



PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO DE PRAZO DETERMINADO

PRSD 01-2025

PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO DE PRAZO DETERMINADO- PRSD

HABILITADOS PARA AVALIAÇÃO INDIVIDUAL

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial- SENAC/PA Departamento Regional do Pará torna público a relação de candidatos habilitados para a Avaliação individual do processo de recrutamento e seleção de prazo determinado na cidade de Belém-PA conforme o Comunicado.

Conforme item 4.2.5 do Comunicado do PRSD, no dia da realização da Avaliação Individual o candidato deverá apresentar o comprovante de habilitação impresso, no qual constará o local, data e hora de realização da Avaliação Individual. Este comprovante estará disponível no site a partir do dia 11/04/2025.

Data da Avaliação: 14, 15 e 16/04/2025.

Horário da Avaliação: verificar na relação abaixo.

Local: Senac CEP – Belém – Av. Serzedelo correa, 279. Bairro: Nazaré. CEP: 66000-000

Segue abaixo o **número de Inscrição** dos candidatos habilitados para realização da Avaliação Individual:

CARGO: INSTRUTOR- GARÇOM

	CANDIDATO	DATA DA AVALIAÇÃO	HORÁRIO DA AVALIAÇÃO
1	Inscrição de Nº 40523	14/04/2025	09:00h
2	Inscrição de Nº 40619	14/04/2025	10:00h
3	Inscrição de Nº 40620	14/04/2025	11:00h
4	Inscrição de Nº 40637	15/04/2025	09:00h
5	Inscrição de Nº 40676	15/04/2025	10:00h
6	Inscrição de Nº 40681	15/04/2025	11:00h
7	Inscrição de Nº 40696	16/04/2025	08:30h
8	Inscrição de Nº 40770	16/04/2025	09:30h
9	Inscrição de Nº 40772	16/04/2025	10:30h
10	Inscrição de Nº 40774	16/04/2025	11:30h



PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO DE PRAZO DETERMINADO

PRSD 01-2025

ANEXO I

EXECUÇÃO TÉCNICA DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

- 1. Modalidade de apresentação:** Aula Expositiva/Demonstrativa.
- 2. Tema proposto:** “Padronização e Excelência na Coquetelaria”.
- 3. Contexto:** Imagine que você é um instrutor responsável por capacitar novos bartenders em um estabelecimento que busca garantir a excelência e a consistência na qualidade de seus coquetéis, independentemente do turno ou do profissional responsável pela preparação. Como parte da sua aula expositiva/demonstrativa, realize a preparação de duas Caipirinhas, aplicando os conceitos teóricos. Durante o preparo, explicita cada etapa, a escolha dos utensílios, a técnica de mixologia utilizada (justificando sua seleção com base nas características do drink), a importância da precisão nas medidas e a atenção à apresentação.
- 4. A abordagem deve integrar os seguintes conceitos teóricos com a demonstração prática:**
 - A importância e a aplicação de **fichas técnicas** detalhadas para a padronização de receitas.
 - O papel dos **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)** na garantia da execução correta e uniforme das preparações.
 - A seleção e o manuseio adequado de **utensílios e equipamentos**, demonstrando como influenciam no resultado final.
 - A necessidade de **treinamento periódico** para manter a equipe atualizada e alinhada com os padrões de qualidade.
 - As **boas práticas de manipulação de alimentos** como um fator crucial para a segurança e a qualidade das bebidas.
 - Os princípios de **simetria na dosagem** e **similaridade na apresentação** como elementos essenciais da padronização e da percepção de qualidade pelo cliente.
 - As **técnicas de preparo** (Batido, Mexido ou Montado) conforme as diretrizes da **International Bartenders Association (IBA)**.
 - Os fundamentos do **balanceamento de sabores** e as possíveis **harmonizações** do coquetel escolhido.
 - Uma breve **contextualização histórica** do coquetel a ser preparado, enriquecendo o conhecimento dos futuros bartenders.
 - A **função específica de cada ingrediente** na composição do coquetel e como contribuem para o perfil de sabor final.
- 5. Recursos disponíveis/permitidos para Aula Expositiva/Demonstrativa:** laboratório de Restaurante e Bar munido com os seguintes equipamentos:
 - Utensílios de Mixologia;
 - bancadas em aço inox com Pia;
 - Vidraria e louças características de bar;
 - Tábuas de corte e balança digital;
 - Recurso multimídia (internet, projetor, notebook e caixas de som);



PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO DE PRAZO DETERMINADO

PRSD 01-2025

- Flipchart e pincéis.
- 6. Tempo para Aula Expositiva/Demonstrativa:** Até 30 minutos.
- 7. Preparação para demonstração:** Duas Caipirinhas
- 8. Tempo de Mise en Place:** 10 minutos
- 9. Ingredientes por candidato:**
 - 120 ml de Cachaça
 - 2 Limões cortados em gomos pequenos
 - 8 colheres de chá de açúcar refinado.

Obs.: O SENAC disponibilizará os insumos necessários ao preparo dos drinks. O candidato poderá levar seu próprio equipamento e/ou utensílios, desde que não fuja do escopo da preparação.



PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO DE PRAZO DETERMINADO

PRSD 01-2025

CRITÉRIOS UTILIZADOS PELO SENAC PARA AVALIAÇÃO DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

As normas para a etapa da Avaliação Didática estão descritas no item 8 do comunicado. Conforme o item 8.1.6, no início da Avaliação Didática, o candidato entregará à banca examinadora um **Plano de Aula em 3 (três) vias impressas**.

Conforme item 8.1.18 a Avaliação Didática consistirá da análise dos itens descritos a seguir:

Item	Descrição
Plano de Aula	<ul style="list-style-type: none">✓ Apresentação do Plano de Aula (identificação do tema, objetivos, público alvo, conteúdo programático, procedimentos metodológicos, recursos instrucionais, procedimentos avaliativos, previsão do tempo e referências, conforme ABNT);✓ Qualidade do material impresso (ortografia, layout; tipografia e impressão);
Atenção, Orientação, Motivação e Planejamento.	<ul style="list-style-type: none">✓ Apresentação do assunto da aula; objetivo da aula; apresentação dos tópicos que serão abordados em aula; habilidade para despertar interesse e motivação;
Conteúdo	<ul style="list-style-type: none">✓ Organização dos conteúdos (introdução, desenvolvimento e conclusão);✓ Fundamentação teórica;✓ Domínio de conteúdo;✓ Apresentação de conteúdo de forma crítica, contextualizada e atualizada;✓ Uso de exemplos relevantes e científicos;
Expressão Corporal e Linguagem	<ul style="list-style-type: none">✓ Postura adequada; dicção clara e fluente; boa entonação de voz; linguagem clara e adequada; respeito a terminologia e os conceitos da área;
Síntese da Aula e Avaliação da Aprendizagem	<ul style="list-style-type: none">✓ Revisões dos pontos chaves; consolidação de ideias;
Emprego dos Recursos Didáticos	<ul style="list-style-type: none">✓ Emprego adequado dos recursos didáticos.

Belém, 11 de abril de 2025.
Gerência de Recursos Humanos.