

EDITAL DO PROCESSO SELETIVO SESC-DR/AC Nº 003/2016

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – DEPARTAMENTO REGIONAL NO ESTADO DO ACRE – SESC-DR/AC**, é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, vinculada ao sistema sindical (art. 240 da Constituição Federal), inscrita no CNPJ sob o nº 03.616.827/0001-12, com sede na Avenida Getúlio Vargas, nº 2473, 2º andar, bairro Bosque, na cidade de Rio Branco (AC), criada, mantida e administrada pelo empresariado do comércio de bens, serviços e turismo, com a finalidade de prestar serviços de educação, saúde, assistência, cultura e lazer aos trabalhadores do comércio e de atividades semelhantes.

Sendo uma instituição de **direito privado**, para suprir vagas em seu quadro de colaboradores o Sesc realiza Processo Seletivo respeitando os direitos civis. **Logo, não se trata de concurso público**. O regime de contratação é **celetista** (Consolidação das Leis do Trabalho – CLT), portanto não garante estabilidade aos aprovados, salvo os casos previstos em lei.

O Sesc, através de sua Comissão de Processo Seletivo formalmente constituída, torna público a realização de Processo Seletivo nº 003/2016, para provimento de vagas efetivas e formação de cadastros de reserva para os cargos abaixo especificados, para atendimento à demanda de sua unidade de **Cruzeiro do Sul (AC)**, mediante cumprimento das condições constantes deste Edital:

CÓD.	CARGO	REQUISITOS	VAGAS EFETIVAS	CADASTRO RESERVA	REMUNERAÇÃO	CARGA HORÁRIA(*)
01	Técnico Especializado em Contabilidade	Graduação em Ciências Contábeis, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 2.865,53 + Benefícios	44 h
02	Técnico Especializado (Nutrição)	Graduação em Nutrição, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 3.215,91 + Benefícios	44 h
03	Técnico Especializado (Educ. Física)	Graduação em Educação Física, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	05	10	R\$ 3.215,91 + Benefícios	44 h
04	Técnico de Manutenção em Informática I	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio e/ou Técnico, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
05	Assistente de Administração I	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	15	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
06	Recepcionista Caixa	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	02	15	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
07	Recepcionista de Hotel	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	15	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
08	Atendente de Reservas	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
09	Técnico em Turismo	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
10	Chefe de Governança	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 2.088,58 + Benefícios	44 h
11	Recreador	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 2.088,58 + Benefícios	44 h
12	Motorista	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.552,78 + Benefícios	44 h

CÓD.	CARGO	REQUISITOS	VAGAS EFETIVAS	CADASTRO RESERVA	REMUNERAÇÃO	CARGA HORÁRIA(*)
13	Cozinheiro	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.324,13 + Benefícios	44 h
14	Auxiliar de Cozinha	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	03	15	R\$ 924,00 + Benefícios	44 h
15	Cambuzeiro	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 924,00 + Benefícios	44 h
16	Camareiro e Arrumador	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	06	15	R\$ 924,00 + Benefícios	44 h
17	Garçom	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.386,99 + Benefícios	44 h
18	Artífice de Manutenção	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	04	10	R\$ 1.552,78 + Benefícios	44 h

(*) Carga horária semanal

1. DOS REQUISITOS PARA INVESTIDURA DO CARGO

- 1.1. São requisitos para investidura no cargo pretendido:
- 1.1.1. Ser aprovado neste Processo Seletivo, comprovar o nível de escolaridade por meio de diploma (reconhecido pelo MEC) exigido para o exercício do cargo/especialidade;
 - 1.1.2. Comprovar documentalmente experiência mínima de 06 (seis) meses na atividade, através da Carteira de Trabalho e Previdência Social (original) e/ou, preferencialmente, por declaração do respectivo empregador que especifique início e término das atividades desenvolvidas. Não será computado, como experiência profissional, o tempo de estágio, de monitoria, jovem aprendiz, de bolsa de estudo ou qualquer outra modalidade de trabalho supervisionado;
 - 1.1.3. Ter idade mínima de 18 (dezoito) anos completos, na data da contratação;
 - 1.1.4. Ter aptidão física e mental para o exercício das atribuições do cargo;
 - 1.1.5. Enquadra-se no item 2.6 do edital, ou seja, os ex-funcionários poderão ser admitidos, desde que tenham se desligado da Entidade por motivo de pedido de demissão ou término de contrato por tempo determinado. Também serão impedidos candidatos(as) cujos contratos de experiência tenham sido rescindidos pelo Sesc;
 - 1.1.6. Ser considerado apto no exame médico admissional realizado através do Serviço de Saúde e Segurança do Trabalho do Sesc;
 - 1.1.7. Não ser parente, até o 3º grau civil (afim ou consanguíneo), do Presidente ou dos membros efetivos e suplentes dos Conselhos Regionais do Sesc ou do Senac, bem como de dirigentes de entidades sindicais ou civis do comércio, patronais ou de empregados. A proibição é extensiva, nas mesmas condições, aos parentes de servidores dos órgãos do Sesc ou do Senac (artigo 44 e parágrafo único do Regulamento do Sesc aprovado pelo Decreto nº 61.836, de 5 de dezembro de 1967). Na data da contratação o candidato deverá assinar declaração em tal sentido, sob pena de lei; e
 - 1.1.8. Cumprir as demais condições estabelecidas neste Edital.
- 1.2. De acordo com o art. 61 do Regulamento Interno do Sesc, **não serão admitidos servidores públicos ou autárquicos a serviço da Entidade, sem prévia autorização do titular do respectivo Ministério ou autoridade correspondente.**
- 1.3. **As admissões serão efetivadas de acordo com o início de cada uma das atividades da unidade de Cruzeiro do Sul (administração, academia, lazer ou hotel). Logo, as contratações dos candidatos aprovados poderão ocorrer em momentos diferentes.**

2. DAS INSCRIÇÕES

- 2.1. As inscrições serão realizadas no período das **08h00min do dia 19/10/2016 até às 23h59min do dia 30/10/2016**, exclusivamente através do endereço eletrônico <http://www.sescacre.com.br>, cabendo ao candidato certificar-se previamente de que preenche todos os requisitos exigidos para o cargo pretendido.
- 2.2. Após as 23h59min do dia **30/10/2016** não será mais possível acessar o formulário de requerimento de inscrição.

- 2.3. Se até a data definida pelo Sesc-DR/AC não for confirmado à compensação bancária da taxa de inscrição, o requerimento será cancelado automaticamente, conforme item 3.4 deste Edital.
- 2.4. Não haverá isenção total ou parcial da taxa de inscrição.
- 2.5. A confirmação da inscrição do candidato deverá ser obtida no site do Sesc-DR/AC (<http://www.sescacre.com.br>), conforme cronograma divulgado no item 12 deste Edital. **Caso o nome do candidato não conste da lista de inscrições deferidas, o mesmo deverá formalizar reclamação, a ser dirigida à Comissão deste Processo Seletivo através do e-mail processoseletivo@ac.sesc.com.br, até o primeiro dia útil subsequente à divulgação, sob pena de preclusão.**
- 2.6. Os (As) ex-funcionários(as) do Sesc-DR/AC poderão participar do Processo Seletivo e/ou serem admitidos, desde que tenham se desligado da Entidade por motivo de pedido de demissão ou término de contrato por tempo determinado. Também serão impedidos candidatos (as) cujos contratos de experiência tenham sido rescindidos pelo Sesc.

3. DO PREENCHIMENTO DA FICHA DE INSCRIÇÃO E DO PAGAMENTO DA TAXA DE INSCRIÇÃO

- 3.1. Para realizar a inscrição o candidato deverá preencher o formulário disponível no endereço eletrônico: <http://www.sescacre.com.br> a partir das **08h00min do dia 19/10/2016 até às 23h59min do dia 30/10/2016**.
- 3.2. No ato da inscrição o candidato deverá conferir as informações constantes do boleto bancário gerado, especialmente seu nome completo e CPF, antes de efetuar do pagamento. **O Sesc não se responsabilizará por boletos gerados com dados incompletos e/ou insuficientes à identificação do candidato.**
- 3.3. O pagamento da taxa de inscrição deverá ser efetuado através do boleto bancário gerado no momento da inscrição, no período de **19/10/2016 a 01/11/2016**.
- 3.4. A inscrição somente será válida mediante compensação bancária do boleto.
- 3.5. Serão observados os seguintes valores de taxa de inscrição:
 - 3.5.1. Nível Fundamental: R\$ 20,00 (vinte reais);
 - 3.5.2. Nível Médio: R\$ 30,00 (trinta reais); e
 - 3.5.3. Nível Superior: R\$ 40,00 (quarenta reais).
- 3.6. **Não haverá gratuidade no pagamento da taxa de inscrição.**

4. DA COMPOSIÇÃO DO PROCESSO SELETIVO

- 4.1. O Processo Seletivo será realizado em duas etapas, conforme abaixo:
 - 4.1.1. **1ª ETAPA: Prova Objetiva – Classificatória e Eliminatória:**
 - 4.1.1.1. As provas de Conhecimentos Específicos, Português, Matemática e Informática terão natureza classificatória e eliminatória. **Para os cargos de Nível Fundamental não haverá prova de informática.**
 - 4.1.1.1.1. As provas serão realizadas no dia **04/12/2016**, das **09h00min às 12h00min na cidade de Cruzeiro do Sul (AC)**, em local a ser divulgado no site do Sesc-DR/AC.
 - 4.1.1.1.1.1. Não será permitido o candidato realizar a prova para outro cargo que não seja o pretendido no ato da inscrição, bem como em local diverso daquele designado pelo Sesc.
 - 4.1.1.1.1.2. **Nível Superior e Nível Médio:**
 - 4.1.1.1.1.2.1. As provas de Conhecimentos Específicos para os cargos de Nível Superior e Nível Médio serão constituídas por 20 (vinte) questões de múltiplas escolhas. Cada questão valerá 2,0 (dois) pontos, totalizando 40 (quarenta) pontos no cômputo geral;
 - 4.1.1.1.1.2.2. As provas de Português, Matemática e Informática serão constituídas por 30 (trinta) questões de múltiplas escolhas, sendo 10 (dez) para cada matéria. Cada questão valerá 01 (um) ponto, totalizando 30 (trinta) pontos no cômputo geral.
 - 4.1.1.1.1.3. **Nível Fundamental:**
 - 4.1.1.1.1.3.1. A prova de Conhecimentos Específicos para os cargos de Nível Fundamental serão constituídas por 20 (vinte) questões de múltiplas escolhas;
 - 4.1.1.1.1.3.2. Cada questão de múltipla escolha terá a pontuação de 2,0 (dois) pontos, totalizando 40 (quarenta) pontos no cômputo geral;
 - 4.1.1.1.1.3.3. As provas de Português e Matemática serão constituídas por 20 (vinte) questões de múltiplas escolhas, sendo 10 (dez) para cada matéria;
 - 4.1.1.1.1.3.4. Cada questão de múltipla escolha terá a pontuação de 1,5 (um e meio) pontos, totalizando 30 (trinta) pontos no cômputo geral;
 - 4.1.1.1.2. Os candidatos serão classificados para concorrer ao cargo, a partir do total de pontos obtidos, sendo eliminado o candidato que obtiver aproveitamento inferior a 50% (cinquenta por cento) do total da pontuação do conjunto das provas. Será, ainda, eliminado o candidato que obtiver zero em qualquer uma das áreas de conhecimentos.

4.1.1.1.3. Havendo empate na totalização na prova objetiva, prevalecerá o candidato que tiver:

- a. maior nota na prova de Conhecimentos Específicos;
- b. maior nota na prova de Português;
- c. maior nota na prova de Matemática; e
- d. maior idade.

4.1.1.1.4. Serão convocados para a próxima etapa (análise curricular) os candidatos que obtiverem melhor classificação, consideradas as quantidades de vagas efetivas divulgadas e o número de cadastros de reserva pretendidos para cada cargo.

2ª ETAPA – Análise curricular – Classificatória:

4.1.1.2. Os classificados na prova objetiva para cada cargo deverão entregar seus currículos comprovados em envelopes lacrados e identificados no dia **27/12/2016**, na unidade do Senac de Cruzeiro do Sul (AC), situada na Av. Boulevard Thaumaturgo, nº 1.148, Centro, no horário das 08h00min às 12h00min e das 14h00min às 18h00min. Os candidatos que não entregarem o currículo na data informada receberão nota zero nesta Etapa.

4.1.1.3. Os documentos de comprovação dos títulos (cópias dos certificados conclusão de escolaridade, dos cursos e comprovante de experiência do cargo) que não estiverem anexados ao currículo não contarão pontos na análise curricular. Não será permitida a apresentação posterior de novos documentos.

4.1.1.4. Para os cargos de Nível Superior os currículos serão pontuados conforme tabela abaixo:

CRITÉRIOS	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO MÍNIMA	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTUAÇÃO FINAL
FORMAÇÃO ACADÊMICA	Serão atribuídos 2,5 (dois e meio) pontos para cada Pós Graduação/Especialização.	2,5 pontos	05 pontos	Considerar-se-ão apenas os cursos de relevância para o cargo pretendido, com carga horária mínima de 360 horas.
EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL	Serão atribuídos 05 (cinco) pontos para o período de 6 meses completos de comprovação de experiência.	05 pontos	05 pontos	Receberão pontuação as experiências na área de atuação no cargo pretendido comprovadas mediante contratos de trabalho anotados na respectiva Carteira de Trabalho e Previdência Social e/ou, preferencialmente, por apresentação de declaração do respectivo empregador, com carimbo do CNPJ, que especifique início e término das atividades desenvolvidas, assinado pelo gestor. Não serão computados, como experiência profissional, o tempo de estágio, de monitoria, jovem aprendiz, de bolsa de estudo ou qualquer outra modalidade de trabalho supervisionado.
CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL	Serão atribuídos 03 (três) pontos para cada curso de capacitação profissional na área de atuação para o cargo pretendido.	03 pontos	15 pontos	Serão consideradas apenas as capacitações expedidas por instituições reconhecidas e/ou credenciadas pelos órgãos competentes, com carga horária igual ou superior a 40 (quarenta) horas, na área de atuação do cargo pretendido, com EMENTA do curso.
	Será atribuído 01 ponto para cada curso na área de informática.	01 ponto	05 pontos	Serão considerados apenas os cursos com carga horária igual ou superior a 40 (quarenta) horas.
TOTAL			30 pontos	

4.1.1.5. Para os cargos de Nível Médio serão pontuados conforme tabela abaixo:

CRITÉRIOS	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO MÍNIMA	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTUAÇÃO FINAL
EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL	Serão atribuídos 05 (cinco) pontos para o período de 6 meses completos de comprovação de experiência.	05 pontos	05 pontos	Receberão pontuação as experiências na área de atuação no cargo pretendido comprovadas mediante contratos de trabalho anotados na respectiva Carteira de Trabalho e Previdência Social e/ou, preferencialmente, por apresentação de declaração do respectivo empregador, com carimbo do CNPJ, que especifique início e término das atividades desenvolvidas, assinado pelo gestor. Não serão computados, como experiência profissional, o tempo de estágio, de monitoria, jovem aprendiz, de bolsa de estudo ou qualquer outra modalidade de trabalho supervisionado.

CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL	Serão atribuídos 05 (cinco) pontos para cada curso de capacitação profissional, reconhecido pela Confederação Brasileira da modalidade para o cargo pretendido.	05 pontos	20 pontos	Serão consideradas apenas as capacitações expedidas por instituições reconhecidas e/ou credenciadas pelos órgãos competentes, com carga horária igual ou superior a 40 (quarenta) horas, na área de atuação do cargo pretendido, com EMENTA do curso.
	Será atribuído 01 ponto para cada curso na área de informática.	01 ponto	05 pontos	Serão considerados apenas os cursos com carga horária igual ou superior a 40 (quarenta) horas.
TOTAL			30 pontos	

4.1.1.6. Para os cargos de Nível Fundamental serão pontuados conforme tabela abaixo:

CRITÉRIOS	DESCRIÇÃO DOS CRITÉRIOS	PONTUAÇÃO MÍNIMA	PONTUAÇÃO MÁXIMA	PONTUAÇÃO FINAL
EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL	Serão atribuídos 05 (cinco) pontos para o período de 6 meses completos de comprovação de experiência.	05 pontos	05 pontos	Receberão pontuação as experiências na área de atuação no cargo pretendido comprovadas mediante contratos de trabalho anotados na respectiva Carteira de Trabalho e Previdência Social e/ou, preferencialmente, por apresentação de declaração do respectivo empregador, com carimbo do CNPJ, que especifique início e término das atividades desenvolvidas, assinado pelo gestor. Não serão computados, como experiência profissional, o tempo de estágio, de monitoria, jovem aprendiz, de bolsa de estudo ou qualquer outra modalidade de trabalho supervisionado.
CAPACITAÇÃO PROFISSIONAL	Serão atribuídos 05 (cinco) pontos para cada curso de capacitação profissional, na área de atuação para o cargo pretendido.	05 pontos	25 pontos	Serão consideradas apenas as capacitações expedidas por instituições reconhecidas e/ou credenciadas pelos órgãos competentes, com carga horária igual ou superior a 40 (quarenta) horas, na área de atuação do cargo pretendido, com EMENTA do curso.
TOTAL			30 pontos	

5. DO RESULTADO FINAL

- 5.1. A nota final para todos os cargos será obtida mediante média das etapas do processo de seleção, a nota final da Prova Objetiva somada a nota da Análise Curricular:

$$NF = PO (70) + AC (30) = 100$$

Legenda:

PO = Prova Objetiva;

AC = Análise Curricular.

- 5.2. Em caso de empate na totalização prevalecerá o candidato que obtiver:
- maior nota na prova de Conhecimentos Específicos;
 - maior nota na prova de Português;
 - maior nota na prova de Matemática; ou
 - maior idade.

6. DA REALIZAÇÃO DAS PROVAS

- 6.1. Os candidatos deverão observar as seguintes condições:

- 6.1.1. as provas serão realizadas no dia **04/12/2016** e terão duração de 03 (três) horas, **com início às 09h00min e término às 12h00min**, em local a ser divulgado no site <http://www.sescacre.com.br>. É de exclusiva responsabilidade do candidato a identificação correta do local de realização da avaliação e o comparecimento no horário determinado;
- 6.1.2. os candidatos deverão chegar ao local da prova com no mínimo 45 (quarenta e cinco) minutos de antecedência, munidos de documento de identificação com foto. Ao ingressar no prédio, o candidato deverá dirigir-se à sala na qual prestará prova, onde, após ser identificado, aguardará seu início. Os portões serão fechados às 08h30min, não sendo permitido o acesso de candidatos às salas de aplicação das provas após esse horário;

- 6.1.3. Não haverá segunda chamada ou repetição de provas, sob nenhuma hipótese. O candidato não poderá alegar desconhecimento sobre a realização das provas como justificativa de sua ausência. O não comparecimento do candidato em qualquer etapa do concurso caracterizará a desistência do mesmo e resultará em sua eliminação do Processo Seletivo;
 - 6.1.4. os candidatos deverão portar caneta esferográfica preta ou azul, confeccionadas em material transparente;
 - 6.1.5. não será permitida a posse de equipamentos eletrônicos durante a realização das provas e nem tampouco o Sesc-DR/AC se obriga a guardá-los para os candidatos;
 - 6.1.6. durante o período de realização das provas, **o candidato que for flagrado de posse de aparelho eletrônico, ainda que desligado, será sumariamente excluído do Processo Seletivo;**
 - 6.1.7. o candidato somente poderá se ausentar do local de aplicação da prova depois de decorrida 1 (uma) hora do início da mesma;
 - 6.1.8. o Sesc-DR/AC reserva-se no direito de não fornecer o caderno de provas ao candidato;
 - 6.1.9. ao final das provas, os 3 (três) últimos candidatos em cada sala só serão liberados quando todos as tiverem concluído ou as mesmas se tenham encerrado pelo término do tempo. Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo previsto para a aplicação das provas em virtude de afastamento do candidato da sala de provas;
 - 6.1.10. o candidato deverá transcrever as respostas da prova objetiva para a folha de respostas, que será o único documento válido para a correção da prova. O preenchimento da folha de respostas será de inteira responsabilidade do candidato, que deverá proceder de conformidade com as instruções específicas contidas na própria folha de resposta (gabarito); e
 - 6.1.11. em hipótese alguma haverá substituição da folha de respostas por erro do candidato e serão de sua inteira responsabilidade os prejuízos advindos do preenchimento indevido da folha de respostas. Não serão computadas questões não assinaladas e/ou questões que contenham mais de uma resposta, emendas ou rasuras, ainda que legíveis.
- 6.2. Serão considerados documentos de identidade: carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelo Corpo de Bombeiro Militar; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte; carteiras funcionais do Ministério Público; carteira de trabalho com foto legível, devidamente carimbada pelo Órgão competente; e Carteira Nacional de Habilitação.
 - 6.3. Não serão aceitos como documentos de identidade: certidões de nascimento, CPF, títulos eleitorais, carteiras de estudante, carteiras funcionais sem valor de identidade nem documentos ilegíveis, não identificáveis e/ou danificados.
 - 6.4. O candidato que não apresentar documento original, na forma definida no item 6.2 deste Edital, não poderá fazer a prova e será automaticamente excluído do processo seletivo.
 - 6.5. O candidato receberá o caderno de prova, contendo as questões já impressas, não sendo permitido pedido de esclarecimento sobre seu enunciado ou modo de resolvê-las. Qualquer questionamento deverá ser realizado nos dias indicados para interposição de recurso.
 - 6.6. O candidato receberá também o cartão de respostas, com a sua identificação para sua conferência, devendo cobrir inteiramente com caneta esferográfica, tinta azul ou preta, o espaço correspondente à alternativa escolhida.
 - 6.7. Não será permitido, a qualquer candidato, sair da sala de provas com o cartão de resposta.
 - 6.8. A avaliação das provas escritas levará em consideração, exclusivamente, as respostas transferidas para o cartão de resposta.
 - 6.9. Não haverá segunda chamada da avaliação escrita, assim como designação especial de locais e horários diferentes dos que forem estabelecidos para realização da mesma.
 - 6.10. Será atribuída nota 0,0 (zero) às questões da prova: não respondidas, que contenham emenda ou rasura, que contenham mais de uma resposta assinalada ou que não forem marcadas adequadamente no cartão de resposta.
 - 6.11. Será excluído do Processo Seletivo o candidato que:
 - 6.11.1. deixar de comparecer para realização da avaliação escrita na data, no local e na hora estabelecida;
 - 6.11.2. comparecer após o horário de fechamento do portão (08:30h);
 - 6.11.3. recusar-se a prestar a prova ou retirar-se do recinto durante a realização da mesma, sem a devida autorização;
 - 6.11.4. for surpreendido na prática de qualquer forma de comunicação com outros candidatos ou pessoas em atitudes que atentem contra o bom andamento deste processo seletivo, assim como, na utilização de livros, notas, máquinas, impressos e equipamentos eletrônicos de comunicação;
 - 6.11.5. recusar-se a devolver o cartão de resposta, assim como, assinar na lista de presença;
 - 6.11.6. deixar de assinar o cartão de resposta (gabarito); ou
 - 6.11.7. descumprir qualquer outra regra prevista neste Edital.
 - 6.12. É de responsabilidade do candidato a conferência dos dados pessoais no caderno de prova e cartão de resposta.

7. DOS RECURSOS

- 7.1. O prazo de interposição de recursos será de 1 (um) dia útil, contado a partir da data da divulgação do resultado, sob pena de preclusão.
- 7.2. O recurso deverá ser devidamente fundamentado, comprovando as alegações com citações de artigos, de legislação, itens, páginas de livros, nomes de autores, etc.

- 7.3. Se, do exame de recursos, resultar anulação ou alteração de questão integrante da avaliação escrita, a pontuação correspondente a esse item será atribuída a todos os candidatos, independentemente de terem recorrido.
- 7.4. Em nenhuma hipótese serão aceitos pedidos de revisão de recursos.
- 7.5. Recursos cujo teor seja desrespeitoso serão sumariamente indeferidos.
- 7.6. A Comissão deste Processo Seletivo constitui última instância para recurso, sendo soberano em suas decisões, razão pela qual não caberão recursos adicionais.

8. DA PUBLICAÇÃO DOS ATOS

- 8.1. O resultado do presente Processo Seletivo, bem como todas as comunicações oficiais de interesse dos candidatos, será disponibilizado para consulta no endereço eletrônico <http://www.sescacre.com.br>.
- 8.2. É de inteira responsabilidade do candidato a obtenção das informações oficiais através dos meios disponibilizados pelo Sesc-DR/AC, não podendo o candidato alegar desconhecimento de qualquer publicação oficial divulgada dentro dos termos especificados no item 8.1 do presente Edital.
- 8.3. Não serão fornecidas informações através de telefone, fax, correios, correios eletrônicos (e-mail) ou qualquer outra forma que não as especificadas no item 8.1.

9. DA ADMISSÃO

- 9.1. Os candidatos aprovados serão admitidos em ordem crescente de classificação, de acordo com o número de vagas, quando se caracterizar a necessidade efetiva e ficarão comprometidos a assumir seus cargos mediante a assinatura de Contrato Individual de Trabalho com o Sesc-DR/AC, o qual será regido pelos preceitos da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT, não gerando, portanto, estabilidade ou direitos correlatos, ficando comprometidos a cumprir o horário estabelecido, conforme necessidade do Sesc.
- 9.2. A contratação será em caráter experimental, pelo período de 45 (quarenta e cinco) dias, prorrogável, a exclusivo critério do Sesc, por mais 45 (quarenta e cinco) dias. Ao final dos 90 (noventa) dias do período de experiência, mediante resultado positivo na avaliação funcional realizada pela chefia imediata, o contrato poderá converter-se-á, automaticamente, em prazo indeterminado.
- 9.3. Os candidatos já integrantes dos quadros do Sesc-DR/AC terão seus Contratos de Trabalho suspensos pelo exato período de duração do Contrato de Experiência do novo cargo, com o direito de retornar ao cargo inicial, caso não sejam aprovados no período de experiência.
- 9.4. Os candidatos aprovados serão convocados pelo site do Sesc-DR/AC (www.sescacre.com.br) e em jornal de grande circulação no Estado. Os candidatos terão o prazo de 05 (cinco) dias úteis após a publicação para dar ciência à convocação a entrega da documentação. O não comparecimento no prazo estabelecido, assim como a entrega incompleta, ainda que dentro do referido prazo, da documentação exigida para o cargo pretendido, caracterizará a desistência ao direito à vaga.

10. DA DOCUMENTAÇÃO PARA ADMISSÃO

- 10.1. A admissão dos candidatos ficará condicionada à aprovação no Processo Seletivo e à apresentação de toda a documentação listada abaixo, que deverá ser conferido e entregue na Supervisão de Recursos Humanos do Sesc, atendendo o prazo previsto determinado na convocação expedida pelo Sesc:
 - a. RG (cópia);
 - b. CPF (cópia);
 - c. Comprovante de pagamento da anuidade, registro e quitação do Conselho da Classe, apenas para os casos em que a natureza do cargo a ser exercido assim o exigir;
 - d. Nº de inscrição do PIS/PASEP fornecido pela CEF (se cadastrado) e Cartão do Cidadão se possuir;
 - e. Certidão de Quitação com a Justiça Eleitoral;
 - f. Diploma e/ou Certificado compatível com o cargo pretendido, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC);
 - g. Comprovante de endereço atualizado com CEP (cópia);
 - h. Certidão de Nascimento ou Certidão de Casamento (cópia);
 - i. Certidão de Nascimento dos filhos menores de 14 anos (cópia);
 - j. Cartão de Vacinação dos filhos com até 7 anos (cópia);
 - k. Declaração de frequência escolar dos filhos (atualizada);
 - l. Carteira de Reservista, exclusivamente para o sexo masculino (cópia);
 - m. CTPS (cópia e original);
 - n. Uma foto 3x4 recente;
 - o. Comprovante de conta corrente (Banco do Brasil ou Caixa Econômica Federal, se possuir);

- p. Grupo Tipo Sanguíneo;
 - q. Exame Médico Admissional que demonstre aptidão para o cargo pretendido (realizado pelo Sesc);
 - r. Carteira de Vacinas: Dupla Adulto (Difteria/Tétano), Febre amarela, Hepatite B (cópia);
 - s. Carteira do SUS (cópia);
 - t. Certidão Negativa de Antecedentes Criminais, expedida pela Polícia Federal;
 - u. Certidão Negativa de Antecedentes Criminais, expedido pela Polícia Civil;
 - v. Comprovação de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação para o cargo pretendido;
 - w. Declaração de inexistência de parentesco, na forma do item 1.1.7 deste Edital; e
 - x. Autorização da autoridade competente, em caso de funcionário público ou autárquico, conforme item 1.2 deste Edital.
- 10.2. O candidato aprovado que não apresentar qualquer dos documentos relacionados no item 10.1 acima e/ou que não cumprir o prazo estabelecido para a entrega, perderá automaticamente a vaga. Ao Sesc-DR/AC reserva-se o direito de convocar o próximo candidato, respeitando a ordem de classificação.
- 10.3. O candidato que através de exame médico admissional for considerado inapto para exercer o cargo não será admitido, sendo eliminado deste Processo Seletivo.

11. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 11.1. A inscrição do candidato implicará no seu conhecimento e na tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital das quais não poderá alegar desconhecimento. Antes de efetuar a inscrição, o candidato deverá conhecer o Edital e certificar-se de que preenche todos os requisitos exigidos.
- 11.2. O Sesc-DR/AC não se responsabiliza por quaisquer cursos, textos, apostilas e outras publicações que venham a ser comercializadas, referentes à preparação de candidatos a este Processo Seletivo.
- 11.3. **Os documentos exigidos na admissão deverão ser apresentados através de cópias autenticadas em Cartório, sendo admitida a autenticação pelo Setor de RH do próprio Sesc, desde que à vista do original. Documentos apresentados por simples cópias não serão admitidos.**
- 11.4. Os itens deste Edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos, enquanto não consumada a providência ou evento que lhes disser respeito, ou até a data de convocação dos candidatos para a prova correspondente, circunstância que será mencionada em Termo de Retificação a ser publicado na forma do item 8.1 do presente Edital.
- 11.5. Caberá ao Sesc-DR/AC a homologação do Resultado Final, o qual será publicado no site: <http://www.sescacre.com.br>.
- 11.6. Qualquer pedido de esclarecimento acerca de eventuais dúvidas referente ao presente processo seletivo deverá ser encaminhado por escrito para a Comissão do Processo Seletivo, através do e-mail processoseletivo@ac.sesc.com.br, até 2 (dois) dias úteis após a data de divulgação.
- 11.7. Decorridos 180 (cento e oitenta) dias após a homologação do resultado final e não se caracterizando qualquer óbice, é facultada a incineração das provas e demais registros escritos dos candidatos desclassificados, mantendo-se, porém, pelo prazo de validade do Processo Seletivo, os registros eletrônicos.
- 11.8. Não será admitida, sob nenhuma hipótese, a realização de prova em município diverso do qual se destina o preenchimento de vaga e/ou formação de cadastro de reserva.
- 11.9. É de inteira responsabilidade do candidato o conhecimento e a aceitação das condições descritas neste Edital, não sendo aceito pedido de reembolso em função de perda de prazo e/ou data ou demais situações decorrentes da não leitura deste documento.
- 11.10. Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão do Processo Seletivo.
- 11.11. A Comissão do Processo Seletivo poderá anular a inscrição, prova ou admissão do candidato, a qualquer tempo, desde que seja verificada falsidade de declaração ou irregularidade nas provas em que se submeter.
- 11.12. O Processo Seletivo terá validade de 01 (um) ano, a contar da data de Homologação do Resultado Final, podendo ser prorrogado uma única vez, por igual período.
- 11.13. O candidato aprovado obriga-se a manter atualizado seu endereço junto ao Sesc-DR/AC, enquanto perdurar a validade do Processo Seletivo.
- 11.14. Os candidatos estrangeiros deverão estar com a situação regularizada no País.
- 11.15. Fica assegurado ao Sesc o direito de cancelar o Processo Seletivo antes da assinatura da CTPS, desde que devidamente justificado.
- 11.16. O Sesc não se responsabiliza por dados incompletos do candidato, impedindo a finalização da inscrição e comprovante para pagamento.
- 11.17. O presente Edital entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

12. CRONOGRAMA DO PROCESSO SELETIVO

12.1. O Presente Processo Seletivo obedecerá ao seguinte cronograma:

CRONOGRAMA	DATA
Período de inscrição	19/10/2016 a 30/10/2016
Período de pagamento da taxa de inscrição	19/10/2016 a 01/11/2016
Divulgação das inscrições deferidas	10/11/2016
Reclamação sobre a lista de inscrições deferidas	11/11/2016
Realização das provas objetivas	04/12/2016
Divulgação do gabarito	05/12/2016
Resultado preliminar da 1ª Etapa (prova objetiva)	19/12/2016
Recurso da 1ª Etapa (prova objetiva)	20/12/2016
Resultado definitivo da 1ª Etapa	22/12/2016
Entrega dos currículos classificados para cada cargo (Senac Cruzeiro do Sul)	27/12/2016
Resultado preliminar da 2ª Etapa – análise curricular	15/01/2017
Recursos da 2ª Etapa – análise curricular	16/01/2017
Resultado final do processo	20/01/2017

Rio Branco (AC), 19 de outubro de 2016.

A COMISSÃO DO PROCESSO SELETIVO

EDITAL DO PROCESSO SELETIVO SESC-DR/AC Nº 003/2016

ANEXO I

CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

CARGOS 01: TÉCNICO ESPECIALIZADO EM CONTABILIDADE

ESCOLARIDADE: NÍVEL SUPERIOR

REQUISITOS: Diploma e/ou certificado, devidamente registrado de conclusão de curso de graduação em Ciências Contábeis, fornecido por instituição de ensino superior devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC) e registro no conselho de classe.

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação em tesouraria e/ou contabilidade.

HABILIDADES: Operações em micro computador, nível avançado; bons conhecimentos, teóricos e práticos, técnicos e administrativos para o desenvolvimento, implantação ou manutenção de projetos e execução de ações pertinentes à área de atuação.

COMPETÊNCIAS: Capacidade de coordenação e controle, assim como orientação para resultados; criatividade e iniciativa; senso crítico para análise e solução de problemas; autocontrole; capacidade para assumir riscos; senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas estabelecidas pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Organizar, coordenar e/ou executar ações e projetos, participando de reuniões periódicas, seguindo o melhor fluxo de processo de trabalho estabelecido, utilizando, potencialmente, instrumentos técnicos/administrativos, de forma a obter a mais alta *performance* nos resultados;
- ✓ Exercer atividades que envolvam análise e parecer sobre alternativas técnico/administrativas relacionadas à manutenção de planos e programas vigentes, sugerindo eventuais modificações a serem realizadas no desenvolvimento de novos projetos;
- ✓ Exercer as atribuições sempre sob supervisão do Gerente de Contabilidade;
- ✓ Executar estudos de viabilidade técnica/administrativa, relatórios, projeções, controles, elaboração e /ou manutenção de manuais, políticas, normas e procedimentos sobre assuntos pertinentes a sua área de atuação;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir.
- ✓ Operar com eficácia equipamentos de informática e de comunicação, bem como manipular aplicativos e sistemas informatizados;
- ✓ 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 de trabalho e pelo nome do DR/SESC/AC dentro e fora dele.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Contabilidade geral: princípios fundamentais da contabilidade; estrutura conceitual da contabilidade; contas e plano de contas; fatos e lançamentos contábeis; procedimento de escrituração contábil; contabilidade pública: conceito, objeto, campo de aplicação e regime. patrimônio público. dívida pública. receita pública. despesa pública. estágios ou fases de execução da receita e da despesa, restos a pagar, exercício e períodos administrativos, exercício financeiro, regimes contábeis utilizados pela contabilidade pública. plano de contas. contas de variações patrimoniais. encerramento do exercício financeiro; resultado orçamentário. resultado financeiro; resultado econômico; balanços orçamentário, financeiro, patrimonial e demonstrações patrimoniais, exigidas pela lei 4.320, de 17.06.1964; contratos administrativos; licitações: modalidades, tipos e conceitos.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Acentuação gráfica; Emprego dos sinais de pontuação; Sintaxe: análise sintática, termos essenciais, termos integrantes e termos acessórios da oração; período composto por coordenação e por subordinação; concordância verbal e nominal; regência verbal e nominal; emprego do acento indicativo da crase; Verbos regulares e irregulares: tempo e modo verbal, conjugação verbal; Advérbios; Pronomes; Colocação Pronominal: próclise, mesóclise, ênclise; Emprego dos porquês; Semântica e estilística: Figuras de linguagem, vícios de linguagem; Coesão e coerência textual; Tipologia textual; Redação Oficial: impessoalidade, concisão e clareza; vocativos e pronomes de tratamento, memorando: forma e estrutura; correio eletrônico e ofício; Novo Acordo Ortográfico.

MATEMÁTICA: Noções de lógico e problemas envolvendo lógica; conjuntos; funções; razões e proporções; resoluções de problemas; potenciação; porcentagem; juros simples e compostos; desconto; regra de três simples e compostas; noções de estatística (tabela e gráficos – barras, setores e segmentos, médias, aplicações); problemas simples de probabilidade; sequência numérica.

INFORMÁTICA: Sistema Operacional Windows 7 e 8; conhecimento sobre o pacote Microsoft Office 2007 e/ou versões superiores (Word, Excel, PowerPoint); internet: definição, navegação na internet, domínios, tipos de serviços, redes sociais, impressão de páginas; menu iniciar, barra de tarefas, personalização, compartilhamento, impressoras e dispositivos, segurança; correio eletrônico: envio de mensagens (anexação de arquivos, cópias), contatos, tarefas, anotações, lixo eletrônico, spam; Intranet; e antivírus.

CARGOS 02: TÉCNICO ESPECIALIZADO ESCOLARIDADE: NÍVEL SUPERIOR

REQUISITOS: Diploma e/ou certificado, devidamente registrado de conclusão de curso de graduação em Nutrição, fornecido por instituição de ensino superior devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC) e registro no conselho de classe.

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.

RESPONSABILIDADES: Por dados e/ou informações confidenciais; pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Operações em micro computador, conhecimentos, teóricos, práticos técnicos e administrativos para a elaboração, desenvolvimento, implantação ou manutenção de projetos e execução de ações pertinentes à área de atuação.

COMPETÊNCIAS: Capacidade de colaboração e foco para o cumprimento de metas; criatividade e iniciativa; autodesenvolvimento; senso de cooperação, integração e comunicação; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas estabelecidas pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Exercer as atribuições com independência, orientando os demais servidores do seu setor ou equipe, quanto à programação de atividades e na solução de problemas que, eventualmente, possam ocorrer, utilizando elevado e expressivo conhecimento técnico e /ou experiência profissional, suficientes e compatíveis para a execução das tarefas previstas no cargo;
- ✓ Planejar, organizar, coordenar e /ou executar ações e projetos, liderando as equipes envolvidas, realizando reuniões periódicas, estabelecendo o melhor fluxo de processo de trabalho, criando e analisando instrumentos técnicos/administrativos, de forma a obter a mais alta *performance* nos resultados;
- ✓ Desenvolver atividades que envolvam análise e parecer sobre alternativas técnico/administrativas relacionadas à manutenção de planos e programas vigentes, diagnosticando sobre eventuais modificações a serem realizadas, ou ao desenvolvimento de novos projetos;
- ✓ Coordenar e /ou executar estudos de viabilidade técnica/administrativa, relatórios, projeções, controles, elaboração e/ou manutenção de manuais, políticas, normas e procedimentos sobre assuntos de sua área de atuação;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir;
- ✓ Operar com eficácia equipamentos de informática e de comunicação, bem como manipular aplicativos e sistemas informatizados;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Energia e nutrientes: definição, classificação, propriedades, funções, digestão, absorção, metabolismo intermediário, biodisponibilidade, requerimentos e recomendações, fontes alimentares; nutrição normal: definição, fundamentação e característica da dieta normal e suas modificações; alimentação e nutrição nos diferentes grupos etários, nos estresses fisiológicos e para grupos nutricionalmente vulneráveis; avaliação nutricional de indivíduos e de comunidades: tipos, conceitos, materiais e métodos, interpretação e aplicabilidade dos resultados; alimentos: características organolépticas, físico-químicas, nutricionais e higiênico-sanitárias; grupos de alimentos, critérios e aplicabilidade; métodos de avaliação e efeitos das diversas modalidades de armazenamento, pré-preparo, preparo e conservação da qualidade nutricional; aquisição, seleção, armazenamento, conservação e destino final; higiene e sanitização dos alimentos, utensílios e equipamentos; doenças veiculadas por alimentos; saúde coletiva e nutrição; atenção primária e educação em saúde; alimentação institucional: conceitos básicos da administração geral e sua aplicação a unidades de alimentação e nutrição; planejamento e operacionalização de cardápios; tipos e sistema de serviço; atividades técnicas e administrativas do nutricionista; pontos críticos de controle da qualidade higiênico-sanitária das refeições produzidas; gestão e organização de cozinha industrial.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Acentuação gráfica; Emprego dos sinais de pontuação; Sintaxe: análise sintática, termos essenciais, termos integrantes e termos acessórios da oração; período composto por coordenação e por subordinação; concordância verbal e nominal; regência verbal e nominal; emprego do acento indicativo da crase; Verbos regulares e irregulares: tempo e modo verbal, conjugação verbal; Advérbios; Pronomes; Colocação Pronominal: próclise, mesóclise, ênclise; Emprego dos porquês; Semântica e estilística: Figuras de linguagem, vícios de linguagem; Coesão e coerência textual; Tipologia textual; Redação Oficial: impessoalidade, concisão e clareza; vocativos e pronomes de tratamento, memorando: forma e estrutura; correio eletrônico e ofício; Novo Acordo Ortográfico.

MATEMÁTICA: Noções de lógico e problemas envolvendo lógica; conjuntos; funções; razões e proporções; resoluções de problemas; potenciação; porcentagem; juros simples e compostos; desconto; regra de três simples e compostas; noções de estatística (tabela e gráficos – barras, setores e segmentos, médias, aplicações); problemas simples de probabilidade; sequência numérica.

INFORMÁTICA: Sistema Operacional Windows 7 e 8; conhecimento sobre o pacote Microsoft Office 2007 e/ou versões superiores (Word, Excel, PowerPoint); internet: definição, navegação na internet, domínios, tipos de serviços, redes sociais, impressão de páginas; menu iniciar, barra de tarefas, personalização, compartilhamento, impressoras e dispositivos, segurança; correio eletrônico: envio de mensagens (anexação de arquivos, cópias), contatos, tarefas, anotações, lixo eletrônico, spam; Intranet; e antivírus.

CARGOS 03: TÉCNICO ESPECIALIZADO

ESCOLARIDADE: NÍVEL SUPERIOR

REQUISITOS: Diploma e/ou certificado, devidamente registrado de conclusão de curso de graduação em Licenciatura Plena em Educação Física e/ou Bacharelado, fornecido por instituição de ensino superior devidamente reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC) e registro no conselho de classe.

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação Educação Física, Esporte e Lazer.

RESPONSABILIDADES: Pela efetividade das atividades referentes à sua área de atuação.

HABILIDADES: Fluência escrita e verbal, para ministrar aulas e realizar outras atividades referentes ao seu campo de atuação.

COMPETÊNCIAS: Capacidade para planejar, coordenar e executar as atividades pertinentes a sua área de atuação; orientação para resultados; criatividade e iniciativa; senso crítico para análise e solução de problemas; autocontrole; capacidade para assumir riscos; senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas estabelecidas pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Orientar a clientela em aulas de iniciação, desenvolvimento e aperfeiçoamento em diversas atividades e modalidades, transmitindo ensinamentos, acompanhando e avaliando os resultados, aferindo os métodos de ensino utilizados, tendo em vista o adequado desenvolvimento de habilidades e competências;
- ✓ Elaborar planos específicos de aulas e formas de motivação, documentando a prática pedagógica por meio de registros sistemáticos, elaborando relatórios, incentivando a participação dos alunos no desenvolvimento dos trabalhos, a fim de possibilitar uma adequada transmissão de conhecimentos e um melhor rendimento no processo de aprendizagem;
- ✓ Executar programações voltadas ao desenvolvimento artístico-cultural, atividades físicas, promover palestras, formar grupos de teatro, coral e vocal, repassando informações sobre música e artes cênicas e marciais, conduzindo ensaios, programando oficinas, concursos e exposições, a fim de incentivar o exercício da criatividade;
- ✓ Organizar mostras, festivais, torneios, competições esportivas, exposições e concursos, planejando e executando as atividades pertinentes, a fim de promover a integração e apresentar os resultados do trabalho desenvolvido;
- ✓ Manter atualizados os registros, diários de classe e informações sobre a clientela, anotando as ações pedagógicas e a frequência dos alunos e controlando atestados, tendo em vista a avaliação diagnóstica dos alunos;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir.
- ✓ Operar com eficácia equipamentos de informática e de comunicação, bem como manipular aplicativos e sistemas informatizados;
- ✓ 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;

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Metodologia do ensino do futebol de campo e futsal. Processo de seleção e iniciação. Ensino, desenvolvimento e aperfeiçoamento dos fundamentos. Técnica, tática e estratégias. Desenvolvimento Motor. A Natação como educação, esporte, recreação, saúde, terapia. Adaptação ao meio líquido e estudo da mecânica dos estilos. Propriedades físicas da água e princípios hidrodinâmicos. Treinamento de força na água. Processos de ensino da natação em diferentes faixas etárias. Natação para populações especiais. Organização e análise de dados. Técnicas e instrumentos de avaliações. Critérios para a seleção de testes. Precisão das medidas. Anamnese. Composição corporal. Métodos de avaliação da composição corporal. Anatomia e Cinesiologia aplicada a Musculação. Noções de biomecânica. Métodos de treinamento, princípios e montagem de programas de treinamento resistido. Adaptações estruturais e funcionais ao treinamento resistido. Sistemas energéticos. Atividade Física para Grupos Especiais. Princípios do Treinamento Desportivo.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Acentuação gráfica; Emprego dos sinais de pontuação; Sintaxe: análise sintática, termos essenciais, termos integrantes e termos acessórios da oração; período composto por coordenação e por subordinação; concordância verbal e nominal; regência verbal e nominal; emprego do acento indicativo da crase; Verbos regulares e irregulares: tempo e modo verbal, conjugação verbal; Advérbios; Pronomes; Colocação Pronominal: próclise, mesóclise, ênclise; Emprego dos porquês; Semântica e estilística: Figuras de linguagem, vícios de linguagem; Coesão e coerência textual; Tipologia textual; Redação Oficial: impessoalidade, concisão e clareza; vocativos e pronomes de tratamento, memorando: forma e estrutura; correio eletrônico e ofício; Novo Acordo Ortográfico.

MATEMÁTICA: Noções de lógico e problemas envolvendo lógica; conjuntos; funções; razões e proporções; resoluções de problemas; potenciação; porcentagem; juros simples e compostos; desconto; regra de três simples e compostas; noções de estatística (tabela e gráficos – barras, setores e segmentos, médias, aplicações); problemas simples de probabilidade; sequência numérica.

INFORMÁTICA: Sistema Operacional Windows 7 e 8; conhecimento sobre o pacote Microsoft Office 2007 e/ou versões superiores (Word, Excel, PowerPoint); internet: definição, navegação na internet, domínios, tipos de serviços, redes sociais, impressão de páginas; menu iniciar, barra de tarefas, personalização, compartilhamento, impressoras e dispositivos, segurança; correio eletrônico: envio de mensagens (anexação de arquivos, cópias), contatos, tarefas, anotações, lixo eletrônico, spam; Intranet; e antivírus.

CARGO 04: TÉCNICO DE MANUTENÇÃO EM INFORMÁTICA I

ESCOLARIDADE: NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS: Certificado de conclusão de curso de Nível Médio e/ou curso Técnico na área de TI, devidamente registrado, fornecido por instituição de ensino reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação em TI.

RESPONSABILIDADES: Por dados e /ou informações confidenciais; pelo cumprimento aos prazos; pela efetividade dos trabalhos.

HABILIDADES: Operações em micro computador, nível médio; conhecimento técnico nível pleno, teórico e prático suficiente para executar, implantar ou manter os programas.

COMPETÊNCIAS: Capacidade de colaboração e foco para o cumprimento de metas; criatividade e iniciativa; autodesenvolvimento; senso de cooperação, integração e comunicação; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas estabelecidas pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Efetuar manutenções corretivas e preventivas nos equipamentos;
- ✓ Dar suporte aos usuários quando necessário;
- ✓ Dar suporte nos sistemas que controle das atividades do Sesc/AC;
- ✓ Efetuar configuração e instalação de softwares;
- ✓ Estabelecer comunicação oral e escrita com os usuários, para agilizar o trabalho;
- ✓ Operar com eficácia equipamentos de informática e de comunicação, bem como manipular aplicativos e sistemas informatizados;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Fundamentos de computação: Organização e arquitetura de computadores. Componentes de um computador (hardware e software). Sistemas de entrada e saída. Princípios de sistemas operacionais. Características dos principais processadores do mercado. Ambientes Windows, Linux e Unix. Memória, FSB e Discos Rígidos. 2. Redes de comunicação: Meios de transmissão. Técnicas básicas de comunicação. Técnicas de comutação de circuitos, pacotes e células. Topologias de redes de computadores. Arquitetura e protocolos de redes de comunicação. Modelo de referência OSI. Arquitetura cliente-servidor. Tecnologias de redes locais Ethernet/Fast, Ethernet/Gigabit, Ethernet. Cabeamento: par trançado sem blindagem - categoria 5E e 6, cabeamento estruturado (norma EIA/TIA 568, 568A e 568B); fibras ópticas: fundamentos e padrões. Redes sem fio (wireless). Elementos de interconexão de redes de computadores (gateways, hubs, repetidores, bridges, switches, roteadores), Cabeamento estruturado. 3 Gerência de redes: Protocolo SNMP. Gerenciamento de dispositivos de rede, servidores e aplicações. Gerência de falha, de capacidade e de mudança. 4. Segurança da informação: Políticas de segurança da informação. Segurança de redes de computadores. Segurança física e lógica. Métodos de autenticação (senhas, tokens, certificados e biometria). Cópias de segurança (backup): tipos, ciclos e principais dispositivos e meios de armazenamento. Combate a vírus de computador. Conceito de DMZ. Conceito de filtragem de pacotes e firewall. Criptografia. Conceitos básicos de criptografia. Sistemas criptográficos simétricos e assimétricos. Infraestrutura de chave pública (PKI). 5. Sistemas operacionais Windows 2008 e 2012 Server, Linux: Fundamentos. Instalação, administração e configuração. Performance e detecção de problemas. 6. Banco de dados: Conceitos básicos.

LÍNGUA PORTUGUESA: Interpretação de texto; Fonologia: conceito, encontros vocálicos, dígrafos, ortoépia, divisão silábica, prosódia, pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto, figuras de linguagem e versificação.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

INFORMÁTICA: Conceitos de Internet e suas ferramentas com: navegadores, correio Eletrônico e site de Busca e Pesquisa; Conceitos básicos de operação de arquivo em ambiente Windows; Conhecimentos básicos de arquivos pastas (diretórios); Utilização do Windows Explorer: copiar, mover arquivos, criar diretórios; Conhecimentos básicos de editor de texto e planilhas (ambiente Windows): criação de um novo documento, formatação e impressão.

CARGO 05: ASSISTENTE DE ADMINISTRAÇÃO I

ESCOLARIDADE: NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS: Certificado de conclusão de curso de Nível Médio, devidamente registrado, fornecido por instituição de ensino reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação para o cargo pretendido.

RESPONSABILIDADES: Por dados e /ou informações confidenciais; pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Operações em micro computador, nível usuário; organização e manutenção de arquivos; profundo conhecimento de serviços administrativos em geral, incluindo cálculos matemáticos de nível médio.

COMPETÊNCIAS: Capacidade para organizar, controlar e executar os serviços de grande complexidade, pertinentes a sua área de atuação; orientação para resultados; criatividade e iniciativa; senso crítico para análise e solução de problemas; autocontrole; capacidade para assumir riscos; senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; zelo pelo patrimônio da organização; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas estabelecidas pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Exercer as atribuições de assistência administrativa sob supervisão direta podendo precisar de orientação em algumas fases da atividade, utilizando conhecimentos e /ou experiência suficientes para a execução das tarefas de média complexidade contidas no cargo;
- ✓ Executar serviços de média complexidade na área administrativa, tais como a separação e classificação de documentos e correspondências, transcrição de dados para controles específicos, prestação de informações aos diversos setores, participação na organização e manutenção de arquivos e fichários, digitação de trabalhos diversos, seguindo processos e rotinas pré-estabelecidas, a fim de atender às necessidades administrativas pertinentes a sua área de atuação e da Entidade, em geral;
- ✓ Atuar, a partir de cronogramas estabelecidos, na realização das atividades e compromissos assumidos, de forma a que o trabalho não sofra solução de continuidade;
- ✓ Atender aos servidores, pessoalmente, por *e-mail*, *Intranet* e /ou por telefone, esclarecendo dúvidas e /ou atendendo as solicitações rotineiras, de acordo com sua alçada;
- ✓ Manter contatos com vários órgãos, internos e /ou externos, solicitando informações que sejam vitais para a execução do seu trabalho;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir.
- ✓ Operar com eficácia equipamentos de informática e de comunicação, bem como manipular aplicativos e sistemas informatizados;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Recursos Humanos: CLT artigo 71, Norma Regulamentadora -NR 05; conhecimentos básicos de administração; processo organizacional: planejamento, direção, comunicação, controle e avaliação; hierarquia e autoridade; divisão do trabalho; controle e avaliação; planejamento administrativo e operacional; comportamento organizacional: motivação, liderança e desempenho; Trabalho em equipe; eficácia no comportamento interpessoal; comportamento receptivo e defensivo, empatia e compreensão mútua; qualidade no atendimento ao público; comunicabilidade, apresentação, atenção, cortesia, interesse, presteza, eficiência, tolerância, discricção, conduta e objetividade; patrimônio; técnicas de arquivamento: classificação, organização, arquivos correntes e protocolo; noções de uso e conservação de equipamentos de escritório; noções de administração de Materiais e Almoxarifado; Compras; contabilidade básica: princípios contábeis.

LÍNGUA PORTUGUESA: Interpretação de texto; Fonologia: conceito, encontros vocálicos, dígrafos, ortoépia, divisão silábica, prosódia, pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto, figuras de linguagem e versificação.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

INFORMÁTICA: Conceitos de Internet e suas ferramentas com: navegadores, correio Eletrônico e site de Busca e Pesquisa; Conceitos básicos de operação de arquivo em ambiente Windows; Conhecimentos básicos de arquivos pastas (diretórios); Utilização do Windows Explorer: copiar, mover arquivos, criar diretórios; Conhecimentos básicos de editor de texto e planilhas (ambiente Windows): criação de um novo documento, formatação e impressão.

CARGOS 06: RECEPCIONISTA CAIXA

ESCOLARIDADE: NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação para o cargo pretendido.

RESPONSABILIDADES: Por dados e /ou informações confidenciais; pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Operações em micro computador; noções básicas, teóricas e práticas, técnicas e administrativas para auxiliar na implantação ou manutenção de projetos e execução de ações pertinentes à área de atuação.

COMPETÊNCIAS: Senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e /ou higiene adotada pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO: Realizar atendimento ao cliente, recepcionar, apresentar os produtos, organização do local e esclarecimento de dúvidas;

- ✓ Realizar atendimento ao cliente, recepcionar, apresentar os produtos, organização do local e esclarecimento de dúvidas;
- ✓ Receber valores de vendas de produtos e serviços, controlar numerários, valores, receber contas e tributos e processar remessa e pagamento de numerários;
- ✓ Exercer as atribuições de recepcionista caixa sob supervisão direta podendo precisar de orientação em algumas fases da atividade;
- ✓ Executar serviços de média complexidade na área administrativa, tais como a separação e classificação de documentos e correspondências, transcrição de dados para controles específicos, prestação de informações aos diversos setores, participação na organização e manutenção de arquivos e fichários, digitação de trabalhos diversos, seguindo processos e rotinas pré-estabelecidas, a fim de atender às necessidades administrativas pertinentes a sua área de atuação e da Entidade, em geral;
- ✓ Atuar, a partir de cronogramas estabelecidos, na realização das atividades e compromissos assumidos, de forma a que o trabalho não sofra solução de continuidade;
- ✓ Atender aos servidores, pessoalmente, por *e-mail*, *Intranet* e /ou por telefone, esclarecendo dúvidas e /ou atendendo as solicitações rotineiras, de acordo com sua alçada;
- ✓ Manter contatos com vários órgãos, internos e /ou externos, solicitando informações que sejam vitais para a execução do seu trabalho;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir;
- ✓ Operar com eficácia equipamentos de informática e de comunicação, bem como manipular aplicativos e sistemas informatizados;
- ✓ 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;
- ✓ Zelar pela higiene pessoal, visando sua segurança e bem-estar em seu ambiente de trabalho;
- ✓ Assegurar o uso correto de acessórios e a adequação do uniforme ao padrão de Meio de Hospedagem para o setor e recomendações da chefia;
- ✓ Utilizar tratamento formal e conduta discreta no ambiente de trabalho;
- ✓ Executar outras atribuições compatíveis com a natureza da função;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: A organização do local de trabalho; departamento de recepção; fundamentos da hotelaria; técnicas de atendimento ao cliente; serviços de Recepcionista, tarefas administrativas, sistemas informatizados e prática profissional; documentos de registro; atendimento de reclamações; manutenção de contas; a contabilidade da recepção; abertura de contas; lançamento de valores; formas de pagamento; a postura profissional do recepcionista; relacionamento com os colegas de trabalho; abertura e encerramento de caixa; apresentação profissional; pontualidade e assiduidade; atendimento telefônico.

LÍNGUA PORTUGUESA: Interpretação de texto; Fonologia: conceito, encontros vocálicos, dígrafos, ortoépia, divisão silábica, prosódia, pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto, figuras de linguagem e versificação.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

INFORMÁTICA: Conceitos de Internet e suas ferramentas com: navegadores, correio Eletrônico e site de Busca e Pesquisa; Conceitos básicos de operação de arquivo em ambiente Windows; Conhecimentos básicos de arquivos pastas (diretórios); Utilização do Windows Explorer: copiar, mover arquivos, criar diretórios; Conhecimentos básicos de editor de texto e planilhas (ambiente Windows): criação de um novo documento, formatação e impressão.

CARGO 07: RECEPCIONISTA DE HOTEL

ESCOLARIDADE: NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). (Preferencialmente curso Técnico em Turismo ou Hotelaria, desejável, Inglês ou espanhol);

EXPERIÊNCIA: Mínima de 6 meses no Setor de reservas em área de hotelaria.

RESPONSABILIDADES: Por dados e informações confidenciais, pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Operações em micro computador; pacote Office (usuário); noções básicas, teóricas e práticas, técnicas e administrativas para auxiliar na implantação ou manutenção de projetos e execução de ações pertinentes à área de atuação.

COMPETÊNCIAS: Senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e /ou higiene adotada pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Realizar procedimentos de check in e check out dos hóspedes e receber pagamentos;
- ✓ Prestar atendimento, informações e serviços de apoio a clientes, hóspedes e visitantes;
- ✓ Efetuar o encaminhamento ou a cobrança de diárias e outros serviços executados;
- ✓ Controlar chaves das dependências e dos veículos;
- ✓ Controlar a movimentação de pessoas e veículos;
- ✓ Auxiliar na realização de eventos;
- ✓ Interagir com os setores de governança e operacional;
- ✓ Realizar reservas e agendamento de serviços;
- ✓ Cumprir as determinações superiores quanto ao acesso de pessoas às dependências;
- ✓ Elaborar e conferir relatórios e documentos diversos;
- ✓ Representar a instituição, participar de reuniões, grupos de trabalho e ou estudo, quando solicitado;
- ✓ Assegurar a continuidade das ações operacionais iniciadas em turnos anteriores;
- ✓ Apoiar a segurança e a privacidade do hóspede;
- ✓ Zelar pela higiene pessoal, visando sua segurança e bem-estar em seu ambiente de trabalho;
- ✓ Assegurar o uso correto de acessórios e a adequação do uniforme ao padrão de Meio de Hospedagem para o setor e recomendações da chefia;
- ✓ Utilizar tratamento formal e conduta discreta no ambiente de trabalho
- ✓ Executar outras atribuições compatíveis com a natureza da função.
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: A organização do hotel; vocabulário técnico hoteleiro; departamentos de um hotel; departamento de recepção; fundamentos do Turismo e Hospitalidade – O profissional de Meios de Hospedagem, fundamentos da hotelaria, organização hoteleira e técnicas de atendimento ao cliente; Serviços de Recepcionista, reservas, check-in, permanência, check-out, auditoria noturna, tarefas administrativas, sistemas informatizados e prática profissional; Check-in: hóspede com reserva; hóspede sem reserva; documentos de registro; procedimentos da recepção durante a hospedagem; manuseio de chaves; mudança de apartamento; atendimento de reclamações; manutenção de contas; a contabilidade da recepção; abertura de contas; lançamento de valores. Check-out: Procedimentos; formas de pagamento; a postura profissional do recepcionista; relacionamento com os colegas de trabalho e com os clientes; apresentação profissional; pontualidade e assiduidade; atendimento telefônico; encerramento de caixa.

LÍNGUA PORTUGUESA: Interpretação de texto; Fonologia: conceito, encontros vocálicos, dígrafos, ortoépia, divisão silábica, prosódia, pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto, figuras de linguagem e versificação.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

INFORMÁTICA: Conceitos de Internet e suas ferramentas com: navegadores, correio Eletrônico e site de Busca e Pesquisa; Conceitos básicos de operação de arquivo em ambiente Windows; Conhecimentos básicos de arquivos pastas (diretórios); Utilização do Windows Explorer: copiar, mover arquivos, criar diretórios; Conhecimentos básicos de editor de texto e planilhas (ambiente Windows): criação de um novo documento, formatação e impressão.

CARGO 08: ATENDENTE DE RESERVAS

ESCOLARIDADE: NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio e/ou curso Técnico em Turismo e hotelaria, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). (Desejável, Inglês ou espanhol);

EXPERIÊNCIA: Mínima de 6 meses no Setor de reservas na área de hotelaria.

RESPONSABILIDADES: Por dados e informações confidenciais, pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Operações em micro computador; pacote Office (usuário); noções básicas, teóricas e práticas, técnicas e administrativas para auxiliar na implantação ou manutenção de projetos e execução de ações pertinentes à área de atuação.

COMPETÊNCIAS: Senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e /ou higiene adotada pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Atender ao telefone, com apresentação clara e objetiva, identificar-se, dizendo o nome do hotel e do setor, utilizar tratamento formal e conduta discreta no ambiente de trabalho;
 - ✓ Solicitar a identificação do cliente: nome, sobrenome, endereço, telefone, empresa ou agência;
 - ✓ Conferir os dados com o cliente, à medida que são passados, quantas pessoas ficarão hospedadas no apartamento e a previsão de horário de chegada do cliente ao hotel;
 - ✓ Confirmar a reserva e a forma de pagamento, repetir todos os dados da reserva para o cliente;
 - ✓ Agradecer o cliente pela preferência, tratando-o pelo nome;
 - ✓ Realizar atividades pertinentes as áreas de reservas, recepção de hoteleira, rotinas e canais de vendas, atendimento telefônico, controlar e executar os procedimentos de reservas;
 - ✓ Realizar atendimento receptivo para reservas, consultoria e venda de produtos e serviços turísticos aéreos, fluviais e terrestres;
 - ✓ Conhecer e informar a política do hotel, o que oferece de especial, ou como diferencial, o detalhamento dos serviços, os tipos de apartamentos e suas características, as tarifas aplicáveis, bem como descontos e cortesias, os sistemas de pagamentos utilizados, as opções de lazer, atrações na região e demais informações importantes sobre o hotel e seu funcionamento;
 - ✓ Cumprir as determinações superiores quanto a elaboração e conferência de relatórios diversos;
 - ✓ Representar a instituição, participar de reuniões, grupos de trabalho ou estudo, quando solicitado;
 - ✓ Assegurar a continuidade das ações operacionais iniciadas em turnos anteriores;
 - ✓ Zelar pela higiene pessoal, visando sua segurança e bem-estar em seu ambiente de trabalho;
 - ✓ Assegurar o uso correto de acessórios e a adequação do uniforme ao padrão de Meio de Hospedagem para o setor e recomendações da chefia;
 - ✓ Executar outras atribuições compatíveis com a natureza da função;
 - ✓ 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.
- ✓ **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:** Vocabulário técnico hoteleiro; departamentos de um hotel; departamento de recepção; etapas do processo de hospedagem; O sistema de reservas; atendimento de solicitação de reserva pelo telefone; reserva individual; reserva para grupo; reserva VIP; confirmação de reservas; cancelamento de reserva; controle de reservas; tarefas diárias do setor de reservas. Check-in: hóspede com reserva; hóspede sem reserva; documentos de registro; procedimentos da recepção durante a hospedagem; manuseio de chaves; mudança de apartamento; controle do estacionamento dos veículos; atendimento de reclamações; manutenção de contas; a contabilidade da recepção; abertura de contas; lançamento de valores; encerramento de caixa. Check-out: procedimentos; formas de pagamentos; a postura profissional do Setor de reservas; relacionamentos interpessoais no trabalho e com os clientes; apresentação profissional; pontualidade; assiduidade e atendimento telefônico.

LÍNGUA PORTUGUESA: Interpretação de texto; Fonologia: conceito, encontros vocálicos, dígrafos, ortoépia, divisão silábica, prosódia, pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto, figuras de linguagem e versificação.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

INFORMÁTICA: Conceitos de Internet e suas ferramentas com: navegadores, correio Eletrônico e site de Busca e Pesquisa; Conceitos básicos de operação de arquivo em ambiente Windows; Conhecimentos básicos de arquivos pastas (diretórios); Utilização do Windows Explorer: copiar, mover arquivos, criar diretórios; Conhecimentos básicos de editor de texto e planilhas (ambiente Windows): criação de um novo documento, formatação e impressão.

CARGO 09: TÉCNICO EM TURISMO

ESCOLARIDADE: NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS: Certificado de conclusão de curso de Ensino Médio e/ou curso Técnico em Turismo, devidamente registrado, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). Desejável domínio em inglês ou espanhol.

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de Turismo e hotelaria.

RESPONSABILIDADES: Por dados e informações confidenciais, pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Operações em micro computador; pacote Office (usuário); noções básicas, teóricas e práticas, técnicas e administrativas para auxiliar na implantação ou manutenção de projetos e execução de ações pertinentes à área de atuação.

COMPETÊNCIAS: Senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas estabelecidas pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Divulgar e promover os roteiros de passeios, eventos, excursões e meios de hospedagens do Sesc;
 - ✓ Atender os clientes e comercializar as programações de turismo; turístico nas áreas externas quando necessário;
 - ✓ Organizar e acompanhar o planejamento, a venda e a saída dos grupos nas viagens, supervisionar as reservas, cancelamentos e pagamentos de fornecedores de serviços;
 - ✓ Elaborar lista de materiais de divulgação referente a área de atuação;
 - ✓ Manter o relacionamento constante com as empresas do comércio, bens, serviços e turismo, definir ações e estratégias voltadas à captação e fidelização das mesmas;
 - ✓ Controlar metas e resultados e elaborar relatórios de avaliação e desempenho;
 - ✓ Acompanhar e controlar o desempenho dos trabalhos das atividades na unidade oferecendo apoio ao desenvolvimento
 - ✓ Realizar atividades pertinentes a área de turismo e de hoteleira;
 - ✓ Realizar atendimento receptivo para reservas, consultoria e venda de produtos e serviços turísticos terrestres, aéreas e fluviais;
 - ✓ Conhecer e informar a política do hotel, o que oferece de especial, ou como diferencial, o detalhamento dos serviços, os tipos de apartamentos e suas características, as tarifas aplicáveis, bem como descontos e cortesias, os sistemas de pagamentos utilizados, as opções de lazer, atrações na região e demais informações importantes sobre o hotel e seu funcionamento;
 - ✓ Cumprir as determinações superiores quanto a elaboração e conferência de relatórios diversos;
 - ✓ Representar a instituição, participar de reuniões, grupos de trabalho ou estudo, quando solicitado;
 - ✓ Assegurar a continuidade das ações operacionais iniciadas em turnos anteriores;
 - ✓ Zelar pela higiene pessoal, visando sua segurança e bem-estar em seu ambiente de trabalho;
 - ✓ Assegurar o uso correto de acessórios e a adequação do uniforme ao padrão de Meio de Hospedagem para o setor e recomendações da chefia;
 - ✓ Executar outras atribuições compatíveis com a natureza da função;
 - ✓ 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.
- ✓ **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:** Vocabulário técnico hoteleiro; O turismo enquanto fenômeno: conceitos, fundamentos teóricos e evolução histórica. Planejamento turístico: aspectos teóricos e técnicos. SISTUR: componentes e dinâmica do sistema turístico. Modelos sistêmicos de gestão do turismo: clusters, APLS, redes; políticas públicas de Turismo: conceitos e desenvolvimento; Desenvolvimento regional do turismo; Turismo e sustentabilidade dimensões sociais, econômicas, ambientais e culturais; pesquisa e estatística aplicadas ao turismo: metodologia e indicadores; Economia do turismo; manifestações da cultura popular, patrimônio artístico, histórico e cultural, sua interpretação e valorização. Políticas públicas de proteção e incentivo cultural. Aspectos sociais e princípios éticos para a atividade; Hospitalidade: conceitos e dimensões; análise espacial do turismo; paisagem, turismo e ordenação do espaço; segmentação do mercado turístico; a oferta: infraestrutura, acessibilidade, atrativos, serviços e produto turístico; análise da demanda turística; sistemas de informação turística; lazer e entretenimento; Marketing promocional e atrativos locais; programas, atrativos, rotas e roteiros turísticos no Estado do Acre; Mercado Turístico e Territórios; impactos da exploração do espaço turístico; Código de Defesa do Consumidor; conhecimento sobre a natureza, caracterização e tipologia de eventos. Concepção de gestão de eventos, fases e processos de planejamento. Práticas de cerimonial, protocolo e recepção de eventos; aspectos legais da atividade: Política Nacional de Turismo; Plano Nacional de Turismo (2013-2016). Portarias e programas do Ministério do Turismo; guia brasileiro de sinalização turística; políticas públicas de suporte a atividade e estruturas municipais para o turismo (Lei Nº 10.266, de 10 de outubro de 2007); Língua Estrangeira: Conhecimentos e habilidades necessárias para compreender e atuar em situações comunicativas em espanhol e inglês; ler e interpretar diferentes textos em espanhol e inglês; compreender e aplicar vocabulário específico ou relacionado com o setor turístico em espanhol e/ou inglês.

LÍNGUA PORTUGUESA: Interpretação de texto; Fonologia: conceito, encontros vocálicos, dígrafos, ortoépia, divisão silábica, prosódia, pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto, figuras de linguagem e versificação.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

INFORMÁTICA: Conceitos de Internet e suas ferramentas com: navegadores, correio Eletrônico e site de Busca e Pesquisa; Conceitos básicos de operação de arquivo em ambiente Windows; Conhecimentos básicos de arquivos pastas (diretórios); Utilização do Windows Explorer: copiar, mover arquivos, criar diretórios; Conhecimentos básicos de editor de texto e planilhas (ambiente Windows): criação de um novo documento, formatação e impressão.

CARGO 10: CHEFE DE GOVERNANÇA ESCOLARIDADE: NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS: Certificado de conclusão de curso de Ensino Médio, devidamente registrado, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). (Desejável domínio em Inglês ou espanhol instrumental);

EXPERIÊNCIA: Mínima de 6 meses no Setor de Governança em hotéis ou em área operacional de hotelaria.

RESPONSABILIDADES: Por dados e informações confidenciais, pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Operações em micro computador; pacote Office (usuário); noções básicas, teóricas e práticas, técnicas e administrativas para auxiliar na implantação ou manutenção de projetos e execução de ações pertinentes à área de atuação.

COMPETÊNCIAS: Capacidade de colaboração e foco para o cumprimento de metas; criatividade e iniciativa; autodesenvolvimento; senso de cooperação, integração e comunicação; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e /ou higiene adotada pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Planejar a execução de rotinas do Setor de Governança, considerando sua execução a longo, médio e curto prazo, em conformidade com os padrões de qualidade estabelecidos nos documentos referenciais do Turismo Social do Sesc;
- ✓ Informar as atribuições diárias à equipe, ressaltando o atendimento às observações do setor e comunicações superiores;
- ✓ Garantir o padrão de apresentação pessoal e postura profissional da equipe de Governança, em conformidade com políticas, diretrizes e metas estabelecidas nos documentos referenciais do Turismo Social do Sesc;
- ✓ Orientar a adoção de métodos de trabalho adequados no cumprimento das rotinas de serviço do setor segundo norma regulamentadora de Segurança do Trabalho e Saúde Ocupacional;
- ✓ Gerenciar controle de insumos e registros do Setor de Governança;
- ✓ Programar ações de manutenção preventiva, em conjunto com o setor responsável e a Gerência de Meios de Hospedagem;
- ✓ Atender requisições e solicitações dos hóspedes, de forma ágil e objetiva, em consonância às orientações da Gerência do Meio de Hospedagem e Coordenação da Atividade Turismo Social;
- ✓ Promover a Capacitação dos funcionários sob sua orientação na unidade de informação, com base nas diretrizes e metodologias expressas nos documentos referenciais do Turismo Social do Sesc;
- ✓ Elaborar e apresentar relatórios para atender as solicitações das auditorias internas e externas;
- ✓ Atender as determinações do Departamento Regional quando solicitado;
- ✓ Operar com eficácia equipamentos de informática e de comunicação, bem como manipular aplicativos e sistemas informatizados;
- ✓ 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;
- ✓ Executar outras atribuições compatíveis com a natureza da função.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Governança visão geral; Governança principais funções; os ágios da governança; Vocabulário técnico hoteleiro, visão geral das práticas de governança requeridas das organizações; origens e fundamentos da governança; evolução da empresa capitalista e o surgimento da governança; governança corporativa e requisitos das partes interessadas; orientação da governança e suas tendências; fundamentos da governança corporativa; Código IBGC das melhores práticas de governança; tendências da governança corporativa no Brasil.

LÍNGUA PORTUGUESA: Interpretação de texto; Fonologia: conceito, encontros vocálicos, dígrafos, ortoépia, divisão silábica, prosódia, pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto, figuras de linguagem e versificação.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

INFORMÁTICA: Conceitos de Internet e suas ferramentas com: navegadores, correio Eletrônico e site de Busca e Pesquisa; Conceitos básicos de operação de arquivo em ambiente Windows; Conhecimentos básicos de arquivos pastas (diretórios); Utilização do Windows Explorer: copiar, mover arquivos, criar diretórios; Conhecimentos básicos de editor de texto e planilhas (ambiente Windows): criação de um novo documento, formatação e impressão.

CARGO 11: RECREADOR ESCOLARIDADE: NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, técnico na área de atuação fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação em recreação.

RESPONSABILIDADES: Por dados e /ou informações confidenciais; pelo cumprimento aos prazos; pela efetividade dos trabalhos.

HABILIDADES: Operações em micro computador, nível usuário; organização e manutenção de arquivos; executar atividades recreativas;

COMPETÊNCIAS: Capacidade para organizar, coordenar, controlar e executar os serviços de grande complexidade, pertinentes a sua área de atuação; orientação para resultados; criatividade e iniciativa; senso crítico para análise e solução de problemas; autocontrole; capacidade para assumir riscos; senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; zelo pelo patrimônio da organização; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas estabelecidas pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Participar do planejamento de programas, projetos e atividades na área de recreação.
- ✓ Avaliar e executar atividades recreativas e esportivas desenvolvidas em grupo para adolescentes, adultos e idosos.
- ✓ Acompanhar, registrar e avaliar o comportamento individual e grupal da clientela, visando o desenvolvimento das atividades;
- ✓ Participar de treinamentos e estudos que visem o aprimoramento das técnicas recreativas;
- ✓ Realizar atividades lúdicas e pedagógicas utilizando o sistema de educação informal;
- ✓ Planejar antecipadamente, as atividades semanais e diárias, visando desenvolver um trabalho harmonioso no campo das habilidades de estudo;
- ✓ Utilizar multimeios, atividades extracurriculares, excursões, esportes, lazer e cultura na execução dos trabalhos, conforme plano prévio;
- ✓ Usar recursos audiovisuais;
- ✓ Aplicar jogos recreativos e educativos;
- ✓ Participar de reuniões, grupos de trabalho e estudos para formulação de propostas relativas aos programas prioritários da entidade;
- ✓ Estudar e conhecer o processo de aprendizagem;
- ✓ Prever recursos didáticos necessários ao desenvolvimento do trabalho;
- ✓ Promover a integração dos usuários do SESC;
- ✓ Apresentar recomendações quanto à política e os serviços do setor;
- ✓ Acompanhar a legislação pertinente e cumprir as exigências dela decorrentes;
- ✓ Avaliar as atividades da área, estabelecendo estreito relacionamento dessas atividades com órgãos do SESC e da comunidade;
- ✓ Executar trabalhos de redação, digitação, controle e arquivamento da documentação e do material da área;
- ✓ Assegurar o cumprimento da Visão e Missão Estratégica da Instituição;
- ✓ Operar com eficácia equipamentos de informática e de comunicação, bem como manipular aplicativos e sistemas informatizados;
- ✓ 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;
- ✓ Executar outros serviços correlatos pela natureza do cargo.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: - Estágios do Desenvolvimento de Henri Wallon, Estágios de Desenvolvimento de Jean Piaget. **Psicomotricidade:** Conceito, Campos de Atuação e Funções Psicomotoras. Jogos e Brincadeiras – Jogos Tradicionais Infantis, Características do Jogo, Brinquedo e desenvolvimento simbólico. Categorias do Lúdico – Aventura, Competição, Vertigem e Fantasia. **Lazer e Recreação:** Conteúdos do Lazer, Políticas de Lazer – Necessidade e Manifestação Humana, Necessidades de Políticas Municipais, O Lugar do Lazer nos Programas de Governo e Política de Formação e Desenvolvimento de Quadros. Noção de Tempo no Tempo Livre. O Sentido de Tempo Livre, O Sentido da Recreação, O Ócio e o Tempo Livre: sua prática. Recreação e Educação.

BIBLIOGRAFIA:

- CAMARGO, Luiz Octávio de Lima. **Educação para o Lazer**. São Paulo: Moderna, 1998.
- KISHIMOTO, Tizuko Morchida (Org.). **Jogo, Brinquedo, Brincadeira e a Educação**. São Paulo: Cortez, 1996.
- KISHIMOTO, Tizuko Morchida (Org.). **Jogos Infantis: o jogo, a criança e a educação**. 3ª Edição. Petrópolis: Vozes, 1993.
- MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Pedagogia da Animação**. Campinas: Papius, 1990.
- MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Estudo do Lazer: uma introdução**. Campinas: Autores Associados, 1996.
- MARCELLINO, Nelson Carvalho. **Lazer e Esporte: políticas públicas**. Campinas: Autores Associados, 2001.
- MELLO, Alexandre Moraes de. **Psicomotricidade, Educação Física e Jogos Infantis**. 2ª Edição. São Paulo: IBRASA, 1993.
- WAICHTMAN, Pablo. **Tempo Livre e Recreação: um desafio pedagógico**. Campinas: Papius, 1997.
- <http://www.ebah.com.br/content/ABAAfdUIAK/conceitos-diferencas-entre-recreacao-lazer-jogo-brincadeira>

LÍNGUA PORTUGUESA: Interpretação de texto; Fonologia: conceito, encontros vocálicos, dígrafos, ortoépia, divisão silábica, prosódia, pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto, figuras de linguagem e versificação.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

INFORMÁTICA: Conceitos de Internet e suas ferramentas com: navegadores, correio Eletrônico e site de Busca e Pesquisa; Conceitos básicos de operação de arquivo em ambiente Windows; Conhecimentos básicos de arquivos pastas (diretórios); Utilização do Windows Explorer: copiar, mover arquivos, criar diretórios; Conhecimentos básicos de editor de texto e planilhas (ambiente Windows): criação de um novo documento, formatação e impressão.

CARGO 12: MOTORISTA
ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Certificado de conclusão de Ensino Fundamental, devidamente registrado, fornecido por instituição de ensino reconhecida pelo Ministério da Educação (MEC).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação motorista.

RESPONSABILIDADES: Pela condução de veículos automotores.

HABILIDADES: CARTEIRA NACIONAL DE HABILITAÇÃO CATEGORIA AD.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e/ou higiene adotadas pelo Sesc-DR/AC; uso obrigatório de uniforme.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Conduzir veículos automotores para transporte de pessoas e /ou materiais;
- ✓ Manter os veículos sob sua guarda em bom estado de limpeza e conservação;
- ✓ Auxiliar no embarque e desembarque de pessoas transportadas e zelar pela segurança e conforto das mesmas;
- ✓ Vistoriar o veículo, diariamente, verificando o estado dos pneus, nível de combustível, água e óleo do *carter*;
- ✓ Solicitar providências para reparos, em defeitos observados nos veículos;
- ✓ Controlar o consumo, a quilometragem e lubrificação dos veículos;
- ✓ Executar pequenos consertos de emergência;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS:** Noções de Primeiros Socorros no Trânsito: Sinalização do local do acidente; acionamento de recursos: bombeiros, polícia, ambulância, concessionária da via etc; verificação das condições gerais da vítima; cuidados com a vítima; direção defensiva - Abordagens do CTB: Conceito, condições adversas; como evitar acidentes; cuidados na direção e manutenção de veículos; Cuidados com os demais usuários da via; Estado físico e mental do condutor; Normas gerais de circulação e conduta; Infrações e penalidades; Noções de respeito ao meio ambiente e de convívio social no trânsito: relacionamento interpessoal e diferenças individuais; Código Brasileiro de Trânsito.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Significação das palavras: sinônimos e antônimos; Fonologia: conceito, classificação dos fonemas, divisão silábica, encontros vocálicos, encontros consonantais, dígrafos; Ortografia: empregos do *x*, *ch*, *z*, *s*, *ss*, *sc*, *sç*, *ç*; Acentuação gráfica; Emprego do acento indicativo da crase; Emprego dos sinais de pontuação; Verbos regulares e irregulares: conjugação verbal, concordância verbal; Artigos definidos e indefinidos; Classificação, uso e flexão de substantivos e adjetivos: singular e plural, aumentativo e diminutivo, feminino e masculino; Artigos definidos e indefinidos.

MATEMÁTICA: Álgebra linear conjunto numérico: operações com números inteiros, fracionários e Decimais; Proporções e divisão proporcional; Regras de três simples e composta; Porcentagem; Juros simples e compostos; capitalização e descontos; Taxas de juros: nominal, efetiva, equivalentes, proporcionais, real e aparente.

CARGO 13: COZINHEIRO

ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.

RESPONSABILIDADES: Pelo preparo de refeições; por materiais, equipamentos e utensílios de cozinha; pela limpeza e higiene do ambiente de trabalho.

HABILIDADES: Para o preparo e cocção de refeições e execução de ações pertinentes à área de atuação.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e/ou higiene adotada pelo Sesc-DR/AC; uso obrigatório de uniforme.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Distribuir tarefas, executar e /ou orientar o pessoal sob sua responsabilidade no que diz respeito ao pré-preparo, cocção e apresentação das refeições;
- ✓ Receber e conferir material para utilização nas refeições e devolver à despensa os gêneros não utilizados;
- ✓ Responsabilizar-se pelo preparo, cocção, tempero, assim como pela higiene e apresentação dos pratos previstos nos cardápios, de acordo com orientações do superior imediato;
- ✓ Zelar pela manutenção e limpeza dos equipamentos, utensílio e área da cozinha;
- ✓ Colaborar nas diversas atividades da cozinha, orientando os auxiliares quanto aos trabalhos a serem realizados;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir.
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Técnica dietética: exigências nutricionais, condições sanitárias, higiênicas e conservação dos alimentos, conceituação, composição química, estrutura, valor nutritivo, características, propriedades, sabor, consistência, preparação e cocção das frutas, do leite, do ovo, infusos e bebidas; Alimentos: grupos de alimentos básicos, protetores, infantis, integrais e dietoterápicos; Papel dos alimentos na alimentação e nutrição; Características fundamentais dos alimentos; Avaliação nutricional; Política Nacional de Alimentação e nutrição; Saúde Pública e programas de intervenção nutricional; Sistema de vigilância Alimentar e nutricional; Técnicas de higienização, limpeza e organização no ambiente de trabalhos; Noções de Matemática: conversão de pesos e medidas, resolução de problemas, medidas de tempo e de massa.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Significação das palavras: sinônimos e antônimos; Fonologia: conceito, classificação dos fonemas, divisão silábica, encontros vocálicos, encontros consonantais, dígrafos; Ortografia: empregos do x, ch, z, s, ss, sc, sç, ç; Acentuação gráfica; Emprego do acento indicativo da crase; Emprego dos sinais de pontuação; Verbos regulares e irregulares: conjugação verbal, concordância verbal; Artigos definidos e indefinidos; Classificação, uso e flexão de substantivos e adjetivos: singular e plural, aumentativo e diminutivo, feminino e masculino; Artigos definidos e indefinidos.

MATEMÁTICA: Situações- problemas envolvendo números naturais, inteiros, fracionários, decimais. Situações- problemas envolvendo razão e proporção. Unidades de medidas envolvendo os múltiplos e submúltiplos e suas transformações (metro, litro, quilograma). Porcentagem.

CARGO 14: AUXILIAR DE COZINHA

ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado, de conclusão de Ensino Fundamental, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.

RESPONSABILIDADES: Por materiais, máquinas e equipamentos de copa e cozinha.

HABILIDADES: Para pré-preparo e preparo de refeições.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e/ou higiene adotadas pelo Sesc-DR/AC; uso obrigatório de uniforme.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Executar atividades relacionadas ao pré-preparo e preparo de pratos diversos;
- ✓ Executar corte de temperos e escolha de grãos;
- ✓ Preparar pratos de dieta;
- ✓ Executar atividades no fogão e chapa, grelhando carnes e frangos, fritando ovos entre outras;
- ✓ Acompanhar receituário estabelecido pelo Cozinheiro e Chefe de Cozinha;
- ✓ Operar máquinas e equipamentos utilizados na cozinha;
- ✓ Verificar liberação do material do estoque, de acordo com o cardápio estabelecido;
- ✓ Fazer, diariamente, a devolução de todo o material excedente do preparo de refeições;
- ✓ Armazenar adequadamente os alimentos dentro dos critérios estabelecidos, visando à segurança alimentar dos mesmos;
- ✓ Executar as tarefas seguindo as normas e procedimentos técnicos estabelecidos no Manual de Boas Práticas do Refeitório;
- ✓ Executar atividades de limpeza dos equipamentos, bancadas e área da cozinha, após término das atividades de preparo de alimentos;
- ✓ Zelar por seu material de uso pessoal e o da equipe, assim como pela apresentação, higiene e segurança pessoal;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir.
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Preparo específico de técnicas de pré-preparação dos alimentos. Noções de Higienização no preparo e confecção de receitas. Limpeza, manutenção e organização dos utensílios e equipamentos de cozinha. Noções de Segurança no trabalho. Noções de controle higiênico-sanitário na manipulação de alimentos..

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Significação das palavras: sinônimos e antônimos; Fonologia: conceito, classificação dos fonemas, divisão silábica, encontros vocálicos, encontros consonantais, dígrafos; Ortografia: empregos do x, ch, z, s, ss, sc, sç, ç; Acentuação gráfica; Emprego do acento indicativo da crase; Emprego dos sinais de pontuação; Verbos regulares e irregulares: conjugação verbal, concordância verbal; Artigos definidos e indefinidos; Classificação, uso e flexão de substantivos e adjetivos: singular e plural, aumentativo e diminutivo, feminino e masculino; Artigos definidos e indefinidos.

MATEMÁTICA: Situações- problemas envolvendo números naturais, inteiros, fracionários, decimais. Situações- problemas envolvendo razão e proporção. Unidades de medidas envolvendo os múltiplos e submúltiplos e suas transformações (metro, litro, quilograma). Porcentagem.

CARGO 15: CAMBUZEIRO

ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado, de conclusão de Ensino Fundamental, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). (Desejável Inglês e/ou Espanhol básico).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.

RESPONSABILIDADES: Por materiais, máquinas e equipamentos de copa e cozinha.

HABILIDADES: Atendimento de pedidos e organização do setor.

COMPETÊNCIAS: Senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e /ou hígienes adotadas pelo Sesc-DR/AC; uso obrigatório de uniforme.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Receber, controlar e armazenar o material requisitado adequadamente;
- ✓ Preparar *coffee-break*, frios e similares;
- ✓ Preparar e acompanhar o café da manhã;
- ✓ Requisitar ao chefe de cozinha os produtos necessários para o trabalho, com a antecedência e a quantidade necessárias para o trabalho;
- ✓ Será responsável pela higienização e conservação dos equipamentos, utensílios estoque e distribuição de bebidas e ambientes de trabalho;
- ✓ Manter limpas as dependências do seu ambiente de trabalho, em conformidade com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental.
- ✓ Cuidar da boa apresentação, limpeza e conservação do seu uniforme;
- ✓ Utilizar de forma controlada e responsável os produtos fornecidos para execução das atividades diárias;
- ✓ Dar solução e/ou andamento, o mais rápido possível, a reclamações dos clientes externos e internos, procurando dar retorno a estes das providências tomadas e, se necessário, recorrendo ao chefe imediato;
- ✓ Cumprir as rotinas e procedimentos de sua responsabilidade de acordo com o cumprimento das rotinas operacionais da hotelaria;
- ✓ Preparar sucos e vitaminas, descascar, cortar, ralar, liquidificar frutas devidamente higienizadas para serem servidas no restaurante, dar atendimento aos garçons nos pedidos de refrigerantes e cervejas, manter o setor devidamente limpo e organizado e executar as atividades recomendadas pelo superior hierárquico;
- ✓ Será responsável pelas louças do café e dos copos do bar, com bebidas, vitaminas entre outros;
- ✓ Zelar pela higiene pessoal, visando sua segurança e bem-estar em seu ambiente de trabalho;
- ✓ Assegurar o uso correto de acessórios e a adequação do uniforme ao padrão de Meio de Hospedagem para o setor e recomendações da chefia;
- ✓ Utilizar tratamento formal e conduta discreta no ambiente de trabalho;
- ✓ Executar outras atribuições compatíveis com a natureza da função.
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Noções de Recursos Humanos; controle e armazenamento de materiais, frios e similares; *coffee-break* e *café da manhã*; higienização e conservação dos equipamentos e utensílios; estoque e distribuição de bebidas; rotinas operacionais da hotelaria; resolução de problemas; atendimento ao cliente; técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental; preparos de sucos e vitaminas; segurança e bem-estar no ambiente de trabalho; relação interpessoal.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Significação das palavras: sinônimos e antônimos; Fonologia: conceito, classificação dos fonemas, divisão silábica, encontros vocálicos, encontros consonantais, dígrafos; Ortografia: empregos do *x*, *ch*, *z*, *s*, *ss*, *sc*, *sç*, *ç*; Acentuação gráfica; Emprego do acento indicativo da crase; Emprego dos sinais de pontuação; Verbos regulares e irregulares: conjugação verbal, concordância verbal; Artigos definidos e indefinidos; Classificação, uso e flexão de substantivos e adjetivos: singular e plural, aumentativo e diminutivo, feminino e masculino; Artigos definidos e indefinidos.

MATEMÁTICA: Situações- problemas envolvendo números naturais, inteiros, fracionários, decimais. Situações- problemas envolvendo razão e proporção. Unidades de medidas envolvendo os múltiplos e submúltiplos e suas transformações (metro, litro, quilograma). Porcentagem.

CARGO 16: CAMARREIRO E ARRUMADOR

ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado, de conclusão de Ensino Fundamental, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). (Desejável Inglês e/ou Espanhol básico).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação em área operacional de hotelaria.

RESPONSABILIDADES: Por dados e /ou informações confidenciais; pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Pelo desempenho dos trabalhos e na solução de problemas.

COMPETÊNCIAS: Senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS características: Observância às normas de segurança e /ou higiene adotadas pelo Sesc-DR/AC; uso obrigatório de uniforme.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Preparar as áreas de trabalho para execução das rotinas de limpeza e higienização;
- ✓ Limpar diariamente apartamentos, de acordo com a política e padrões operacionais do Centro de Turismo e Lazer, garantindo a satisfação do hóspede, retirando toalhas e lençóis usados e substituindo por limpos, retirando lixos e os detritos acumulados, limpando banheiros, repor amenidades do quarto e outros;
- ✓ Remover sujeiras diversas na diferentes superfícies, utilizando luvas;
- ✓ Proporcionar serviços de qualidade aos hóspedes acima dos padrões, fazendo o que for possível e razoável para satisfazer ou ultrapassar as expectativas dos mesmos;
- ✓ Maximizar a limpeza e eficiência do trabalho, mantendo os equipamentos de trabalho sempre limpos, organizados e com boa aparência;
- ✓ Finalizar as ações de limpeza e higienização;
- ✓ Readequar a área limpa e higienizada segundo padrão estabelecido, atentando para a personalização dos espaços, conforme necessidade ou solicitação do hóspede;
- ✓ Organizar e limpar os armários da rouparia, verificando a qualidade e a quantidade da roupa guardada, mantendo o estoque diariamente atualizado, avisando à governança se verificar a falta de algum item no estoque;
- ✓ Transmitir à chefia do setor as impressões e opiniões dos hóspedes;
- ✓ Relatar à Governança os objetos deixados no quarto para que sejam entregues aos seus donos;
- ✓ Deixar todos os pertences dos hóspedes nos apartamentos que continuarão ocupados pelos mesmos, a menos que se tenha jogado no lixo;
- ✓ Assegurar a continuidade das ações operacionais iniciadas em turnos anteriores;
- ✓ Apoiar a segurança e a privacidade do hóspede;
- ✓ Zelar pela higiene pessoal, visando sua segurança e bem-estar em seu ambiente de trabalho;
- ✓ Assegurar o uso correto de acessórios e a adequação do uniforme ao padrão de Meio de Hospedagem para o setor e recomendações da chefia;
- ✓ Utilizar tratamento formal e conduta discreta no ambiente de trabalho
- ✓ Executar outras atribuições compatíveis com a natureza da função;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Apresentação profissional e pessoal; principais atribuições do camareiro (a); material de trabalho do camareiro (a); o hóspede; o apartamento; refrigerador de apartamento – Frigobar; organização do carrinho e rouparia; racionalização dos processos de limpeza, higienização e arrumação; relacionamento interpessoal - hóspede e colegas; a importância do trabalho e da integração; atendimento as solicitações e reclamações.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Significação das palavras: sinônimos e antônimos; Fonologia: conceito, classificação dos fonemas, divisão silábica, encontros vocálicos, encontros consonantais, dígrafos; Ortografia: empregos do x, ch, z, s, ss, sc, sç, ç; Acentuação gráfica; Emprego do acento indicativo da crase; Emprego dos sinais de pontuação; Verbos regulares e irregulares: conjugação verbal, concordância verbal; Artigos definidos e indefinidos; Classificação, uso e flexão de substantivos e adjetivos: singular e plural, aumentativo e diminutivo, feminino e masculino; Artigos definidos e indefinidos.

MATEMÁTICA: Situações- problemas envolvendo números naturais, inteiros, fracionários, decimais. Situações- problemas envolvendo razão e proporção. Unidades de medidas envolvendo os múltiplos e submúltiplos e suas transformações (metro, litro, quilograma). Porcentagem.

CARGO 17: GARÇOM

ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC). (Desejável Inglês e/ou Espanhol básico).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.

RESPONSABILIDADES: Por dados e /ou informações confidenciais; pelo auxílio na execução de projetos e assistência às equipes.

HABILIDADES: Boa postura, comunicação, dinâmica e atualizar-se de acordo com as tendências da profissão.

COMPETÊNCIAS: Senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

OUTRAS CARACTERÍSTICAS: Observância às normas de segurança e /ou higiene adotada pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Montagem e organização do salão;
- ✓ Executar serviços de preparação de mesas com lanches variados, cafés, sucos, nos intervalos de reuniões, seminários ou cursos, quando ministrado pela Entidade;
- ✓ Servir refeições e bebidas;
- ✓ Proceder ao preparo de lanches e pequenas refeições;
- ✓ Conhecer com detalhes e saber explicar pratos e bebidas servidos, bem sua combinações;
- ✓ Conhecer e praticar padrões de qualidade sensorial e nutricional específicos do setor;
- ✓ Proceder estocagem e conservação de alimentos e bebidas específicos do setor dentro dos critérios de segurança dos alimentos;
- ✓ Organizar e manter a limpeza dos instrumentos/ambiente de trabalho voltados para o desempenho da atividade;
- ✓ Cuidar da apresentação e higiene pessoal para o trabalho;
- ✓ Zelar pela higiene pessoal, visando sua segurança e bem-estar em seu ambiente de trabalho;
- ✓ Assegurar o uso correto de acessórios e a adequação do uniforme ao padrão de Meio de Hospedagem para o setor e recomendações da chefia;
- ✓ Utilizar tratamento formal e conduta discreta no ambiente de trabalho;
- ✓ Executar outras atribuições compatíveis com a natureza da função.
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Vocabulário técnico hoteleiro; Departamentos básicos de uma empresa hoteleira (Comercial, Administração, Hospedagem e A & B); o departamento de A & B (setores, hierarquias, cargos e funções); o Setor do Restaurante (setores, hierarquias, cargos e funções).

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Significação das palavras: sinônimos e antônimos; Fonologia: conceito, classificação dos fonemas, divisão silábica, encontros vocálicos, encontros consonantais, dígrafos; Ortografia: empregos do x, ch, z, s, ss, sc, sç, ç; Acentuação gráfica; Emprego do acento indicativo da crase; Emprego dos sinais de pontuação; Verbos regulares e irregulares: conjugação verbal, concordância verbal; Artigos definidos e indefinidos; Classificação, uso e flexão de substantivos e adjetivos: singular e plural, aumentativo e diminutivo, feminino e masculino; Artigos definidos e indefinidos.

MATEMÁTICA: Situações- problemas envolvendo números naturais, inteiros, fracionários, decimais. Situações- problemas envolvendo razão e proporção. Unidades de medidas envolvendo os múltiplos e submúltiplos e suas transformações (metro, litro, quilograma). Porcentagem.

CARGO 18: ARTÍFICE DE MANUTENÇÃO ESCOLARIDADE: NÍVEL FUNDAMENTAL

REQUISITOS: Certificado, devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, fornecido por instituição de ensino devidamente reconhecido pelo Ministério da Educação (MEC).

EXPERIÊNCIA: Mínima de 06 (seis) meses na área de atuação em manutenção predial elétrica.

RESPONSABILIDADES: Por materiais, equipamentos e ferramentas.

HABILIDADES: Bons conhecimentos de manutenção predial, em geral.

COMPETÊNCIAS: Criatividade e iniciativa; senso crítico para análise e solução de problemas; autocontrole; senso de cooperação, integração e comunicação; autodesenvolvimento; flexibilidade; dedicação para o desenvolvimento das atividades previstas em sua área de atuação; postura profissional; zelo pelo patrimônio da Entidade.

Outras características: Observância às normas estabelecidas pelo Sesc-DR/AC.

ATRIBUIÇÕES DO CARGO:

- ✓ Manter em perfeitas condições de funcionamento as instalações prediais do SESC-DR/ACRE, desenvolvendo tarefas, de nível elementar, compreendendo: consertos, reparos, ajustamentos, montagens e manutenção das instalações elétricas e hidráulicas, de limpeza de condicionadores de ar, de pintura, de carpintaria e de alvenaria;
- ✓ Zelar pela conservação e manutenção do material e equipamento de sua área de atuação;
- ✓ Executar outras atividades, correlatas às descritas, desde que de mesma natureza e de equivalentes graus de responsabilidade e complexidade, sempre que solicitado a intervir;
- ✓ 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.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS: Princípios básicos de eletricidade: Condutores e Isolantes; curto-circuito; energia; resistência elétrica; ferramentas empregadas em eletricidade; fios e condutores; lâmpada de incandescência; disjuntores e porta-fusíveis; chaves e fusíveis; lâmpadas especiais; transformadores; frequência; isolamento; gerador elementar; produção, distribuição, utilização da energia elétrica; fontes de alimentação; Instrumentos de teste para reparação; regulador de voltagem do tipo série; funcionamento e manutenção de caixas de distribuição. Instalação e regulagem de refletores; reparos em redes elétricas prediais; iluminação; dispositivos e comandos de proteção elétrica; Instalações elétricas em baixa tensão; ferramentas e equipamentos de proteção individual e de grupo; chuveiros elétricos e saunas à vapor; primeiros socorros em vítima de choques elétricos; trabalhos em madeira, croquis ou ordens de serviços, montagens, reparos e modificações em estrutura de alvenaria, portas, divisórias, engradados; reparos e conservação em instalações hidráulicas, redes de tubulação, distribuição e coleta de água, vapor, gases, combustível, ar comprimido, esgotos, instrumentos de controle de pressão e válvulas.

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e interpretação de texto; Significação das palavras: sinônimos e antônimos; Fonologia: conceito, classificação dos fonemas, divisão silábica, encontros vocálicos, encontros consonantais, dígrafos; Ortografia: empregos do x, ch, z, s, ss, sc, sç, ç; Acentuação gráfica; Emprego do acento indicativo da crase; Emprego dos sinais de pontuação; Verbos regulares e irregulares: conjugação verbal, concordância verbal; Artigos definidos e indefinidos; Classificação, uso e flexão de substantivos e adjetivos: singular e plural, aumentativo e diminutivo, feminino e masculino; Artigos definidos e indefinidos.

MATEMÁTICA: Situações- problemas envolvendo números naturais, inteiros, fracionários, decimais. Situações- problemas envolvendo razão e proporção. Unidades de medidas envolvendo os múltiplos e submúltiplos e suas transformações (metro, litro, quilograma). Porcentagem

=== FIM ===

PROCESSO SELETIVO SESC-DR/AC Nº 003/2016

AVISO

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – DEPARTAMENTO REGIONAL NO ESTADO DO ACRE – SESC-DR/AC**, é uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos, vinculada ao sistema sindical (art. 240 da Constituição Federal), inscrita no CNPJ sob o nº 03.616.827/0001-12, com sede na Avenida Getúlio Vargas, nº 2473, 2º andar, bairro Bosque, na cidade de Rio Branco (AC), criada, mantida e administrada pelo empresariado do comércio de bens, serviços e turismo, com a finalidade de prestar serviços de educação, saúde, assistência, cultura e lazer aos trabalhadores do comércio e de atividades assemelhadas, através de sua Comissão de Processo Seletivo formalmente constituída, torna público a realização de Processo Seletivo nº 003/2016, para provimento de vagas efetivas e formação de cadastros de reserva para os cargos abaixo especificados, para atendimento à demanda de sua unidade de **Cruzeiro do Sul (AC)**, mediante cumprimento das condições constantes deste Edital:

CÓD.	CARGO	REQUISITOS	VAGAS EFETIVAS	CADASTRO RESERVA	REMUNERAÇÃO	CARGA HORÁRIA(*)
01	Técnico Especializado em Contabilidade	Graduação em Ciências Contábeis, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 2.865,53 + Benefícios	44 h
02	Técnico Especializado (Nutrição)	Graduação em Nutrição, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 3.215,91 + Benefícios	44 h
03	Técnico Especializado (Educ. Física)	Graduação em Educação Física, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	05	10	R\$ 3.215,91 + Benefícios	44 h
04	Técnico de Manutenção em Informática I	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio e/ou Técnico, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
05	Assistente de Administração I	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	15	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
06	Recepcionista Caixa	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	02	15	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
07	Recepcionista de Hotel	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	15	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
08	Atendente de Reservas	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
09	Técnico em Turismo	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.741,62 + Benefícios	44 h
10	Chefe de Governança	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 2.088,58 + Benefícios	44 h
11	Recreador	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Médio, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 2.088,58 + Benefícios	44 h
12	Motorista	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.552,78 + Benefícios	44 h

CÓD.	CARGO	REQUISITOS	VAGAS EFETIVAS	CADASTRO RESERVA	REMUNERAÇÃO	CARGA HORÁRIA(*)
13	Cozinheiro	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.324,13 + Benefícios	44 h
14	Auxiliar de Cozinha	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	03	15	R\$ 924,00 + Benefícios	44 h
15	Cambuzeiro	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 924,00 + Benefícios	44 h
16	Camareiro e Arrumador	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	06	15	R\$ 924,00 + Benefícios	44 h
17	Garçom	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	01	10	R\$ 1.386,99 + Benefícios	44 h
18	Artífice de Manutenção	Certificado devidamente registrado de conclusão de Ensino Fundamental, acrescido de experiência mínima de 06 (seis) meses na área de atuação.	04	10	R\$ 1.552,78 + Benefícios	44 h

(*) Carga horária semanal

INSCRIÇÕES: As inscrições serão realizadas no período das **08h00min do dia 19/10/2016 até às 23h59min do dia 30/10/2016**, exclusivamente através do endereço eletrônico <http://www.sescacre.com.br>, cabendo ao candidato certificar-se previamente de que preenche todos os requisitos exigidos para o cargo pretendido. Antes de efetuar a inscrição, o candidato deverá inteirar-se do Edital do Processo Seletivo, disponível no site do Sesc-DR/AC (<http://www.sescacre.com.br>) e certificar-se de que preenche todos os requisitos exigidos para o cargo pretendido.

TAXA: Serão observados os seguintes valores de taxa de inscrição:

- R\$ 20,00 (vinte reais) para os cargos de nível fundamental;
- R\$ 30,00 (trinta reais) para os cargos de nível médio; e
- R\$ 40,00 (quarenta reais) para os cargos de nível superior.

Obs: Não haverá gratuidade de pagamento da taxa de inscrição.

PROVAS: As provas serão realizadas no dia **04/12/2016, das 09h00min às 12h00min, na cidade de Cruzeiro do Sul (AC)**, em local a ser posteriormente divulgado no endereço eletrônico www.sescacre.com.br.

ADMISSÕES: As admissões serão efetivadas de acordo com o início de cada uma das atividades da unidade de Cruzeiro do Sul (administração, academia, lazer ou hotel). Logo, as contratações dos candidatos aprovados poderão ocorrer em momentos diferentes.

Maiores informações e Edital completo encontram-se disponíveis aos interessados no site do Sesc-DR/AC (www.sescacre.com.br).

Rio Branco (AC), 19 de outubro de 2016.

A COMISSÃO DO PROCESSO SELETIVO