SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC | TO
REGULAMENTO 08/2025

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC/AR/TO, por meio da Assessoria de Gestão de Pessoas torna público a realização do Processo Seletivo para contratação de pessoal em Regime Celetista (Consolidação das Leis de Trabalho – CLT), para o Quadro Efetivo e Cadastro de Reserva do SENAC/TO, portanto, sem garantia de estabilidade aos aprovados, salvo os casos previstos em lei.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1. O Senac é uma instituição de direito privado e suas contratações são realizadas pelo regime da Consolidação das Leis do Trabalho – CLT. A realização do presente processo seletivo não se configura, em qualquer hipótese como concurso público, bem como a aprovação do candidato em todas as Etapas do processo não obriga o Senac à sua contratação, nos termos do item 8.8 do presente Regulamento.
1.2. O processo seletivo será de responsabilidade da Assessoria de Gestão de Pessoas do SENAC/AR/TO.
1.3. O Recrutamento é externo.
1.4. As etapas serão realizadas em PALMAS/TO.
1.5. Os candidatos aprovados e classificados, quando admitidos na entidade, terão direito aos seguintes benefícios: plano de saúde, com contrapartida do colaborador, consoante a tabela vigente, auxílio alimentação, seguro de vida e vale transporte.

Cargo	Pré-requisitos	CH	Vagas	Salário	Lotação
INSTRUTOR BARBEIRO/CABELEIREIRO	**Formação:** Ensino Médio Completo com Qualificação em Cabeleireiro/Barbeiro. **Experiência:** mínimo 06 meses de atuação comprovada na área de cabeleireiro/barbeiro.	**VARIÁVEL*** (Podendo chegar às 44h semanais)	01	50,79 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	**TAQUARALTO/ PALMAS/ INTERIOR**
INSTRUTOR GASTRONOMIA	**Formação:** Ensino Médio completo com Qualificação no segmento de gastronomia. Preferencialmente com curso Técnico ou Graduação na área de gastronomia. **Experiência:** mínimo 06 meses de atuação comprovada na área de gastronomia, panificação, confeitaria e salgados.	**VARIÁVEL*** (Podendo chegar às 44h semanais)	01	43,33 hora/aula com DSR Descanso semanal remunerado	**TAQUARALTO/ PALMAS/ INTERIOR**

*O candidato deve *obrigatoriamente* informar no currículo que possui os pré-requisitos exigidos neste Regulamento. Currículos com informações incompletas serão eliminados.

2. DAS INSCRIÇÕES

2.1. Os interessados devem realizar inscrição SOMENTE através do site http://seletivo.to.senac.br/ até o dia **31/08/2025.**
2.2. Os candidatos deverão estar cientes de todos os requisitos do regulamento do processo seletivo **08/2025** disponível no site: https://www.to.senac.br/pagina-processo-seletivo-trabalhe-conosco.
2.3. O SENAC/AR/TO e a Assessoria de Gestão de Pessoas, não se responsabilizarão por inscrições não recebidas por motivo de ordem técnica dos computadores, falhas de comunicação, congestionamento das linhas de comunicação, bem como outros fatores de ordem técnica que impossibilitem a transferência de dados e o não recebimento dos currículos.
2.4. Não serão dadas, por telefone ou e-mail, informações a respeito de datas, locais e horário de realização das provas. O candidato deverá observar rigorosamente os comunicados a serem divulgados no site do SENAC/TO.
2.5. O candidato se compromete a apresentar, caso seja aprovado, os documentos comprobatórios de atendimento aos pré-requisitos definidos neste Regulamento. Caso contrário, será desclassificado do processo de seleção, não cabendo recurso.
2.6. Para fins de transparência e clareza, o candidato desde já manifesta ciência de que o processo seletivo terá **pontuação máxima de 100 (cem) pontos**, distribuída entre a Prova de Conhecimentos (60 pontos) e a Microaula (40 pontos).
2.7. Fica assegurado às pessoas com deficiência o direito de se inscreverem nesse Processo Seletivo para investidura no cargo, desde que atribuições sejam compatíveis com a deficiência de que são portadoras.
Art. 3º Para os efeitos deste Regulamento, considera-se:
I. deficiência – toda perda ou anormalidade de uma estrutura ou função psicológica, fisiológica ou anatômica que gere incapacidade para o desempenho de atividade, dentro do padrão considerado normal para o ser humano;
II. Deficiência permanente – aquela que ocorreu ou se estabilizou durante um período de tempo suficiente para não permitir recuperação ou ter probabilidade de que se altere, apesar de novos tratamentos;
III. Incapacidade – uma redução efetiva e acentuada da capacidade de integração social, com necessidade de equipamentos, adaptações, meios ou recursos especiais para que a pessoa portadora de deficiência possa receber ou transmitir informações necessárias ao seu bem-estar pessoal e ao desempenho de função ou atividade a ser exercida.
2.8. O candidato que se declarar deficiente no ato da inscrição e não entregar o laudo médico, quando aprovado e convocado no Processo Seletivo, não será considerado como tal e não poderá, posteriormente, alegar essa condição para reivindicar qualquer garantia legal na Seleção.
2.9. O candidato com deficiência, aprovado em todas as etapas da Seleção, não poderá utilizar-se desta condição para justificar mudança de função ou aposentadoria, após sua contratação.
2.10. O candidato que necessitar de atendimento especial para a realização das provas deverá indicar, no currículo, os recursos especiais necessários a tal atendimento. O candidato que não solicitar junto com currículo condição especial, na forma determinada neste regulamento, não terá seu pedido atendido.

2.11. A candidata que tiver necessidade de amamentar durante a realização das provas, além de solicitar atendimento especial para tal fim, deverá levar um acompanhante, que ficará em sala reservada para essa finalidade e que será responsável pela guarda da criança. A candidata que não comparecer com acompanhante não poderá realizar as provas.

2.12. O candidato, ao realizar sua inscrição, também manifesta ciência quanto à possibilidade de divulgação de seus dados em listagens e resultados no decorrer do regulamento.

3. DAS ETAPAS DE SELEÇÃO

A seleção consistirá das seguintes etapas:

3.1. **1ª ETAPA: ANÁLISE CURRICULAR –** de caráter eliminatório.

3.1.1. Os currículos recebidos serão analisados para verificar a adequação dos candidatos ao perfil mínimo exigido em cada cargo.

3.1.2. Seguem para a próxima etapa apenas os currículos que atenderem na íntegra os requisitos exigidos neste regulamento para a vaga.

3.1.3. O SENAC/AR/TO se reserva o direito de excluir do processo seletivo as inscrições cujos currículos estejam com informações incompletas ou com formação/experiência incompatível com as exigências previstas neste regulamento.

3.2. **2ª ETAPA: AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS –** de caráter eliminatório e classificatório;

3.2.1. As provas serão compostas por questões de múltipla escolha, com apenas uma alternativa correta.

3.2.2. O candidato deverá comparecer ao local indicado para a prova, com antecedência mínima de 10 (dez) minutos, munido de:

a) Carteira de Identidade ou outro documento oficial que contenha foto.
b) Caneta esferográfica de tinta preta ou azul.

3.2.3. O candidato receberá o caderno de prova, contendo as questões já impressas, não sendo permitido pedido de esclarecimento sobre seu enunciado ou modo de resolvê-las.

3.2.4. Durante realização das provas não será permitida nenhuma espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, nem a utilização de livros, apostilas, calculadoras, dicionários, anotações ou material semelhante.

3.2.5. A prova terá duração máxima de 2 (duas) horas.

3.2.6. Serão selecionados para a próxima etapa os candidatos que obtiverem, no mínimo, 35 (trinta e cinco pontos) nesta etapa.

3.2.7. Em caso de empate nesta etapa serão utilizados os seguintes critérios de desempate, na ordem apresentada:

a) Maior nota em conhecimentos específicos;
b) Maior nota em conhecimentos em informática;
c) Maior nota em conhecimentos SENAC;
d) Maior idade.

3.2.8. A avaliação escrita será composta de 30 questões, conforme quadro abaixo (Conteúdo em anexo).

ÁREA DE CONHECIMENTO	Nº DE QUESTÕES	PESO	TOTAL
CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS	20	2,5	50
CONHECIMENTOS SENAC	05	1,0	05
INFORMÁTICA	05	1,0	05
		Total de questões	30 Questões
		Pontuação máxima	60 Pontos

3.3. **3º ETAPA: MICROAULA –** de caráter eliminatório e classificatório;

3.3.1. Consiste na apresentação do candidato às atividades práticas inerentes ao exercício da docência e será apresentada a uma banca examinadora composta por profissionais do SENAC/TO.

3.3.2. O tema da microaula será divulgado juntamente com a relação dos candidatos aprovados na avaliação de conhecimentos.

3.3.3. O candidato deve apresentar seu plano de aula de acordo com tema da microaula, que será previamente divulgado no site.

3.3.4. O SENAC/TO disponibilizará aos candidatos, sala de aula com data show e quadro branco para execução desta etapa, sendo responsabilidade dos mesmos o manuseio dos recursos oferecidos.

3.3.5. A apresentação terá duração máxima de 15 minutos.

3.3.6. Nesta etapa serão avaliados os seguintes critérios:

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	PONTUAÇÃO
Planejamento e Organização	0 a 06 pontos
Iniciativa e Criatividade	0 a 05 pontos
Fundamentação Teórica	0 a 04 pontos
Articulação de Conhecimentos	0 a 04 pontos

Domínio Técnico	0 a 04 pontos
Comunicação e Clareza	0 a 04 pontos
Administração do Tempo	0 a 04 pontos
Postura profissional	0 a 03 pontos
Movimentação	0 a 03 pontos
Autocontrole	0 a 03 pontos
PONTUAÇÃO MÁXIMA	40 pontos

3.3.7. Será de responsabilidade do candidato buscar as informações referentes à data e horário de cada etapa no site https://to.senac.br.
3.3.8. Serão automaticamente desclassificados do Processo Seletivo os candidatos que não comparecerem para realizar qualquer uma das etapas para as quais forem convocados.

4. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE NA CLASSIFICAÇÃO FINAL

4.1. Em caso de empate, terá preferência o candidato que obtiver, na ordem apresentada:
a) maior pontuação na Microaula;
b) maior pontuação na Avaliação de conhecimentos;
c) maior idade.

5. DA CLASSIFICAÇÃO E NOTA FINAL DO PROCESSO SELETIVO

5.1. A nota final no processo seletivo será a soma das notas obtidas na Prova de Conhecimentos e na Micro aula.
5.2. Serão classificados os candidatos que atingirem pontuação igual ou superior a 65 (sessenta e cinco) pontos, do total de 100 pontos previstos neste processo seletivo.
5.3. O resultado de cada etapa será divulgado em ordem alfabética, sendo que apenas o resultado final será por ordem de classificação.

6. DA HOMOLOGAÇÃO E DA CONVOCAÇÃO

6.1. O resultado final do processo seletivo estará disponível no site: https://to.senac.br.
6.2. A homologação do resultado final será feita pela Diretoria do SENAC/AR/TO.
6.3. Os candidatos selecionados serão convocados obedecendo a classificação e o número de vagas oferecidas para cada cargo, conforme Quadro de vagas deste Regulamento conforme a necessidade efetiva da instituição.
6.4. Os candidatos remanescentes deste processo comporão um banco de reserva, por ordem de classificação final, para ser utilizado nos casos de desistência do (s) convocados (s) e/ou abertura de novas vagas para os cargos constantes deste processo seletivo ou afins, no período de 1 (um) ano, contado a partir da data de divulgação final dos resultados, podendo ser prorrogado uma vez por igual período, a critério do SENAC/AR/TO.
6.5. A convocação para as vagas obedecerá à ordem de classificação dos candidatos e dar-se-á por meio de contato telefônico ou *e-mail* informado pelos mesmos em currículo, devendo estes aguardar contato da Assessoria de Gestão de Pessoas, no limite de vagas presentes neste regulamento e no seu prazo de validade.
6.6. O candidato que no prazo de 02 (dois) dias úteis não atender à convocação de que trata o item anterior será considerado desistente.
6.7. O não comparecimento, após a convocação, implicará na desclassificação e eliminação do candidato em caráter irrevogável e irretratável no Processo Seletivo.
6.8. A (s) vaga (s) será (ão) preenchida (s) sob o Regime da CLT – Consolidação das Leis Trabalhistas, portanto, sem garantia de estabilidade aos aprovados, salvo nos casos previstos em lei.

7. DOS RECURSOS

7.1. O prazo de interposição de recursos será de 1 (um) dia útil, contado a partir da data da divulgação do resultado de cada uma das etapas do processo seletivo.
7.2. Para recorrer contra o resultado de qualquer fase do processo seletivo, o candidato deverá utilizar o formulário disponibilizado no endereço eletrônico: https://to.senac.br e seguir as instruções ali contidas.
7.3. O recurso deverá ser protocolizado pessoalmente pelo candidato na Unidade SENAC/TO para qual se inscreveu.
7.4. O recurso deverá identificar o ponto que suscitou a dúvida, ser objetivo, fundamentado e tempestivo, sob pena de indeferimento preliminar.
7.5. O recurso deverá ser formatado de acordo com o modelo oferecido no endereço eletrônico da SENAC/TO, com a identificação do candidato no local indicado, sendo vedada qualquer outra palavra nos demais campos que identifique o candidato.
7.6. Se do exame de recursos resultar anulação de item de questão objetiva integrante de prova, a pontuação correspondente a esse item será atribuída a todos os candidatos, independentemente de terem recorrido.
7.7. Não será aceito recurso via postal, via correio eletrônico ou, ainda, fora do prazo.
7.8. Em nenhuma hipótese serão aceitos pedidos de revisão de recursos.
7.9. Recursos cujo teor desrespeite a banca serão preliminarmente indeferidos.

7.10. As respostas aos recursos serão encaminhadas aos interessados, através dos dados informados pelos candidatos no Currículo.

8. DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA CONTRATAÇÃO

8.1. Ter sido aprovado no processo seletivo.
8.2. Apresentar toda a documentação comprobatória relativa à escolaridade e experiência mínima exigida, a saber:
a) **Formação:** Comprovação de escolaridade (Original e cópia) - Diploma, Certificado ou Declaração devidamente expedido pela Instituição de Ensino.
b) **Experiência:** Comprovar a experiência ao cargo em seleção por meio de registro na Carteira de Trabalho, emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, ou por documento hábil conforme regime de contratação.
8.3. Ter idade mínima de 18 anos na data da contratação.
8.4. Estar devidamente registrado no Conselho de Classe, nos casos previstos em lei de regulamentação da atividade.
8.5. Não ser cônjuge de funcionários, diretores e conselheiros do Sistema Fecomércio SESC/SENAC - TO.
8.6. Não serão admitidos como empregados do SENAC parentes até o terceiro grau civil (afim ou consanguíneo) do Presidente, ou dos membros efetivos e suplentes, do Conselho Nacional e do Conselho Fiscal ou dos Conselhos Regionais do SESC ou do SENAC, bem como de dirigentes de entidades sindicais ou civis do comércio, patronais ou de empregados. “A proibição é extensiva, nas mesmas condições, aos parentes dos empregados da Instituição SENAC ou do SESC”. Compreendem-se como parentes até o terceiro grau:
a) Ascendentes: pais, avó (s) e bisavó (s);
b) Descendentes: filho (s), neto (s) e bisneto (s);
c) Colaterais: irmão (s), primos, tios e sobrinhos;
d) Afins: Cônjuge, sogro (s), cunhado (s), avós do cônjuge, sobrinhos e bisavós do cônjuge, madrasta, padrasto e enteados”.
8.7. O candidato que ocupar cargo, emprego ou função pública deverá apresentar, para fins de admissão no Senac, autorização prévia do titular do respectivo órgão ou autoridade correspondente (§ 2º, art. 41, do Decreto 61.843, de 5 de dezembro de 1967) e demonstrar a compatibilidade entre carga horária.
8.8. A aprovação em todas as etapas do processo seletivo, incluindo a realização de exames médicos pré-admissionais, não gera compromisso de contratação por parte do SENAC/TO.
8.9. Os candidatos que se declararem portadores de deficiência deverão submeter-se a exame médico promovido pelo SENAC/AR/TO, antes da realização da admissão, para ratificação da deficiência inicialmente informada, bem como a compatibilidade entre as atribuições do cargo e a referida deficiência.
8.10. O candidato portador de deficiência reprovado no exame médico, em virtude de incompatibilidade da deficiência com as atribuições do cargo, será eliminado do processo seletivo.
8.11. O candidato que se declarar deficiente, quando aprovado e convocado no Processo Seletivo, deverá apresentar no ato da contratação, o laudo médico original, bem como todos os documentos exigidos neste regulamento.
8.12. O candidato com deficiência poderá, ainda, ser considerado inapto no decorrer do período de experiência em virtude de incompatibilidade da deficiência com as atribuições do cargo e ser desligado.
8.13. O candidato que, ao final do processo seletivo, deixar de apresentar qualquer um dos documentos solicitados pelo Departamento Pessoal do SENAC/AR/TO, quando da sua convocação para admissão, estará automaticamente eliminado.
8.14. Todos os documentos deverão ser entregues sem pendências, no prazo estipulado pelo SENAC/AR/TO, sob pena de não haver contratação e, consequentemente, ser excluído do processo seletivo.
8.15. A constatação de inveracidade das informações fornecidas pelo candidato em qualquer das fases do Processo Seletivo e até mesmo após a contratação, acarretará na não contratação do mesmo e/ou o contrato de trabalho poderá ser rescindido por justa causa.

9. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

9.1. Não poderão participar do Processo Seletivo, ex-empregados do SENAC/TO demitidos com justa causa.
9.2. A participação do candidato implicará na aceitação das normas para o processo seletivo contidas neste regulamento, no anúncio publicado no jornal e em outros meios divulgados pela internet, endereço eletrônico: https://to.senac.br referentes a este Processo Seletivo.
9.3. Fica assegurado ao SENAC/AR/TO o direito de cancelar o processo seletivo a qualquer momento, conforme Art. 17 do capítulo IV, RESOLUÇÃO SENAC N°1.263/2024.
9.4. A participação dos candidatos neste Processo Seletivo não implica obrigatoriedade de sua admissão, cabendo ao SENAC/AR/TO a avaliação da conveniência e oportunidade de aproveitá-los em número estritamente necessários às atividades por ele desenvolvidas, respeitada a ordem de classificação.
9.5. É de inteira responsabilidade do candidato acompanhar a publicação de todos os atos e comunicados referentes a este processo seletivo divulgados na Internet, no endereço eletrônico: https://to.senac.br.
9.6. O SENAC/AR/TO se reserva o direito de alterar (prorrogar/antecipar) as datas de realização das etapas por motivos administrativos sem aviso prévio aos candidatos.
9.7. Não serão aplicadas provas ou microaulas em local, data ou horário diferente dos predeterminados nos comunicados disponibilizados na Internet.
9.8. O candidato só poderá fazer a prova na cidade para qual se inscreveu.

9.9. Não haverá segunda chamada para a realização das provas ou microaulas. O não comparecimento a estas implicará na eliminação automática do candidato.
9.10. No dia de realização das provas de conhecimentos, não serão fornecidas, por qualquer membro da equipe de aplicação destas e/ou pelas autoridades presentes, informações referentes ao seu conteúdo e/ou aos critérios de avaliação e de classificação.
9.11. A Coordenação do Processo Seletivo não se responsabilizará por perdas ou extravios de equipamentos eletrônicos ou de outros objetos durante a realização da prova, nem por danos neles causados.
9.12. Não será admitido ingresso de candidato no local de realização das provas ou de avaliação de habilidades e atitudes após o horário fixado para o seu início.
9.13. Não haverá, por qualquer motivo, prorrogação do tempo previsto para a aplicação das provas de conhecimento.
9.14. As informações prestadas no *currículo*, bem como a documentação apresentada, serão de inteira responsabilidade do candidato, respondendo este por qualquer falsidade.
9.15. A contratação se dará a título de experiência, pelo prazo de 90 (noventa) dias. Decorrido o prazo inicial, será realizada a avaliação de desempenho e sendo de interesse das partes, o contrato será por tempo indeterminado.
9.16. A inscrição e participação no processo seletivo implicarão o tratamento de seus dados pessoais, e a finalidade deste tratamento está relacionada à organização, ao planejamento e à execução deste regulamento. A principal base legal para o tratamento dos dados pessoais do candidato será, sem prejuízos de outras que eventualmente se façam necessárias e estejam amparadas na Lei Federal n.º 13.709/2018, de cumprimento de obrigação legal ou regulatória. Conheça a Política de Privacidade adotada pelo Senac – TO: https://to.senac.br/politica-de-privacidade.
9.17. O SENAC/AR/TO reserva-se o direito de excluir, em qualquer etapa do processo seletivo, as inscrições cujos currículos apresentem informações incompletas, falsas ou cuja formação e/ou experiência sejam incompatíveis com as exigências previstas neste regulamento.
9.18. A eliminação poderá ocorrer a qualquer momento, mediante verificação de qualquer dado que não esteja em conformidade com os critérios estabelecidos.
9.19. Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria Regional do SENAC/AR/TO.
9.20. Este regulamento entra em vigor na data de sua publicação, revogadas as disposições em contrário.

Palmas, 25 de agosto de 2025

Geraldo Magela de Carvalho
Assessor de Gestão de Pessoas

Cláudia Oneide Silva
Diretora Regional

ANEXO I
CONTEÚDO PROGRAMÁTICO

- **CONHECIMENTOS SENAC E SISTEMA FECOMÉRCIO TOCANTINS**

O SENAC e o Sistema Fecomércio Tocantins, incluindo sua história, missão institucional, estrutura organizacional e serviços oferecidos entre outros aspectos relevantes.
Informações disponíveis nos sites: SENAC Tocantins: https://to.senac.br e Fecomércio Tocantins: https://www.fecomercioto.com.br.

- **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS/CABELEIREIRO/BARBEIRO**

Normas de biossegurança e legislação da Vigilância Sanitária para estabelecimentos de beleza; Recepção e atendimento ao cliente; Planejamento de carreira: mundo do trabalho, formas de inserção no mercado de trabalho, marketing e apresentação pessoal, ética e etiqueta profissional; Ficha de diagnostico: característica do cabelo, couro cabeludo e preferência do cliente; Avaliação da estrutura capilar: pele, camadas, tecidos, terminações nervosas; Fisiologia e estrutura do fio: aminoácidos, proteínas e lipídios; Avaliação das propriedades do cabelo: pH, ciclos de crescimento, tipos de cabelo, queda de cabelos, ciclos de crescimento, densidade do cabelo e textura capilar; Cosmetologia para hidratação e reconstrução capilar: produtos, composição química, compatibilidade e utilização; Visagismo aplicado ao corte masculino e barba; Técnicas de barbear: barba, bigode, costeletas, cavanhaque e aparos; Visagismo aplicado ao corte feminino; Geometria do corte: formas, linhas de direção, simetria, ângulos, graus e eixo; Divisões e subdivisões para corte dos cabelos; Bases de corte: reta, camadas, arredondada, inclinação em V e inclinação inversa; Técnicas de coloração, descoloração, reflexos e mechas; Modificações químicas: alisamento, ondulação e relaxamento

- **CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS/GASTRONOMIA**

Contexto da Gastronomia: mercado de alimentação, área de atuação, equipes de Trabalho e inserção profissional. Legislação e Procedimentos: Boas práticas para serviço de alimentação quanto a higiene pessoal, ambiental, equipamentos, móveis, utensílios de trabalho e insumos (recebimento, armazenamento, pré-preparo, preparo, resfriamento, envase e distribuição). Riscos de contaminação cruzada. Segurança aplicada a ambientes de gastronomia: procedimentos de comunicação de primeiros socorros, identificação de situações de risco e contenção de potenciais danos. Equipamento de proteção individual e coletiva. Mise en place: organização de utensílios, equipamentos e ingredientes para as produções; Fluxo de operação. Matemática: quatro operações, porcentagens e conversão de medidas. Ficha técnica de produção: conceito, finalidade, implicações para o estoque. Confeitaria: bolos, tortas, bombons (maciços, banhados, trufas, moldados, mediants e figuras ocas) e doces diversos. Cremes bases: creme inglês, creme de confeiteiro, zabaione, patê bombe, creme; de manteiga, chantilly, condensados, à base de leite condensado e derivados e ganache; Musses, merengues, compotas, geleias e gel de brilho. Montagem de bolos: espessura das massas, quantidade de camadas, umidade aplicada e quantidade de recheio; Estrutura de bolos: andar, vazado (pilar), falsos, formatos; Bases de decoração: tipos de pastas à base de açúcar, caramelo e chocolate; Bicos para confeitar: pitanga, folha, serra, perlê, babados, bico russo, bicos com formatos especiais e adaptadores; Etapas da produção de pães: pré-fermentação, mistura (TDM - tempo de desenvolvimento da massa), descanso, divisão, modelagem, fermentação, cocção e armazenamento; Massas à base de farinha para confeitaria: secas. Modelagem, finalização e apresentação de salgados: Técnicas e aplicação. Armazenamento para salgados: resfriamento, congelamento, vácuo. Técnicas de corte: Pescados - identificação (redondos e achatados), limpeza (evisceração), cortes (posta, filé e inteiro para rechear); Frutos do mar – identificação (camarão, lula, polvo, marisco, ostra), limpeza, porcionamento e armazenamento; Carnes Bovinas, Suínas e

Caprinas - identificação, limpeza (nervos, membranas), cortes filé-mignon de outras peças (bife em tiras, bife batidos, moído, lardear e bardear); Carnes de Aves - identificação, desossa, porcionamentos e cortes (pescoço, peito, asa, coxa, sobrecoxa, sassami, drumet), amarração de aves; Técnicas de corte de vegetais: cubos; bastões; redondos; boleados; Molhos bases: Velouté, Molho de tomate, Molho Branco, Vinagrete, Maionese, Molho Espanhol e Molho Holandês. Técnicas de cocção: conservação, finalização e controle de temperatura. Técnicas de preparo para a cocção: Arroz e grãos, ovos (omelete, cozido (quente, mollet e duro), frigido (mexidos, estalados e fritos). Técnicas de pré-preparo e preparo de pratos da Cozinha Italiana: massas e molhos; Sopas: Caldos, Cremes e Purês. Garde Manger: conceito e características. Apresentação da cozinha fria: utensílios, receitas, características organolépticas, etapas de preparo, porcionamento, temperatura e decoração; Produções da cozinha fria: saladas (simples e compostas), molhos, patês, lanches, conservas, mousses, terrines, manteigas e azeites aromatizados, carpaccios e finger food (canapé).

- **INFORMÁTICA**

Sistema operacional Windows 10: organização de arquivos, configurações básicas e gerenciamento de pastas; Navegadores de Internet e boas práticas de navegação segura; Microsoft Word 2016 e 2019: formatação, recursos de revisão, mala direta e elaboração de documentos oficiais; Microsoft Excel 2016 e 2019: fórmulas, gráficos e tabelas dinâmicas; Uso de dashboards e ferramentas de visualização de dados; Fundamentos e aplicações práticas de IA; Uso de ferramentas baseadas em IA; Gestão de ambientes virtuais de aprendizagem; Mediação de práticas pedagógicas com uso de tecnologias digitais; Ética e limites do uso da IA.