1ª RETIFICAÇÃO AO EDITAL DE CONTRATAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS N° 003/2026

A Associação de Proteção e Assistência aos Condenados – APAC de Salinas/MG, por intermédio do seu Diretor-Presidente, Fábio Marques de Carvalho, no uso de suas atribuições legais, torna pública a 1ª RETIFICAÇÃO do Edital de Contratação de Funcionários nº 003/2026 destinado à formação de Cadastro de Reserva.

RESOLVE:

RETIFICAR o item 2 – DOS CARGOS E VAGAS, para alterar a nomenclatura do cargo de PADEIRO para PADEIRO/COZINHEIRO; o item referente à descrição das atribuições e competências do referido cargo, mediante a inclusão da descrição correspondente à função de Cozinheiro, bem como os itens 6.1 e 10, referentes ao período de inscrições e ao cronograma de atividades do processo seletivo, respectivamente, prorrogando o prazo de inscrições e adequando as datas das etapas subsequentes, que passam a vigorar com as seguintes redações:

ONDE SE LÊ:

2. DOS CARGOS E VAGAS:

CARGO	VAGAS	REGIME DE TRABALHO	REMUNERAÇÃO	EXIGÊNCIAS DO CARGO
Padeiro (a)	1 + CR*	44 horas semanais	R$ 2.243,84	Ensino Fundamental Completo
Secretária (o)	CR*	44 horas semanais	R$ 1.823,91	Ensino Médio Completo
Estagiário (a)	CR*	22 horas semanais	R$ 862,56	Ensino Superior Incompleto

***Cadastro de Reserva**

LEIA-SE:

“AMANDO AO PRÓXIMO, AMARÁS A CRISTO”

2 – DOS CARGOS E VAGAS:

CARGO	VAGAS	REGIME DE TRABALHO	REMUNERAÇÃO	EXIGÊNCIAS DO CARGO
Padeiro (a)/Cozinheiro (a)	1 + CR*	44 horas semanais	R$ 2.243,84	Ensino Fundamental Completo
Secretária (o)	CR*	44 horas semanais	R$ 1.823,91	Ensino Médio Completo
Estagiário (a)	CR*	22 horas semanais	R$ 862,56	Ensino Superior Incompleto

***CR – Cadastro Reserva**

ONDE SE LÊ:

3.1 CARGO: Padeiro

Conhecimento específico: Metodologia APAC, Regulamentos Disciplinar e Administrativo, Aperfeiçoamento técnico para padeiro/confeiteiro. Código de Ética e conduta dos colaboradores das APACs;

Descrição Sumária: Cuidar do suprimento de produtos de padaria para as pessoas que trabalham no CRS, recuperandos de todos os regimes, parceiros conveniados, clientes e dos visitantes;

Atribuições/Tarefas

- Participar semanalmente da reunião administrativa;
- Preparar pães e demais produtos da padaria para suprimento do CRS e dos parceiros conveniados, quando houver, obedecendo à demanda local (pela manhã, pela tarde, à noite, etc.);
- Solicitar, por meio de memorando próprio, a lista de compras de matéria-prima para o preparo dos produtos da padaria, junto à Tesouraria;
- Fazer a separação dos produtos e encaminhar para os ajudantes;
- Monitorar os recuperandos auxiliares de padaria;
- Treinar recuperandos para o exercício do ofício de padeiro;
- Zelar pela ordem e limpeza da padaria.

Características da Função: As tarefas são pouco padronizadas exigindo decisões, sendo realizadas por recuperando. Responsabilidade por máquinas e equipamentos, guarda de material/patrimônio.

Competências:

- **Conhecimentos**: Conhecimentos de panificação; Conhecimento do método APAC.
- **Habilidades**: Habilidade de comunicação e de relacionamento interpessoal; Facilidade para trabalhar em equipe; Capacidade de atenção, concentração e organização; Capacidade de liderança e treinamento; Preparo físico para carregar pesos médios ocasionalmente.
- **Atitudes**: Gostar do ofício; Ter vontade de aperfeiçoar o trabalho realizado continuamente, cozinhando com capricho, zelo e higiene, com variedade de pratos e ingredientes e com economia; Ser paciente**.**

LEIA-SE:

3.1 CARGO: Padeiro (a)

Conhecimento específico: Metodologia APAC, Regulamentos Disciplinar e Administrativo, Aperfeiçoamento técnico para padeiro/confeiteiro. Código de Ética e conduta dos colaboradores das APACs;

Descrição Sumária: Cuidar do suprimento de produtos de padaria para as pessoas que trabalham no CRS, recuperandos de todos os regimes, parceiros conveniados, clientes e dos visitantes;

Atribuições/Tarefas

- Participar semanalmente da reunião administrativa;
- Preparar pães e demais produtos da padaria para suprimento do CRS e dos parceiros conveniados, quando houver, obedecendo à demanda local (pela manhã, pela tarde, à noite, etc.);
- Solicitar, por meio de memorando próprio, a lista de compras de matéria-prima para o preparo dos produtos da padaria, junto à Tesouraria;
- Fazer a separação dos produtos e encaminhar para os ajudantes;
- Monitorar os recuperandos auxiliares de padaria;
- Treinar recuperandos para o exercício do ofício de padeiro;
- Zelar pela ordem e limpeza da padaria.

Características da Função: As tarefas são pouco padronizadas exigindo decisões, sendo realizadas por recuperando. Responsabilidade por máquinas e equipamentos, guarda de material/patrimônio.

Competências:

- **Conhecimentos**: Conhecimentos de panificação; Conhecimento do método APAC.

- **Habilidades**: Habilidade de comunicação e de relacionamento interpessoal; Facilidade para trabalhar em equipe; Capacidade de atenção, concentração e organização; Capacidade de liderança e treinamento; Preparo físico para carregar pesos médios ocasionalmente.
- **Atitudes**: Gostar do ofício; Ter vontade de aperfeiçoar o trabalho realizado continuamente, cozinhando com capricho, zelo e higiene, com variedade de pratos e ingredientes e com economia; Ser paciente**.**

E

CARGO 3.1 Cozinheiro (a)

Conhecimento específico: Metodologia APAC, Regulamentos Disciplinar e Administrativo. Saber cozinhar. Código de Ética e conduta dos colaboradores das APACs;

Descrição Sumária: Cuidar da alimentação das pessoas que trabalham no CRS, recuperandos de todos os regimes, funcionários e visitantes;

Atribuições/Tarefas

- Participar semanalmente da reunião administrativa;
- Preparar as refeições cumprindo o cardápio elaborado pela nutricionista ou por funcionário e/ou voluntário designado para tanto;
- Elaborar a lista de compras de suprimentos para o preparo das refeições;
- Fazer a separação dos produtos e encaminhar para os ajudantes;
- Solicitar, por meio de memorando próprio, a compra de matéria-prima para a cozinha, junto à Tesouraria;
- Monitorar os recuperandos auxiliares de cozinha;
- Ensinar o ofício da culinária;
- Zelar pela ordem e limpeza da cozinha.

Características da Função: As tarefas são pouco padronizadas exigindo decisões. Responsabilidade por máquinas e equipamentos, guarda de material/patrimônio.

Competências:

- **Conhecimentos**: 1º Grau completo; Conhecimentos de Culinária; Conhecimento do método APAC.
- **Habilidades**: Habilidade de comunicação e de relacionamento interpessoal; Facilidade para trabalhar em equipe; Capacidade de atenção, concentração e organização; Capacidade de liderança e treinamento. Preparo físico para carregar pesos médios ocasionalmente.
- **Atitudes**: Gostar de culinária; Ter vontade de aperfeiçoar o trabalho realizado continuamente, cozinhando com capricho, zelo e higiene, com variedade de pratos e ingredientes e com economia; Ser paciente.

ONDE SE LÊ:

6. DAS INSCRIÇÕES

6.1 O interessado deverá encaminhar currículo, do dia **26/10/2026 até o dia 30/10/2026,** para o seguinte e-mail: **apacsalinas@fbac.com.br** com a seguinte mensagem: **"EDITAL DE CONTRATAÇÃO 003/2026 – Cargo Desejado"** de acordo com o cargo pretendido.

LEIA-SE:

6. DAS INSCRIÇÕES

6.1 O interessado deverá encaminhar currículo, do dia **26/10/2026 até o dia 06/11/2026,** para o seguinte e-mail: **apacsalinas@fbac.com.br** com a seguinte mensagem: **"EDITAL DE CONTRATAÇÃO 003/2026 – Cargo Desejado"** de acordo com o cargo pretendido.

ONDE SE LÊ:

10. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

ETAPA	DATA
Período de Inscrições	26/10 a 30/10/2026
Resultado da Análise Curricular	03/11/2026
Realização da Prova Objetiva	05/11/2026
Resultado da Prova Objetiva	05/11/2026
Realização de Entrevistas	09/11/2026
Resultado Final	10/11/2026
Prazo para Recurso contra o Resultado Final	11/11/2026 a 13/11/2026
Resposta ao Recurso contra o Resultado Final	16/11/2026
Homologação do Resultado Final	17/11/2026

LEIA-SE:

10. CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

ETAPA	DATA
Período de Inscrições	26/10 a 06/11/2026

Resultado da Análise Curricular	09/11/2026
Realização da Prova Objetiva	11/11/2026
Resultado da Prova Objetiva	11/11/2026
Realização de Entrevistas	12/11/2026
Resultado Final	13/11/2026
Prazo para Recurso contra o Resultado Final	16/11/2026 a 18/11/2026
Resposta ao Recurso contra o Resultado Final	19/11/2026
Homologação do Resultado Final	20/11/2026

Permanecem **INALTERADAS** todas as demais disposições constantes do Edital de Contratação de Funcionários n° 003/2026 da APAC Salinas.

Salinas, 03 de Novembro de 2026.

ASSINADO DIGITALMENTE
ASSOCIACAO DE PROTECAO E ASSISTENCIA AOS CO
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
https://serpro.gov.br/assinador-digital
Serpro

Fábio Marques de Carvalho

Presidente da APAC Salinas

ASSINADO DIGITALMENTE
ASSOCIACAO DE PROTECAO E ASSISTENCIA AOS CO
A conformidade com a assinatura pode ser verificada em:
https://serpro.gov.br/assinador-digital
Serpro

David Monteiro Gonçalves

Gerente Geral da APAC Salinas