

## 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 73/2017 – **INSTRUTOR CONFEITEIRO**, 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	Temática*
16/04/2018 (SEXTA-FEIRA)	9h30 às 11h	Maria Claudia Nascimento	<p>O (a) candidato (a) deverá ministrar uma aula prática com no máximo 90 minutos de duração, na qual será avaliado (a) quanto às especificidades da profissão de Confeiteiro, especialmente no que se refere ao domínio das técnicas de armazenamento e preparo de massas, recheios, bases, cremes, coberturas e demais produtos de Confeitaria, na qual desenvolverá um (01) dos três (03) <b>TEMAS</b> a ser definido pela banca na hora da prova:</p> <ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Massas Batidas de Estrutura Leve;</b></li><li><b>2. Massas Batidas de Estrutura Pesada;</b></li><li><b>3. Massas Quebradas.</b></li></ol>
	13h às 14h30	Ronipeterson Borges Rosa	<p>Para tanto, a Banca Examinadora observará na aula, se o (a) candidato (a) à docência apresenta e/ou aplica os (as) seguintes princípios e/ou referências, principalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• domínio técnico no processo de execução da massa, recheio e/ou cobertura escolhida e finalização do preparo. Aspectos avaliados: composição dos ingredientes utilizados no preparo de acordo com o tipo de massa escolhido, cocção, qualidade do recheio e/ou cobertura, a apresentação e o sabor;</li><li>• didática adequada alinhada ao tema e ao tempo estabelecidos;</li><li>• as normativas da ANVISA a respeito das boas práticas de manipulação dos alimentos, dos padrões sanitários, das medidas de higiene e segurança.</li></ul>

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

### 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: Centro de Educação Profissional da Tecnologia do Turismo e Hospitalidade – CEP TTH**
- **Telefones: (61) 3224-5210/3347-6684**
- **Endereço: Setor Comercial Sul/SCS, Quadra 05, Bloco C, Loja 25 a 27, Brasília – Distrito Federal.**

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