

PROCESSO SELETIVO - COMUNICADO 21/2022

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 Castanhal/PA conforme o Comunicado nº 21/2022.

Conforme item 4.5.6 do Comunicado PSS 21/2022, no dia da Entrevista Individual, os candidatos deverão apresentar **ORIGINAL E CÓPIA** dos documentos que certificam e comprovam os requisitos básicos do cargo:

- Comprovante de experiência na função;
- Comprovante de Escolaridade (Médio ou Superior);
 - a) Para candidatos com ensino médio apresentar certificado de conclusão do ensino médio e certificados de cursos na área de Gastronomia e afins, totalizando carga horária de no mínimo 160h.
 - b) Para candidatos com ensino superior apresentar Diploma Graduação em Tecnologia em Gastronomia, fornecida por Instituição de Ensino reconhecida pelo Ministério da Educação;
- 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 21/2022, 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 (23/01/2023- às 10:00h) – Rua Pedro Porpino da Silva, nº 2773 - lanetama – Castanhal.

ENTREVISTA INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA (De 23 a 24/01/2023) - Rua Pedro Porpino da Silva, nº 2773 - lanetama – Castanhal.

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	CELSO LUIZ DELINO MENDES JUNIOR	23/01/2023	10:00h	23/01/2023	13:30
2	CÉSAR AUGUSTO SANTOS DA CONCEIÇÃO	23/01/2023	10:00h	23/01/2023	15:00h
3	ELIANA MARIA SOUSA DA COSTA	23/01/2023	10:00h	23/01/2023	16:30h
4	FABIELLE NEGRÃO FERREIRA	23/01/2023	10:00h	24/01/2023	09:00h
5	JULIANA DIAS ALVES	23/01/2023	10:00h	24/01/2023	10:30h
6	LEANDRO SILVA DE SOUZA	23/01/2023	10:00h	24/01/2023	13:30h
7	SILAS RAFAEL FIGUEIREDO DE ARAUJO	23/01/2023	10:00h	24/01/2023	15:00h
8	SIMONE OEIRAS JOVITA DA SILVA	23/01/2023	10:00h	24/01/2023	16:30h

ANEXO I

EXECUÇÃO TÉCNICA DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

Tema proposto: Bases culinárias (tipos, aplicabilidade e conservação de fundos e caldos, espessantes e molhos) - Produção e aplicação de Molho Branco.

Modalidade de apresentação: Aula Expositiva/Demonstrativa.

Recursos disponíveis/permitidos para Aula Expositiva/Demonstrativa: laboratório de cozinha munido com os seguintes equipamentos: fogão semi-industrial, 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), quadro branco 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:** 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:** Molho Béchamel
- **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 coloração e paladar do roux;
 5. Atenção à formação de “empelotamento”;
 6. Ponto do molho: nappé;
 7. Cuidados com o resfriamento e armazenamento.

Ingredientes a serem utilizados por cada candidato:

Molho Béchamel (rendimento aproximado: 500 g)	
Leite	500 Mililitros
Trigo	25 gramas
Manteiga	25 gramas
Noz-moscada ralada Quanto baste	Quanto baste
sal	Quanto baste

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 21/2022, 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 21/2022 a Avaliação Didática consistirá da 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;
Síntese da Aula e Avaliação da Aprendizagem	✓ Revisões dos pontos chaves; consolidação de ideias;
Emprego dos Recursos Didáticos	✓ Emprego adequado dos recursos didáticos.

Belém, 12 de janeiro de 2022.
Gerência de Recursos Humanos