

PROCESSO SELETIVO/SENAC-MA
EDITAL DE DIVULGAÇÃO nº. 002.4, de 04 de abril de 2025.
CONVOCAÇÃO PARA PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA
Do Edital de Processo Seletivo/SENAC-MA nº. 002, de 11 de março 2025.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Departamento Regional do Maranhão – SENAC/MA, cumprindo o disposto no Edital de Processo Seletivo nº. 002, de 11/03/2025, Subitem 5.3, **CONVOCA, para a PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA**, os candidatos melhor classificados na etapa de Análise Curricular, aplicando-se, ainda, os critérios dos Subitens 6.2.2 e 6.2.3, para o cargo/ocupação **IEP-I/ Cozinheiro Instrutor**, com lotação para a cidade de **São Luís/MA**, conforme listagem nominal indicada no Anexo Único deste Edital e de acordo com as normas e condições a seguir definidas:

1. DA PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA:

- 1.1. Etapa de caráter classificatório e eliminatório.
- 1.2. A Prova Didático-Prática, tem caráter prático-pedagógico e será acompanhada por uma Banca de Examinadores do SENAC/MA.
- 1.3. O tempo da Prova Didático-Prática será de 01h e 30min, sendo passível de perda de pontuação tempos superiores ou inferiores ao aqui previsto.
- 1.4. O candidato terá o tempo de 15 minutos para configurar sua estação de trabalho e organizar a *mise en place*, 01:10h para executar a aula (prova didático-prática) e uma janela de 05 minutos para a montagem do prato, totalizando 01:30h.
- 1.5. Após esse tempo o candidato terá mais 05 minutos de tolerância, mas com perda de 1,0 a cada minuto após o tempo estimado, totalizando, o máximo, de 01h e 35min de provas.
- 1.6. Após o período, máximo, de 01h e 35 min de prova, o candidato que não conseguir entregar a prova terá a pontuação zerada.
- 1.7. Cada candidato terá que respeitar o horário e a data de cada prova, conforme divulgado no Anexo I.
- 1.8. As avaliações poderão ocorrer simultaneamente, com até 02 (dois) candidatos ao mesmo tempo, conforme determinação da banca avaliadora.
- 1.9. A Etapa de Prova Didático-Prática terá escala de pontuação de 00 (zero) a 100,0 (cem) pontos, conforme o formulário do Anexo II, admitindo-se notas inteiras ou com variação de 0,5 (zero vírgula cinco) pontos, considerando-se habilitado o candidato que obtiver nota igual ou superior a 70,0 (setenta) pontos.
- 1.10. O candidato, ao se apresentar para a Equipe de Examinadores, deverá entregar Plano de Aula em 03 (três) vias, constando obrigatoriamente, a identificação do tema, os objetivos, conteúdo programático, procedimentos metodológicos, recursos avaliativos e referências.
- 1.11. Será considerado para pontuação a análise, concomitante, de critérios didáticos/pedagógicos, técnicos, práticos e profissionais.
- 1.12. O objeto da atividade prática será revelado apenas no momento de sua execução.

1.13. As orientações específicas acerca da prova didático-prática estão constantes no Anexo III, e deverão ser seguidas rigorosamente, sob pena de eliminação do candidato (a) em caso de descumprimento.

1.14. As diretrizes de avaliação e competências técnicas da prova terão como referência o livro “Chef profissional”, editora SENAC.

2. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS E FINAIS:

2.1. Serão aceitos como Documento de Identificação, em versão impressa ou digital: Carteiras expedidas pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Comandos Militares e pelos Corpos de Bombeiros Militares; Carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (Ordens, Conselhos etc.); Passaportes; Certificados de Reservista; Carteiras Funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como documento de identidade; Carteiras de Trabalho e Previdência Social – CTPS e Carteira Nacional de Habilitação - CNH (somente o modelo novo, que contém foto).

2.2. Não serão aceitos como Documento de Identificação: Certidões de Nascimento; Títulos Eleitorais; Carteira Nacional de Habilitação - CNH (modelo antigo, que não contém foto); Carteiras de Estudante; Carteiras Funcionais sem valor de identidade; cópias, ainda que autenticadas; documentos ilegíveis, não identificáveis, danificados ou que de alguma forma não permitam, com clareza, a identificação do candidato.

2.3. Caso o candidato esteja impossibilitado de apresentar, no dia de realização da Prova Prático-Didática por motivo de perda, roubo ou furto, o Documento de Identidade que atenda às exigências do presente Edital de Convocação, deverá apresentar documento que ateste o registro da ocorrência em órgão policial, expedido há, no máximo, 30 (trinta) dias.

2.4. Não será permitido ingresso de candidatos no local de realização da Prova após o horário fixado para o seu início, bem como de candidato cujo nome não conste na listagem nominal indicada no Anexo I do presente Edital de Convocação.

2.5. Não será permitida, durante a realização da Prova Didático-Prática, comunicação entre os candidatos, utilização de máquina calculadora ou similar, livro, anotações, impressos ou qualquer outro material de consulta, bem como aparelho eletrônico, tal como: bip, telefone celular, walkman, receptor, gravador, mp3/4 players, smartphone, tablet etc.

2.6. Não será permitida, no dia da realização da Prova Didático-Prática, entrada de candidato portando armas.

2.7. Não haverá segunda chamada para a Prova Didático-Prática. O não comparecimento implicará na eliminação automática do candidato.

2.8. Os candidatos não poderão, por qualquer motivo que seja afastar-se ou ausentar-se do local de aplicação da Prova Didático-Prática durante sua realização, não havendo, pois, prorrogação do tempo previsto.

2.9. No intuito de atender solicitação dos candidatos, não será realizada Prova Didático-Prática, em hipótese alguma, em local, data ou horário, diferentes do estabelecido no presente Edital de Convocação.

2.10. Será automaticamente eliminado do Processo Seletivo o candidato que, durante a realização da Prova Didático-Prática:

a) faltar com a devida cortesia com qualquer membro da equipe do processo de seleção ou membros da

- comissão do processo, autoridade presente ou candidato;
 - b) perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos, incorrendo em comportamento indevido;
 - c) utilizar ou tentar utilizar meios fraudulentos em benefício próprio ou de terceiros;
 - d) não comparecer na data e horário marcados para realização da Prova Didático-Prática.
- 2.11.** Após a realização da Prova Didático-Prática, caso seja constatado, por meio eletrônico, estatístico, visual ou grafológico, que o candidato utilizou processo ilícito para facilitar sua aprovação, este será automaticamente eliminado do Processo Seletivo.
- 2.12.** O texto do presente Edital de Convocação estará disponível para consulta no quadro de avisos e no site do SENAC-MA, <https://portal.senacma.selecao.site/>.

São Luís/MA, 04 de abril de 2025.

JOSÉ AHIRTON BATISTA LOPES
Diretor Regional

ANEXO I**PROCESSO SELETIVO EDITAL Nº 002.4/2025
CANDIDATOS CONVOCADOS PARA PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA
CARGO/OCUPAÇÃO: IEP-I/ COZINHEIRO INSTRUTOR****CIDADE: SÃO LUÍS****CEP SÃO LUÍS - ESPAÇO GOURMET
Rua do Passeio, Nº 495, Centro****DIA 22/04/2025**

Nº	INCS	NOME (ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO)	HORÁRIO
01	8385	MARIA DOS REMEDIOS B DOS S MENEZES	08h30
02	8277	JONAS BATISTA DA SILVA	10h00
03	8419	DALILA HELLEN FREIRE BUÁS	13h00
04	8391	FABIÁN ESTEBAN SALINAS	14h30
05	8197	ITALA CANDIDA ALMEIDA PEREIRA	16h00

DIA 23/04/2025

Nº	INCS	NOME (ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO)	HORÁRIO
01	8191	JUCILENE ALVES DE OLIVEIRA	08h30
02	8251	ANTONIA CRISTINA LIMA ABREU	10h00
03	8167	JOAO PAULO COSTA VIEIRA	13h00
04	8183	JOAO MATHEUS CUNHA DUARTE	14h30
05	8331	MARIA ROZIMAR MENDONCA	16h00

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Departamento Regional do Maranhão

Avenida dos Holandeses, Qd. 4, S/Nº, Ed. Francisco Guimarães e Souza, Cond. Fecomércio/SESC/SENAC, 3º, 4º e 5º Pavimentos, Jardim Renascença, São Luís/MA - CEP 65075-650
Fone (98) 3194-6401/ (98)3194-6402 · www.ma.senac.br

ANEXO I**PROCESSO SELETIVO EDITAL Nº 002.4/2025
CANDIDATOS CONVOCADOS PARA PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA
CARGO/OCUPAÇÃO: IEP-I/ COZINHEIRO INSTRUTOR****CIDADE: SÃO LUÍS****CEP SÃO LUÍS - ESPAÇO GOURMET
Rua do Passeio, Nº 495, Centro****DIA 24/04/2025**

Nº	INCS	NOME (ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO)	HORÁRIO
01	8407	LUCIANA NUNES FERREIRA	08h30
02	8152	ALESSON SARDINHA MORAES	10h00
03	8260	ANDRE LUIZ BELFORT CORREA	13h00
04	8145	SAMYRIA HEVELLYN MORAES DA SILVA	14h30
05	8153	LUIZA DE FATIMA CORDEIRO CUNHA	16h00
06	8387	DENYSE RAQUEL C AZEVEDO PINHEIRO	17h30

DIA 25/04/2025

Nº	INCS	NOME (ORDEM DE CLASSIFICAÇÃO)	HORÁRIO
01	8160	LEONARDO MENDES SABINO	08h30
02	8270	HAYLA LUANA FERREIRA CALDEIRA	10h00
03	8151	NARA DE CASSIA BEZERRA FARIAS	13h00
04	8144	LUÍS FELIPE DA SILVA CARDOSO	14h30
05	8274	MICAEL DOS SANTOS ARAÚJO	16h00
06	8378	DEUZIMA MARTHA FERREIRA SERRA	17h30

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Departamento Regional do Maranhão

*Avenida dos Holandeses, Qd. 4, S/Nº, Ed. Francisco Guimarães e Souza, Cond. Fecomércio/SESC/SENAC, 3º, 4º e 5º Pavimentos, Jardim Renascença, São Luís/MA - CEP 65075-650
Fone (98) 3194-6401/ (98)3194-6402 · www.ma.senac.br*

ANEXO II
INDICADORES DE AVALIAÇÃO DA PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA

Nº	CRITÉRIOS: DIDÁTICOS/PEDAGÓGICOS	PONTOS
PLANO DE AULA		
1.1	Elabora plano de aula contendo: identificação, objetivos, conteúdos, procedimentos metodológicos, recursos didáticos, avaliação, previsão do tempo e referências.	4,0
1.2	Apresenta plano com coerência entre os objetivos e os conteúdos planejados.	4,0
1.3	Descreve os procedimentos metodológicos e os instrumentos de avaliação da aprendizagem correlatos aos objetivos e conteúdos propostos.	4,0
SUBTOTAL		12
DESENVOLVIMENTO DA AULA		
2.1	Apresenta clareza na exposição dos objetivos e contextualização do tema da aula.	5,00
2.2	Desenvolve a aula com criatividade e inovação fazendo uso de metodologias ativas de aprendizagem.	5,00
2.3	Faz articulação entre teoria e prática.	5,00
2.4	Organiza e usa corretamente recursos didáticos.	4,00
2.5	Utiliza os procedimentos e instrumentos para avaliação da aprendizagem em conformidade com objetivos planejados e conteúdo da aula.	4,00
2.6	Apresenta linguagem técnica ao nível exigido à ocupação de cozinha.	5,00
2.7	Estimula a participação do aluno durante a aula.	5,00
2.8	Possui habilidades sociais e comunicação: coerência, concordância verbal, articulação, dicção, entonação, volume e velocidade da fala, gesticulação e postura corporal.	5,00
SUBTOTAL		38
SUBTOTAL 1		50
CRITÉRIOS TÉCNICOS, PRÁTICOS E PROFISSIONAIS		
Observar se durante a aula candidato:		
3.1	Usa vestimentas e sapatos adequados à ocupação.	3,0
3.2	Respeita as normas de segurança e usa corretamente o EPI's.	2,0
3.3	Organiza e higieniza instalações, equipamentos e utensílios de acordo com as boas práticas para serviços de alimentação.	3,0
3.4	Usa corretamente os equipamentos e utensílios da cozinha (tábuas de corte, facas de corte, colher de degustação, dentre outros).	5,0
3.5	Seleciona o método e executa técnicas de cocção, conforme orientações técnicas e boas práticas para serviços de alimentação.	5,0
3.6	Usa técnicas de cortes adequadas para cada preparação.	5,0
3.7	Apresenta tamanho da porção do menu adequada ao tipo de serviço solicitado.	3,0
3.8	Apresenta alimento e prato em temperaturas adequadas: ingredientes quentes servido em prato quente e ingredientes frios servido em pratos frio.	5,0
3.9	Harmoniza as preparações desenvolvendo sabores e texturas.	6,0
3.10	Finaliza os preparos respeitando princípios estéticos.	5,0
3.11	Possui domínio das bases de cozinha.	6,0
3.12	Utiliza o ingrediente surpresa de forma inovadora, criativa e agregando sabor.	2,0
SUBTOTAL 2		50
NOTA FINAL (SUBTOTAL 1 + SUBTOTAL 2)		100

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial - Departamento Regional do Maranhão

Avenida dos Holandeses, Qd. 4, S/Nº, Ed. Francisco Guimarães e Souza, Cond. Fecomércio/SESC/SENAC, 3º, 4º e 5º Pavimentos, Jardim Renascença, São Luís/MA - CEP 65075-650
Fone (98) 3194-6401/ (98)3194-6402 · www.ma.senac.br

ANEXO III

ORIENTAÇÕES ESPECÍFICAS PROVA DIDÁTICO-PRÁTICA

MENU

1. Durante este período, o candidato deverá aplicar suas técnicas e habilidades no preparo de um prato solicitado, conciliando prática e teoria.
2. É exigido que o candidato simule uma aula como se estivesse diante de uma turma, explicando detalhadamente a preparação do prato que será apresentado.
3. O prato principal deve incluir um ingrediente obrigatório, que será revelado no início da prova.
4. Cada participante receberá o menu a ser executado na aula.
5. Cada participante irá preparar 3 porções iguais para degustação e avaliação.
6. Serão avaliadas as boas práticas de alimentação, conforme a Resolução-RDC ANVISA, Resolução nº 216, de 2004, habilidades de faca, habilidades de cocção, textura, complexidade de sabores, aroma, aparência, tamanho da porção, nos itens: Habilidades com Proteínas, Guarnição Funcional, Habilidades com molho e Degustação.
7. No âmbito Pedagógico, os candidatos serão avaliados seguindo os critérios: apresentação com clareza; criatividade da aula; articulação entre prática e teoria; uso de recursos didáticos; metodologia ativa de aprendizagem; estimulação da participação do aluno; habilidades sociais e comunicação; volume e velocidade da fala e postura corporal.