

EDITAL SENAC- MA PSG/2014 Nº. 80 de 19 de setembro 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 as inscrições para o processo seletivo destinado à concessão de vagas nos cursos de **TÉCNICO EM COZINHA E GARÇOM**, que compõem o 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 02 (dois) 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 80º Processo Seletivo de concessão de vagas nos cursos de **Técnico em Cozinha e Garçom**, 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 via on-line 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 05 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 II**.

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 2014, de que trata este Edital, serão preenchidas rigorosamente por ordem de classificação. O critério adotado para a seleção e posterior ingresso no curso escolhido será por ordem de inscrição do candidato, mediante a apresentação do atestado de baixa renda no ato da matrícula.

2.7 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 02 salários mínimos estabelecidos pelo governo federal;
- c) Estar matriculado ou ser egresso da Educação Básica;
- d) Ser trabalhador desempregado ou empregado;

OBS: Para curso com pré-requisitos de ensino médio, será aceito somente o certificado ou declaração de conclusão.

4. DA INSCRIÇÃO

4.1. O período de inscrição para o processo seletivo referente a esse Edital será de **23/09/2014 a 30/09/2014**.

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 03 (três) deste Edital.

4.5 Ao inscrever-se, o candidato optará por um título de curso do programa PSG, com turno predefinido.

5. DO PROCESSO DE SELEÇÃO

5.1. O critério adotado para a seleção e posterior ingresso no curso escolhido será por ordem de inscrição do candidato, mediante a apresentação do atestado de baixa renda no ato da matrícula.

6. DA CLASSIFICAÇÃO

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

1º. Ordem de inscrição;

2º Será classificado 03 (três) vezes o número de vagas em cada curso do programa.

7. DO RESULTADO FINAL

7.1. O resultado do processo seletivo será divulgado no dia **02/10/2014**, por meio de listagens nominais, organizadas por curso e turno, e será disponibilizada para consulta no site **www.ma.senac.br/psg** e nos murais dos locais aonde o(s) curso(s) irá(ão) ser realizado(s).

7.2. O resultado do processo terá validade três meses a contar da data de sua divulgação, ou seja; os candidatos classificados ficarão cadastrados para convocação, de acordo com a abertura de vagas nos cursos e turnos correspondentes a sua inscrição, durante o período de validade do resultado do processo.

7.3 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.

7.4 Após o período de validade do resultado do processo seletivo 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 o número de vagas na turma do curso e no turno definido em sua inscrição. Tal convocação será feita rigorosamente por ordem de classificação por meio de listagens nominiais, organizadas por curso e turno, e será disponibilizada para consulta no site **www.ma.senac.br/psg** e nos murais dos locais aonde o(s) curso(s) irá(ão) ser desenvolvido(s). 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). Para o curso de Técnico em Cozinha: (declaração ou histórico escolar em duas vias, sendo uma original ou xerox autenticada);
- 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;
- Comprovante de Residência;
- Atestado de boa conduta - (para o curso de Garçom);
- Carteira de saúde - (para o curso de Garçom);
- Registro civil: Certidão de Nascimento ou de Casamento - (para o curso de Técnico em Cozinha);
- Documento Militar, para o sexo masculino entre 18 e 45 anos - (para o curso de Técnico em Cozinha);
- Título de Eleitor, com voto na última eleição, para maiores de 18 anos - (para o curso de Técnico em Cozinha);
- Uma foto 3x4 - (para o curso de Técnico em Cozinha).

Nessa ocasião, também serão assinadas a Ficha de Inscrição, a Auto declaração 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 e não excederá três meses da data de divulgação.

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

São Luís, 19 de setembro de 2014.

José Ahirton Batista Lopes
Diretor Regional do SENAC no Maranhão

ANEXO I
PROGRAMAÇÃO DOS CURSOS E TURNOS PARA CONCESSÃO DE VAGAS
REFERENTE AO EDITAL SENAC-MA PSG Nº. 80/2014

SÃO LUÍS

CURSO	CARGA HORÁRIA	Nº DE VAGAS	HORÁRIO DE REALIZAÇÃO DO CURSO	LOCAL DE REALIZAÇÃO DO CURSO	DATA E HORÁRIO DA REUNIÃO DE APRESENTAÇÃO	PERÍODO PREVISTO PARA REALIZAÇÃO DO CURSO
TÉCNICO EM COZINHA	1.088h	30	8:00 ÀS 12:00	EDIFÍCIO ORLANDO ARAUJO - RUA DO OUTEIRO - LOTE 01, S/N, APICUM.	06/10/2014, ÀS 09:00H	20/10/2014 A 11/11/2015
GARÇOM	500h	25	MATUTINO E VESPERTINO (SEGUNDA A SEXTA-FEIRA E PLANTÕES AS QUINTAS, SEXTAS E SÁBADOS).	EDIFÍCIO ORLANDO ARAUJO - RUA DO OUTEIRO - LOTE 01, S/N, APICUM.	06/10/2014, ÀS 10:00H	20/10/2014 A 17/04/2015

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 cursando
 incompleto

Pós-graduação

- completo cursando
 incompleto

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
 não Emprego

Caso você não esteja trabalhando, assinale o principal motivo:

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

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

TÉCNICO EM COZINHA

TÉCNICO EM COZINHA		C/H
		1.088
EIXO TECNOLÓGICO / SEGMENTO		
TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER/HOSPITALIDADE		
TIPO DE AÇÃO		
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL		
MODALIDADE		TIPO
EDUCAÇÃO PROFISSIONAL TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO		HABILITAÇÃO TÉCNICA DE NÍVEL MÉDIO

REQUISITOS DE ACESSO

ENSINO MÉDIO COMPLETO OU CURSANDO O ÚLTIMO ANO, E IDADE MÍNIMA DE 18 ANOS.

PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO

O Técnico em Cozinha é profissional do Eixo Tecnológico Turismo, Hospitalidade e Lazer capaz de planejar, executar, controlar e avaliar o processo de produção dos serviços de cozinha, restaurante e room-service (serviços de quarto) e bar, orientado por critérios da qualidade na prestação de serviços, otimizando recursos disponíveis (financeiros, humanos, materiais e tecnológicos), articulando-se com os demais serviços de sua área profissional para a comercialização dos serviços de modo a atingir a satisfação do cliente. Será capaz ainda de durante o desenvolvimento do seu trabalho, selecionar, higienizar, acondicionar e preparar alimentos, da cozinha regional, nacional e internacional utilizando os princípios de boas práticas de higiene durante a manipulação. O profissional, poderá trabalhar em empreendimentos do setor gastronômico como restaurantes comerciais, padarias, confeitarias, resorts, cozinhas, navios e empresas que prestam serviços de fornecimento de refeições. Esse profissional poderá atuar juntamente com auxiliares de cozinha, cozinheiros, chefes de cozinha e gerente do setor de alimentos e bebidas.

COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

- ✓ Conhecer princípios e normas da ética no exercício da profissão.
- ✓ Conhecer e aplicar a legislação específica, comercial e trabalhista referentes ao setor.
- ✓ Identificar e aplicar as normas de Higiene e Segurança do Trabalho pertinentes a área de sua atuação.
- ✓ Administrar, conduzir e coordenar todos os setores da cozinha observando o controle dos custos e a lucratividade da área.
- ✓ Elaborar em conjunto com o gerente de alimentos e bebidas as ofertas de venda dos restaurantes e bares, zelando para que a competitividade com a concorrência seja assegurada mantendo alto padrão de qualidade.

- ✓ Coordenar a organização logística da aquisição de mercadorias e o armazenamento de artigos de sua competência, supervisionando a quantidade e qualidade dos produtos finais e evitando desperdícios e perdas desnecessárias.
- ✓ Conhecer instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios da cozinha.
- ✓ Conhecer as técnicas de preparo, montagem e apresentação de pratos diversificados.
- ✓ Conhecer as técnicas de elaboração de cardápios e menus.
- ✓ Conhecer dados históricos e as receitas básicas de saladas, pratos quentes e frios, guarnições, fundos e molhos e de sobremesas quentes e frias da cozinha nacional e internacional para os vários tipos de serviços;
- ✓ Conhecer termos técnicos operacionais da cozinha nacional e internacional.
- ✓ Conceber e programar produtos e serviços a serem oferecidos ao turista, ao participante do evento, ao hóspede e ao cliente de alimentos e bebidas.
- ✓ Realizar manutenção do empreendimento, dos produtos e dos serviços adequando-os às variações da demanda.
- ✓ Conhecer o básico em administração de pessoal, financeira, do estoque e controle de consumo;
- ✓ Identificar a estrutura organizacional e a política comercial de restaurantes, bares e similares.
- ✓ Criar, promover e comercializar produtos e serviços de alimentos e bebidas, visando à captação dos diversos segmentos de clientes individuais e comerciais.
- ✓ Promover o desenvolvimento profissional dos recursos humanos encarregados da execução de atividades operacionais dos serviços de Alimentos e Bebidas.
- ✓ Avaliar a satisfação dos clientes quanto à qualidade do atendimento, produtos e serviços oferecidos.
- ✓ Contactar, negociar e contratar prestadores de serviços turísticos, identificando os diferentes produtos oferecidos.
- ✓ Reconhecer na matéria prima utilizada a possibilidade do uso para decoração e ornamentação de pratos.

DETALHAMENTO DO CURSO

GARÇOM

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, E IDADE MÍNIMA DE 18 ANOS.	
PERFIL PROFISSIONAL DE CONCLUSÃO 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.	
COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS	
<ul style="list-style-type: none"> ✓ 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, rouparia, 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. 	