

PROCESSO SELETIVO – 80/2026
RESULTADO DA ANÁLISE CURRICULAR

CANDIDATOS CLASSIFICADOS PARA PROVA PRÁTICA

TEMA: “Risoto”

ATENÇÃO:

- Realizar microaula e preparar a produção do risoto, explanando o tema no tempo máximo de 40 minutos;
- Apresentar documento de identificação (com foto).

Obs.: Orientações da microaula:

Os candidatos submetidos à microaula deverão entregar a comissão de avaliadores um **Plano de Aula** em três vias e deverão executar a microaula no tempo máximo de 40 minutos.

Será avaliado na **microaula** os seguintes critérios: planejamento e execução, abertura e encerramento, domínio do assunto, metodologia, linguagem, fluência verbal, interação com o grupo, expressão corporal, habilidades técnicas (execução, modo de preparo e resultado final), uso do tempo e avaliação proposta.

Cargo: Instrutor de Educação Profissional – Cozinha **Cód.: IC 02**

Local: Senac Vitória

CANDIDATOS	DATA	HORÁRIO
CARLA RIGO BRAGA DOS SANTOS	26/08/2026	13h
PRISCILLA RANGEL PEREIRA LUQUES		14h
RUBIA LEAL BARBOSA PEREIRA		15h
SAMILLA PEREIRA MARELY		16h
VINICIUS DE PAULA DE AGOSTINI		17h

7.2 Ficará automaticamente eliminado e desclassificado o candidato que chegar atrasado, com tolerância de **10 minutos** para o horário previsto, ou não comparecer a qualquer uma das etapas do processo seletivo ou não apresentar o documento de identificação.

Vitória, 20 de agosto de 2026
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL