

## PROCESSO SELETIVO 003/2024 RIO BRANCO

### TEMAS PARA 3ª ETAPA – PROVA PRÁTICA - PLANO DE AULA

CARGO/FUNÇÃO	TEMA 1	TEMA 2	TEMA 3
<b>ORIENTADOR EDUCACIONAL I/6 – GASTRONOMIA</b>	<p><b>PREPARO DE SALADAS – CAESAR SALAD</b> - Saladas são preparações culinárias compostas pela mistura de alimentos, como vegetais, frutas, leguminosas, castanhas, acrescidas ou não de temperos e molhos. São geralmente servidas frias e cruas, mas podem também ser quentes e cozidas. Assim, para esta atividade, espera-se a contextualização histórica e apresentação das técnicas de preparo desta salada clássica. Para isso, estarão disponíveis os seguintes insumos: alface americana, croutons, alho, sardinha, sal, pimenta, ovo, limão, azeite e queijo parmesão.</p>	<p><b>TÉCNICAS DE DESOSSAGEM – FRANGO</b> O processo de desossa de carnes é a transformação de um produto em vários subprodutos, ou seja, a decomposição da carne (bovina, suína, aves, etc.) na separação das peças em cortes normalmente utilizados na preparação de pratos, ou na comercialização varejista (Supermercados e Açougues). Para esta atividade, será disponibilizado um frango inteiro eviscerado para a sua desossa e apresentação contextualizada.</p>	<p><b>TÉCNICAS DE CONFEITARIA – COBERTURAS E ACABAMENTOS</b> A confeitaria é um importante segmento dentro da gastronomia, que tem como finalidade o planejamento e produção de tortas doces e salgadas, montagem de bolos, sobremesas e docinhos. Neste sentido, as técnicas de coberturas e acabamentos ganho relativo destaque neste processo, em que a aplicação de técnicas e a criatividade, possibilitam a criação de verdadeiras obras de arte comestíveis. Para esta atividade, estarão disponíveis os seguintes insumos: bolo fake (isopor), creme para preparo de chantilly, leite em pó, açúcar de confeitiro e corante em gel em diversas cores.</p>

Esta etapa, de caráter eliminatório e classificatório, acontecerá na Cozinha Pedagógica da unidade do Senac CEP Rio Branco, situada na Rua Alvorada, nº 777, bairro do Bosque, em frente ao Hospital Santa Juliana. Os horários da 3ª etapa – Prova Prática, serão divulgados após o resultado da 2ª etapa – Avaliação Comportamental.

A Prova Prática para a função de Orientador Educacional consistirá em uma aula expositiva de, no mínimo, 20 minutos e, no máximo, 30 minutos de duração, cuja apresentação deverá contemplar o tema escolhido pelo candidato.

No ato de realização da prova, o candidato deverá entregar cópia impressa e apresentar seu Plano de Aula conforme tema. A apresentação será avaliada por uma banca examinadora composta de 03 (três) membros.

## PROCESSO SELETIVO 003/2024 RIO BRANCO

Por se tratar de uma atividade no ambiente da cozinha, é importante que o candidato se apresente paramentado conforme as orientações legais, vide RDC nº 216/2004 da Anvisa. Além disso, será disponibilizado alguns materiais de higiene, como toucas, luvas, papel toalha e álcool 70%.

Para realização da Prova Prática, além dos recursos didáticos (quadro branco, *flipchart*, datashow com computador), estarão disponíveis os seguintes equipamentos: fogão a gás e elétrico (*Cooktop*), forno combinado e convencional, fritadeira, salamandra, geladeira, freezer, liquidificador, processador de alimentos, *mixer*, batedeira, bancada de pedra e bancadas de inox (com pia).

Além disso, também estarão disponíveis os seguintes utensílios: tábuas de corte, facas, garfos, colheres, conchas, escumadeiras, peneiras, espátulas, *foiets*, pegadores, panelas, frigideiras, omeleteira, *bowls*, tigelas, travessas, assadeiras, bacias, centrífuga de secagem de folhas, pratos, *ramequins*, molheira, xícaras, taças, copos, termômetro, saco de confeitar, bicos de confeitar, espátula de confeitiro, rolo de abrir massa, *silpat*, suporte bailarina para bolos e suporte bailarina para rosas.