

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



## RETIFICATIVO III

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC/PA Departamento Regional no Pará comunica alteração no documento (acréscimo do Anexo I) referente às entrevistas individuais e avaliações didáticas do PRS 05/2024.

### Onde se lê:

#### **HABILITADOS PARA AVALIAÇÃO INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC/PA Departamento Regional do Pará torna público a relação de candidatos habilitados para a Avaliação Individual (Testes Psicológicos e Entrevista Individual) e Avaliação Didática do Processo de Recrutamento e Seleção para Belém/Ananindeua-PA conforme o Comunicado do PRS nº 05/2024.

Conforme item 4.5.10 do Comunicado PRS nº 05/2024, no dia da Entrevista Individual, os candidatos deverão apresentar **ORIGINAL E CÓPIA** dos documentos que certificam e comprovam os requisitos básicos do cargo:

- Certificado de conclusão do Ensino Médio;
- Comprovação de experiência mínima de 06 (seis) meses como Cozinheiro;
- Certificados de cursos na área da Gastronomia, se houver;
- Ficha de Inscrição impressa e assinada;
- Comprovante de classificação para Avaliação Individual que deverá ser impresso na área do candidato.
- 1 Foto 3x4

*A Ficha de Inscrição estará disponível na área do candidato a partir de 02/04/2024.*

Conforme item 4.6 do Comunicado PRS nº 05/2024, a Avaliação Didática é de caráter eliminatório, esta consistirá em uma Aula Expositiva/Demonstrativa, com duração de no máximo 30 (trinta) minutos. As normas para a etapa da Avaliação Didática estão descritas no item 4.6 do comunicado.

Conforme item 4.6.10 do Comunicado PRS 05/2024, os recursos disponíveis para apresentação da Aula Expositiva são: *sala de aula com quadro branco, pincéis, apagador, Notebook e Datashow.*

**Obs: Outros recursos além dos disponíveis, ficarão a critério do candidato levar para sua apresentação.**

Abaixo segue o **TEMA** da Aula Expositiva, para todos os candidatos:

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



## TEMA DE AULA PARA AVALIAÇÃO DIDÁTICA:

### **“Dashimaki Tamago: estilo kansai”**

*Materiais e equipamentos necessários: laboratório de cozinha com equipamentos e utensílios necessários.*

*É recomendado que o candidato leve seus utensílios básicos (facas, pinças, espátulas etc).*

## REALIZAÇÃO DA AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA:

A Avaliação Psicológica será realizada por meio de link enviado pelo e-mail [prs@pa.senac.br](mailto:prs@pa.senac.br) para o e-mail do candidato cadastrado no momento da inscrição. Os instrumentos de avaliação psicológica serão: dois testes psicológicos de aplicação e correção on-line.

### **Atenção candidato:**

- A partir das 17h de 04/04/2024 verificar o link recebido em seu e-mail cadastrado.
- Prazo para resposta dos testes pelo candidato será 05/04/2024 até às 18h00.

A realização da avaliação psicológica é **obrigatória e critério para a entrevista individual.**

*Leia com bastante atenção as instruções contidas no teste antes de iniciá-lo, pois o teste não permite retornar questão que não foi respondida, invalidando-o. Não interrompa a realização do teste a partir do momento que começar.*

## LOCAL DE REALIZAÇÃO DA ENTREVISTA INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA:

**Local: CEP Belém - Avenida Serzedelo Corrêa, 279**

Segue abaixo a relação, em ordem alfabética, dos candidatos habilitados para a Avaliação Individual:

### **Cargo: INSTRUTOR - GASTRONOMIA**

CANDIDATO		AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA		ENTREVISTA INDIVIDUAL	
		DATA	HORA	DATA	HORA
1	ADELIA REGINA CRAVEIRO GONÇALVES	05/04/2024	On-line	16/04/2024	09:00h
2	ARTUR FONSECA DOS SANTOS	05/04/2024	On-line	16/04/2024	10:00h
3	BRENDA DE NAZARÉ DO CARMO BRITO	05/04/2024	On-line	16/04/2024	11:00h
4	BRUNO E SILVA RODRIGUES	05/04/2024	On-line	16/04/2024	14:00h

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



5	CARLOS ANDRE SANTOS LOPES	05/04/2024	On-line	16/04/2024	15:00h
6	CÉSAR AUGUSTO SANTOS DA CONCEIÇÃO	05/04/2024	On-line	16/04/2024	16:00h
7	CLAUDIO DANIEL DE MORAES BARBOSA	05/04/2024	On-line	16/04/2024	17:00h
8	ELIANA MARIA SOUSA DA COSTA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	09:00h
9	ELOISE DE SA SOUSA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	10:00h
10	JACQUELINE BARROS DE SOUSA LIMA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	11:00h
11	JENIFER RODRIGUES MOREIRA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	14:00h
12	KATHLEEN HELEN JESUS DUARTE BRAGA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	15:00h
13	LARISSA LOURENÇO BRITO	05/04/2024	On-line	17/04/2024	16:00h
14	LEANDRO SILVA DE SOUZA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	17:00h
15	LORENA MARIA SOUZA DOS SANTOS	05/04/2024	On-line	18/04/2024	09:00h
16	LUCAS ALBUQUERQUE RODRIGUES	05/04/2024	On-line	18/04/2024	10:00h
17	MARCIA CRISTINA GUERREIRO DE FIGUEIREDO MENDONÇA CUNHA	05/04/2024	On-line	18/04/2024	11:00h
18	MARCIA GABRIEL CONTRERA	05/04/2024	On-line	18/04/2024	14:00h
19	MARCUS VINICIUS ATAIDE DO NASCIMENTO	05/04/2024	On-line	18/04/2024	15:00h
20	PAULO VITOR DOS SANTOS LAVAREDA	05/04/2024	On-line	18/04/2024	16:00h
21	SULIVAN RODRIGUES TRINDADE	05/04/2024	On-line	18/04/2024	17:00h
22	THAYANA SOUZA CARDOSO	05/04/2024	On-line	19/04/2024	09:00h
23	WAGNER ALBERTO RAMOS VIEIRA	05/04/2024	On-line	19/04/2024	10:00h

**Leia-se:**

## **HABILITADOS PARA AVALIAÇÃO INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA**

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - SENAC/PA Departamento Regional do Pará torna público a relação de candidatos habilitados para a Avaliação Individual (Testes Psicológicos e Entrevista Individual) e Avaliação Didática do Processo de Recrutamento e Seleção para Belém/Ananindeua-PA conforme o Comunicado do PRS nº 05/2024.

Conforme item 4.5.10 do Comunicado PRS nº 05/2024, no dia da Entrevista Individual, os candidatos deverão apresentar **ORIGINAL E CÓPIA** dos documentos que certificam e comprovam os requisitos básicos do cargo:

- Certificado de conclusão do Ensino Médio;
- Comprovação de experiência mínima de 06 (seis) meses como Cozinheiro;
- Certificados de cursos na área da Gastronomia, se houver;
- Ficha de Inscrição impressa e assinada;

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



- Comprovante de classificação para Avaliação Individual que deverá ser impresso na área do candidato.
- 1 Foto 3x4

*A Ficha de Inscrição estará disponível na área do candidato a partir de 02/04/2024.*

Conforme item 4.6 do Comunicado PRS nº 05/2024, a Avaliação Didática é de caráter eliminatório, esta consistirá em uma Aula Expositiva/Demonstrativa, com duração de no máximo 30 (trinta) minutos. As normas para a etapa da Avaliação Didática estão descritas no item 4.6 do comunicado.

Conforme item 4.6.10 do Comunicado PRS 05/2024, os recursos disponíveis para apresentação da Aula Expositiva são: *sala de aula com quadro branco, pincéis, apagador, Notebook e Datashow.*

**Obs: Outros recursos além dos disponíveis, ficarão a critério do candidato levar para sua apresentação.**

Abaixo segue o **TEMA** da Aula Expositiva, para todos os candidatos:

## **TEMA DE AULA PARA AVALIAÇÃO DIDÁTICA:**

***“Dashimaki Tamago: estilo kansai”***

*Materiais e equipamentos necessários: laboratório de cozinha com equipamentos e utensílios necessários.*

*É recomendado que o candidato leve seus utensílios básicos (facas, pinças, espátulas etc).*

## **REALIZAÇÃO DA AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA:**

A Avaliação Psicológica será realizada por meio de link enviado pelo e-mail *prs@pa.senac.br* para o e-mail do candidato cadastrado no momento da inscrição. Os instrumentos de avaliação psicológica serão: dois testes psicológicos de aplicação e correção on-line.

### **Atenção candidato:**

- A partir das 17h de 04/04/2024 verificar o link recebido em seu e-mail cadastrado.
- Prazo para resposta dos testes pelo candidato será 05/04/2024 até às 18h00.

A realização da avaliação psicológica é **obrigatória e critério para a entrevista individual.**

# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



Leia com bastante atenção as instruções contidas no teste antes de iniciá-lo, pois o teste não permite retornar questão que não foi respondida, invalidando-o. Não interrompa a realização do teste a partir do momento que começar.

## **LOCAL DE REALIZAÇÃO DA ENTREVISTA INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA:**

**Local: CEP Belém - Avenida Serzedelo Corrêa, 279**

Segue abaixo a relação, em ordem alfabética, dos candidatos habilitados para a Avaliação Individual:

### **Cargo: INSTRUTOR - GASTRONOMIA**

CANDIDATO	AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA		ENTREVISTA INDIVIDUAL	
	DATA	HORA	DATA	HORA
1 ADELIA REGINA CRAVEIRO GONÇALVES	05/04/2024	On-line	16/04/2024	09:00h
2 ARTUR FONSECA DOS SANTOS	05/04/2024	On-line	16/04/2024	10:00h
3 BRENDA DE NAZARÉ DO CARMO BRITO	05/04/2024	On-line	16/04/2024	11:00h
4 BRUNO E SILVA RODRIGUES	05/04/2024	On-line	16/04/2024	14:00h
5 CARLOS ANDRE SANTOS LOPES	05/04/2024	On-line	16/04/2024	15:00h
6 CÉSAR AUGUSTO SANTOS DA CONCEIÇÃO	05/04/2024	On-line	16/04/2024	16:00h
7 CLAUDIO DANIEL DE MORAES BARBOSA	05/04/2024	On-line	16/04/2024	17:00h
8 ELIANA MARIA SOUSA DA COSTA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	09:00h
9 ELOISE DE SA SOUSA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	10:00h
10 JACQUELINE BARROS DE SOUSA LIMA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	11:00h
11 JENIFER RODRIGUES MOREIRA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	14:00h
12 KATHLEEN HELEN JESUS DUARTE BRAGA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	15:00h
13 LARISSA LOURENÇO BRITO	05/04/2024	On-line	17/04/2024	16:00h
14 LEANDRO SILVA DE SOUZA	05/04/2024	On-line	17/04/2024	17:00h
15 LORENA MARIA SOUZA DOS SANTOS	05/04/2024	On-line	18/04/2024	09:00h
16 LUCAS ALBUQUERQUE RODRIGUES	05/04/2024	On-line	18/04/2024	10:00h
17 MARCIA CRISTINA GUERREIRO DE FIGUEIREDO MENDONÇA CUNHA	05/04/2024	On-line	18/04/2024	11:00h
18 MARCIA GABRIEL CONTRERA	05/04/2024	On-line	18/04/2024	14:00h
19 MARCUS VINICIUS ATAIDE DO NASCIMENTO	05/04/2024	On-line	18/04/2024	15:00h
20 PAULO VITOR DOS SANTOS LAVAREDA	05/04/2024	On-line	18/04/2024	16:00h
21 SULIVAN RODRIGUES TRINDADE	05/04/2024	On-line	18/04/2024	17:00h
22 THAYANA SOUZA CARDOSO	05/04/2024	On-line	19/04/2024	09:00h
23 WAGNER ALBERTO RAMOS VIEIRA	05/04/2024	On-line	19/04/2024	10:00h


# PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2024



## ANEXO I

### EXECUÇÃO TÉCNICA DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

Ficha técnica: Omelete Japonesa (Tamagoyaki)		
Nº de porções: 4 porções		Aprovado por: Igor Assis
Ingredientes	Quantidade (PL)	Unidade
Ovos Caipiras Vermelhos	4	und
Caldo Dashi	100	mL
Açúcar	15	g
Sal	3	g
Óleo de Soja	q.b.	mL
Sake Mirin	10	mL



**Obs.: O SENAC disponibilizará os insumos necessários ao preparo do prato. O candidato poderá levar seu próprio estojo de equipamentos, desde que não fuja do escopo da preparação.**

**Procedimentos operacionais de preparo:**

1. Bater os 4 ovos em um bowl;
2. Peneirar os ovos batidos (descarte a clara residual);
3. Acrescentar o açúcar, o sal, o sake mirin e o caldo dashi ao ovo;
4. Misturar tudo até a coloração ficar mais escura. Reserve;
5. Prepare a frigideira aquecendo o óleo de soja em fogo baixo por 40 segundos.
6. Descartar o excesso de óleo;
7. Acrescente a mistura de ovo lentamente, formando uma fina camada por toda a frigideira;
8. Dobre o ovo formando várias dobras, reservando no canto da frigideira;
9. Unte rapidamente a frigideira novamente sem retirar a mistura de ovo já dobrada da frigideira;
10. Acrescente mais da mistura de ovo, distribuindo por toda a frigideira novamente (inclusive por baixo da mistura de ovo já dobrado);
11. Repita o passo 7, 8, 9 e 10 até acabar a mistura e ter feito todas as dobras.
12. Ajuste o formato com as espátulas e/ou com a ajuda da esteira de bambu.
13. Corte a omelete em fatias no sentido transversal.

**Equipamentos e utensílios:** Frigideira quadrada (tamagoyaki nabe), bowl de 500 mL, Copo medidor de 500 mL, peneira, hashi para culinária, fouet, garfo, 2 espátulas de silicone, papel toalha, esteira de bambu para sushi.

**Observações:** O Caldo Dashi será feito com 5g de katsuobushi e 10 cm de alga kombu. Os ovos devem estar em temperatura ambiente.