



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

**RESULTADO DA 1ª FASE PROCESSO DE SELEÇÃO PARA
DOCENTE DE ENSINO SUPERIOR DE GASTRONOMIA**

EDITAL 031/2018

**LISTA DE CANDIDATOS SELECIONADOS PARA A 2ª FASE
AVALIAÇÃO DIDÁTICA E ENTREVISTA – AULA EXPOSITIVA**

Data: 20/08/2018 (segunda-feira)

Horário: Vide tabela abaixo

Local: Faculdade de Tecnologia Senac – FATESE (Rua 10 de Julho, 11, Centro) – Sala 101

Fase: Avaliação Didática e Entrevista – Aula Expositiva.

Tempo: 20 minutos, sendo 15 min. para a apresentação da aula expositiva e 05 min. para posicionamento da banca avaliadora.

Responsável: Karla Bessa/ Leidiane Feitosa

Ficará disponível para uso dos candidatos, o projetor multimídia, computador, quadro branco.

OBRIGATÓRIO:

1. APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

- Identidade ou Carteira de Trabalho (original);
- Currículo Impresso Atualizado;
- Plano de aula impresso em 02 vias e arquivo digital da apresentação da aula expositiva (pen drive);

2. TODOS OS CANDIDATOS SELECIONADOS DEVEM ENVIAR E-MAIL CONFIRMANDO PRESENÇA PARA leidiane.santos@am.senac.br

3. SEGUIR AS ORIENTAÇÕES DA AVALIAÇÃO DIDÁTICA CONTIDAS NO INFORMATIVO I DO EDITAL.

3.1 ESCOLHER UM DOS TEMAS SUGERIDOS ABAIXO (1 à 4) PARA A SUA APRESENTAÇÃO.

	CANDIDATOS	HORÁRIO	TEMA DA AULA
1	GRACY KELLY CORRÊA COSTA DA SILVA	10h00	Escolha livre dos temas sugeridos dentro da Ementa
2	JERRY WILSON MARTINS DE MATOS	10h20	Escolha livre dos temas sugeridos dentro da Ementa
3	RAFAEL DE SOUZA ROLIM	10h40	Escolha livre dos temas sugeridos dentro da Ementa

DISCIPLINA	EVENTOS, ETIQUETA, CERIMONIAL E PROTOCOLO (Sugestão 1)
EMENTA DA DISCIPLINA	
<p>Conceitos e tipos de eventos. História e desenvolvimento dos banquetes. Briefing. Planejamento, organização e execução de eventos. Etiqueta e protocolos sociais. Cerimonial: histórico, conceituação, competências. Normas do cerimonial e ordem geral de precedência. Apresentação e cumprimentos. Trajes. Comportamento em eventos. Etiqueta à mesa. Apresentação pessoal</p>	

DISCIPLINA	CONFEITARIA (Sugestão 2)
EMENTA DA DISCIPLINA	
<p>Receitas e técnicas de preparos de doces e salgados com vários tipos de massas e recheios, doces, bombons, tortas finas, bolos, decorações. Conceitos de técnicas dietéticas aplicadas às sobremesas. Sobremesas regionais, nacionais e internacionais. Combinação de sobremesas aos mais diversos pratos.</p>	

DISCIPLINA	GARDE MANGER (Sugestão 3)
EMENTA DA DISCIPLINA	
<p>Introdução ao Garde Manger, Origem, evolução e uso contemporâneo das produções da cozinha fria (Garde Manger), seus critérios, técnicas e particularidades, técnicas de preparo de aves. Técnicas clássicas de recheios, gelatina, galantines, Ballotines e Terrines. Molhos frios, saladas, antepastos, patês, finger food, canapés, curas secas, úmidas e salgas. Defumação. Produção de pratos, buffets frios e happy hour. Higiene. Estocagem. Técnicas culinárias. Modalidades de preparo de vegetais.</p>	

DISCIPLINA	SERVIÇOS DE BARES E ENOGASTRONOMIA (Sugestão 4)
EMENTA DA DISCIPLINA	
<p>Serviços de Bares, Tipos de Bares, Introdução as bebidas, planejamento e desenvolvimento de cardápios de bebidas, conceitos básicos de coquetelaria, introdução a enologia e o mundo dos vinhos, elaboração de carta de vinhos, conceitos básicos de harmonização enogastronomia, introdução a cerveja, famílias e tipos de cervejas, elaboração e planejamento de cardápios de cerveja, introdução as bebidas quentes, conceitos básicos de bar frio, conceitos básicos de bar quente, conceitos básicos do serviço de bebidas, conceitos básicos da administração de bebidas.</p>	

Manaus, 15 de Agosto de 2018.