, cumprindo com a legislação e as boas práticas de manipulação de alimentos. Aplicar aulas dinâmicas e criativas, desenvolvendo teoria e prática das receitas programadas: Bolos simples e confeitados (pão de ló, amanteigado, cobertura de pasta americana, bolo texturizado, bolo de rolo, bolo gelado, bolo de pote e bolos confeitados em geral). Sobremesas (pudins, mousses, pão de mel, cheesecake, suflês, cupcakes, banoffee). Tortas especiais e roscas. Geleias, ganaches, recheios, merengues e glacês. Petit four (beliscão, maria mole, suspiro, samantha, bolacha champanhe, sablê de coco, alfajor, cookies. Panificação (sonho, donuts, fatia húngara, lua de mel, pães e panetone). Salgados (pão de queijo, coxinha, enroladinho, esfirra, kibe). Doces finos e chocolateria (balas de côco, brigadeiros gourmet, beijinhos, camafeus, ovos de páscoa, bombons e trufas).

### 5 – DAS INSCRIÇÕES:

	PERÍODO	31 de julho a 04 de agosto de 2024;
	SITE	www.sorribauru.com.br
	VALOR	R\$ 20,00 (vinte reais);
INSCRIÇÕES	PRAZO LIMITE	04 de agosto de 2024, às 20 horas (horário de Brasília);
OBSERVAÇÃO	A inscrição somente será validada após a sua efetivação nos termos indicados neste edital. Caso não sejam observados tais procedimentos, o candidato ficará impossibilitado de realizar a prova, não tendo direito à restituição dos valores recolhidos a título de taxa de inscrição.	

### 6 – DΔS ΕΤΔΡΔS·

ETAPAS	METODOLOGIA	VALOR TOTAL	PONTUAÇÃO MÍNIMA	CARÁTER
1ª Prova escrita	Prova Objetiva: 5 questões de múltipla escolha.	1 ponto por questão	5,0	Eliminatório e
1- 110va escrita	Prova Dissertativa: 5 questões dissertativas.	1 pontos por questão	3,0	classificatório
2ª Prova prática	Prática relacionada à descrição das atribuições do cargo, conforme descrito neste edital.	10,0	7,0	Eliminatório e classificatório
3ª Dinâmica de grupo	Atividade em grupo para análise de habilidades socioemocionais para o mercado de trabalho.	10,0	-	Classificatório
4ª Análise psicológica e entrevista	Aplicação de testes psicológicos e realização de entrevista por competência.	10,0	7,0	Eliminatório e classificatório
5ª Análise de currículo	Pontuação segundo critérios descritos neste edital	10,0	-	Classificatório

**IMPORTANTE:** A relação das notas dos **APROVADOS** e **CLASSIFICADOS**, em todas as etapas do processo seletivo, será disponibilizada no site www.sorribauru.com.br, bem como as convocações para todas as etapas do mesmo, sendo de inteira responsabilidade do candidato a busca de informações sobre as mesmas.

### 7 - DO DETALHAMENTO DAS ETAPAS:























	I	
	DA PROVA ESCRITA	Será realizada no dia 06/08/2024, na sede da SORRI Bauru, às 18 horas, com duração máxima de 2 horas.
		O candidato deverá chegar 15 (quinze) minutos antes do início da prova, portando caneta azul ou preta, lápis, borracha e documento original de identificação com foto.
		Versará sobre conhecimentos e competências desejadas e necessárias ao desempenho do cargo, além das referências citadas neste edital.
DETALHAMENTO DAS ETAPAS	DA PROVA PRÁTICA	Será realizada em data a ser definida, através de convocação por meio de publicação no site www.sorribauru.com.br, link "Processos Seletivos".
		Serão convocados os 10 primeiros classificados na prova escrita. Havendo empate no 10º lugar, serão convocados todos os candidatos com a mesma nota, em primeira chamada.
	DA DINÂMICA DE GRUPO	Será realizada em data a ser definida, através de convocação por meio de publicação no site www.sorribauru.com.br, link "Processos Seletivos".
		Serão convocados todos os candidatos aprovados na prova prática.
	DA ANÁLISE PSICOLÓGICA E ENTREVISTA	Serão realizadas em datas a serem definidas, através de convocação por meio de publicação no site www.sorribauru.com.br, link "Processos Seletivos".
		Serão convocados todos os candidatos aprovados na prova prática.

### 8 - DO ENVIO DO CURRÍCULO:

Os currículos e documentos comprobatórios deverão ser enviados para o e-mail: rh@sorribauru.com.br, a partir da data de publicação da convocação para entrevista e no prazo máximo de até 24 horas da realização da entrevista, impreterivelmente.

Deverão ser anexadas cópias dos certificados e/ou documentos comprobatórios de todas as atividades relacionadas no currículo, de acordo com os fatores de avaliação indicados abaixo, sendo imprescindíveis as datas de início e fim das atividades realizadas, bem como a carga horária dos cursos e capacitações.

Não serão considerados os itens não comprovados na forma descrita, incluindo a experiência profissional.

### 9 – DA PONTUAÇÃO DO CURRÍCULO:

PONTUAÇÃO  (Máximo 5,0)	CAPACITAÇÕES DE INTERESSE	Palestras e outras capacitações com duração de 4 a 8 horas, desde que realizados nos últimos 5 anos;	0,10 pontos cada
		Palestras e outras capacitações com duração de 9 a 15 horas, desde que realizados nos últimos 5 anos;	0,20 pontos cada
	Palestras e outras capacitações com duração de 16 a 30 horas, desde que realizados nos últimos 5 anos;	0,50 pontos cada	
CURRÍCULO	pontos)	Palestras e outras capacitações superior a 30 horas, desde que realizados nos últimos 5 anos;	1,0 ponto cada
	EXPERIÊNCIA	De seis (6) meses a um (1) ano incompleto.	1,0 ponto
	PROFISSIONAL	De um (1) a dois (2) anos.	2,0 pontos
	NA ÁREA (Máximo 5,0	De dois (2) a três (3) anos.	3,0 pontos
	pontos)	Acima de três (3) anos.	5,0 pontos





















### 10 - DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE:

Na hipótese de igualdade de nota final, terá preferência o candidato com:

CRITÉRIO DE DESEMPATE	1 - Maior nota na prova escrita.
	2 - Maior nota na prova prática.
	3 - Maior nota na entrevista.
	4 - Maior nota na dinâmica de grupo.
	5 - Maior nota na análise do currículo.

#### 11 - DOS RECURSOS:

O candidato poderá apresentar recurso quanto ao Processo Seletivo no prazo de até 1 (um) dia útil, contados a partir do dia seguinte ao da publicação no site. Os recursos, devidamente fundamentados e dirigidos à Diretoria Executiva da SORRI-BAURU, deverão ser entregues pelo candidato ou seu procurador no setor de Recursos Humanos. Não serão aceitos recursos interpostos por telefone, fax, telegrama e internet. Somente serão apreciados os recursos interpostos dentro do prazo, com indicação do nome do processo seletivo, nome do candidato e assinatura, em duas vias. A instituição responderá aos recursos recebidos no prazo de até 10 (dez) dias úteis à sua entrega.

### 12 - DO EXAME MÉDICO ADMISSIONAL:

<u>Para admissão o candidato aprovado deverá se submeter à prévia inspeção médica, que tem caráter</u> **ELIMINATÓRIO**.

Somente será contratado o candidato que for julgado apto física e mentalmente para o exercício das atividades e atribuições do cargo.

### 13 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS:

A inexatidão das afirmativas, irregularidades de documentos ou outras ocorrências constatadas no decorrer do processo, ainda que verificadas posteriormente, acarretarão na perda dos direitos do candidato decorrentes do processo seletivo.

Perderá os direitos decorrentes do processo seletivo o candidato que:

- 1- Não comparecer na data, horário e local estabelecidos na convocação;
- 2- Não aceitar as condições e horário estabelecido para exercício do cargo;
- 3- Recusar a vaga (Será excluído do cadastro sendo o fato formalizado através de termo de desistência via e-mail);
- 4- Não responder ao contato/e-mail de proposta de contratação em até 24 horas;
- 5- Não comprovar os pré-requisitos estabelecidos no edital;
- 6- Não for aprovado no exame médico admissional;
- 7- Não assumir a vaga no prazo estipulado pela SORRI-BAURU, por quaisquer motivos, quando da convocação para este fim.

Bauru, 31 de julho de 2024.

Maria Elisabete Nardi Diretora Executiva























### Referências Bibliográficas

- Portaria cvs 5, 2013. Centro de Vigilância Sanitária. Regulamento técnico de boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação.
  - https://cvs.saude.sp.gov.br/up/PORTARIA%20CVS-5 090413.pdf
- Resolução rdc 126, 2004. Cartilha sobre boas práticas para serviços de alimentação ANVISA.
  - https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf
- Anual, Relatório SORRI-BAURU 2023. https://sorribauru.com.br/uploads/678/RELATORIO-ANUAL-2023-SORRI-BAURU.pdf