

CONVOCAÇÃO PARA A AVALIAÇÃO PRÁTICA (RETIFICADA)

O Serviço Social do Comércio, Administração Regional do Distrito Federal - Sesc-DF, torna pública a **retificação da convocação para a avaliação prática** do processo seletivo para provimento de vagas para o cargo de **Técnico de Operações (Cozinheiro)**, conforme a seguir.

1. DOS LOCAIS, DA DATA E DO HORÁRIO

1.1. A avaliação prática será aplicada no **dia 13 de junho de 2026, sábado**, na **Sede Administrativa do SESC**, no seguinte endereço: **SIA Trecho 4 - SIA, Brasília/DF**.

2. DA CONVOCAÇÃO PARA A AVALIAÇÃO PRÁTICA

2.1. Convocação para a prova prática, na seguinte ordem: número de inscrição, nome do candidato em ordem alfabética e horário.

INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO	TURMA
15501642	ANA BATISTA DOS SANTOS SOUZA	8h	1
15503775	ANA CAROLINA GREGORIO DO AMARAL	8h	1
15500894	ANDERSON CARLOS PEREIRA DE AGUIAR	8h	1
15503275	ANDERSON WILLIAN DA SILVEIRA MACIEL	8h	1
15501824	ANDRÉIA VIEIRA DE JESUS	8h	1
15500241	ANGELO NONATO DE FARIA COSTA	8h	1
15500199	ANTONIO CARLOS SOUSA MOTA FILHO	8h	1
15502236	ANTÔNIO FLÁVIO DA SILVA BARROS	8h	1
15502317	BRENDOW BATISTA PRATA	8h	1
15502804	BRUNO GALVAO MARCONDES	8h	1
15500622	CARLOS EDUARDO ANDRADE DE ALENCAR	9h15	2
15500215	CELIO PEDROSA ALBUQUERQUE	9h15	2
15500125	CLAUDIA COSTA SILVA	9h15	2
15500198	CLAUDIA ROCHA BEZERRA	9h15	2
15502524	DEILMA PIRES DE BRITO	9h15	2
15500878	ELIENE DA SILVA BARBOSA	9h15	2
15500795	EMERSON DOS SANTOS NERY	9h15	2
15500253	ESAU FILIPE DA MOTA CONCEIÇÃO	9h15	2
15500796	FELIPE DOS SANTOS GRIMELLO	9h15	2
15501647	FERNANDO DE FREITAS AFONSO	9h15	2
15500147	FILIPE DA SILVA CERQUEIRA	10h30	3
15501074	GABRIEL DE OLIVEIRA SOUZA	10h30	3
15500309	GERALDO JESUS DA COSTA	10h30	3
15500196	GISLENE DE JESUS MORAIS VISGUEIRA	10h30	3
15501418	HENRIQUE DINIZ DOS SANTOS	10h30	3
15500441	ILANA CARVALHO DE OLIVEIRA	10h30	3
15500950	JAMES SANTOS DO NASCIMENTO	10h30	3
15500145	JEAN BUNA RIBEIRO	10h30	3
15500318	JOANA MACHADO AMORIM	10h30	3
15500109	JULIO LINO	10h30	3
15501566	KÁTIA MARIA DE OLIVEIRA CAMPOS	11h45	4
15503726	LEANDRO LOPES DOS SANTOS	11h45	4
15500308	LENICE NERES DOS SANTOS	11h45	4
15503243	LUCAS GONÇALVES DUARTE	11h45	4
15503242	LUCIANA PEREIRA DA SILVA	11h45	4
15500284	LUCIANO ALVES DA SILVA MEDEIROS	11h45	4
15500305	LUIS FILIPE LIMA DA SILVA	11h45	4
15501124	LUIZ CARLOS DA COSTA FILHO	11h45	4
15500265	MAISA PEREIRA DOS SANTOS	11h45	4
15500180	MARCIA CONCEIÇÃO MARTINS GUEDES	11h45	4

INSCRIÇÃO	NOME	HORÁRIO	TURMA
15502083	MARIA ADENILDA LIMA DA CRUZ	13h	5
15503933	MATEUS SOUZA COIMBRA	13h	5
15501113	MAURA CLAIR SOUZA BORGES	13h	5
15500915	NEUZA JUVENAL DA SILVA	13h	5
15500144	PAULO LEANDRO DA SILVA FERNANDES	13h	5
15503048	PEDRO AUGUSTO KNUPP NOGUEIRA BARBOSA	13h	5
15503091	PEDRO ICARO JOSÉ CAMPOS CUNHA	13h	5
15501175	PHILPE OLIVEIRA RODRIGUES DA SILVA	13h	5
15503424	RAUL DE OLIVEIRA SILVA	13h	5
15503179	ROBSTON LIMA SILVA	13h	5
15503050	SELES DIAS TABORDA	14h15	6
15503598	SULIMÁ DA SILVA NEVES	14h15	6
15503687	VALDIVINA SOUSA VIDAL	14h15	6
15503825	VANESIA RODRIGUES DA SILVA	14h15	6
15503540	VANESSA ALVES ROMEIRO	14h15	6
15500120	VICTOR DUARTE GOMES	14h15	6
15503452	VINÍCIUS HORÁCIO MIQUELANTI OLIVEIRA	14h15	6
15502787	WELINTON APOLINÁRIO MIRANDA DA SILVA	14h15	6

3. DA AVALIAÇÃO PRÁTICA

3.1. A Avaliação Prática terá por objetivo avaliar as competências técnicas, operacionais e comportamentais dos candidatos, mediante a execução de atividades relacionadas às atribuições do cargo, observando-se o domínio de métodos de cocção, técnicas de corte, boas práticas de manipulação de alimentos, organização do ambiente de trabalho, controle de desperdícios e qualidade final das preparações.

3.2 A Avaliação Prática será realizada em ambiente de produção alimentícia adequado à execução das atividades propostas, em local, data e horário divulgados nesta convocação.

3.3 Os candidatos foram distribuídos em turmas, conforme a capacidade operacional do local de aplicação e a disponibilidade de equipamentos necessários à realização da avaliação.

3.4 Cada candidato deverá executar individualmente as atividades e preparações definidas pela banca examinadora, observando os procedimentos técnicos, operacionais e sanitários aplicáveis à atividade.

3.5 Durante toda a execução da prova, a banca examinadora avaliará o desempenho do candidato de forma contínua, abrangendo as etapas de organização, preparo, manipulação, cocção, finalização e apresentação das preparações.

3.6 O tempo máximo para realização da Avaliação Prática será de **60 (sessenta) minutos**.

3.7 Os candidatos deverão comparecer ao local de prova **utilizando vestimenta adequada às atividades de manipulação de alimentos, incluindo calçado fechado e antiderrapante, preferencialmente, e vestimentas de cores claras, adequadas ao ambiente de manipulação de alimentos.**

3.7.1 O candidato deverá comparecer ao local da Avaliação Prática **portando avental próprio**, limpo e em condições adequadas de uso, para utilização durante toda a execução da prova.

3.7.2 **Por questões de segurança e higiene, não será permitida a participação de candidatos utilizando sandálias, chinelos, sapatos abertos ou roupas inadequadas para as atividades de cozinha.**

3.7.3 Os candidatos deverão manter as unhas curtas e limpas e evitar o uso de adornos (anéis, pulseiras, relógios, brincos grandes e colares) e manter os cabelos devidamente presos, em conformidade com as boas práticas de manipulação de alimentos.

3.7.4 A inobservância dos subitens anteriores poderá impedir a participação do candidato na Avaliação Prática, a critério da banca examinadora, em observância às normas de segurança e às boas práticas de manipulação de alimentos.

3.8 Não será permitida a participação de candidatos trajando sandálias, chinelos, sapatos abertos ou vestimentas incompatíveis com as atividades desenvolvidas em ambiente de cozinha.

3.9 Recomenda-se que os candidatos mantenham unhas curtas e limpas, cabelos devidamente presos e não utilizem adornos, tais como anéis, pulseiras, relógios, colares ou brincos que possam comprometer a segurança e as boas práticas de manipulação de alimentos.

3.10 Será eliminado da Avaliação Prática o candidato que descumprir normas de segurança, higiene ou procedimentos que coloquem em risco a integridade dos participantes, da equipe de aplicação ou dos alimentos manipulados.

3.11 As preparações, os ingredientes, os insumos, os utensílios, os equipamentos e os métodos de cocção a serem utilizados na Avaliação Prática serão definidos pela banca examinadora, de acordo com as atribuições do cargo, podendo variar entre as turmas de aplicação, observado o mesmo grau de complexidade e os mesmos critérios de avaliação.

3.12. A Avaliação Prática, de caráter classificatório e eliminatório, valerá **10,00 (dez) pontos**.

3.13. Os candidatos que obtiverem nota inferior a **6,00 (seis) pontos** na avaliação prática serão eliminados e não terão classificação no processo seletivo.

3.14. O candidato será avaliado de acordo com a seguinte planilha:

CRITÉRIO	DESCRIÇÃO	PONTUAÇÃO
Boas Práticas de Manipulação	a) higienização correta das mãos; b) utilização adequada dos equipamentos de proteção individual; c) manipulação segura dos alimentos; d) prevenção da contaminação cruzada.	1,50
Higienização e Organização do Ambiente de Trabalho	a) limpeza da bancada durante e após a execução; b) organização dos utensílios e equipamentos; c) manutenção da organização do setor de trabalho; d) descarte adequado dos resíduos.	1,00
Técnicas de Corte e Manipulação	a) execução correta dos cortes solicitados; b) uniformidade dos cortes; c) aproveitamento adequado dos alimentos; d) segurança no manuseio de utensílios cortantes.	1,50
Utilização Correta dos Equipamentos e Utensílios	a) utilização adequada dos utensílios disponibilizados; b) separação correta dos alimentos durante o preparo; c) observância dos procedimentos de segurança.	1,00
Controle de Desperdício	a) aproveitamento racional dos insumos; b) controle de perdas durante a execução; c) utilização consciente das matérias-primas disponibilizadas.	1,00
Técnica de Cocção	a) domínio do método de cocção aplicado; b) controle adequado de temperatura; c) alcance do ponto correto das preparações; d) cumprimento do tempo estabelecido.	2,00
Qualidade Sensorial das Preparações	a) equilíbrio de temperos; b) textura adequada; c) aroma característico; d) qualidade final do produto.	1,00
Apresentação e Finalização	a) organização dos componentes; b) apresentação visual da preparação; c) acabamento final compatível com padrões profissionais.	1,00
PONTUAÇÃO MÁXIMA TOTAL		10,00

3.15. A avaliação prática será realizada pelo Instituto Ibest no local, na data e nos horários estabelecidos nessa convocação.

3.16. Não haverá segunda chamada para a realização da avaliação prática. O não comparecimento nessa fase implicará a eliminação automática do candidato.

3.17. **O candidato deverá comparecer ao local designado para a realização da avaliação prática com antecedência mínima de uma hora em relação ao horário fixado para o seu início.**

3.18. São de responsabilidade do candidato a identificação correta de seu local de realização da avaliação prática e o comparecimento no horário determinado.

3.19. No dia de realização da avaliação prática, o candidato deverá comparecer na data, no local e nos horários predeterminados, munido do documento de identidade original.

3.20 **Serão considerados documentos de identidade:** carteiras expedidas pelos Comandos Militares, pelas Secretarias de Segurança Pública, pelos Institutos de Identificação e pelos Corpos de Bombeiros Militares; carteiras expedidas pelos órgãos fiscalizadores de exercício profissional (ordens, conselhos etc.); passaporte brasileiro; certificado de reservista (somente o modelo com foto); carteiras funcionais expedidas por órgão público que, por lei federal, valham como identidade; carteiras de trabalho; carteiras de identidade do trabalhador; carteiras nacionais de habilitação (somente o modelo com foto), documentos digitais com foto e assinatura (CNH digital e RG digital ou qualquer outro documento digital, com foto e assinatura, válido nos termos da legislação vigente) apresentados nos respectivos aplicativos oficiais.

3.21. **Não serão aceitos como documentos de identidade:** certidões de nascimento; CPF; títulos eleitorais; carteiras de estudante; carteiras funcionais sem valor de identidade; documentos vencidos, documentos ilegíveis, não identificáveis danificados, cópia do documento de identidade, ainda que autenticada ou protocolo do documento de identidade; ou documentos digitais não citados no subitem 3.8.1 deste edital, apresentados fora de seus aplicativos oficiais e/ou sem foto ou assinatura.

3.22 O candidato que, por ocasião da realização da avaliação prática, não apresentar o documento de identidade original, na forma definida no subitem 3.20 desta convocação edital, não poderá realizá-la e será automaticamente eliminado do processo seletivo.

3.14. Caso o candidato esteja impossibilitado de apresentar, no dia de realização da avaliação prática, documento de identidade original, por motivo de perda, roubo ou furto, deverá entregar à equipe de aplicação documento (original ou cópia simples) que ateste o registro da ocorrência em órgão policial expedido, no máximo, 90 dias antes da data de realização da avaliação, ocasião em que será submetido à identificação especial, que compreende coleta de dados e de assinaturas em formulário próprio. O documento de registro da ocorrência

será retido pela equipe de aplicação.

3.15. A identificação especial será exigida, também, ao candidato cujo documento de identificação apresente dúvidas relativas à fisionomia ou à assinatura do portador.

3.16. Para a segurança dos candidatos e a garantia da lisura do certame, o Ibest poderá proceder à coleta de dado biométrico de todos os candidatos no dia de realização da avaliação prática.

3.17. Em hipótese alguma será aplicada avaliação prática fora do espaço físico, das datas e dos horários predeterminados nesta convocação.

3.18. No dia de realização da avaliação prática, não será permitida a permanência de armas ou aparelhos eletrônicos (bipe, telefone celular, relógio de qualquer espécie, agenda eletrônica, notebook, palmtop, receptor, gravador, mp3, *pendrive* etc.) no ambiente de avaliação. Caso o candidato leve algum aparelho eletrônico, esses deverão ser recolhidos pela Coordenação. O descumprimento da presente instrução implicará a eliminação automática do candidato.

3.19. O Instituto Ibest não se responsabilizará por perdas ou extravios de objetos ou de equipamentos eletrônicos ocorridos durante a realização da avaliação prática, nem por danos a eles causados.

3.20. No dia de realização da avaliação prática, os candidatos permanecerão isolados em uma sala de espera até o início de sua avaliação.

4. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

4.1. O resultado preliminar da avaliação prática será divulgado na data provável de **16 de junho de 2026**.

GERÊNCIA DE GESTÃO DE PESSOAS
SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO NO DISTRITO FEDERAL - SESC-DF