



SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC
DEPARTAMENTO REGIONAL DO AMAZONAS - DR/AM
 GERÊNCIA DE GESTÃO DE PESSOAS - GGP

Docente de Educação Profissional - Gastronomia
PS 067/2023

AVALIAÇÃO DOCENTE + ENTREVISTA

Data: 10/07/2023
Horário: Vide abaixo
Local: SENAC: COARI
Endereço: Rua 05 de setembro, nº 14- Centro
Fase: AVALIAÇÃO DOCENTE + ENTREVISTA
Tempo: 15minutos
Responsável: Ederson Da Silva Pinto
Observação: Trazer O Powerpoint Da Aula Impresso

OBRIGATÓRIO:

1. APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

- Identidade ou Carteira de Trabalho (original);
- Currículo Atualizado com Foto;

2. TODOS OS CANDIDATOS SELECIONADOS DEVEM ENVIAR E-MAIL CONFIRMANDO PRESENÇA PARA: ederson.pinto@am.senac.br

#	Nome Completo	Horario	Tema da Aula
1	ANDRÉ COSTA DOS REIS	09:00	Procedimentos de boas práticas de para serviços de alimentação em empresas de A&B. Tipos de cocção. Tipos de massas.
2	GILCIARA VIANA DA COSTA	09:00	Procedimentos de boas práticas de para serviços de alimentação em empresas de A&B. Tipos de cocção. Tipos de massas.
3	GIUSEPPE BENICIO RAUSEO	09:00	Procedimentos de boas práticas de para serviços de alimentação em empresas de A&B. Tipos de cocção. Tipos de massas.
4	IVANILDE DA SILVA LIMA	10:30	Procedimentos de boas práticas de para serviços de alimentação em empresas de A&B. Tipos de cocção. Tipos de massas.
5	KAYLA BELÉM TAVARES	10:30	Procedimentos de boas práticas de para serviços de alimentação em empresas de A&B. Tipos de cocção. Tipos de massas.
6	MICHELES LOPES DE SOUZA	10:30	Procedimentos de boas práticas de para serviços de alimentação em empresas de A&B. Tipos de cocção. Tipos de massas.
7	REJANE DA SILVA OLIVEIRA	11:00	Procedimentos de boas práticas de para serviços de alimentação em empresas de A&B. Tipos de cocção. Tipos de massas.