



**PROCESSO SELETIVO PARA  
PROFESSORES DO ENSINO SUPERIOR**

**Editais nº 044/2019**

**“ANEXOS”**

## ANEXO 1

<b>UNIDADE:</b>	Campus Campos do Jordão	<b>Nº RP:</b>
<b>MODALIDADE:</b>	Graduação	
<b>CURSO:</b>	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
<b>DISCIPLINA:</b>	Gestão de Eventos Gastronômicos	<b>Código Orçamentário</b>
<b>CH (SEMANAL):</b>	3	
<b>PERÍODO DO CURSO:</b>	4º	Para uso do Senac

HORÁRIO			DIAS DA SEMANA					OBSERVAÇÃO
8:00	às	10:30	2ª					

### EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Conceitua e apresenta as principais características de eventos gastronômicos. Estuda a organização, o planejamento, a execução e os procedimentos pré, trans e pós-eventos. Articula os meios para a realização de eventos junto a prestadores de serviço, apoiadores e provedores de infraestrutura.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

GIACAGLIA, M. C. Organização de eventos: teoria e prática. São Paulo: Cengage Learning, 2003.  
 PACHECO, A. de O. Manual de organização de banquetes. São Paulo: Senac, 2000.  
 ZITTA, C. Organização de eventos: da ideia à realidade. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

### PERFIL DO CANDIDATO

Graduação e especialização completa.  
 Experiência em docência no ensino superior e em eventos.

### PROVA DIDÁTICA

Tema da aula teste: Conceituação de eventos gastronômicos: do planejamento ao pós evento.  
 Tempo: 20 minutos

### OBSERVAÇÃO

## ANEXO 2

<b>UNIDADE:</b>	Campus Campos do Jordão	<b>Nº RP:</b>
<b>MODALIDADE:</b>	Graduação	
<b>CURSO:</b>	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
<b>DISCIPLINA:</b>	Liderança e Gestão de Carreiras	<b>Código Orçamentário</b>
<b>CH (SEMANAL):</b>	40	
<b>PERÍODO DO CURSO:</b>	4º	Para uso do Senac

HORÁRIO			DIAS DA SEMANA					OBSERVAÇÃO
8:00	às	17:00	2ª	e	3ª			
12:00	às	21:00	4ª	a	6ª			

### EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aborda, discute e desenvolve questões sobre os estilos e perfis de liderança relacionando com as diferenças pessoais e da equipe, com o papel gerencial. Estabelece a relação entre líder e gerente. Promove a reflexão e o planejamento sobre o desenvolvimento de carreira na hospitalidade, bem como discute e identifica o estilo e perfil gerencial individual obtido ao longo dos períodos anteriores.

### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

BERGAMINI, C. W. Liderança: administração do sentido. São Paulo: Atlas, 2009.  
 DUTRA, J. de S. Gestão de carreiras na empresa contemporânea. São: Atlas, 2009.  
 QUINN, R.; FAERMAN, S. R.; THOMSON, M. P. Competências gerenciais: a abordagem de valores concorrentes na gestão. Rio de Janeiro: Elsevier, 2012.

### PERFIL DO CANDIDATO

Graduação e especialização completa  
 Experiência em educação no ensino superior e gestão de equipe.

### PROVA DIDÁTICA

Tema da aula teste: Competências comportamentais e a integração com as oportunidades no mercado de trabalho.  
 Tempo: 20 minutos

### OBSERVAÇÃO

Profissional para docência e coordenação do Curso de Tecnologia em Gastronomia.

### ANEXO 3

<b>UNIDADE:</b>	Campus Campos do Jordão	<b>Nº RP:</b>
<b>MODALIDADE:</b>	Graduação	
<b>CURSO:</b>	Tecnologia em Gastronomia	Para uso do Senac
<b>DISCIPLINA:</b>	Panificação	<b>Código Orçamentário</b>
<b>CH (SEMANAL):</b>	1	
<b>PERÍODO DO CURSO:</b>	4º	Para uso do Senac

HORÁRIO			DIAS DA SEMANA					OBSERVAÇÃO
8:00	às	8:50	3ª					Disciplina modular

#### EMENTA: (CONSTANTE NO PROJETO PEDAGÓGICO DO CURSO)

Aplica técnicas de preparo de pães básicos doces e salgados de diferentes tipos de fermentação e massa folhada, identificando os ingredientes, equipamentos e utensílios específicos. Aborda a terminologia e aspectos teóricos, levando em consideração o uso racional e consciente dos recursos disponíveis.

#### BIBLIOGRAFIA BÁSICA

CANELLA-RAWLS, S. Pão: arte e ciência. São Paulo: Senac, 2005.  
 JACOB, E. H. Seis mil anos de pão: a civilização humana através de seu principal alimento. São Paulo: Nova Alexandria, 2003.  
 SEBESS, P. Técnicas de padaria profissional. Rio de Janeiro: Senac, 2012.

#### PERFIL DO CANDIDATO

Graduação nas áreas de Gastronomia ou Hotelaria com especialização completa.  
 Experiência em docência no ensino superior e com panificação.

#### PROVA DIDÁTICA

Tema da aula teste: Fermentação e famílias de pães  
 Tempo: 20 minutos

#### OBSERVAÇÃO

Disciplina modular, ocorrerá em 8 dias, conforme calendário.