

PROCESSO SELETIVO 003/2017 RIO BRANCO

CONVOCAÇÃO PARA 3ª ETAPA – PROVA PRÁTICA

FUNÇÃO	LOCAL	SALA	DIA	INSCRIÇÃO	CANDIDATO	HORÁRIO	
SUPERVISOR EDUCACIONAL MODA E BELEZA	CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL RUA ALVORADA, 777 - BOSQUE, RIO BRANCO, ACRE	5	08/01/2018	20171410	RAYANNA MONTE FERNANDES DA COSTA	08:10	08:40
				201726	LUANA DA SILVA ALMEIDA	08:50	09:20
				20172155	ANA NÍRLEY DO NASCIMENTO DANKAR	09:30	10:00
				20171838	MARIA DO SOCORRO TAVARES DE SOUSA	10:10	10:40
				20172080	LUCI ANGELA RODRIGUES DO NASCIMENTO	10:50	11:20
				20171627	LUANA FISCHER SALVI	11:30	12:00

FUNÇÃO	LOCAL	SALA	DIA	INSCRIÇÃO	CANDIDATO	HORÁRIO	
ORIENTADOR EDUCACIONAL II/6 HOSPITALIDADE (GASTRONOMIA)	CENTRO DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL RUA ALVORADA, 777 - BOSQUE, RIO BRANCO, ACRE	COZINHA PEDAGÓGICA	08/01/2018	2017164	GABRIELA SCHLEY CARVALHO	14:10	14:40

PROCESSO SELETIVO 003/2017 RIO BRANCO

TEMAS PARA 3ª ETAPA – PROVA PRÁTICA

FUNÇÃO	TEMA 1	TEMA 2	TEMA 3
SUPERVISOR EDUCACIONAL – MODA E BELEZA	LEGISLAÇÃO APLICADA A COSMÉTICOS: DEFINIÇÃO E ÓRGÃOS REGULADORES.	TÉCNICAS DE HIGIENIZAÇÃO E HIDRATAÇÃO DA PELE E DESINFECÇÃO DE LESÕES ACNEICAS INFLAMATÓRIAS.	FONTES DE RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA, SUAS AÇÕES NA PELE E OS FATORES DE PROTEÇÃO SOLAR E SEUS TIPOS.
* ORIENTADOR EDUCACIONAL II/6 - GASTRONOMIA	DEGUSTAÇÃO E HARMONIZAÇÃO DE VINHOS.	CORTES PADRONIZADOS DE VEGETAIS	FLUXO OPERACIONAL E GESTÃO DE COZINHA.

*** OBSERVAÇÃO: ESTA INFORMAÇÃO SE APLICA SOMENTE A FUNÇÃO DE ORIENTADOR EDUCACIONAL I/6 - GASTRONOMIA**

TEMA 1 – Degustação e Harmonização de Vinhos.

(Será disponibilizado ao candidato: vinho branco, vinho espumante e vinho rosé).

TEMA 2 – Cortes Padronizados de Vegetais

(Será disponibilizado ao candidato: cebola, cenoura, couve, batata e alho).

TEMA 3 – Fluxo operacional e gestão de cozinha.

AVISO:

O candidato poderá levar o material (insumos ou utensílios) para a prova prática, caso tenha interesse.