



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

LISTA DE SELECIONADOS - Docente de Educação Profissional - Gastronomia
PS 042/2026
 2° E 3° FASE - AVALIAÇÃO DIDÁTICA E ENTREVISTA

Data: 22/04/2026
Horário: Vide abaixo
Local: CENTRO DE TURISMO E HOSPITALIDADE
Endereço: Rua Saldanha Marinho, 410 - Centro
Fase: 2° e 3° Fase - Avaliação Didática e Entrevista
Tempo: 10 min para Apresentação e 10 min para entrevista
Responsável: Adriane Marinho Ribeiro
Observação: Prezados Candidatos, Chegar No Local Indicado Com 10 Minutos De Antecedência.

OBRIGATÓRIO:

1. APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

- ;

2. TODOS OS CANDIDATOS SELECIONADOS DEVEM ENVIAR E-MAIL CONFIRMANDO PRESENÇA PARA:

#	Nome Completo	Horario	Tema da Aula
1	ANTONIA JOICIMARA MARINHO DE SO	09:00	Técnicas de empratamento, o que usar e não usar?
2	EDNO BATISTA DO NASCIMENTO	09:15	Técnicas de empratamento, o que usar e não usar?
3	ELIENE FERNANDES DO NASCIMENTO RODRIGUES	09:30	Técnicas de empratamento, o que usar e não usar?
4	JAMILES DIVINA PEREIRA FRANKLIN	09:45	Técnicas de empratamento, o que usar e não usar?
5	JOAQUIM ALVES AMORIM NETO	10:00	Técnicas de empratamento, o que usar e não usar?
6	MARCO ANDRÉ GOMES DE SOUZA	10:15	Técnicas de empratamento, o que usar e não usar?
7	MARCOS PINHEIRO JEFFRYES	10:30	Técnicas de empratamento, o que usar e não usar?
8	VICTOR LUCAS DA SILVA GAMEIRO	10:45	Técnicas de empratamento, o que usar e não usar?