



PROCESSO SELETIVO COMUNICADO 14/2024
INSTRUTOR – ÁREA DE GASTRONOMIA - ARAPIRACA
(IMPRESINDÍVEL A APRESENTAÇÃO DE UM DOCUMENTO COM FOTO)

**RELAÇÃO DOS CANDIDATOS CLASSIFICADOS PARA A ETAPA DE AVALIAÇÃO DE
CONHECIMENTO TÉCNICO E DE HABILIDADES - MICROAULA**

O Senac – Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial torna público a relação de candidatos selecionados para a realização da avaliação de conhecimento técnico e de habilidades – microaula que irá ocorrer na modalidade presencial.

De acordo com o subitem 4.3.7 do Comunicado 14/2024 “O candidato deverá apresentar no ato da Avaliação de conhecimento técnico e de habilidades os documentos que comprovem os requisitos exigidos pela vaga, como: Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, Certificação/diploma de escolaridade, bem como outros documentos que se fizerem necessários”. A não apresentação de qualquer dos documentos exigidos e o não atendimento das condições de participação definidas no comunicado serão causas de eliminação do mesmo.

Informações gerais referente à etapa:

Você deverá escolher 1 dos temas disponibilizados para a sua área de atuação, elaborar um Planejamento de Aula relativo a ele e entregar, por escrito, no dia da Microaula.

A avaliação consistirá na mediação de uma aula com base no planejamento entregue, contemplando necessariamente um momento de exposição dialogada e, possivelmente, um momento de demonstração prática.

Participarão da aula avaliadores que farão o papel dos alunos.

A aula será realizada em sala de aula e/ou laboratório, serão disponibilizados recursos como datashow, quadro branco, canetas para quadro branco e folhas A4, e terá duração de até 60 minutos. Para o caso das demonstrações práticas, poderão ser disponibilizados recursos específicos para cada área de atuação. Caso o candidato considere necessário, será permitida a utilização de materiais pessoais para a realização de alguma demonstração prática relacionada ao planejamento da aula.

Data da etapa: 09.05.2024 (quinta-feira)

Endereço: Rua Marinete Francisca Nunes, 2853, Brasileira, Arapiraca (Unidade Arapiraca)

Temas:

- Apresentação da cozinha fria: utensílios, receitas, características organolépticas, etapas de preparo, porcionamento, temperatura e decoração.

- Gastronomia regional brasileira (Norte, Sul, Centro-oeste, Nordeste e Sudeste): processo histórico das principais produções gastronômicas, insumos (características organolépticas dos alimentos), comportamento alimentar, produções, utensílios e formas de preparo e apresentação.
- Contexto da gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de trabalho e inserção profissional.

CANDIDATOS	HORÁRIO
ANDRE DUTRA XAVIER	13h
CLARISSA BORGES BRITO	14h
RAMIRO RIBEIRO NETO	15h
VALESSA BARBOSA GUIMARAES	16h

Maceió, 25 de abril de 2024

Gerência de Recursos Humanos