

EDITAL n.º 02, de 01/06/2023

A ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL PROF PEDRO LEME BRISOLLA SOBRINHO, município de Ipaussu atendendo o disposto no § 3.º do Artigo 62 do Regimento Comum das Escolas Técnicas Estaduais do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, torna pública a abertura do **Processo Especial de Seleção de Candidatos para preenchimento de vagas remanescentes do Curso Técnico em GASTRONOMIA (EIXO TECNOLÓGICO TURISMO, HOSPITALIDADE E LAZER)**, para o 2º semestre/ 2023.

I - Das Disposições Preliminares

1. As vagas a que diz respeito este processo de seleção de candidatos serão aquelas originadas pela retenção, desistência ou transferência dos alunos matriculados no curso técnico na Etec.
2. O processo de classificação de candidatos para as vagas remanescentes será por avaliação de competências desenvolvidas em:
 - 2.1. cursos concluídos do mesmo eixo tecnológico, com aproveitamento e devidamente comprovados, na própria escola ou em outras;
 - 2.2. estudos realizados fora do sistema formal de ensino (cursos extracurriculares);
 - 2.3. no trabalho;
3. A avaliação terá caráter eliminatório e classificatório para o itinerário formativo previsto no Plano de Curso da Habilitação Profissional Técnica pretendida.
4. Cabe à equipe de professores do curso em questão ao processo de vagas remanescentes, sob orientação do Coordenador de Curso e na sua ausência o Coordenador Pedagógico elaborarem, a partir dos resultados das avaliações, um plano individual para o (s) candidato (s) aprovado (s) e matriculado (s) indicando, quando necessário, roteiro de estudos, atividades a serem desenvolvidas em um programa de adaptações, bem como ao Orientador Educacional cabe, de acordo com suas atribuições descritas na (Deliberação CEETEPS 18, de 16-07-2015) realizar um acompanhamento para os alunos ingressantes neste processo de vagas remanescentes.

II – Das Inscrições

1. As inscrições deverão ser efetuadas pelo candidato, no período de 12 a 16/06/2023, presencialmente na Secretaria da Etec, no horário das 9h às 13h30, das 13h às 16h e das 19h às 21h, com os seguintes documentos:
 - 2.1. Requerimento próprio fornecido pela Escola, completamente preenchido;
 - 2.2. Autoavaliação: roteiro fornecido pela Escola, onde a partir das competências do (s) módulo (s) anteriores o candidato deverá informar se têm conhecimento e/ou vivência e/ou experiência;
 - 2.3. Cópia simples da Cédula de Identidade (RG) e do CPF;
 - 2.4. Cópia simples do histórico escolar de conclusão do Ensino Médio / 2.º Grau ou declaração firmada pela direção da escola de origem de que está matriculado no 2ª ou 3ª série do Ensino Médio ou dos certificados de eliminação de no mínimo 4 (quatro) disciplinas ou certificado de aprovação em 2(duas) áreas de estudos para candidato que tenha cursado a Educação de Jovens e Adultos (EJA);
 - 2.5. Declaração da escola de origem comprovando estudos anteriores realizados em Cursos Técnicos;
 - 2.6. Comprovantes de cursos realizados fora do sistema formal de ensino;
 - 2.7. Cópia simples dos documentos a seguir relacionados, exclusivos para comprovação de competências adquiridas no trabalho:
 - a) Carteira Profissional e/ou comprovante de exercício profissional;
 - b) Declaração de autônomo com número de inscrição no ISSQN;
 - c) Cópia de contrato social para proprietários de empresa.
3. Não serão aceitas inscrições pelo correio, fac-símile, por procuração, condicional ou fora do prazo.
4. A Inscrição implicará a completa ciência e tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, sobre as quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

5. Será eliminado o candidato que não apresentar os documentos comprobatórios de estudos ou de experiência profissional.

III - Do Processo de Avaliação

1. O processo será realizado em duas fases:

1.1. A Primeira fase, de caráter eliminatório, será constituída de:

a) Avaliação dos documentos comprobatórios de experiência profissional apresentada e/ou dos estudos realizados;

b) Análise da Autoavaliação, preenchida pelo candidato no ato da inscrição;

c) Avaliação de competências, por meio de prova teórica objetiva que será realizada em 21/06/2023 às 19:30 horas na Etec de Ipaussu;

1.1.2 A Avaliação teórica será constituída de uma prova com 30 (trinta) questões-teste, cada uma com 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E), relacionadas às competências profissionais dos módulos anteriores do Curso Técnico Gastronomia, constantes no Anexo I deste Edital;

1.1.3 A resultado da prova teórica objetiva será divulgado em 23/06/2022 no site www.etecipaussu097.blogspot.com.

1.1.4 Qualquer questionamento acerca da prova, com a devida justificativa (proposta de resolução da questão), deverá ser encaminhado somente para Comissão no e097dir@cps.sp.gov.br, sob o título "Recurso Prova teórica", no prazo máximo de 48 horas, após a divulgação do gabarito oficial.

1.1.5 Será eliminado o candidato que não obtiver no **mínimo 50% de aproveitamento** na prova teórica objetiva.

1.2. Segunda fase, de caráter eliminatório, será constituída de:

a) Entrevista;

b) Avaliação prática em laboratório.

1.2.1 A data, horário e local da realização da segunda fase, será divulgada com o resultado da prova teórica objetiva da primeira fase.

2. Levando-se em consideração o aproveitamento da 1ª e 2ª fase do processo, os candidatos serão classificados na escala de quatro menções:

a) MB: Muito Bom;

b) B: Bom;

c) R: Regular;

d) I: Insatisfatório.

Parágrafo único: Será considerado classificado no processo o candidato que tenha obtido aproveitamento satisfatório para promoção ou equivalente às menções MB, B ou R.

3. A classificação dos candidatos será por ordem de desempenho.

3.1. Ocorrendo empate para efeito de classificação, serão aplicados os seguintes critérios de desempate:

a) Menção da prova prática;

b) Menção da prova teórica;

c) Maior idade;

d) Ordem de inscrição;

Persistindo deve ocorrer um sorteio.

4. A classificação final será divulgada na Etec em 04/07/2023 no site www.etecipaussu097.blogspot.com.

IV – Da Convocação para a Matrícula

1. O número de vagas disponíveis para efeito desta seleção especial será resultado do número de alunos da Etec retidos, desistentes ou transferidos em cada módulo e curso.

2. Após a divulgação dos resultados finais, os candidatos serão convocados por ordem de classificação, de acordo com vagas disponíveis e poderão solicitar a sua matrícula no módulo para o qual tiver sido classificado e dentro do calendário previsto.
3. O candidato convocado para matrícula deverá efetivá-la no período previsto para tal e o não comparecimento no prazo implicará perda da vaga.
4. A matrícula será efetuada nos dias 10 a 11/07/2023, no horário das 9h às 13h30, das 13h às 17h, na Secretaria da Etec de Ipaussu.
5. Na existência de novas vagas, apuradas após o processo de reclassificação dos alunos da Etec, será feita nova convocação de candidatos classificados para matrícula.
6. Todas as convocações, avisos e resultados referentes à realização deste processo serão publicados no site www.etecipaussu097.blogspot.com, sendo de inteira responsabilidade do candidato maior ou do seu representante legal, se menor, o seu acompanhamento, não sendo aceita qualquer alegação de desconhecimento.
8. Não haverá, em nenhuma hipótese, revisão de provas.

V - Sobre o Prazo de Validade da Avaliação

1. Os resultados da avaliação de competências terão validade até 30 (trinta) dias, contados a partir do início do 2º semestre/ 2023.
2. O candidato, classificado para o 2º módulo que não obteve vaga, poderá ser classificado no próximo processo especial de seleção realizado pela Etec, no prazo de validade da avaliação, com os mesmos pontos obtidos.
- 2.1 A convocação será feita por e-mail ou telefone.

VI - Disposições Finais

1. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pela Comissão Responsável pelo Processo de Seleção de Alunos para o Preenchimento de Vagas Remanescentes nos Cursos Técnicos, ouvido o Diretor da Etec.

Ipaussu, 01 de junho de 2023.

José Valdir Viol
Diretor da Etec

Anexo I

MÓDULO I

Aplicar as técnicas da confeitaria; Aplicar as técnicas de panificação; Sistematizar o processo de produção de preparações; Realizar mise en place de acordo com as preparações; Empregar métodos de cocção adequados às preparações; Preparar bases de cozinha para produções gastronômicas; Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional; Aplicar técnicas gastronômicas em diferentes grupos de alimentos; Relacionar conceitos de nutrição com manutenção da saúde e bem-estar; Utilizar a gastronomia como elemento de influência na hospitalidade e no turismo; Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum; Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão; Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo; Analisar os aspectos históricos e culturais da gastronomia na produção de diversas preparações; Aplicar normas de controle higiênico, sanitário e de segurança no trabalho em serviços de alimentação; Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e da legislação ambiental; Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações; Pesquisar e analisar informações da área de Gastronomia, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas; Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional; Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Gastronomia por meio de indicadores linguísticos e de indicadores extralinguísticos; Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Gastronomia, de acordo com normas e convenções específicas.