



## PROCESSO SELETIVO COMUNICADO 36/2026

### INSTRUTOR II – ÁREA DE GASTRONOMIA - MARAGOGI

*(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 36/2026 “O candidato deverá enviar para o e-mail [pggpc@al.senac.br](mailto:pggpc@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 exclusivamente teórica com base no planejamento entregue, contemplando necessariamente um momento de exposição dialogada.

**Não haverá etapa de demonstração ou atividade prática.**

Participarão da aula avaliadores que farão o papel dos alunos.

A atividade será realizada em sala de aula convencional, onde serão disponibilizados recursos como datashow, quadro branco, canetas e folhas A4. A aula terá duração de até 60 minutos.

**Data da etapa:** 22.04.2026 (quarta-feira)

**Endereço:** Rua Governador Afrânio Lages, 61, Maragogi (Centro Profissionalizante de Maragogi)

**Temas:**

- Fundos e caldos: técnica de preparo, aplicabilidade e conservação.
- Ficha técnica de produção: peso bruto, peso líquido, fator de correção, fator de cocção, formulação e rendimento de produção.
- Técnicas de corte de vegetais: cubos (brunoise, macedônia, mirepoix, entre outros); bastões(julienne, jardinière, Palha, bâtonnet, entre outros); redondos (rondelle); boleados (noisette, parisienne); concassé, émincé, laminado, chiffonade, Tournée.

CANDIDATOS	HORÁRIO
ELBERT CRUZ DE OLIVEIRA	12:00

Maceió, 01 de abril de 2026

Gerência de Pessoas e Cultura