

**CENTRO UNIVERSITÁRIO FACEX**  
**EDITAL nº 13/2018 – PRORROGAÇÃO DE PRAZO**

O **CENTRO UNIVERSITÁRIO FACEX - UNIFACEX**, torna público, para conhecimento dos interessados que no período de 05/11/2018 a 19/11/2018, estarão abertas as inscrições para o processo seletivo para Cadastro de Reserva de Profissionais de Laboratorio Multidisciplinar de Alimentos em cumprimento às normas estatuídas no seu Regimento Interno, publicadas neste edital e divulgadas no endereço eletrônico: <http://unifacex.com.br/institucional/reitoria/editais/>.

### **1. DAS VAGAS**

2.1. É disposta vaga, para cadastro de reserva, conforme definido no item 05 deste edital que trata dos objetos de avaliação.

2.2. As atividades referentes ao cargo envolvem a atuação na Cozinha.

### **2. DAS INSCRIÇÕES**

#### **2.1 Instruções de inscrição**

- a) Período: 05/11/18 à 19/11/18
- b) Horário: 09:00h às 21:00h
- c) Local: Central de Relacionamento, de Capim Macio.

#### **2.2 Documentação exigida:**

- a) Cópia autenticada do diploma de curso do maior nível de ensino;
- b) Declaração de Matrícula (Para graduandos);
- c) Currículo atualizado, acompanhado de cópias dos documentos comprobatórios;
- d) Cópia do RG e CPF;
- e) Comprovante de residência atualizado.

### **3. DA COMISSÃO DE SELEÇÃO**

3.1. A Comissão de Seleção será composta pela Pró-reitora Administrativa do UNIFACEX, ou por seu substituto *ad hoc*, pela Coordenação de Gastronomia, Coordenação de Nutrição e pelo gestor de Recursos Humanos.



3.2. A comissão de seleção será responsável por todas as etapas do processo seletivo.

#### 4. DA SELEÇÃO

4.1. A seleção constará de três fases de avaliações, realizadas na seguinte ordem:

I - Avaliação curricular, de caráter eliminatório;

II - Prova de avaliação prática (quando demandado) e entrevista, de caráter eliminatório e classificatório;

III - Entrevista com o Setor de RH, de caráter eliminatório e classificatório.

#### 5. DOS OBJETOS DE AVALIAÇÃO — HABILIDADES, PERFIL E CONHECIMENTOS

CARGO	AREA DO CONHECIMENTO	TITULAÇÃO MÍNIMA EXIGIDA	CONHECIMENTOS NECESSÁRIOS
Técnico para a cozinha pedagógica (Cadastro de Reserva)	GASTRONOMIA NUTRIÇÃO	Graduado	Técnico com conhecimento em boas práticas de alimentação e nutrição (legislação em controle higiênico sanitário para estabelecimentos produtores de alimentos, Manual de Boas Práticas/POPs/Instruções de Trabalho), conhecimento específico em pré-preparo, porcionamento, mise-en-place, logística de compras e organização dos processos de cozinha.

#### 6. DO RESULTADO DA SELEÇÃO

6.1 O resultado final com os classificados deverá ser divulgado em ordem crescente, no site da instituição.

#### 7. DA CONTRATAÇÃO:

7.1 A Contratação será feita de acordo com a necessidade, obedecendo à ordem de classificação final da seleção, respeitada a CLT.

#### 8. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS:

8.1 A Comissão de Seleção terá autoridade legal e cabal para o julgamento dos itens previstos neste processo de seleção, bem como para adicionar qualquer norma que não tenha ficado explícita neste edital.



8.2 Informações adicionais enviar e-mail para [setorpessoal@facex.com.br](mailto:setorpessoal@facex.com.br).

8.3 Os casos omissos não previstos no edital serão resolvidos pela Pró-reitoria Administrativa.

Natal, 08 de Novembro de 2018.

  
Richard Medeiros de Araújo  
Reitor em exercício