

Brasília-DF, 09 de setembro de 2024.

EDITAL

EDITAL SENAC DF/2024

Projeto Nacional Competições Senac de Educação Profissional, nas ocupações de: Florista, Cozinha e Cuidados de Saúde e Apoio Social

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial, Administração Regional do Distrito Federal, - Senac DF, torna público o processo seletivo para ingresso de alunos ou egressos do Senac DF no **Projeto Nacional Competições Senac de Educação Profissional**, nas ocupações de: **Florista, Cozinha e Cuidados de Saúde e Apoio Social**.

1. OBJETIVO

1.1 Este Edital tem por objeto o recrutamento e a seleção de 15 (quinze) candidatos, sendo 05 (cinco) para cada ocupação: **Florista, Cozinha e Cuidados de Saúde e Apoio Social**. Estes deverão atender aos requisitos mínimos descritos no item 3 deste edital, para preenchimento de vaga de competidor representante do Senac DF no Projeto Nacional Competições Senac de Educação Profissional. Durante o decorrer das atividades haverá processos de seleção, ficando para o final 01 (um) competidor por ocupação.

2. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

2.1 As Competições Senac de Educação Profissional organizadas pelo Senac representam um amplo projeto de âmbito nacional que visa fomentar o intercâmbio e o compartilhamento de experiências entre os Departamentos Regionais. As competições ocorrem a cada dois anos, e representam o mecanismo pelo qual o Senac seleciona seus representantes para a maior competição de Educação Profissional do mundo, destacando o compromisso da instituição em promover a excelência educativa e profissional de seus alunos em um cenário global. As Competições Senac são uma etapa superimportante para identificar talentos que participarão na WorldSkills, a principal competição global de educação profissional, envolvendo mais de 70 países. Este evento oferece uma oportunidade única de acesso a avanços em competências técnicas globais e promove intercâmbios valiosos, impulsionando a formação de profissionais qualificados no setor produtivo brasileiro.

2.2 Em 2025 os competidores selecionados, terão como benefício, ajuda de custo de R\$50,00 (cinquenta reais) por dia de aula, com duração de 08 horas/dia, sendo considerados apenas os dias em que o aluno estiver presente.

3. REQUISITOS BÁSICOS PARA INSCRIÇÃO:

3.1 O candidato deve atender aos seguintes requisitos

- a. Estar cursando ou ser egresso de cursos do Senac DF na área de Gastronomia: Cozinheiro, Técnico em Gastronomia e Confeiteiro, na área de Saúde: Técnico em Enfermagem e no curso de Florista. As ocupações poderão ser melhor compreendidas conforme descrição no (Apêndice I).
- b. Os egressos deverão, obrigatoriamente, realizar um curso indicado pelo Senac DF, em tempo oportuno
- c. Ter idade mínima de 18 anos e máxima de 21 anos em dezembro de 2026;
- d. Não ter participado de nenhuma outra edição da Competições Senac de Educação Profissional;
- e. Ter disponibilidade para participar das atividades do projeto e dos cursos propostos, conforme programação estipulada pelo Senac DF.

4. ETAPAS DO PROCESSO SELETIVO

- 4.1. Inscrição.
- 4.2. Avaliação prática.
- 4.3. Entrevista comportamental.
- 4.4. Convocação.
- 4.5. Matrícula no processo de treinamento.

5. DO CADASTRO NO SITE

5.1. É necessário que o candidato se cadastre no site do Senac DF, <https://www.df.senac.br/cursos-gratuitos/> para ter acesso a inscrição dos cursos ofertados nesse edital.

5.2 Para se cadastrar o candidato deverá preencher o formulário inicial com os dados, solicitados e criar um login e senha de acesso ao site.

6. INSCRIÇÃO

6.1 As inscrições iniciam às 10:00 horas do dia 11/09 de 2024 e vai até às 00h do dia 19/09 de 2024.

6.2. As inscrições serão on-line, no site do <https://www.df.senac.br/cursos-gratuitos/>

7. AVALIAÇÃO PRÁTICA

7.1. Esta fase será desenvolvida considerando os critérios de avaliação:

- a. Visão sistêmica, comportamento investigativo e foco em soluções.
- b. Compreende e problematiza o contexto, propõe soluções e transforma suas ações.
- c. Postura pessoal e assertividade na comunicação.

d. Capacidade de iniciativa, criatividade, inovação, autonomia e dinamismo.

e. Uso racional dos recursos organizacionais, respeito às expressões da diversidade humana, à ética e à cidadania.

7.2. A avaliação, por ocupação, terá como referência o projeto-teste piloto disponível no (Anexo II), bem como as orientações para o processo de seleção.

7.3. Para o processo de seleção será constituída uma banca examinadora por especialistas do Senac DF.

7.4. A duração máxima da avaliação da ocupação Cuidados de Saúde e Apoio Social será de 30 minutos, sendo realizada no Centro de Educação Profissional Antônio Matias – Saúde e Segurança. A avaliação da ocupação Cozinha terá a duração de 2 horas e 30 minutos (tempo total de prova incluindo realização de *Mise en Place* - MEP, limpeza e organização inicial e final da área de trabalho) e será realizada no Centro de Educação Profissional Antônio Matias – Gastronomia e Turismo. A avaliação da ocupação Florista terá a duração de 1 hora e será realizada no Centro de Educação Profissional Jó Rufino e Carlos Aguiar.

8. ENTREVISTA COMPORTAMENTAL

8.1. Após a avaliação, será realizada uma entrevista que levantará aspectos da autoavaliação das atividades realizadas, com uma previsão de duração máxima de 15 minutos.

9. CONVOCAÇÃO E MATRÍCULA

9.1. Será divulgada ao final do processo de seleção uma lista com a classificação dos candidatos de cada ocupação a serem convocados.

9.2. Os 05 (cinco) primeiros colocados, de cada ocupação, serão convocados para efetuar matrícula para o processo de treinamento.

9.3. A matrícula será realizada nas datas de 30 de setembro a 04 de outubro de 2024, com os aprovados em 1ª chamada. O início das aulas está previsto para o dia 10 de outubro de 2024.

9.4. Para efetivação da matrícula o aluno selecionado deverá assinar o Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, disponível no (Anexo I) e entregar cópia dos seguintes documentos: RG, CPF, comprovante de residência e cartão de vacinação atualizado.

9.5. Os classificados que constarem na lista de espera poderão ser convocados posteriormente, mediante reabertura de vagas e/ou a critério da Comissão de Organização da Competição Senac de Educação Profissional -DF.

9.6. Os aprovados convocados em 2ª chamada poderão ser entrevistados novamente a depender do espaço de tempo entre a aprovação e a convocação.

9.7. O aluno/competidor será informado previamente pela Comissão de Organização da Competição Senac de Educação Profissional DF sobre o início das atividades de treinamento, com previsão para o mês de outubro de 2024.

10. TREINAMENTO

10.1. O treinamento ocorrerá entre fevereiro e setembro de 2025. Caso o competidor seja selecionado para a participação na *Worldskills* o treinamento seguirá até a data do evento em 2026.

10.2. O processo de treinamento compreenderá os aspectos citados no item 7.1 deste edital.

10.3. O processo de treinamento terá fases de seleção, por ocupação, entre os 05 (cinco) alunos selecionados, para a definição do competidor oficial, podendo acarretar o corte dos benefícios previstos neste edital.

10.4. Em caso de empate entre os colocados na etapa do processo de seleção o critério para desempate será o sorteio.

11. PROGRAMAÇÃO DO PROCESSO SELETIVO

Período de Inscrições	11 a 19 de setembro de 2024
Avaliação prática e entrevista	21 a 25 de setembro de 2024
Resultado final e Convocação	26 e 27 de setembro de 2024
Matrícula dos aprovados no Projeto	30 de setembro a 04 de outubro
Reunião com os competidores, pais e/ou responsáveis	07 de outubro de 2024
Evento de abertura	09 de outubro de 2024

Brasília, 09 de setembro de 2024.

VITOR DE ABREU CORREA

Diretor Regional Senac-DF

APÊNDICE I

DESCRIÇÃO DAS OCUPAÇÕES

FLORISTA

O Florista é o profissional que cria arranjos considerando conceitos artísticos sobre

composição e cor, além de atuar com criatividade e técnica. Ele produz buquês, arranjos e ornamentações com flores e plantas diversas. Sabe selecionar, cortar, tratar e organizar adequadamente flores, folhagens, plantas, recipientes, acessórios e outros materiais necessários à sua criação.

Tem perfil criativo e artístico, possui olhar crítico e é capaz de produzir arranjos harmônicos. Conhece as tendências de floricultura e decoração e está apto a realizar projetos para diferentes ocasiões e eventos.

COZINHEIRO

O Cozinheiro é o profissional que tem como atribuição a preparação e a apresentação de produções culinárias que compõem cardápios de estabelecimentos alimentícios. É responsável pela organização do ambiente e dos insumos, pela operação e conservação de equipamentos e utensílios de cozinha.

É um profissional que atua em diversos ambientes gastronômicos como lanchonetes, bares, restaurantes, catering, cozinha industrial e demais estabelecimentos que ofertem refeições, por meio da prestação de serviços autônomos, temporários ou contrato efetivo.

São atributos universais do profissional: organização e habilidades de autogestão, comunicação e relação interpessoal, resolução de problemas, inovação e criatividade, visando à qualidade da assistência ao cliente. O profissional cozinheiro desenvolve suas ações considerando e respeitando diversas culturas, sistemas e regulamentos relacionados às suas competências como profissional da área.

TÉCNICO EM GASTRONOMIA

O Técnico em Gastronomia é um profissional especializado na área da culinária, que combina habilidades práticas com conhecimentos teóricos sobre gastronomia. Responsável por executar e supervisionar atividades relacionadas à preparação, produção e apresentação de alimentos em diferentes contextos gastronômicos.

Este profissional tem um amplo conhecimento sobre técnicas culinárias, segurança alimentar, gestão de estoque, custos e planejamento de cardápios. Além disso, ele também pode estar envolvido na seleção e compra de ingredientes, no treinamento de equipe e na garantia da qualidade dos pratos.

O Técnico em Gastronomia pode atuar em uma variedade de ambientes, incluindo restaurantes, hotéis, serviços de alimentação coletiva, entre outros. Sua capacidade de trabalhar em equipe, tomar decisões rápidas e criativas, e se adaptar a diferentes demandas do mercado são fundamentais para o sucesso nesta ocupação.

Além de suas habilidades técnicas, o Técnico em Gastronomia também deve possuir excelentes habilidades de comunicação e liderança, para coordenar e motivar a equipe de cozinha. Ele está sempre atento às tendências gastronômicas e busca constantemente aprimorar suas habilidades e conhecimentos para oferecer experiências culinárias excepcionais aos clientes.

CONFEITEIRO

O Confeiteiro é o profissional especializado na preparação e decoração de uma variedade de produtos de confeitaria, como bolos, tortas, doces, sobremesas e outros itens de confeitaria. Sua principal responsabilidade é criar sobremesas visualmente atraentes e deliciosas, seguindo receitas específicas ou desenvolvendo suas próprias criações.

Além de dominar técnicas de preparação e decoração, o Confeiteiro também é responsável pela seleção e compra de ingredientes de alta qualidade, pela organização do ambiente de trabalho e pela manutenção de equipamentos e utensílios de confeitaria.

O profissional de confeitaria pode trabalhar em uma variedade de ambientes, como padarias, confeitarias, restaurantes, hotéis, bufês e até mesmo em sua própria empresa, oferecendo serviços autônomos ou contratados.

A criatividade, atenção aos detalhes, habilidades de comunicação e trabalho em equipe são essenciais para o sucesso de um Confeiteiro. Eles devem ser capazes de seguir padrões de higiene e segurança alimentar rigorosos, enquanto mantêm um alto padrão de qualidade em seus produtos. Além disso, a capacidade de adaptação a diferentes preferências de clientes e tendências de mercado é fundamental para acompanhar a evolução da indústria da confeitaria.

TÉCNICO EM ENFERMAGEM

O técnico de enfermagem é o profissional que realiza ações de prevenção, promoção, e recuperação da saúde individual e coletiva, em todos os níveis de complexidade, utilizando tecnologias de saúde para prestar cuidados em todas as etapas do desenvolvimento humano.

É um profissional que oferece cuidados a clientes e seus familiares com a responsabilidade de assistência contínua e holística, a fim de garantir o atendimento às suas necessidades de saúde. Para isso, avalia previamente as necessidades do cliente e estabelece as prioridades de atendimento nas diversas circunstâncias. Esse profissional trabalha em diversos ambientes, incluindo as residências, hospitais, creches comunitárias, casas de repouso dentre outros; garantido a prestação de serviços de saúde física e bem-estar psicossocial, apoio ao crescimento e desenvolvimento, cuidado e reabilitação. O apoio é baseado na avaliação de planejamento, realização e avaliação de um programa de cuidados.

São atributos universais do profissional: organização e habilidades de autogestão, comunicação e relação interpessoal, resolução de problemas, inovação e criatividade, visando à qualidade da assistência e da vida do cliente. O técnico de enfermagem desenvolve suas ações considerando e respeitando diversas culturas, sistemas e regulamentos relacionados às suas competências como profissional de saúde.

ANEXO I

TERMO DE CONSENTIMENTO

Através do presente instrumento, eu (nome completo), inscrito(a) no CPF sob nº (xxxxxx), doravante denominado(a) TITULAR, neste ato representado(a) por (nome completo), inscrito(a) no CPF sob nº (xxxxxx), autorizo o Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial — SENAC, inscrito no CNPJ sob nº 33.469.172/0001-68, doravante denominado

CONTROLADOR, ao tratamento de dados pessoais e dados pessoais sensíveis adiante enumerados, de acordo com os artigos 5º, 7º e 11º da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados), para as finalidades e prazos constantes a seguir:

Utilização pelo CONTROLADOR:

- Tratamento dos dados coletados nos termos do inciso X do art. 5º da Lei nº 13.709/2018 e compartilhamento com os agentes de tratamento constantes desse Termo;
- Inserção dos dados em sistema informatizado de sua responsabilidade com a finalidade de emissão de fichas de avaliação, relatórios e processamento do cômputo de resultados, que poderão ser compartilhados com os operadores informados no presente termo;
- Divulgação e promoção da competição ao público em geral. Utilização pelo Departamento Regional do Senac (sede do evento):
- Recepção dos dados para tratamento, em atenção às providências referentes à organização do evento que lhe couberem;
- Os dados poderão ser compartilhados com os Experts, docentes e equipe do Departamento Regional (local do evento) e dos Departamentos Regionais do Senac participantes, para a realização das atividades relativas ao evento.

Utilização pelos Departamentos Regionais do Senac participantes:

- Divulgação e promoção dos resultados da competição ao público em geral.

Dados

O CONTROLADOR fica autorizado a tomar decisões referentes ao tratamento dos seguintes dados do TITULAR:

- Nome completo;
- Sexo;
- Fotografia;
- Ocupação;
- Departamento Regional participante;
- Data de nascimento;
- Idade;
- Carteira de Identidade (RG);
- Cadastro de Pessoa Física (CPF);
- Endereço completo;
- Endereço de correio eletrônico (e-mail);

- Número de telefone celular;
- Filiação;
- Contato de emergência (nome e telefone);
- Tipo sanguíneo e fator Rh;
- Alergia;
- Medicamentos;
- Demais informações médicas;
- Unidade Operativa;
- Curso;
- Modalidade;
- Forma de ingresso;
- Tamanho da vestimenta;
- Fichas de Avaliação;
- Relatórios e resultados da competição.

Compartilhamento de Dados

O CONTROLADOR fica autorizado a compartilhar os dados do TITULAR com outros controladores, quais sejam: Departamentos Regionais do Senac participantes, Experts e docentes, considerados indispensáveis para as finalidades listadas neste instrumento desde que sejam respeitados os princípios da boa-fé, finalidade, adequação, necessidade, livre acesso, qualidade dos dados, transparência, segurança, prevenção, não discriminação, responsabilização e prestação de contas.

Responsabilidade pela Segurança dos Dados

O CONTROLADOR se responsabiliza por manter medidas de segurança, técnicas e administrativas suficientes a proteger os dados pessoais do TITULAR e a Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD), comunicando ao TITULAR, caso ocorra algum incidente de segurança que possa acarretar risco ou danos relevantes, conforme artigo 048 da Lei nº 13.709/2020.

Término do Tratamento dos Dados

Os Agentes de Tratamento citados neste termo poderão manter e tratar os dados do TITULAR enumerados neste termo durante todo o período em que estes forem pertinentes ao alcance das finalidades listadas neste termo e serão armazenadas em seus bancos de dados pelo prazo máximo de 5 anos a contar da data da realização do evento.

Direito de Revogação do Consentimento e Exclusão dos Dados

O TITULAR poderá revogar seu consentimento, a qualquer tempo, mediante solicitação via e-mail, conforme o artigo 8º, § 5º, da Lei nº 13.709/2020, para o canal institucional competicoes@senac.br.

Data:

Assinatura:

CPF:

ANEXO II

PROJETO TESTE - CUIDADOS DE SAÚDE E APOIO SOCIAL

PROJETO TESTE 01

INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA

1. HEMIPLEGIA

Duração:

05 minutos para familiarização.

40 minutos para executar as atividades.

DESCRIÇÃO

Sr. Paulo Roberto Silva, 60 anos, hipertenso, teve um Acidente Vascular Encefálico (AVE) hemorrágico há dois meses. Foi transferido para uma Instituição de Longa Permanência para receber acompanhamento fisioterápico. Ele apresenta hemiplegia 15 à esquerda e dificuldade na fala, porém está muito motivado a realizar a fisioterapia e retornar ao trabalho como pedreiro o mais rápido possível.

Tarefa(s):

Ajude-o a trocar o casaco.

Auxilie a transferência da cadeira para a cama.

Posicione o Sr. Silva na cama de acordo com a hemiplegia.

Administre a medicação prescrita.

PROJETO TESTE 02

AMBULATORIAL

DIABETES MELLITUS TIPO 1

Duração:

05 minutos para familiarização.

40 minutos para executar as atividades.

DESCRIÇÃO

Pedro Henrique Souza, 18 anos, vive com os pais, e trabalha em uma lanchonete perto de sua casa. Ele joga futebol todos os finais de semana, participa de campeonatos e, há um mês, iniciou com sede intensa, visão turva e urina com espuma. Desmaiou no campo durante a última partida de futebol e foi levado às pressas para o pronto-socorro, onde ficou internado por um mês e recebeu o diagnóstico de Diabetes Mellitus tipo 1. Ele está muito revoltado com a situação, pois acha que sua vida acabou, e se recusa a aderir ao tratamento.

Tarefa(s):

Verifique a glicemia capilar.

Administre insulina conforme prescrição médica.

Oriente cuidados com o diabetes

PROJETO TESTE - COZINHA

Módulo 1. *Mise en Place* e prato principal vegano

Duração total do módulo

4 horas e 30 minutos.

Tempos

- Organização do box com auxílio do treinador – 15 minutos (não contabilizados no tempo de prova).
- Recebimento e conferência de insumos – 15 minutos de prova. Não é permitido cozinhar.
- Entrega do prato principal vegano – 4 horas e 15 minutos de prova.
- Técnicas de *Mise en Place* – ao longo da prova, conforme produção e fluxo de trabalho do Competidor.
- Box limpo e organizado para o próximo grupo, bem como para avaliação - 4 horas e 30 minutos de prova.
- Os equipamentos pessoais devem ser armazenados corretamente e retirados do local, bem como a(s) caixa(s) de insumos e o *Mise en Place* dos módulos 2 e 3. As sobras de insumos e produtos do módulo devem estar armazenadas corretamente na geladeira ou sobre a bancada de trabalho.

Descrição

O módulo contempla *Mise en Place* dos módulos 1, 2 e 3, finalização e apresentação de um menu de um serviço para quatro pessoas. O Competidor deverá apresentar três técnicas obrigatórias

de *mise en place*, escolhidas pelos Docentes.

Avaliadores e Expert na reunião de Metodologia de Avaliação.

Menu composto de um prato principal.

Prato principal vegano O Competidor deverá entregar o nome do prato por escrito no início do módulo.

Detalhes do serviço e da apresentação Prato principal vegano:

Tamanho da porção: 150 g, no mínimo (peso de todos os componentes do prato);

Um molho, no mínimo, no prato, mais molheira;

Um vegetal de livre escolha como ingrediente principal;

Guarnição decorativa;

Técnica obrigatória: massa fresca. **Ingredientes obrigatórios no módulo**

Prato principal vegano:

Cogumelo;

Tofu.

O serviço deverá ser feito em prato fundo

Módulo 2. Entrada quente e prato principal

Duração total do módulo

4 horas.

Tempos

- Organização do box com auxílio do treinador – 15 minutos (não contabilizados no tempo de prova).
- Recebimento e conferência de insumos – 15 minutos de prova. Não é permitido cozinhar.
- Retirada da(s) caixa(s) de insumos, com os insumos que não serão utilizados no módulo – 30 minutos de prova.
- Entrega da entrada quente – 3 horas e 15 minutos de prova.
- Entrega do prato principal – 3 horas e 45 minutos de prova.
- Box limpo e organizado para o próximo grupo, bem como para a avaliação – 4 horas de prova.
- Os equipamentos pessoais devem ser armazenados corretamente e retirados do local. As sobras de insumos e produtos devem estar armazenadas corretamente na geladeira ou sobre a bancada de trabalho.

- **Descrição**

O módulo contempla a preparação, a finalização e a apresentação de um menu de dois serviços para quatro pessoas. Menu composto de uma entrada quente e um prato principal.

-Entrada quente com vísceras;

-Prato principal com camarão e chuchu.

O Competidor deverá entregar o cardápio por escrito no início do módulo.

Detalhes do serviço e da apresentação

Entrada quente com vísceras de boi:

- Tamanho da porção: 100 g, no mínimo (peso de todos os componentes do prato);
- Um molho feito a partir de fundo bovino;
- Uso de dois tipos de vísceras, no mínimo;
- Duas técnicas distintas de cocção nas vísceras;
- Técnica de corte de vegetal, livre escolha.

Prato principal com camarão e chuchu:

- Tamanho da porção: 180 g, no mínimo (peso de todos os componentes do prato);
- Um molho emulsionado com manteiga, no prato, mais molheira;
- Um amido de livres escolha;
- Dois vegetais, no mínimo;
- Técnica de sauté em algum produto;
- Guarnição decorativa.

Ingredientes obrigatórios no módulo

Entrada quente:

- Vísceras bovinas.
- Prato principal:
- Camarão cinza;
- Chuchu.

Os dois serviços deverão ser feitos em pratos brancos de 30centímetros de diâmetro.

Módulo 3. Entrada fria e sobremesa Duração total do módulo

4 horas.

Tempos

- Organização do box com auxílio do treinador – 15 minutos (não contabilizados no tempo de prova).
- Recebimento e conferência de insumos – 15 minutos de prova. Não é permitido cozinhar.
- Entrega da entrada quente – 3 horas e 15 minutos de prova.
- Entrega do prato principal – 3 horas e 45 minutos de prova.
- Box limpo e organizado para o próximo grupo, bem como para a avaliação – 4 horas de prova.
- Os equipamentos pessoais devem ser armazenados corretamente e retirados do local. As sobras de insumos devem estar armazenadas corretamente na geladeira ou nas caixas de insumos.

Descrição

O módulo contempla a preparação, a finalização e a apresentação de um menu de dois serviços para quatro pessoas. Menu composto de uma entrada fria e uma sobremesa.

-Entrada fria com codorna;

-Sobremesa com café e castanha-do-pará.

O Competidor deverá entregar o cardápio por escrito no início do módulo.

Detalhes do serviço e da apresentação Entrada fria com codorna:

- Tamanho da porção: 80 g, no mínimo (peso de todos Os componentes do prato);
- Técnica de terrine, ou galantine ou patê en croûte;
- Guarnição decorativa;
- Molho no prato mais molheira;
- Técnica de fermentação em vegetal ou fruta.

Sobremesa:

- Tamanho da porção: 80 g, no mínimo (peso de todos os componentes do prato);
- Massa assada (genoise, dacquoise, sucré, etc);
- Guarnição decorativa com merengue (suíço, francês e italiano) assado ou não;
- Permitido o uso de corante.

Ingredientes obrigatórios no módulo Entrada fria:

- Codorna;
- Maçã.

Sobremesa:

- Café;
- Castanha-do-pará;
- Fava tonka.

Os dois serviços deverão ser feitos em pratos brancos de 30centímetros de diâmetro.

Módulo 4. Técnica e agilidade

Duração total do módulo

1 hora e 30 minutos.

Tempos

Cada técnica solicitada terá um tempo determinado que não deverá ser menos de 5 minutos nem ultrapassar 15 minutos.

Descrição

O módulo contempla a realização de cinco a sete técnicas rápidas em formato de circuito, que juntas não poderão ultrapassar 1 hora e 30 minutos de execução.

As técnicas serão indicadas por Avaliador(es) Externo(s) nos dias que antecedem a competição.

Detalhes da apresentação

O Chefe de Oficina fornecerá os utensílios e equipamentos necessários para a realização e apresentação das técnicas indicadas neste módulo. O Competidor só poderá levar suas facas para a área de competição.

Ingredientes obrigatórios no módulo

Todos os ingredientes necessários para a realização das técnicas exigidas serão fornecidos pela organização.

Cada competidor receberá uma caixa contendo todos os insumos necessários para a realização do módulo. Os insumos estarão separados para cada técnica indicada.

PROJETO TESTE FLORISTA

BUQUÊ DE FLORES

DURAÇÃO: 1 hora

15 minutos de preparação e organização das flores.

45 minutos para execução.

DESCRIÇÃO:

O aluno deve criar um buquê de flores para venda em floricultura.

O aluno tem:

Livre escolha de materiais.

Livre escolha da técnica (com hastes em espiral ou paralelas e a utilização ou não do uso de estrutura ou material decorativo).

Livre escolha de tamanho, forma e proporção.

O buquê de flores deverá ser entregue no recipiente de vidro, fornecido pela organização, com água.

·O buquê de flores deverá ser apresentado para avaliação sobre mesa ou cubo fornecido pela organização da prova.

ARRANJO COM FLORES DE CORTE

DURAÇÃO: 1 hora

10 minutos de preparação e organização das flores.

50 minutos para execução.

DESCRIÇÃO:

·O aluno deve criar uma composição floral com flores cortadas.

O aluno tem:

·Livre escolha de materiais.

·Livre escolha da técnica (espuma floral ou estrutura com tubos).

·Livre escolha do estilo ou expressão.

·O aluno deverá utilizar o recipiente fornecido para realização da tarefa.

·Não é permitido danificar o recipiente.

O arranjo deverá ser apresentado para avaliação sobre mesa ou cubo fornecido pela organização da prova.



Documento assinado eletronicamente por **Vitor de Abreu Correa, Diretor(a)**, em 09/09/2024, às 18:37, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0056067** e o código CRC **D316BDAA**.

2024.000002757-22

0056067v5

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Distrito Federal
Centro Administrativo José Roberto Tadros
ST SGAN QD 712/912 Conjunto E S/N, Brasília-DF *
CEP 70.790-125
www.df.senac.br