

EDITAL SENAC-MA PSG/2014 Nº 14 De 25 de Fevereiro de 2014

PROCESSO SELETIVO PARA CONCESSÃO DE VAGAS NOS CURSOS DO PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE – PSG, DO SENAC/DR-MA NO ANO 2014

O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO MARANHÃO, SENAC-MA, no uso de suas atribuições regimentais, torna público que estão abertas inscrições para o processo seletivo destinado a concessão de vagas nos cursos de **Garçom, Cozinheiro e Recepcionista em Meios de Hospedagem**, do Programa SENAC de Gratuidade – PSG/2014.

1. DO PROGRAMA

1.1. O Programa SENAC de Gratuidade - PSG destina-se a pessoas de baixa renda – cuja renda familiar mensal *per capita* não ultrapasse 2 salários mínimos federal – na condição de alunos matriculados ou egressos da educação básica e trabalhadores – empregados ou desempregados, priorizando-se aqueles que satisfizerem as duas condições: aluno e trabalhador.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1. O 14º Processo Seletivo de composição de vagas no curso de **Garçom, Cozinheiro e Recepcionista em Meios de Hospedagem** com descrição no **Anexo I**, referente ao PSG/2014 do SENAC-MA, é regido por este Edital.

2.2. A inscrição dos candidatos no processo seletivo para preenchimento das vagas do PSG, objeto deste Edital, é feita a partir das informações prestadas pelo candidato, conforme formulário disponibilizado pelo SENAC-MA.

2.3. A análise das informações fornecidas pelo candidato é feita a partir dos critérios estabelecidos no Decreto nº. 6.633 de 5 de novembro de 2008 e nas Diretrizes do SENAC – Departamento Nacional e da documentação apresentada pelo interessado no prazo e local previstos neste Edital.

2.4. A candidatura a uma vaga do PSG, objeto deste Edital, supõe o preenchimento da Ficha de Inscrição, modelo **Anexo II**, com informações verídicas e cabais, assinatura de Autodeclaração de Baixa Renda, modelo **Anexo III**, assinatura de Termo de Compromisso, modelo **Anexo IV** e atendimento aos pré-requisitos do curso escolhido, conforme **Anexo V**.

2.5. A documentação será de total responsabilidade do candidato e deverá ser entregue no prazo estabelecido. Havendo qualquer irregularidade nos documentos apresentados, o candidato terá seu processo cancelado, imediatamente, pelo SENAC-MA.

2.6. As vagas destinadas ao processo seletivo do PSG, de que trata este Edital, serão preenchidas rigorosamente por ordem de classificação. Tal ordem será definida através do índice PSG (oriundo dos dados do candidato). Será obedecido o curso, turno e número de vagas disponibilizadas em cada turma. Caso algum candidato não ocupe a vaga no prazo estabelecido, ela será repassada, automaticamente, para o próximo classificado, até que se complete o número total das vagas previstas.

3. DOS REQUISITOS BÁSICOS PARA INSCRIÇÃO

O candidato deve atender aos seguintes requisitos:

- a) Atender aos pré-requisitos do curso escolhido;
- b) Possuir renda familiar *per capita* de até 2 salários mínimos federal;
- c) Estar matriculado ou ser egresso da Educação Básica;
- d) Ser trabalhador desempregado ou empregado;

4. DA INSCRIÇÃO

4.1. O período de inscrição para o processo seletivo referente a esse Edital será de **06 à 12.03.2014**.

4.2. O candidato, ao inscrever-se, deverá preencher toda a Ficha de Inscrição.

4.3 As inscrições serão realizadas **exclusivamente** pela internet no site www.ma.senac.br/psg

4.4 Poderão inscrever-se candidatos que atendam aos requisitos necessários constantes no item 3 deste Edital.

5. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

5.1. O processo seletivo será realizado por meio do índice PSG, calculado pela seguinte fórmula:

$$(RF*DF*PF*EB*CT*APS) / GF,$$

Sendo:

- a) **RF** = Renda Familiar Bruta (somatória da renda familiar incluindo renda do candidato);
- b) **DF** = Pessoa com deficiência (não = 1; sim = 0,8);
- c) **PF** = Posição na família (dependente = 1; arrimo = 0,8);

- d) **EB** = Condição na educação básica – egresso ou matriculado (egresso da educação básica = 0,8; matriculado ensino fundamental/ensino médio = 0,7);
- e) **CT** = Condição de trabalho – empregado, desempregado ou candidato a primeiro emprego (primeiro emprego = 1; empregado/desempregado = 0,9);
- f) **APS** = Egresso Programa Aprendizagem (sim = 0,8; não = 1);
- g) **GF** = Grupo familiar (número de membros do núcleo familiar, incluindo o candidato).

6. DA CLASSIFICAÇÃO

6.1. A classificação dos candidatos a uma vaga no PSG obedecerá ao seguinte critério:

1º. Menor valor obtido no índice PSG;

6.2. Em caso de empate, a classificação obedecerá à melhor posição nos critérios abaixo, na seguinte ordem:

1º. Menor renda familiar *per capita*;

2º. Ser aluno da educação básica e trabalhador;

3º. Ser aluno da educação básica

4º. Ser egresso da educação básica;

5º. Ser trabalhador desempregado;

6º. Ser trabalhador empregado;

7º. Ser pessoa com deficiência;

8º. Ser egresso do Programa de Aprendizagem;

9º. Candidato mais idoso;

10º. Ordem de inscrição.

7. DO RESULTADO FINAL

7.1. O resultado do processo seletivo será divulgado no dia **14.03.2014**, por meio de listagens nominais, organizadas por curso, e será disponibilizada para consulta no site **www.ma.senac.br/psg** e nos murais do local aonde o curso será desenvolvido.

7.2 Caso o candidato classificado, que esteja aguardando sua convocação para matrícula, desejar participar de outro processo seletivo PSG, se fará necessário requerer junto à Secretaria de Curso o cancelamento de sua inscrição, haja vista que não conseguirá efetivar uma nova inscrição no sistema.

7.3 Os candidatos que excederam as vagas oferecidas terão sua inscrição cancelada, não havendo mais nenhum impedimento para realização de inscrição em novo processo seletivo.

8. DA MATRÍCULA

8.1. O candidato classificado será convocado para matrícula de acordo com a disponibilidade de vagas na turma do curso e no turno definidos em sua inscrição. Tal convocação será feita rigorosamente por ordem de classificação. Se o candidato convocado não efetivar sua matrícula no prazo estabelecido, será automaticamente considerado desclassificado e a vaga repassada para o próximo classificado, até que completar o número de vagas disponíveis.

8.2. No ato da efetivação da matrícula o candidato convocado deverá **apresentar o original e entregar cópia** de toda a documentação abaixo descrita:

- documento de Identidade e CPF;
- comprovante da escolaridade exigida para o curso (declaração ou certificado);
- comprovante de residência;
- laudo médico ou documento comprobatório, quando tratar-se de deficiente (apresentar original);
- Certificado de curso do programa aprendizagem do SENAC;
- Carteira Profissional, no caso de trabalhador, para comprovação que está trabalhando ou que está desempregado;

Nessa ocasião, também serão assinadas a Ficha de Inscrição, a Autodeclaração de Baixa Renda e o Termo de Compromisso.

8.3. A matrícula deverá ser efetivada pelo candidato convocado ou, se menor de idade, pelo seu responsável.

8.4. Ao candidato convocado impossibilitado de efetuar a sua matrícula pessoalmente, será permitido fazê-la por intermédio de terceiros, mediante procuração simples.

8.5. O candidato convocado que omitir ou prestar informações e/ou apresentar documentação falsa terá a vaga cancelada, mesmo que o fato seja constatado no decorrer do curso.

8.6. O candidato convocado que não efetivar a matrícula no período determinado perderá o direito à vaga, que será preenchida pelo seguinte na ordem de classificação, não cabendo recurso.

9. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

9.1. A inscrição do candidato implica a aceitação das normas que regem o processo do oferecimento de vagas do PSG definidas neste Edital.

9.2. Não serão recebidos processos incompletos, nem fora dos prazos estabelecidos, independente da justificativa.

9.3. Não haverá recurso para revisão de classificação no processo seletivo ou para ingresso de novos candidatos fora dos prazos definidos.

9.4. O SENAC-MA reserva-se o direito de, a seu critério, cancelar, adiar ou remanejar as turmas que não alcancem o número necessário de alunos matriculados para realização da turma.

9.5 A validade do resultado do Processo Seletivo será restrita à matrícula nas turmas referentes a este Edital, respeitando a data de início de cada curso/turma e local de realização.

9.6. Os casos omissos serão levados à Comissão de Coordenação do Processo Seletivo, referente a este Edital, composta da Gerente da Divisão Técnica, Coordenação do Restaurante Escola e Coordenadora da Secretaria de Cursos, que emitirá parecer à Diretoria Regional para deliberação final.

São Luís 25 de Fevereiro de 2014.

José Ahirton Batista Lopes
Diretor Regional do SENAC no Maranhão

INSCRIÇÕES GRÁTIS

SITE: WWW.MA.SENAC.BR/PSG

PROGRAMAÇÃO DOS CURSOS E TURNOS PARA CONCESSÃO DE VAGAS REFERENTE AO EDITAL SENAC-MA PSG Nº14/2014

| CURSO | CARGA HORÁRIA | Nº de Vagas | TURNO | LOCAL | ENDEREÇO | DATA/HORA DA REUNIÃO DE APRESENTAÇÃO | PERÍODO PREVISTO | HORÁRIO |
|---------------|---------------|-------------|---|--------------------|---|--------------------------------------|-------------------------|------------------|
| GARÇOM | 500 | 25 | <i>Matutino e Vespertino (Segunda e sexta-feira e plantões às quintas e sextas à noite ou sábados até às 16 h)</i> | Restaurante Escola | Rua de Nazaré, nº242. Centro Histórico Próximo à Praça Benedito Leite | 18/03/2014 às 09:00h | 24.03.2014 à 19.07.2014 | 08:00h às 17:00h |

| | | | | | | | | |
|---|-----|----|---|--------------------|---|----------------------|-------------------------|------------------|
| COZINHEIRO | 800 | 25 | <i>Matutino e Vespertino (Segunda e sexta-feira e plantões às quintas e sextas à noite ou sábados até às 16 h)</i> | Restaurante Escola | Rua de Nazaré, nº242. Centro Histórico Próximo à Praça Benedito Leite | 18/03/2014 às 10:00h | 24.03.2014 à 29.09.2014 | 08:00h às 17:00h |
| RECEPCIONISTA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM | 200 | 25 | Vespertino | Restaurante Escola | Rua de Nazaré, nº242. Centro Histórico Próximo à Praça Benedito Leite | 19/03/2013 às 10:00h | 24.03.2014 à 30.05.2014 | 14h às 18h |

ANEXO II

INFORMAÇÕES NECESSÁRIAS PARA COMPOR A FICHA DE INSCRIÇÃO DO PSG

Curso: _____

Unidade: _____

Turno _____ Turma _____

I. Informações pessoais

Nome completo: _____

RG: _____

Órgão emissor e UF do RG: _____

País de nascimento: _____

CPF: _____

Data de nascimento: _____

Cidade de nascimento: _____

UF: _____

Sexo: _____

Endereço: _____

Número: _____

Complemento: _____

Bairro: _____

Cidade: _____

CEP: _____

DDD: _____

Telefone fixo: _____

Celular: _____

E-mail: _____

Sua cor ou raça é:

branca

negra

parda

amarela

indígena

sem declaração

Você é portador de alguma deficiência?

sim

não

Caso seja portador de deficiência, assinale a opção abaixo:

física/motora

visual

auditiva

mental

múltiplas

sem declaração

II. Escolaridade

Ensino fundamental

completo

incompleto

cursando

Ensino médio

completo

incompleto

cursando

Graduação

completo

incompleto

cursando

Pós-graduação

completo

incompleto

cursando

Você cursou (no último ano) ou cursa o ensino fundamental em:

- escola pública escola particular

Você cursou (no último ano) ou cursa o ensino médio em:

- escola pública escola particular

Você cursou ou cursa o Programa de Aprendizagem Comercial oferecido pelo Senac?

- sim não

Já fez algum outro curso no Senac?

- sim não

III. Situação de trabalho

Você trabalha?

- sim Candidato a Primeiro Emprego
 não

Caso você não esteja trabalhando, assinale o principal motivo:

- não tenho interesse em trabalhar presto serviço militar
 procurei, mas não encontrei emprego ou atividade remunerada fui demitido(a)
 somente estudo por problemas de saúde
 estou aposentado(a) outro motivo

Se você trabalha, qual o seu vínculo com o mercado?

- empregado com carteira assinada profissional liberal
 empregado sem carteira assinada tenho meu próprio negócio
 funcionário público outro
 autônomo/prestador de serviços

IV. Situação familiar

Estado civil:

- solteiro(a) divorciado(a)
 casado(a) viúvo(a)
 separado (a)

Você é o principal responsável por sua família?

- não sim

Quantas pessoas de sua família, inclusive você, residem no domicílio?

Quantas pessoas de sua família, inclusive você, residentes no domicílio, exercem atividade remunerada?

Informe sua renda bruta pessoal: R\$ _____

A renda mensal familiar, ou seja, a soma do rendimento bruto de todas as pessoas de sua família residentes no domicílio, inclusive você, é de: R\$ _____

A renda familiar *per capita* é de: R\$ _____

(valor calculado pelo sistema – não faz parte da ficha).

ANEXO III

AUTODECLARAÇÃO DE RENDA PARA FINS DE INSCRIÇÃO NO PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE (PSG)

| IDENTIFICAÇÃO DO DECLARANTE | | | |
|-----------------------------|--------------|-----------------|-----|
| NOME COMPLETO: | | | |
| | | | |
| CARTEIRA DE IDENTIDADE | Número: | Órgão expedidor | UF |
| | | | |
| NÚMERO DO CPF | NASCIMENTO | Data | UF |
| | | | |
| ENDEREÇO | Rua e Número | | |
| | | | |
| Bairro | Cidade | UF | CEP |
| | | | |

Eu, acima identificado(a), declaro e atesto que a renda familiar mensal *per capita* (renda mensal total da família dividida pelo número de seus membros residentes no endereço acima) não ultrapassa o valor de 2 salários mínimos da federação, estando, assim, apto(a) a me candidatar a uma vaga do PSG, atendendo à condição de baixa renda.

Declaro também que:

- recebi do Senac todas as informações necessárias para a perfeita compreensão das condições que me habilitam a me inscrever no PSG;
- devo informar ao Senac qualquer modificação na renda familiar mensal *per capita*;
- compreendo e aceito o acima exposto e declaro que as informações ora prestadas correspondem exatamente à situação de fato, podendo ser consideradas verdadeiras para todos os efeitos legais cabíveis.

_____, ____ de _____ de _____.

Assinatura

Telefone para contato

ANEXO IV

PROGRAMA SENAC DE GRATUIDADE – PSG TERMO DE COMPROMISSO

Eu, _____, CPF: _____
matriculado no curso _____,
na unidade _____, do
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC Maranhão,
assumo os seguintes compromissos:

1. Participar integralmente das atividades do curso e cumprir todos os requisitos regulamentares da instituição.
2. Ter frequência mínima de 75% nas atividades do curso.
3. Cumprir as normas regimentais da Instituição.
4. Comunicar à unidade de ensino quando de meu impedimento ou desistência do curso, apresentando justificativa formal à Instituição nas seguintes situações:
 - I. Doença: com apresentação de atestado médico;
 - II. Mudança para outro município;
 - III. Situação de trabalho incompatível.

Estou ciente de que o não-atendimento às cláusulas deste Termo de Compromisso implicará o cancelamento da matrícula e período de carência de dois anos para nova solicitação de vaga no PSG.

Os casos omissos serão analisados pela Instituição.

_____, _____ de _____ de _____.

(Nome legível e assinatura do aluno ou responsável)

(Assinatura Instituição)

ANEXO V

DETALHAMENTO DO CURSO

| | | |
|---|----------------------------|------------------|
| GARÇOM | | 500 horas |
| EIXO TECNOLÓGICO / SEGMENTO Turismo, Hospitalidade e Lazer/Hospitalidade | | |
| MODALIDADE Formação Inicial e Continuada | TIPO Capacitação | |
| REQUISITOS DE ACESSO Ensino fundamental completo ou cursando | | |
| <p>PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO</p> <p>O participante do curso de garçom é o profissional do eixo Hospitalidade e Lazer capaz de atuar em pousadas, hotéis, motéis, flats, apart-hotéis, albergues e outros meios de hospedagem prestando atendimento de qualidade ao recepcionar o cliente de maneira adequada, garantindo o fluxo de serviço, preparar alimentos e bebidas utilizando técnicas específicas da profissão, servir o cliente oferecendo-lhe produtos, orientando-o na escolha quando solicitado bem como demais ações voltadas para a garantia da satisfação do cliente. Poderá exercer suas atividades em contato direto com a equipe de salão, estabelecendo com os mesmos uma comunicação eficiente e um bom relacionamento interpessoal, agindo com cortesia, dinamismo, postura profissional e comportamento ético, de modo a garantir a qualidade na prestação de serviços e no atendimento aos pedidos dos clientes.</p> | | |
| <p>COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS</p> <p>Servir alimentos e bebidas conhecendo e respeitando suas particularidades; Preparar coquetéis diversos, utilizando técnicas específicas e conhecimentos sobre os tipos de bebidas; Organizar a mise- em- place, respeitando as regras de cada modalidade de serviço; Transportar bandejas e pratos de forma segura e adequada com objetivo de garantir a qualidade e a boa apresentação do serviço; Utilizar o mobiliário, roupa, utensílios e equipamentos de trabalho de acordo com trabalho a ser realizado; Dominar as boas práticas de manipulação de produtos e utensílios; Dominar a organização e fluxo de pessoas em diferentes restaurantes; Atender aos clientes de maneira adequada, atendendo as suas necessidades e respeitando suas particularidades; Diferenciar tipos de serviços de acordo com o estabelecimento; Preparar pratos á frente do cliente; Dominar técnicas de vendas; Registrar os pedidos dos clientes em diferentes tipos de comandas;</p> | | |

| | | |
|---|--|--|
| COZINHEIRO | | 800 horas |
| EIXO TECNOLÓGICO / SEGMENTO: Turismo, Hospitalidade e Lazer/Hospitalidade | | |
| MODALIDADE Formação Inicial e Continuada | | MODALIDADE Formação Inicial e Continuada |
| REQUISITOS DE ACESSO Ensino fundamental completo ou cursando | | |
| PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO: O Cozinheiro é o profissional do eixo Turismo, Hospitalidade e Lazer que executa procedimentos de preparação de diversos pratos doces e salgados da culinária regional, nacional e internacional. Poderá trabalhar em cozinhas dos seguintes estabelecimentos: pousadas, hotéis, motéis, flats, albergues e outros meios de hospedagem. Exerce suas atividades em contato direto com a equipe de trabalho, estabelecendo com os mesmos uma comunicação eficiente e um bom relacionamento interpessoal, agindo com cortesia, dinamismo, postura profissional e comportamento ético, de modo a garantir a qualidade na prestação de serviços e no atendimento aos pedidos dos clientes. | | |
| COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS Dominar técnicas e práticas de cozinha, Organizar o fluxo da cozinha Ter domínio de boas práticas de manipulação de alimentos; Ter domínio das técnicas de harmonização de alimentos e bebidas; Planejar e organizar cardápios e fichas técnicas; bases e molhos; Elaborar cardápios diversificados; Elaborar pratos da culinária regional, nacional e internacional; Preparar sobremesas: bolos, tortas, gelatinas, caldos Ter noções de armazenamento, nutrição e controle de estoque. | | |
| RECEPCIONISTA EM MEIOS DE HOSPEDAGEM | | 200 horas |
| TIPO: Capacitação | | |
| EIXO TECNOLÓGICO / SEGMENTO: Hospitalidade e Lazer/ Hospitalidade | | |
| REQUISITO DE ACESSO Ensino médio completo ou cursando o último ano do Ensino Médio | | |
| PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO: Ao final do curso, o participante estará apto a acomodar hóspedes, realizar reservas, check-in e check-out, executar tarefas de caixa e auditoria noturna, atender o telefone, bem como executar procedimentos operacionais tais como: recebimento de valores monetários, mudança de hóspedes de Unidades Habitacionais (UH's), dentre outras ações. O recepcionista poderá ainda prestar informações aos hóspedes, lidar com reclamações dos clientes estabelecendo com os mesmos uma comunicação | | |

eficiente e um bom relacionamento interpessoal, agindo com cortesia, dinamismo, postura profissional e comportamento ético, de modo a garantir a qualidade na prestação de serviços e no atendimento aos pedidos dos clientes.

Poderá trabalhar em meios de hospedagem como: pousadas, hotéis, motéis, flats, albergues, resort, SPA, entre outros, relacionando-se com mensageiros, camareiras, coordenadores de reservas e eventos, garçons, gerência de hospedagem e governanta executiva.

COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

Saber informar aos hóspedes sobre atrativos turísticos da região;

Divulgar os serviços oferecidos pelos meios de hospedagem;

Vender pacotes turísticos;

Dominar as técnicas de processo de organização e recepção;

Ter conhecimento dos conceitos e princípios de atendimento ao cliente;

Planejar e executar atividades de recepção;

Comunicar-se com desenvoltura no atendimento prestado à diferentes hóspedes;

Manter o equilíbrio emocional mediante as diversas situações de atendimento;

Apresentar-se ao trabalho seguindo as normas de apresentação e higiene pessoal;

Relacionar-se de maneira cortês e educada com chefias e colegas de trabalho;