

ADENDO I

PROCESSO SELETIVO - Nº 021/2023 INSTRUTOR II – HOSPITALIDADE – RECIFE E REGIÃO METROPOLITANA

O Senac - Departamento Regional em Pernambuco informa a **alteração do cronograma de atividades para realizar a inclusão da etapa 5 – Avaliação Prática** no processos seletivo, conforme permissão legal disposta no Comunicado de Abertura do Processo Seletivo Interno – 021/2023, no item “**11.3. O Senac – Pernambuco se reserva o direito de proceder alterações no Comunicado, no que tange às etapas classificatórias, podendo fazer inversões, inclusões ou exclusões, e, ainda, realizar mais de uma etapa na mesma data, mantida a concorrência/igualdade do procedimento.**”

Resolve:

I – Incluir etapa: Etapa 5

Atividades	Período
Etapa 1 – Inscrição na Vaga/ Envio do currículo (Confirmação do e-mail Obrigatória)	09/05/2023 a 15/05/2023
Etapa 2 - Triagem - Questionário: Queremos te conhecer melhor	Até dois dias corridos após confirmação do e-mail
Etapa 3 – Análise Documental	18/05/2023
Prazo para esclarecimento de Dúvidas (suporte@job.recrut.ai)	Até 01 (um) dia após a publicação do resultado.
Etapa 4 – Avaliação Didático-Pedagógica	12/06/2023 a 14/06/2023 (por ordem alfabética)
Etapa 5 – Avaliação Prática	
Publicação do Resultado final do Processo Seletivo	Até o dia 16/06/2023
Prazo para esclarecimento de Dúvidas (suporte@job.recrut.ai)	Até 01 (um) dia após a publicação do resultado final.

II – Etapa 5 – Avaliação Prática (Etapa eliminatória e classificatória):

5.1. Esta etapa consiste na realização de testes práticos que serão aplicados de acordo com as exigências de cada cargo. O candidato será avaliado acerca do perfil profissional exigido para o cargo que estiver concorrendo.

5.2. Estarão habilitados os candidatos que atingirem pontuação igual ou superior a 7,00 (sete) pontos.

5.3. Na hipótese excepcional de haver um número de candidatos igual ou inferior a 5 (cinco), por vaga, aprovados na etapa de Avaliação Prática, poderá a critério do Senac – Departamento Regional em Pernambuco, ser procedida a redução da pontuação mínima de 6 (seis) para 5 (cinco), a fim de ampliar a concorrência.

5.4. Informações sobre a Avaliação de Habilidades

Tipo de Prova	Estrutura da Prova	Pontuação	Duração
Prática	Conjunto de Atividades Práticas de acordo com as Exigências do Cargo	10 pontos	1h30m

5.5. O candidato deverá se apresentar no local da prova prática:

- trajando qualquer modelo, na cor branca, de doma e de avental adequados ao exercício profissional de cozinheiro e de calça de qualquer tecido (exceto jeans) na cor branca ou preta;
- cobertura para proteção de cabeça e cabelo na cor branca (do tipo chapéu toque blanche, mais conhecido como “Mestre Cuca”, “Chapéu Cuca”, bandana ou similar);
- sapato fechado e antiderrapante na cor branca ou preta;
- cabelo preso e devidamente protegido com touca protetora para cabelos (descartável ou do tipo “redinha”);
- mãos com unhas limpas, aparadas e sem esmalte;
- Não usar nenhum tipo de adorno como brincos, anéis ou alianças, piercings, alargadores, colares, pulseiras, relógios entre outros.

5.6. O candidato terá 01h30m (uma hora e trinta minutos) para executar um conjunto de atividades práticas cujos desafios propostos serão informados no dia e horário da Avaliação Prática.

5.7. O candidato deverá trazer o seu material e utensílios – de uso específico do profissional ao qual está se candidatando, para execução das tarefas designadas:

- 1 (uma) faca de 6 polegadas;

- b) 1 (uma) faca de 8 polegadas;
- c) 1 (uma) faca para frutas e legumes (faca de ofício);
- d) 1 (um) descascador de legumes;
- e) 1 (um) mandolim de plástico;
- f) 1 (um) abridor de lata;
- g) 1 (um) aro de inox para modelar porção de arroz.
- h) 1 (uma) fouet;
- i) 1 (um) pincel de silicone;
- j) 1 (uma) espátula de silicone;

5.8. Elaboração, apresentação e entrega de Plano de Aula Prática com base nos insumos disponibilizados na Avaliação Prática. O Plano de Aula - Avaliação Prática deve conter: conteúdo e objetivos da aula; competências a serem desenvolvidas com foco no perfil profissional; bibliografia de referência; habilidades, técnicas e práticas profissionais na produção de alimentos que serão desenvolvidas; a escrita padrão e convencional para receitas com ingredientes (tipos, quantidades e unidades de medida) e modo de preparo sequenciado de forma clara e concisa.

5.10. O tema da Avaliação Prática deve ter relação com o conteúdo curricular componente do Plano de Curso de Cozinheiro do Senac e que são determinantes das competências e habilidades as quais compõem o seu perfil profissional, conforme citado abaixo:

- a) UC6: Apresentar produção da cozinha quente;

5.11. Ainda, a aula prática e a aula teórica devem ter correlação, expressando a integração entre ambas as modalidades educacionais, o sequenciamento didático e a articulação dos saberes teórico-práticos e comportamentais.

5.12. Realização de aula prática demonstrativa com degustação a partir de roteiro pré-definido para verificação dos tópicos: habilidades e práticas profissionais na produção de alimentos; boas práticas, higiene e segurança alimentar; aproveitamento máximo, saudável e sustentável dos insumos utilizados; atitudes e práticas sustentáveis na execução da aula; articulação dos conhecimentos teórico-práticos; articulação das competências do perfil profissional com a aula; expressão comunicativa (linguagem verbal e corporal adequadas, dicção, postura e controle emocional); gestão do tempo; qualidade sensorial da preparação executada (cor, aroma, sabor, textura, temperatura e retrogosto); empratamento e food styling com foco nas abordagens contemporâneas e tendências na gastronomia mundial. A aula terá duração de 1h30m para cada candidato.

5.13. Os candidatos habilitados para as etapas: Avaliação Didático-Pedagógica e Avaliação Prática serão convocados para realizar as etapas seguindo a sequência de ordem alfabética.

Recife, 08 de junho de 2023.