

## PROCESSO SELETIVO - COMUNICADO 09/2021

### 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 na cidade de Belém - PA conforme o Comunicado nº 09/2021.

Conforme item 4.5.6 do Comunicado PSS 09/2021, 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;
- 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 09/2021, 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 (17/05/2021- às 10h)** – Coordenadoria de Relacionamento com o Mercado (CRM). Rua Senador Manoel Barata, 1062 (esquina com a Av. Assis de Vasconcelos) – Acesso pela Avenida Assis de Vasconcelos. Bairro Campina.

**ENTREVISTA INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA (De 18 a 21/05/2021)** – CEP Ananindeua - Rodovia BR-316, Km 04, Guanabara (em frente ao Parque Ambiental Antônio Danúbio).

# PROCESSO SELETIVO SENAC 2021



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

## Cargo: INSTRUTOR - GASTRONOMIA

	CANDIDATO	TESTES PSICOLÓGICOS		ENTREVISTA INDIVIDUAL	
		DATA	HORA	DATA	HORA
1	ÁRINA DA COSTA BRITO	17/05/2021	10:00h	18/05/2021	09:00h
2	BRENDA DE NAZARÉ DO CARMO BRITO	17/05/2021	10:00h	18/05/2021	10:30h
3	BRENDHA HELLEN DE ALMEIDA MOUTINHO	17/05/2021	10:00h	18/05/2021	13:30h
4	BRENNO IZAN PINTO BEZERRA	17/05/2021	10:00h	18/05/2021	15:00h
5	BRUNO E SILVA RODRIGUES	17/05/2021	10:00h	18/05/2021	16:30h
6	CARINA AMANDA VIANA DA COSTA	17/05/2021	10:00h	19/05/2021	09:00h
7	DIELLE ARAÚJO DA SILVA FERREIRA	17/05/2021	10:00h	19/05/2021	10:30h
8	ELMA DE SOUZA GOMES	17/05/2021	10:00h	19/05/2021	13:30h
9	FELIPE OLIVEIRA GEMAQUE	17/05/2021	10:00h	19/05/2021	15:00h
10	KELLY CRISTINA COSTA DA SILVA	17/05/2021	10:00h	19/05/2021	16:30h
11	MARCIA GABRIEL FERREIRA	17/05/2021	10:00h	20/05/2021	09:00h
12	ODETE SOBRAL DE LIMA C. DE MACEDO	17/05/2021	10:00h	20/05/2021	10:30h
13	OTAVIANO ROMA DOS SANTOS	17/05/2021	10:00h	20/05/2021	13:30h
14	ROGERIA SHIMADA	17/05/2021	10:00h	20/05/2021	15:00h
15	VANJA MARIA RODRIGUES NASCIMENTO	17/05/2021	10:00h	20/05/2021	16:30h
16	VIVIANE SABÁ RODRIGUES	17/05/2021	10:00h	21/05/2021	09:00h
17	WALDECY DOS SANTOS AIRES	17/05/2021	10:00h	21/05/2021	10:30h

## ANEXO I

### EXECUÇÃO TÉCNICA DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

**Tema proposto:** Cremes bases da confeitaria.

**Modalidade de apresentação:** Aula Expositiva/Demonstrativa

**Recursos disponíveis/permitidos para Aula Expositiva/Demonstrativa:** laboratório de cozinha munido com os seguintes equipamentos: fogão semi-industrial, forno elétrico, convencional e micro-ondas; bancadas em aço inox. Fouet, panelas, bowls de inox e tigelas de vidro; tábuas de corte, utensílios básicos de corte e auxiliares (espátula de silicone). Balança e termômetro de espeto. 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 estoque de equipamentos, desde que não fuja do escopo da preparação.**

**Tempo para Aula Expositiva/Demonstrativa:** 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 (30 minutos).

**Preparação para demonstração:** Creme Inglês (crème anglaise)

**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 creme inglês: nappé (82 °C);

Ingredientes a serem utilizados por cada candidato:

Creme Inglês (rendimento aproximado: 350g)	
50 g	Açúcar refinado
50 g	Gema
150 g	Creme de leite
150 g	Leite integral
Aromático	Essência de baunilha.

Fonte: **MANUAL PRÁTICO DE CONFEITARIA 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 09/2021, 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 09/2021 a Avaliação Didática consistirá da análise dos itens descritos a seguir:

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

Belém, 13 de maio de 2021.  
Gerência de Recursos Humanos