

CONVOCAÇÃO PARA A 2ª FASE: AVALIAÇÃO PRÁTICA*

O Senac-DF convoca todos (as) os (as) candidatos (as) abaixo para participar da 2ª Fase (Avaliação Prática) do Processo Seletivo Nº 74/2017 – **INSTRUTOR GARÇOM**, a ser realizada **exclusivamente** na data informada abaixo, em cumprimento aos itens 1.4.2, 1.5; 1.8; 1.9; 1.10; 2.5; 2.11; 3.13.; 3.14; 4.1 a 4.10; 5.1 a 5.10; 6.3; 6.4; 6.6; 7.3; 7.6; 10.1; 10.4; 10.7; 10.8 e as tabelas 1 a 5 do respectivo Edital e conforme as orientações e temática a seguir*:

Data / Dia	Horário	Nome do Candidato
23/04/2018 (SEGUNDA-FEIRA)	9h30 às 10h15	Deliomar Alves de Souza
	10h30 às 11h15	Antonio Fernando Falcão Santos
	11h30 às 12h15	Romideus Gomes de Sousa

ORIENTAÇÕES*

- O (a) candidato (a) deverá trazer os equipamentos de proteção e/ou materiais e/ou instrumentos de uso pessoal adequados para a prova, se for o caso.
- Estará automaticamente desclassificado (a) do processo seletivo o (a) candidato (a) que faltar ou se atrasar por período igual ou superior a 15 minutos nesta avaliação, conforme o horário oficial de Brasília, segundo os itens 1.5 e 4.6 do edital correspondente ao processo seletivo. Portanto, procure chegar com antecedência **mínima** de 30 minutos ao local da avaliação, pois é da exclusiva responsabilidade do candidato a identificação correta do local de realização da avaliação e o respectivo comparecimento no horário oficial de Brasília determinado nesta convocação.
- 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.
- **LOCAL: RESTAURANTE DO SENAC-DF no Ministério da Justiça – Telefones: (61) 2025.3064**
- **ENDEREÇO: ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS – MINISTÉRIO DA JUSTIÇA, Bloco T, s/n, Subsolo, Anexo 2.**

Brasília, 11 de abril de 2018.
Núcleo de Recursos Humanos – NRH.

TEMÁTICA*

Nesta fase, de caráter classificatório e eliminatório, o candidato ministrará de uma aula prática com a duração máxima de 45 minutos, onde será avaliado sobre um (01) dos três (03) temas abaixo, a ser definido pela banca examinadora naquele momento, referente à docência do serviço de Garçom no que tange especialmente à harmonização de alimentos, organização, boas práticas na manipulação de alimentos, apresentação pessoal, atendimento e “mise en place”, dos padrões sanitários, das medidas de higiene e segurança, dentre outros aspectos:

- **TEMA 1 – ORGANIZAR O AMBIENTE E OS PROCESSOS DE TRABALHO DO GARÇOM**

(definindo o leiaute do ambiente, conforme a demanda do local; organizando o espaço de trabalho, conforme definição do leiaute, selecionando recursos para a realização dos serviços; preparando o mise en place, de acordo com os procedimentos a serem realizados conforme o cardápio/menu proposto; realizando assepsia de materiais, equipamentos, instrumentos, instalações, e mobiliários, conforme as normas da Vigilância sanitária vigentes; conferir com os setores envolvidos no atendimento, o menu do dia seguindo o cardápio/ menu e carta de bebidas, conferindo a organização e a funcionalidade dos mobiliários, equipamentos e utensílios de trabalho, conforme sua finalidade; finalizando o serviço, organizando equipamentos e utensílios, conforme demanda do atendimento);

- **TEMA 2 – RECEPCIONAR E ATENDER CLIENTES NO SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS**

(recebendo e acolhendo o cliente, de acordo com os procedimentos adotados pelo local/estabelecimento; oferecendo opções de cardápio/ menu e carta de bebidas, sugerindo a harmonização entre alimentos e bebidas; auxiliando a escolha do cliente, orientando sobre as preparações gastronômicas, conforme o cardápio/menu; realizando a venda de produtos, conforme cardápio/menu do local/estabelecimento; finalizando o serviço, de acordo com os procedimentos do atendimento);

- **TEMA 3 – SERVIR ALIMENTOS E BEBIDAS**

(conforme a tipologia do empreendimento do segmento A & B e normas de segurança na manipulação e transporte; preparando bebidas conforme receitas e solicitação do cliente, utilizando técnicas específicas; organizando a mesa com utensílios específicos, conforme pedidos realizados e normas de etiqueta; realizando o serviço, repondo alimentos e bebidas e organizando a mesa, conforme necessidade).

- **LOCAL: RESTAURANTE DO SENAC-DF no Ministério da Justiça – Telefones: (61) 2025.3064**

- **ENDEREÇO: ESPLANADA DOS MINISTÉRIOS – MINISTÉRIO DA JUSTIÇA, Bloco T, s/n, Subsolo, Anexo 2.**

Brasília, 11 de abril de 2018.
Núcleo de Recursos Humanos – NRH.