



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

LISTA DE SELECIONADOS PARA 2ª FASE - DOCENTE DE ENSINO SUPERIOR (GASTRONOMIA)
PS 134/2023
 AVALIAÇÃO DIDÁTICA E ENTREVISTA

Data: 25/01/2024
Horário: Vide abaixo
Local: SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SEDE ADMINISTRATIVA
Endereço: Av. Djalma Batista, Nº 2453, Chapada
Fase: AVALIAÇÃO DIDÁTICA E ENTREVISTA
Tempo: Do tempo disposto de 20 minutos, 10 será para a avaliação didática e 10 minutos para a entrevista.
Responsável: Antonio Novaes De Paula Filho
Observação: Prezados Candidatos, Chegue Ao Local Indicado Com 10 A 15 Minutos De Antecedência.

OBRIGATÓRIO:

1. APRESENTAR OS SEGUINTE DOCUMENTOS:

- Identidade ou Carteira de Trabalho (original);
- Certificado de escolaridade e histórico (cópia);
- Currículo Atualizado com Foto;
- Plano de aula impresso em 01 (uma) via conforme Modelo Pedagógico Senac (Informativo I e II no site).;

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

#	Nome Completo	Horario	Tema da Aula
1	AGOSTINHO LEMOS DOS SANTOS	09:00	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
2	ANA CLÁUDIA HONÓRIO PEREIRA	09:20	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
3	ANDERSON VILAÇA DE SOUZA	09:40	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
4	ARMANDO DE SOUZA NASCIMENTO	10:00	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
5	FABRÍCIO GOMES RODRIGUES	10:20	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
6	GABRIEL OLIVEIRA RODRIGUES DA SILVA	10:40	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
7	JOSEVANIA EMILIA DE OLIVEIRA ASSIS	11:00	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
8	MONIQUE BRANDÃO MORHY	11:20	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
9	PERICLES CASTRO CORREA	11:40	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.

#	Nome Completo	Horario	Tema da Aula
10	SÂMIA KARYNE GOMES DE SÁ	12:00	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.
11	VANDIRA MARCECLO DA SILVA	12:20	Boas Práticas de Higiene na Cozinha: Mitigando Riscos de Contaminação.