

EDITAL 03 - 2026**SELEÇÃO E RECRUTAMENTO DE PESSOAL**

O **SASFRA-SERVIÇO ASSISTENCIAL SALÃO DO ENCONTRO**, com sede na Rua João da Silva Santos, 34, Angola, na cidade de Betim/MG, torna pública a realização de Processo Seletivo para provimento de vagas mediante as condições e instruções estabelecidas neste Edital.

1) DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

O processo seletivo será executado pelo Departamento Pessoal do SASFRA.

O processo seletivo destina-se a selecionar candidatos para provimento de vagas em cargo de nível médio conforme descrito a seguir:

Cargo: Chefe de Cozinha - CBO 27110-5

Inscrições: Os interessados no processo deverão preencher o formulário de inscrição disponível em nosso site por meio do *google forms*.

Do prazo: O período para envio de inscrições será da data de publicação deste até o dia **21 de janeiro de 2026**.

Do local de trabalho: Os contratados serão lotados na sede do Projeto Encontro com a Infância, situada à Rua Flor de Liz, 400, bairro Jardim Montreal, Ibirité MG.

2) REQUISITOS DA VAGA:

- a) Escolaridade: Nível Médio completo
- b) Residir em Ibirité - MG.

3) CONDIÇÕES/BENEFÍCIOS:

- a) Carga horária: 40 horas semanais - Segunda a Sexta, 08:00h às 17:00h, (salvo eventual excepcionalidade)
- b) Número de Vagas: 1 (além Formação de cadastro para o ano de 2025)
- c) Remuneração: 2.019,31 mensais
- d) Vale-transporte
- e) Vale-alimentação

A(s) vaga(s) será(ão) preenchida(s) sob o Regime da CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas, portanto, não garante estabilidade aos aprovados, salvo nos casos previstos em lei.

A contratação se dará a título de experiência, pelo prazo de 45 (quarenta e cinco) dias. Decorrido o prazo inicial, será realizada a avaliação de desempenho e sendo de interesse das partes, o contrato será por tempo indeterminado.

1) DAS ETAPAS DO PROCESSO DE SELEÇÃO

O processo de seleção será constituído pelas seguintes etapas, na ordem apresentada.

- I) ANÁLISE DE INSCRIÇÕES** - Etapa de caráter classificatório e eliminatório;
- II) ENTREVISTA INDIVIDUAL** – Etapa de caráter classificatório.

ANEXO I

DETALHAMENTO DAS ETAPAS DO PROCESSO SELETIVO

INSCRIÇÃO NO PROCESSO SELETIVO:

- Serão aceitas **somente** inscrições realizadas por meio do formulário disponibilizado em nosso site e enviadas até a data determinada;
- Inscrições que não cumpram todos os requisitos descritos no item 2 serão **automaticamente eliminadas**.

ANÁLISE DE CURRÍCULO

Critérios de Análise: A análise será realizada por meio da verificação dos requisitos descritos no item 2 e da contagem de pontos de acordo com a formação/ experiênciado candidato, conforme descrito abaixo:

CARGO	TEMPO DE EXPERIÊNCIA	PONTOS	FORMAÇÃO	PONTOS
Chefe de Cozinha	6 meses a 1 ano	0,5	Cursos Correlatos	0,5 p/ curso
	Mais de 1 ano	1		

NOTAS EXPLICATIVAS:

* Os cursos definidos como correlatos são cursos de capacitação/especialização/desenvolvimento na área da vaga em questão, com carga horária mínima de 20h, realizados nos últimos três anos, limitados ao máximo de 2 pontos.

* O tempo de experiência será contabilizado se forem consideradas compatíveis as funções descritas pelo candidato com as atribuições da vaga em questão.

* O critério descrito como vivência social diz respeito a experiências prévias do candidato em áreas sociais, seja em trabalho formal, estágio, voluntariado e afins, desde que passível de comprovação.

ENTREVISTA INDIVIDUAL

Visa a socialização das expectativas do gestor e do candidato em relação à vaga preenchida.

OBSERVAÇÕES:

- ❖ A convocação para cada etapa será feita **exclusivamente** através do e-mail cadastrado.
- ❖ Ao se inscrever no presente processo seletivo o candidato autoriza o uso de seus dados pessoais pelo Salão do Encontro para os fins estritamente relacionados ao processo, em consonância com o disposto na Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD).
- ❖ Todas as nossas vagas também são destinadas a pessoas com deficiência.

ANEXO II
SÍNTESE DAS ATIVIDADES – CHEFE DE COZINHA

- Zelar pela limpeza, organização e bom funcionamento da cozinha e de suas dependências;
- Planejar, organizar e supervisionar as tarefas inerentes ao preparo das refeições, obedecendo aos cardápios estabelecidos;
- Atuar no pré-preparo, preparo e processamento dos alimentos, conforme cardápio do dia e quantidade necessária, evitando desperdícios;
- Preparar refeições destinadas a crianças e adultos durante o período de permanência na instituição;
- Operar fogão industrial, forno, aparelhos e demais equipamentos de cozinha;
- Garantir o cumprimento das normas de higiene, segurança alimentar e boas práticas de manipulação dos alimentos;
- Receber e cumprir orientações do nutricionista da Coordenadoria de Alimentação e da Coordenação da Instituição;
- Supervisionar e orientar auxiliares e cozinheiros no preparo, higienização e organização dos alimentos;
- Garantir o uso correto dos Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) pela equipe de cozinha, bem como fiscalizar e conferir diariamente sua utilização;
- Utilizar corretamente os EPIs exigidos para a função, conforme normas de segurança e higiene;
- Auxiliar, quando necessário, no recebimento dos alimentos e materiais destinados à alimentação;
- Controlar e auxiliar no controle dos estoques de gêneros alimentícios e produtos utilizados na alimentação;
- Armazenar, conservar e descongelar os alimentos conforme orientações da Coordenadoria de Alimentação, garantindo seu perfeito estado de consumo;
- Responsabilizar-se, juntamente com a equipe, pelos prazos de validade dos gêneros alimentícios;
- Distribuir as refeições nos horários indicados pela Coordenação da Instituição;
- Organizar e zelar pelos utensílios, equipamentos e materiais sob sua responsabilidade;
- Cuidar da manutenção e higienização dos materiais, equipamentos e do local de trabalho;
- Requisitar materiais e mantimentos sempre que necessário;
- Dispor adequadamente os restos de alimentos e resíduos da cozinha, evitando a proliferação de insetos e pragas;
- Comunicar ao coordenador ou responsável qualquer dano ao mobiliário, equipamentos ou instalações da instituição;
- Utilizar corretamente o uniforme fornecido pela Coordenação da Instituição;
- Cumprir e fazer cumprir as normas internas da instituição relacionadas à alimentação escolar

ANEXO III

REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO

- A) Ter sido aprovado e classificado no processo de recrutamento e seleção;
- B) Haver vaga no quadro de pessoal do SASFRA para a qual o(a) candidato(a) tiver obtido classificação;
- C) Ter idade mínima de 18 anos completos na data da contratação;
- D) Comprovar a experiência profissional declarada;
- E) Apresentar os seguintes documentos:
 - Duas fotos 3x4
 - CTPS Digital (Carteira de Trabalho e Previdência Social atualizada de acordo com o estado civil).
- F) Cópias e originais dos documentos:
 - CPF – Cadastro de Pessoa Física;
 - RG/CI – Carteira de Identidade;
 - Título de Eleitor;
 - PIS/PASEP;
 - Certidão de casamento (se for o caso);
 - Certificado de reservista;
 - Comprovante de residência atualizado (água, luz ou telefone fixo);
 - Documentação comprobatória do nível de escolaridade declarada;
 - Nº. de conta na Caixa Econômica Federal (caso o candidato aprovado não tenha conta deverá providenciar a abertura da mesma, sem nenhum prejuízo para o contratante).
 - Exame admissional, atestando estar o candidato apto para o exercício da função. **O exame admissional será encaminhado e custeado pelo SASFRA.**
 - Em caso de Pessoas com Deficiência, Laudo Médico e Declaração do INSS.
 - Caso possua dependentes:
 - (1) Certidão de Nascimento e CPF para filhos menores de 21 anos;
 - (2) Carteira de vacinação atualizada para filhos menores de 6 anos;
 - (3) Em caso de filho inválido maior de 14 anos, apresentar também exame pericial expedido pelo INSS.

É facultado ao SASFRA exigir dos candidatos, na admissão, além da documentação prevista, outros documentos que julgar necessário.

Os resultados dos exames médicos, de caráter eliminatório para efeito de admissão, são soberanos e deles não caberá qualquer recurso.

É vedada a participação de ex-funcionários da instituição que tenham sido demitidos por justa causa, ou que tenham sido demitidos por bem da instituição.