

Processo de Recrutamento e Seleção Senac/RR nº 006/2023 – Instrutor II - Gastronomia - Serviços e Bebidas (horista) - Boa Vista - Contrato por prazo indeterminado

O SENAC – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE RORAIMA, torna público para conhecimento dos APROVADOS NA ANÁLISE DOCUMENTAL, a data, horário, local e a forma de realização da **Entrevista/Prova Prática** do Processo de Recrutamento e Seleção Senac/RR nº 006/2023 – Instrutor II - Gastronomia - Serviços e Bebidas (horista) - Boa Vista - Contrato por prazo indeterminado.

1. **Os critérios avaliativos serão os seguintes:** **Oralidade e Desenvoltura:** Expressão oral, domínio e a capacidade de expressar o pensamento com clareza e objetividade. (Até 25 pontos); **Interação com os envolvidos:** Capacidade de interagir, socializar-se, interação social e demonstrar habilidade de comunicação. (Até 25 pontos); **Postura Profissional:** Conjunto das características pessoais e as atitudes demonstradas, linguagem corporal. (Até 10 pontos); **Administração do Tempo:** Capacidade de se expressar durante o tempo estabelecido, clareza de ideias, visão de futuro. (Até 10 pontos); **Capacidade técnica:** aptidão técnica para o exercício da função. (Até 30 pontos).
2. Estão presentes nesta lista, **apenas os candidatos que enviaram a documentação completa para o e-mail no prazo informado** anteriormente, na convocação para envio da documentação.
3. Conforme o item do descriptivo 8.3, recomenda-se que os candidatos convocados para esta fase compareçam no local indicado para realização da prova prática, 30 (trinta) minutos antes do horário fixado para seu início, devendo apresentar documento oficial de identificação original. A não apresentação do documento causará a eliminação do candidato.
4. Para a Prova Prática o candidato deverá ministrar uma aula prática com duração máxima de 30 minutos, com o tema mencionado no item 5.
5. **Tema da Prova Prática:** TIPOS DE SERVIÇOS: À FRANCESA, À INGLESA DIRETO E INDIRETO, À AMERICANA, EMPRATADO. SERVIÇOS DE VINHOS, COQUETÉIS E BEBIDAS EM GERAL. PREPARO DE DRINKS E COQUETÉIS CLÁSSICOS.
6. O candidato deverá entregar o plano de aula, contendo: objetivo (expectativa de aprendizagem), temática, metodologia e avaliação.
7. Durante a prova prática o candidato deverá apresentar cada tipo de serviço acima citado e ainda, preparar um coquetel, o qual será informado pela banca avaliadora no momento da entrevista. O candidato deverá levar os utensílios para execução da técnica.
8. A utilização de materiais de apoio (apresentação de slides, vídeos, material impresso, escrita em quadro branco etc.) fica a critério de cada candidato, para tanto, o mesmo deverá comunicar à banca tão logo se apresente no local da entrevista.

LOCAL DA ENTREVISTA: Unidade Ministro Bernardo Cabral, localizada na Rua Horácio Mardel de Magalhães, 400 – Asa Branca. Sala: Cozinha Pedagógica.

Ord.	Candidato	Data	Horário
1	Maria Aparecida Abreu Rodrigues		8h30

2	Paulo Witt Soares Ribeiro	06/03/2023	9h
3	Walisson Alves Silva		9h30
4	Yves Sousa Rodrigues		10h

Comissão de Processo Seletivo do SENAC/RR

Boa Vista - RR, 1º de março de 2023.