

# SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC

## COMUNICADO

A Comissão Executiva do processo seletivo público para provimento de cargos de nível superior, nível médio, nível médio/técnico, nível fundamental e nível fundamental/curso específico no âmbito do **Serviço Social do Comércio – SESC/Departamento Regional de Pernambuco**, **COMUNICA** aos candidatos convocados à prova prática de **Cozinheiro**, os critérios que serão utilizados, conforme anexo único deste comunicado.

**A Comissão Executiva ratifica que esta prova prática não tem caráter classificatório, mas tão somente eliminatório. Deste modo, não haverá alteração na ordem de classificação dos aprovados/convocados, exceto as que eventualmente ocorrerem em virtude de eliminação.**

Comissão Executiva

## ANEXO ÚNICO

### 1. OBJETIVOS DA AVALIAÇÃO

- Realizar prova prática aos candidatos à função de cozinheiro para as unidades de Sesc-PE;
- Avaliar e mensurar conhecimentos práticos específicos do profissional de cozinha.

### 2. INSTRUÇÕES

Cada candidato receberá uma quantidade limitada e igual de insumos, suficiente para confecção e cocção de um cardápio como tarefa da prova prática para cozinheiros conforme descrito abaixo.

Os insumos disponibilizados para o candidato serão revelados somente no momento da prova para que também possa ser analisada a criatividade do candidato na confecção e planejamento do cardápio.

<b>Prova: CAIXA SECRETA</b> <b>Duração: 2,5 horas</b>	
<b>Descrição</b>	<b>O candidato deverá planejar e preparar Menu individual composto de uma entrada e um prato principal com 02 (duas) guarnições.</b>
<b>Quantidade / Detalhes do serviço</b>	Cada candidato deverá preparar duas porções de cada preparação e apresentá-las em pratos individuais brancos com 30 cm de diâmetro. Cada prato deve conter a quantidade média suficiente e adequada ao serviço à <i>la carte</i> para uma pessoa adulta.

<b>Tempo</b>	<p>Os competidores terão o prazo de 30 (trinta) minutos para planejar e escrever seus cardápios.</p> <p>Após os primeiros 30 minutos o candidato deverá entregar seu planejamento de cardápio por escrito a mesa avaliadora;</p> <p>O candidato terá 02 (duas) horas para realizar a preparação e cocção dos pratos que foram planejados.</p>
--------------	---

### 3. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

As notas serão atribuídas por cada avaliador referente a cada subcritério, através de média ponderada. O total de cada critério será multiplicado por seus pontos de ponderação para, então, seus totais somados, serem divididos por cem.

Durante o desenvolvimento da prova pratica o candidato será avaliado e terá nota numérica atribuída de acordo os seguintes critérios:

<b>CRITÉRIOS</b>	<b>Pontos de ponderação</b>
Planejamento do cardápio	10
<b>Boas práticas na manipulação dos alimentos</b>	25
<b>Técnicas de Preparação</b>	35
Apresentação	15
Sabor	15
Tempo	eliminatório
<b>TOTAL</b>	<b>100</b>

Para ser considerado **classificado**, o candidato não poderá ter 00 (zero) ponto nos critérios de **Boas práticas na manipulação dos alimentos** ou **Técnicas de Preparação**; e deverá alcançar o resultado final mínimo de **50 (cinquenta) pontos**.

#### 3.1 Bibliografia Recomendada

Os critérios a serem avaliados terão referencia nas especificações técnicas contidas nos livros abaixo:

BEZERRA, L. P.; SILVA, G.C.; PINHEIRO, A.N. **Manipulação Segura de Alimentos**. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.

SEBESS, Mariana. **Técnicas de Cozinhas Profissional**. 2. ed.2. reimpr. Tradução de: Helena Londres. Rio de Janeiro: SENAC Nacional, 2009.

TEICHMANN, Ione. **Tecnologia Culinária**. Caxias do Sul: EducS, 2000. Coleção Hotelaria.

#### **4. REGRAS GERAIS DA PROVA PRÁTICA**

- Cada candidato deverá apresentar ao final da prova o menu de entrada e prato principal em pratos individuais, serviço tipo *a la carte*, para **duas pessoas**.
- Cada candidato terá 30 minutos para formular um menu composto de uma entrada e um prato principal guarnecido com dois acompanhamentos;
- O menu deve ser descrito na folha de planejamento de cardápio que o candidato receberá no início da prova; passados os 30 minutos iniciais com a folha de planejamento, os candidatos não poderão mais alterá-las;
- Caberá ao candidato durante as duas horas seguintes a preparação e cocção dos pratos planejados no menu criado e descrito na folha de planejamento;
- O candidato poderá utilizar qualquer insumo disponibilizado no seu kit para preparação de seus pratos; Outros insumos de maior porte serão disponibilizados em local central da cozinha e todos os candidatos terão igual acesso;
- A lista geral de insumos e equipamentos estará disponível para cada candidato no dia da prova;
- O candidato será avaliado nos seguintes itens: Planejamento do cardápio, Boas praticas na manipulação dos alimentos, técnicas de preparação, apresentação e sabor de acordo com a bibliografia descrita no item 3.1 deste projeto;
- Os candidato que não apresentarem suas preparações no tempo determinado de duas horas e trinta minutos serão desclassificados;

#### **5. LOCAL, CAPACIDADE, PERIODO E HORARIO DA PROVA PRÁTICA**

**Período e horários previstos de realização da prova:**

De 25 a 28/05/2010

Das 18h as 20:30h

**Local:** Cozinha do Restaurante-Escola SENAC.

Localizada na Av. Visconde de Suassuna, n. 500 bairro Santo Amaro. Recife-PE

**Capacidade da cozinha:** A cozinha disponibilizada possui espaço e equipamentos suficiente para atender grupos de até 8 (oito) candidatos de cada vez, por cada período de duas horas e meia de prova.

## **6. EQUIPE DE AVALIADORES**

A equipe de avaliadores será composta de 5 (cinco) pessoas, sendo elas:

- Um chefe de cozinha;
- Um cozinheiro;
- Duas nutricionista, e;
- Um instrutor técnico do serviço de alimentos e bebidas.