

PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC/ES Nº 47/2026

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – DEPARTAMENTO REGIONAL DO ESPÍRITO SANTO – SENAC – ES, com sede na Avenida Marechal Mascarenhas de Moraes, 2077, Bento Ferreira, na cidade de Vitória (ES), torna pública a realização de Processo Seletivo para provimento de vagas mediante as condições e instruções estabelecidas neste documento.



1 DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Processo Seletivo será regido e executado pela Comissão de Recrutamento e Seleção do Senac-ES.

1.2 O SENAC é uma instituição qualificada como “Serviço Social Autônomo” sendo uma entidade de direito privado, nos termos da lei civil, sem fins lucrativos que funciona como órgão consultivo do Governo Federal em assuntos relacionados com a formação profissional de trabalhadores para os setores do comércio.

Para suprir as vagas do seu quadro de colaboradores o SENAC – ES realiza processo de Recrutamento e Seleção de acordo com a Resolução Senac 1263 de 2024 instituída pelo Departamento Nacional. Assim sendo, 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 nos casos previstos em lei.

1.3 O processo seletivo destina-se a selecionar candidatas para provimento de vagas em cargos de nível de **Ensino Fundamental e Médio Completo**, conforme oferta descrita no quadro a seguir:

Cargo	Requisitos da Vaga	Local de Trabalho	Horário de trabalho*	Nº vagas	Remuneração
<p>Cozinheiro Cód.: CZ 02</p>  <p>As vagas do Senac são inclusivas para Pessoas com Deficiência.</p> <p>Inscrições prorrogadas</p>	<p>Escolaridade: Ensino Fundamental Completo.</p> <p>Experiência Profissional: Mínimo de 06 meses em atividades de cozinha.</p> <p>Principais atividades a serem desenvolvidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparar e organizar pratos frios e quentes. - Elaborar pratos comuns de tipo familiar para atender a alimentação dos empregados no almoço e jantar. - Preparar, quando necessário, carnes de animais (aves, bovinos, caprinos, ovinos, suínos etc.) limpando, desossando, identificando tipos, marcando, fatiando, retirando vísceras, pesando, cortando e conservando. <p>Conhecimentos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Curso de Formação de Cozinheiro ou Gastronomia concluídos. 		14h50 às 23h01 (Escala 6X1)	01	R\$ 2.764,44
<p>Técnico em Manutenção Cód.: TM 01</p>  <p>As vagas do Senac são inclusivas para Pessoas com Deficiência.</p> <p>Inscrições encerradas</p>	<p>Escolaridade: Ensino Médio completo.</p> <p>Experiência profissional: Mínimo de 6 meses em atividades de técnico em manutenção ou em atividades de manutenção (elétrica, refrigeração, mecânica, hidráulica, pedreiro ou ajudante de pedreiro).</p> <p>Principais atividades a serem desenvolvidas:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Executar pequenas instalações elétricas, de cabeamento estruturado, de climatização, de equipamentos, hidrossanitárias, de sonorização e impermeabilização. - Construir fundações, levantar paredes, muros e construções similares. - Realizar atividades de acabamento como assentamento de cerâmica, reboco, pinturas em geral, contrapiso, forro e similares. - Manutenção preventiva e corretiva em instalações elétricas, de climatização, de cabeamento estruturado, hidrossanitárias, em equipamentos, em sistemas de impermeabilização, em sistemas de sonorização, em mobiliários e em prédios, calçadas e construções similares. <p>Conhecimento específico:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Curso básico na área de manutenção elétrica ou refrigeração ou mecânica ou hidráulica. 	Hotel Senac Ilha do Boi	11h40 às 20h00 (Escala 6x1)	01	R\$ 2.733,09

* Os candidatos, classificados, que **declararem** disponibilidade de horário na ficha de inscrição do processo seletivo, serão convocados, para as vagas do mesmo cargo, que porventura surgirem em outros horários. A não aceitação ocasionará em desistência tácita. Os candidatos, classificados, que **não declararem** disponibilidade de horário na ficha de inscrição entregue no processo seletivo, serão convocados apenas e somente para as vagas com o mesmo horário do cargo em que foram aprovados. A não aceitação ocasionará em desistência tácita.

1.4 Benefícios: Além do salário, o Senac/ES oferece Plano de Saúde coparticipativo, Plano Odontológico, Vale-Transporte (na forma da lei), Vale-Alimentação, Seguro de vida e descontos nos cursos da programação aberta da Instituição.

1.5 A síntese das atividades referentes aos cargos ofertados será especificada no **Anexo I**.

2 CRONOGRAMA DO PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO

É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar a publicação de todos os atos e comunicados referentes a este processo seletivo divulgados na internet, no site <http://www.es.senac.br>, não tendo o Senac-ES a obrigação de realizar convocação, não cabendo ao candidato alegar desconhecimento das datas, locais, resultados e demais informações contidas neste documento.

ETAPA	PERÍODO	LOCAL	RESULTADO
Divulgação do Processo de Seleção nº 47/2026	08/05/2026	www.es.senac.br	-
Período de Inscrição prorrogado	26/05 a 03/06/2026	Online	-
Período de Análise Curricular	08/06 a 09/06/2026	SENAC Vitória	09/06/2026 (após 17h)
Prova Prática	A definir	Hotel Ilha do Boi	A definir

*** O período poderá ser prorrogado, caso haja um número de inscritos abaixo do mínimo necessário.**

3. INSCRIÇÕES NO PROCESSO SELETIVO

- 3.1 Os candidatos deverão realizar a inscrição e anexar toda a documentação necessária (item 3.3) no período estabelecido no cronograma (item 2).
- 3.2 O SENAC não será responsável por inscrições não realizadas por motivo de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem o envio da **Inscrição**.
- 3.3 No ato da **Inscrição**, os interessados deverão anexar no campo **“Comprovações Exigidas no Comunicado”** os seguintes documentos:

Requisitos da Vaga	Item	Documentação*
3.3.1 Comprovação da Escolaridade exigida	Para todos os cargos: Cópia simples de um dos documentos especificados ao lado.	I) Diploma de Conclusão de Curso; II) Histórico Escolar; III) Declaração original emitida por instituição de ensino reconhecida pelo MEC.
3.3.2 Comprovação de Conhecimentos Específicos	Para o cargo de Cozinheiro: - Curso de Formação Cozinheiro ou gastronomia concluídos. Para o cargo de Técnico em Manutenção: - Curso básico na área de manutenção elétrica ou refrigeração ou mecânica ou hidráulica.	I) Certificado de Conclusão de Curso ou Declaração original emitida pela entidade promotora do curso.
3.3.3. Certidão de Antecedentes Criminais**	Apresentação das Certidões de Antecedentes Criminais Federal , emitidas no prazo de até 5 dias úteis anteriores à data de envio da documentação de habilitação para o SENAC/ES. Apresentação das Certidões de Antecedentes Criminais Estadual , emitidas no prazo de até 5 dias úteis anteriores à data de envio da documentação de habilitação para o SENAC/ES.	Link para expedir Certidão online: https://www.gov.br/pt-br/servicos/emitir-certidao-de-antecedentes-criminais Link para expedir as Certidão online: https://www.es.gov.br/documentos/atestado-de-antecedentes-criminais

* Toda documentação que não for exigida pela vaga, será descartada e nenhum documento será devolvido, em tempo algum, para o candidato.

Visando atender a Lei nº 14.811 de 12 de janeiro de 2024, Art. 59-A que diz: “As instituições sociais públicas ou privadas que desenvolvem atividades com crianças e adolescentes e que recebem recursos público deverão exigir e manter certidões de antecedentes criminais de todos os seus colaboradores, as quais deverão ser atualizadas a cada 6 (seis) meses. Parágrafo único. **Os estabelecimentos educacionais e similares, públicos ou privados, que desenvolvem atividades com crianças e adolescentes, independentemente de recebimento de recursos públicos, **deverão manter fichas cadastrais e certidões de antecedentes criminais atualizadas de todos os seus colaboradores.**”

- 3.4 O SENAC/ES reserva-se o direito de não aceitar no processo de recrutamento e seleção, as **Inscrições** esteja com informações incompletas, sem a documentação que comprove os requisitos mínimos exigidos pelo cargo e/ou fora da formatação e exigência descritas neste documento.
- 3.5 O preenchimento da Inscrição e o envio da documentação implicará o conhecimento e a tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Processo Seletivo, sob as quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.
- 3.6 As inscrições serão realizadas via internet, por intermédio de cadastro de currículo, efetivação de candidatura a vaga e anexo de documentos exigidos, de acordo com os seguintes procedimentos:
- 3.6.1 Os candidatos interessados deverão cadastrar seu currículo através do site <https://es.senac.br/trabalhe-conosco/efetivo>, realizando a candidatura no cargo de interesse. Caso não ocorra a candidatura o mesmo será desconsiderado.
- 3.6.2 Para efetuar a inscrição o candidato poderá conferir o passo a passo no arquivo **“Passo a Passo para cadastro de currículos e candidatura a vaga”**, disponível no site informado no item 3.5.1.
- 3.6.3 Caso tenha dúvidas enviar e-mail para curriculo@es.senac.br.

- 3.7 São condições obrigatórias para formalizar a inscrição no Processo Seletivo:
- Ser brasileiro ou estrangeiro legalizado;
 - Ter idade mínima de 18 anos completos na data da inscrição;
 - Estar em dia com as obrigações eleitorais e militares;
 - Não possuir condenação em seu nome no Sistema Nacional de Informações Criminais, com a emissão da respectiva Certidão de Antecedentes Criminais;
 - Declarar concordância com todos os termos deste documento.
- 3.8 É vedada a participação de ex-funcionários da instituição que:
- Tenham sido demitidos da Instituição por justa causa,
 - Tenham sido demitidos ou solicitado desligamento da Instituição nos últimos 12 (doze) meses.

4. DA CONTRATAÇÃO DE PARENTES

Observando o disposto no Regimento do Senac, em especial do Capítulo XII, artigo 46º e parágrafo único.

Art. 46 – “Não poderão ser admitidos como funcionários do Senac parentes até o terceiro grau civil (afim ou consanguíneo) do Presidente ou dos membros, efetivos e suplentes, do Conselho Nacional e do Conselho Fiscal ou dos Conselhos Regionais do Senac ou do Sesc, bem como de dirigentes de entidades sindicais ou civis do comércio, patronais ou de empregados, da correspondente área territorial”.

Parágrafo Único - A proibição é extensiva, nas mesmas condições, aos parentes dos funcionários da Instituição Senac ou do Sesc.

Compreendem-se como parentes até o terceiro grau:

- Ascendentes: pais, avó(s) e bisavó(s);
- Descendentes: filho(s), neto(s) e bisneto(s);
- Colaterais: irmão(s), tios e sobrinhos;
- Afins: Cônjuge/União Estável, sogro(s), cunhado(s), avós do cônjuge, sobrinhos e bisavós do cônjuge, madrasta, padrasto e enteados.

5. DA DIVULGAÇÃO

O presente processo seletivo se tornará público através dos seguintes veículos:

5.1 Site do Senac-ES <http://www.es.senac.br>;

5.2 Sites de divulgação de vagas.

5.3 As vagas deste processo seletivo poderão também ser divulgadas em outros meios alternativos tais como: Entidades de classe, Conselhos regionais, Sines locais ou regionais e outros meios de recrutamento e seleção definidos pela área de Recursos Humanos.

6. DAS ETAPAS DO PROCESSO

O processo de seleção constará das seguintes etapas distintas, na ordem apresentada.

6.1 Análise curricular: Fase de caráter eliminatório.

Nessa fase objetiva-se verificar se o currículo do candidato inscrito atende ou não aos requisitos exigidos pela vaga, logo, serão avaliados os conteúdos informados referente a escolaridade e conhecimentos específicos. Serão selecionados os candidatos que atenderem aos requisitos necessários para exercerem o cargo.

6.2 Prova de Conhecimentos: Fase de caráter classificatório.

Caso haja mais de 15 (quinze) inscritos para os cargos, poderá ou não, ser realizada antes da Prova Prática, uma Prova de Conhecimentos de caráter classificatório.

O cálculo da nota na prova de conhecimentos, comum às provas de todos os candidatos, será igual à soma das notas obtidas em todas as questões que a compõem, conforme quadros a seguir.

A pontuação máxima será de 10 (dez) pontos, abrangendo questões de conhecimentos específicos. Serão eliminados do processo seletivo os candidatos que obtiverem nota igual à zero.

CARGO	PROVA	QUESTÕES	Nº DE QUESTÕES	PONTUAÇÃO MÁXIMA
Cozinheiro Cód.: CZ 02	Conhecimentos Específicos	Área de atuação	10	10
Técnico em Manutenção Cód.: TM 01				
PONTUAÇÃO TOTAL MÁXIMA				10,0

6.2.1 A duração total para realização das Provas dessa etapa será de **1 hora**.

6.2.2 Serão convocados para Prova Prática, apenas os **10 (dez) candidatos** classificados, em ordem decrescente de nota, na Prova de Conhecimentos. O número de candidatos convocados poderá variar para mais ou para menos em caso de empate de notas.

Conforme necessidade da instituição, poderão ser convocados os demais classificados para dar sequência às etapas, dentro do período de validade do processo seletivo.

6.3 Prova Prática: Fase de caráter eliminatório e classificatório.

A Prova Prática objetiva verificar o conhecimento prático dos candidatos, conforme área de atuação. Nesta etapa os candidatos deverão realizar uma tarefa semelhante ao exigido pela função, conforme quadro abaixo.

A prova terá o valor máximo de 10 (dez) pontos. Será eliminado o candidato que obtiver, nessa etapa, pontuação menor que 7 (sete) pontos.

CARGO	DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES
Cozinheiro Cód.: CZ 02	O candidato deverá preparar: Carnes e Pescados; Risotos; Pratos à base de ovos; fazer molhos bases e derivações; efetuar cortes, desossa e porcionamento em proteínas e hortifrutigranjeiros; Fazer sopas, caldos, fundos, cremes, purês e suas derivações; fazer saladas; fazer sobremesas; aplicar os métodos de cocção; Preparar sanduíches e matinais (Itens do café da manhã); proporção e porcentagem de insumos. Os quais serão definidos na hora da prova. O tempo previsto será de uma 1 hora e 30 minutos. Obs.: Apresentar-se com calça, camisa de manga curta e sapatos fechados.
Técnico em Manutenção Cód.: TM 01	Dar solução a problemas apresentados, abrangendo as áreas de hidráulica, elétrica ou pequenas reformas (pintura, emassamento, colocação de piso ou rodapé etc.), no tempo previsto de 30 minutos.

7. DA REALIZAÇÃO DAS PROVAS

7.1 Os candidatos convocados deverão comparecer ao local designado para a realização das etapas, munidos de caneta esferográfica de tinta azul ou preta e documento de identificação (com foto), não havendo ressalva por quaisquer motivos, em hipótese alguma.

7.2 Ficará automaticamente eliminado e desclassificado o candidato que chegar atrasado, **com tolerância de 10 minutos** para o horário previsto ou não comparecer em qualquer uma das etapas do processo seletivo ou não apresentar o documento de identificação.

7.3 Não haverá aplicação de avaliações fora dos locais pré-estabelecidos.

7.4 Caso o candidato porte telefone celular, o aparelho deverá permanecer desligado. O descumprimento da presente instrução implicará na eliminação do candidato, caracterizando-se como tentativa de fraude.

7.5 Se por qualquer tempo for constatado, por meio eletrônico, visual ou grafológico, ter o candidato se utilizado de processo ilícito, suas provas serão anuladas e será automaticamente eliminado do processo seletivo.

7.6 O cronograma poderá sofrer alteração desde que previamente comunicado aos candidatos.

8. DOS RESULTADOS DO PROCESSO SELETIVO

8.1 O resultado final do processo seletivo será divulgado por meio de lista nominal, constando a classificação dos candidatos nos respectivos cargos.

8.2 O resultado final, com a classificação dos candidatos aprovados neste processo seletivo não implica obrigatoriamente em sua contratação, cabendo ao Senac-ES a avaliação da conveniência e oportunidade de aproveitá-los em número estritamente necessário, respeitando a ordem de classificação no processo seletivo, gerando a sua classificação mera expectativa de direito.

9. DA CLASSIFICAÇÃO E CONVOCAÇÃO

9.1 Serão considerados classificados neste processo seletivo somente os candidatos que obtiverem a nota mínima exigida em todas as etapas do Processo Seletivo.

9.2 Os candidatos aprovados serão classificados em ordem decrescente de nota, segundo a Nota Final (NF), que será calculada pela média ponderada das notas obtidas pelo candidato em cada etapa, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$NF = [PC + (PP \times 2)] : 3$$

NF= Nota Final **PC**= Nota da Prova de Conhecimentos (quando houver) **PP**= Nota da Prova Prática. Será atribuído peso 2.

9.3 Os candidatos aprovados e classificados serão convocados respeitando a ordem classificatória prevista no item 9.2 e obedecendo ao número de vagas oferecidas para o cargo, conforme o quadro de ofertas item 1.3 deste documento.

9.4 Os candidatos aprovados, conforme item 9.2 e conforme interesse do SENAC, serão informados através de contato telefônico ou via e-mail, da data e hora de comparecimento para entrega de documentos, sob pena de desistência tácita.

9.5 Os demais classificados, remanescentes deste processo e os classificados para as vagas denominadas "cadastro de reserva", comporão um cadastro, por ordem de classificação final, observando o prazo de validade do processo de seleção e os seguintes critérios:

- Desistência formal do(s) primeiro(s) colocado(s) ou desistência tácita.
- Abertura de novas vagas com o perfil e requisitos exigidos neste Processo Seletivo.

Parágrafo 1º: O Senac, após esgotado o cadastro de reserva dos aprovados neste Processo Seletivo, poderá chamar para a realização da etapa de Prova Prática, os demais candidatos classificados, conforme item 6.2, no prazo de até **24 (vinte e quatro) meses**, a contar da data de homologação do processo seletivo, em caso de surgimento de novas vagas para o mesmo cargo e perfil deste processo seletivo.

Parágrafo 2º: Os candidatos a que se refere o Parágrafo 1º deste item, serão convocados na mesma ordem de classificação, segundo os critérios do item 6.2.

10. DO DESEMPATE

10.1 Em caso de empate na Prova de Conhecimentos, serão adotados sucessivamente os seguintes critérios de desempate, conforme o cargo.

a) Maior tempo de experiência no cargo.

10.2 Em caso de empate na classificação final, terá preferência o candidato que, na ordem apresentada:

- a) Obter maior pontuação na Prova Prática;
- b) Comprovar maior tempo de experiência profissional na área solicitada;
- c) Obter maior nota na Prova de Conhecimentos.

11. PRAZO DE VALIDADE

O prazo de validade do processo de seleção, esgotar-se-á após **24 (vinte e quatro) meses**, contados a partir da data da homologação do processo seletivo, podendo os candidatos, pela ordem de classificação, serem aproveitados para provimento das vagas no mesmo cargo e município corresponde ao local de trabalho, para o qual tenha obtido classificação, conforme item 9.5.

12. REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO

12.1 Haver vaga no quadro de pessoal das unidades do Senac-ES, para a qual o(a) candidato(a) tiver obtido classificação;

12.2 Apresentar os documentos que venham a ser solicitados, no prazo estipulado, pelo setor de Recursos Humanos.

12.3 Os resultados dos exames médicos são de caráter eliminatório para efeito de admissão.

12.4 O candidato deverá manter durante o prazo de validade do Processo Seletivo, o seu cadastro atualizado para eventuais convocações, não lhe cabendo qualquer reclamação caso não seja possível ao Senac-ES convocá-lo por falta da citada atualização.

12.5 No caso do candidato classificado ser convocado e não aceitar a vaga, o mesmo se obriga a formalizar a sua desistência.

12.6 O candidato que ocupar cargo, emprego ou função pública deverá apresentar, para fins de admissão no Senac/ES, autorização prévia do titular do respectivo ministério ou autoridade correspondente (art. 41, § 2º do Regulamento do Senac, aprovado pelo Decreto 61.836/67).

12.6.1 Na hipótese prevista no subitem 12.6, o candidato deverá, ainda, demonstrar a compatibilidade entre carga horária de trabalho a ser assumida no Senac/ES e a do seu cargo, emprego ou função pública.

13. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 Em caso de constatação de inveracidade das informações fornecidas pelo (a) candidato (a) em qualquer das fases e até mesmo após a contratação, o contrato de trabalho poderá ser rescindido por justa causa.

13.2 O presente Processo Seletivo, a critério da Direção Regional do Senac-ES, ouvido pela Comissão de Recrutamento e Seleção, poderá ser cancelado, adiado ou revogado, no todo ou em parte, sem que isso gere motivo para qualquer pedido de reparação ou indenização por parte dos participantes.

13.3 Os itens deste documento 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 ao presente Processo Seletivo.

13.4 Os casos omissos serão resolvidos pela Direção Regional do Senac-ES.

13.5 Este Processo Seletivo entra em vigor na data da sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Vitória – ES, 26/05/2026

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL

ANEXO I

SÍNTESE DAS ATIVIDADES REFERENTE AO CARGO DE:

COZINHEIRO:

- Preparar e organizar pratos frios e quentes.
- Preparar, modelar e assar massas de cozinha.
- Montar saladas.
- Cozinhar legumes, raízes e outros alimentos para preparação dos pratos.
- Preparar massas de uso específico na cozinha, à máquina e manual.
- Cobrir e abrilhantar alimentos.
- Preparar fundos, molhos diversos para os pratos de carne, aves e peixes de quaisquer tipos.
- Elaborar pratos comuns de tipo familiar para atender a alimentação dos empregados no almoço e jantar.
- Preparar, quando necessário, carnes de animais (aves, bovinos, caprinos, ovinos, suínos, etc.) limpando, desossando, identificando tipos, marcando, fatiando, retirando vísceras, pesando, cortando e conservando.
- Acondicionar carnes em embalagens individuais, manualmente ou com o auxílio de máquinas de embalagem.
- Controlar a velocidade e a temperatura de máquinas e equipamentos de refrigeração.
- Receber, conferir, armazenar e controlar as condições dos produtos comprados ou requisitados.
- Estocar e cuidar para que permaneçam em perfeito estado de conservação os produtos da cozinha.
- Preparar a cozinha, equipamentos e implementos para início das atividades.
- Requisitar ao Gestor de cozinha os produtos necessários para o trabalho, com a antecedência e a quantidade necessárias para o trabalho.
- Realizar a preparação de bufês e cardápio de coquetéis.
- Verificar a composição dos itens de bufês e cardápio de coquetéis, realizando a reposição sempre que necessário.
- Realizar a preparação inicial e manter a conservação dos alimentos e gêneros alimentícios.
- Participar da elaboração de cardápios e fichas técnicas junto ao Chef e Subchefe da Cozinha.
- Supervisionar, assistir e treinar alunos.
- Manter limpas as dependências da cozinha em geral, 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 Gestor imediato.
- Cumprir as rotinas e procedimentos de sua responsabilidade de acordo com o manual de boas práticas do Hotel Ilha do Boi.
- Receber alunos do Hotel Escola, prestando orientações relacionadas às atividades de Cozinheiro, em função de monitoramento.
- Ministras aulas ou conduzir sessões de treinamento, eventualmente, na EPHE.

TÉCNICO EM MANUTENÇÃO:

- Realizar a manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos.
- Fazer conserto e montagem de circuitos elétricos multifilares e unifilares.
- Fazer leitura de projetos de instalações elétricas.
- Ler intensidade de corrente de aparelhos elétricos em funcionamento.
- Fazer conserto e montagem de luminárias.
- Instalar comandos elétricos simples e equipamentos (ventiladores, ar-condicionados, bebedouros etc.).
- Realizar aterramentos de tomadas elétricas e equipamentos.
- Fazer dimensionamento de disjuntores de proteção.
- Instalar e consertar descargas, torneiras e outras instalações hidráulicas.
- Fazer rebocos, assentamentos de cerâmicas (pequenos reparos).
- Entregar e receber documentos referentes a equipamentos e materiais de manutenção.
- Verificar validade de extintores de incêndio, solicitando substituição quando necessário.
- Realizar serviços específicos de pintura com pistola de ar comprimido.
- Realizar reforma de quadros de sala de aula, mesas/pranchetas de desenho e outros mobiliários.
- Acompanhar serviços de limpeza e desinfecção de reservatórios de água, desinsetização e desratização.
- Realizar pequenas soldas elétricas, oxiacetilênica e eletrônica.
- Realizar a manutenção preventiva de centrais de ar-condicionado das carretas da Instituição.
- Utilizar os EPI's de forma correta, durante a execução dos serviços, zelando pela sua conservação.
- Utilizar de forma controlada e responsável os produtos fornecidos para execução das atividades diárias.
- Responder pela organização física e operacional do setor de manutenção para atuação de acordo com as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança e preservação ambiental.
- Manter controle e acompanhamento relativo à conservação dos bens patrimoniais e equipamentos de manutenção, solicitando os serviços de conserto e reposição necessários.
- Realizar a vistoria nos setores para verificar as áreas que possuem problemas (parte hidráulica e elétrica).
- Anotar no livro de ocorrência, lançando as anormalidades que ocorreram durante o dia.
- Liberar nota dos serviços de manutenção já prestados por empresas prestadoras de serviços.
- Realizar pedidos de compra de materiais e equipamentos para as atividades de manutenção.
- Instalar e realizar a operação do som, vídeo, tevê, microfone e outros recursos audiovisuais, quando necessário nas instalações do Hotel.
- Realizar a manutenção de telefones e de todos os equipamentos dos apartamentos.
- Acompanhar a execução dos serviços de refrigeração, prestado por empresa contratada.
- 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 Gestor imediato.