

## PROCESSO SELETIVO 004/2024 RIO BRANCO

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

| CARGO/FUNÇÃO   | TEMA 1   | TEMA 2   | TEMA 3   |
|--|--|--|--|
| <p align="center"><b>ORIENTADOR EDUCACIONAL II/6 – GASTRONOMIA</b></p> | <p><b>TÉCNICAS DE CONFEITARIA – COBERTURAS E ACABAMENTOS</b></p> <p>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> | <p><b>GARDE MANGER – CORTES PADRONIZADOS DE VEGETAIS</b></p> <p>O Garde Manger é o profissional responsável pela “Cozinha Fria”, com a preparação de pratos servidos frios ou em temperatura ambiente como saladas, molhos, antepastos e conservas, além de atuar no armazenamento e conservação de vegetais, sopas, queijos e embutidos. Dentre as suas atribuições, destaca-se a execução de cortes padronizados de vegetais. Julienne, brunoise e rondelle são três dos mais populares exemplos de cortes distintos dentro do vasto mundo da gastronomia. Os conceitos e a base deles vêm diretamente da França e cada um desses modelos influencia no sabor e na textura do prato. Para apresentação, espera-se a execução de, no mínimo, 5 (cinco) tipos de cortes padronizados. Para esta atividade, estarão disponíveis os seguintes insumos: cenoura, batata, chuchu, tomate e cebola, todos devidamente higienizados e sanitizados.</p> | <p><b>TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO DE OVOS</b></p> <p>O ovo é muito importante para a alimentação humana. Além de ser nutritivo, é um ingrediente fundamental na receita de diversos pratos, como massas, pães, bolos e doces. Além disso, também pode ser a proteína principal de uma refeição, com diversas maneiras de ser preparado. Para apresentação, espera-se a execução de 5 (cinco) técnicas de preparação: ovo poche, ovo frito (gema mole), ovo frito (gema cozida), ovo frito dos dois lados e uma omelete. Para essa atividade, estarão disponíveis os seguintes insumos: ovo, vinagre de álcool, sal, pimenta-do-reino em grãos, manteiga, óleo de soja, tomate, queijo muçarela e manjeriço.</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.

## PROCESSO SELETIVO 004/2024 RIO BRANCO

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.

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, *fojets*, 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 confeiteiro, rolo de abrir massa, *silpat*, suporte bailarina para bolos e suporte bailarina para rosas.