

CONVOCAÇÃO PARA A 2ª FASE: AVALIAÇÃO PRÁTICA*

O Senac-DF convoca os (as) candidatos (as) abaixo para participar da 2ª Fase (Avaliação Prática) do Processo Seletivo Nº 31/2017 – INSTRUTOR COZINHEIRO, a ser realizada **exclusivamente** na data informada abaixo, de acordo com os itens 1.4.2, 1.5; 3.13.; 3.14; 4.1 a 4.10; 5.1 a 5.10; e as tabelas 1 a 5 do respectivo Edital:

Data / Dia	Horário	Nome do Candidato	Temática
25/09/2017 (segunda-feira)	9h15 às 10h45	Zilmar de Araujo Rocha do Amaral Correia	A aula prática do candidato será avaliada quanto aos aspectos pedagógicos da docência e da profissão de Cozinheiro, especialmente no que se refere ao domínio das técnicas de preparo de pratos principais e/ou acompanhamentos. Para tanto, o candidato deverá: <ul style="list-style-type: none">• prestar esclarecimentos sobre o tipo de pratos e/ou acompanhamentos adequados para os variados tipos de dietas alimentares;• demonstrar conhecimentos sobre os normativos da ANVISA à respeito das boas práticas de manipulação dos alimentos, dos padrões sanitários, das medidas de higiene e segurança.
	11h às 12h30	Erasmus Gomes Brasil Junior	
	14h às 15h30	Rafael Freitas e Silva Derzié Luz	
	15h45 às 17h15	Leandro Pereira Ribas Pinheiro	

*Conforme o item 10.4. "Correrá **por conta, exclusiva, do candidato** qualquer despesa com documentação, material, viagens, alimentação, estadia e quaisquer outras decorrentes de sua participação no Processo Seletivo". De acordo com o item 10.7. "os itens deste Edital poderão sofrer eventuais alterações, atualizações ou acréscimos até a data de convocação dos candidatos para as fases previstas neste Processo Seletivo. Essas alterações serão mencionadas em termo de retificação ao presente Edital".

Item 4.6. "É exclusiva responsabilidade do candidato a identificação correta do local de realização da avaliação e o comparecimento no horário oficial de Brasília determinado, considerando-se automaticamente desclassificado o candidato que comparecer **com atraso superior a 15 (quinze) minutos, conforme o horário oficial de Brasília."

ORIENTAÇÕES

- Nesta fase, de caráter *classificatório e eliminatório*, o candidato ministrará de uma aula prática com a duração máxima de 90 minutos (01 hora e meia), onde será avaliado sobre a temática acima, definido pela banca examinadora. Também serão observados na avaliação os conhecimentos sobre os normativos da ANVISA à respeito das boas práticas de manipulação dos alimentos, dos padrões sanitários, das medidas de higiene e segurança.
- Para a avaliação, o (a) candidato (a) deverá trazer os equipamentos de proteção e/ou materiais e/ou instrumentos de uso pessoal adequados para a prova.
- O (a) candidato (a) que faltar ou se atrasar por período superior a 15 minutos nesta avaliação, conforme itens 1.5 e 4.6 do edital correspondente, estará automaticamente desclassificado (a) do processo seletivo. Portanto, procure chegar ao local com antecedência **mínima** de 30 minutos**.
- **Local: Centro de Educação Profissional da Tecnologia do Turismo e Hospitalidade – CEP TTH**
- **Endereço: Setor Comercial Sul/SCS, Quadra 05, Bloco C, Loja 25 a 27, Brasília – Distrito Federal.**

Brasília, 05 de setembro de 2017.
Núcleo de Recursos Humanos – NRH.

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Distrito Federal

SIA Trecho 3 Lotes 625/695 - Bloco C, Cobertura C – Brasília-DF – CEP 71.200-030
Tel.: 61 3313-8730 / 3313-8733 / educacaocorporativa@df.senac.br www.senacdf.com.br