



PROCESSO SELETIVO COMUNICADO 48/2025

INSTRUTOR II – 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 classificados para a realização da avaliação de conhecimento técnico e de habilidades – Microaula, que irá ocorrer na modalidade presencial.

De acordo com o subitem 4.5.7 do Comunicado 48/2025 *“O candidato deverá enviar para o e-mail gpgpc@al.senac.br, no dia da Avaliação de Conhecimento Técnico e Habilidade - Microaula (antes do horário agendado), cópias dos documentos que comprovem os requisitos exigidos pela vaga, como: Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, Contrato de Trabalho e/ou Declarações emitidas pela empresa, das experiências que tenham relação com a vaga pleiteada, Certificação/diploma de escolaridade, bem como outros documentos que se fizerem necessários (cursos na área que está concorrendo ou declaração de atuação na área)”*.

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 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: 16.07.2025 (quarta-feira)

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

Temas:

- Cozinha Quente: Técnicas de Cocção e Controle de Temperatura.

- Cozinha Fria: Montagem e Apresentação de Saladas e Entradas.
- Serviço de Sala: Etiqueta e Técnicas de Atendimento ao Cliente.

CANDIDATOS	HORÁRIO
ELBERT CRUZ DE OLIVEIRA	13h30
GUILHERME MACIEL SAMPAIO	14h30
VALDEMIR DE LIMA FREITAS JUNIOR	15h30
YSABELE DE FARIAS ARAUJO	16h30

Maceió, 08 de julho de 2025

Gerência de Pessoas e Cultura