

PROCESSO SELETIVO - COMUNICADO 05/2022

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 Seletivo no município de Parauapebas/PA conforme o Comunicado nº 05/2022.

Conforme item 4.5.6 do Comunicado PSS 05/2022, no dia da Entrevista Individual, os candidatos deverão apresentar **ORIGINAL E CÓPIA** dos documentos que certificam e comprovam os requisitos básicos do cargo:

- Diploma de Conclusão de Escolaridade;
- Comprovante de Experiência na função;
- Certificado de cursos na área;
- Ficha de Inscrição impressa e assinada;
- Comprovante de classificação para Avaliação Individual que deverá ser impresso na área do candidato;
- 1 Foto 3x4.

Conforme item 4.6 do Comunicado PSS 05/2022, a Avaliação Didática é de caráter eliminatório. Esta consistirá em uma Aula Expositiva/Demonstrativa, com duração de no máximo 30 (trinta) minutos. Os critérios para a Execução Técnica da Aula Expositiva/Demonstrativa constam no **ANEXO I**, deste documento.

Local de Realização da Avaliação Individual:

AVALIAÇÃO PSICOLÓGICA

Rua E, nº 108 - Cidade nova. Parauapebas - PA CEP: 68515-000

ENTREVISTA INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA (ver anexo I)

Rua E, nº 108 - Cidade nova. Parauapebas - PA CEP: 68515-000

PROCESSO SELETIVO SENAC 2022



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

Cargo: INSTRUTOR – GASTRONOMIA

CANDIDATO		TESTES PSICOLÓGICOS		ENTREVISTA INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA	
		DATA	HORA	DATA	HORA
1	ALLEF DE JESUS SANTOS	04/07/2022	17:30h	05/07/2022	11:00h
2	GILDEANNE SOUSA FREITAS	04/07/2022	17:30h	05/07/2022	14:00h
3	MISAEL TAVARES MARTINS	04/07/2022	17:30h	05/07/2022	15:00h

ANEXO I

AVALIAÇÃO DIDÁTICA

EXECUÇÃO TÉCNICA DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

Tema proposto: Métodos de cocção: Saltear e refogar - definição e técnicas associadas.

Modalidade de apresentação: Aula Expositiva/Demonstrativa

Recursos disponíveis/permitidos para Aula Expositiva/Demonstrativa: laboratório de cozinha munido com os seguintes equipamentos: Fogão (comum ou semi-industrial), bancadas em aço inox, facas apropriadas (faca do Chef 8", faca para legumes 3"), pegador inox, espátula de silicone, panela inox com cabo, panela sauteuse, bowls de inox e tigelas de vidro (para separação dos ingredientes); tábuas de corte, e Balança digital. Recurso multimídia (internet wi-fi, projetor, notebook e caixas de som), flipchart e pincéis.

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.

Tempo para Aula Expositiva/Demonstrativa: até 30 minutos

Mise en place: será permitido a realização da *mise en place*, de no máximo 10 minutos, **NÃO** integrando o tempo da Aula Expositiva/Demonstrativa.

Preparação para demonstração: Filé em cubos Salteados + legumes refogados

Requisitos para execução da Aula Expositiva/Demonstrativa:

1. Coerência com o plano de aula apresentado;
2. Contextualização do tema (o candidato poderá usar os meios que julgar necessário para expor o tema de forma dinâmica e interativa);
3. Execução das Técnicas necessárias;
4. Atenção ao tempo de exposição ao calor em relação à textura e apresentação da produção gastronômica;
5. Ponto do filé: ao ponto;
6. Ponto dos legumes: ao dente (devem estar todos no mesmo ponto)
7. Corte dos legumes

Ingredientes a serem utilizados por cada candidato:

Filé em cubos salteados (rendimento aproximado: 450 – 500 g)	
700 g	Filé Mignon
q.b.	Óleo ou Azeite
q.b.	Sal
q.b.	Pimenta do Reino

Fonte: **MANUAL PRÁTICO DE COZINHA SENAC**

PROCESSO SELETIVO SENAC 2022



Legumes refogados	
80 g	Cenoura (Rondelle)
80 g	Batata (Mirepoix)
80 g	Pimentão (Jardinière)
80 g	Abobrinha (Rondelle)
q.b.	Óleo ou Azeite
q.b.	Sal
q.b.	Pimenta do Reino

Fonte: **MANUAL PRÁTICO DE COZINHA SENAC**

CRITÉRIOS UTILIZADOS PELO SENAC PARA AVALIAÇÃO DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

As normas para a etapa da Avaliação Didática estão descritas no item 4.6 do comunicado.

Conforme o item 4.6.9 do Comunicado 05/2022, no início da Avaliação Didática, o candidato entregará à banca examinadora um **Plano de Aula em 3 (três) vias impressas**. Conforme item 4.6.11 do Comunicado 05/2022 a Avaliação Didática consistirá na análise dos itens descritos a seguir:

Item	Descrição
Plano de Aula	✓ 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.	✓ Apresentação do assunto da aula; objetivo da aula; apresentação dos tópicos que serão abordados em aula; habilidade para despertar interesse e motivação;
Conteúdo	✓ 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	✓ Postura adequada; dicção clara e fluente; boa entonação de voz; linguagem clara e adequada; respeito a terminologia e os conceitos da área;

PROCESSO SELETIVO SENAC 2022



Síntese da Aula e Avaliação da Aprendizagem	✓ Revisões dos pontos chaves; consolidação de ideias;
Emprego dos Recursos Didáticos	✓ Emprego adequado dos recursos didáticos.

Belém, 16 de junho de 2022.
Gerência de Recursos Humanos