

PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2023



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 no município de Santarém/PA conforme o Comunicado do PRS nº 28/2023.

Conforme item 4.5.10 do Comunicado PRS 28/2023, 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;
- Certificados de cursos na área da Gastronomia, se houver;
- Comprovação de experiência como Cozinheiro e/ou Confeiteiro;
- 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 PRS 28/2023, 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 PSICOLÓGICA, ENTREVISTA INDIVIDUAL E AVALIAÇÃO DIDÁTICA

Local: CEP – Santarém - Avenida Rui Barbosa nº 1007 - Centro – Santarém

PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2023



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	LYTHEISA INÁCIA DE SOUZA	11/09/2023	09:00h	12/09/2023	09:00h
2	MARISSA KAREN DE MATOS CAMPOS	11/09/2023	09:00h	12/09/2023	10:30h
3	MOYSÉS KLIEN DE SOUSA SOARES	11/09/2023	09:00h	12/09/2023	13:30h
4	NEUSA CRISTINA NOBRE DOS S. DO VALE	11/09/2023	09:00h	12/09/2023	15:00h
5	RODRIGO BEZERRA GASPAR	11/09/2023	09:00h	12/09/2023	16:30h
6	SOARIA MACIEL DOS SANTOS	11/09/2023	09:00h	12/09/2023	18:00h

ANEXO I

EXECUÇÃO TÉCNICA DA AULA EXPOSITIVA/DEMONSTRATIVA

Tema proposto: “Confeitaria para dietas com restrição alimentar”.

Modalidade de apresentação: Aula Expositiva/Demonstrativa.

Recursos disponíveis/permitidos para Aula Expositiva/Demonstrativa: laboratório de cozinha munido com os seguintes equipamentos: mixer e liquidificador; bancadas em aço inox. Espátula de silicone, bowls de inox e/ou tigelas de vidro, taça de sorvete e/ou ramekin; 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 5 minutos, NÃO integrando o tempo da Aula Expositiva/Demonstrativa (30 minutos).

Preparação para demonstração: Sorvete de frutas (sorvete de banana e chocolate).

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. Recursos utilizados para exposição do conteúdo.
4. Apresentação da sobremesa.

Ingredientes a serem utilizados por cada candidato:

C Sorvete de Banana com chocolate (rendimento aproximado: 210 g)	
150 g	Banana (descascada e congelada)
24 g	Chocolate em pó 50%
15 g	Pasta de Amendoim sem açúcar
20 g	Gotas de chocolate 70% cacau (sem lactose)
à gosto	Açúcar ou adoçante

Fonte: “Manual Prático de Confeitaria Senac” e “Não contém leite: receitas para alérgicos em caseína e intolerantes à lactose”

PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO SENAC 2023



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 28/2023, 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 28/2023 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, 05 de setembro de 2023.

Gerência de Recursos Humanos