



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
Ministério da Educação
Instituto Federal de Alagoas – IFAL
Campus Maceió

Edital nº 03/2022/IFAL

EDITAL DE PRORROGAÇÃO DA SELEÇÃO DE MONITORES
PARA O CURSO SUPERIOR TECNOLÓGICO DE
HOTELARIA/2022

A Coordenação do Curso Superior Tecnológicos em Hotelaria do Instituto Federal de Alagoas – IFAL, Campus Maceió, faz saber aos interessados o período de inscrição da seleção de monitores para atuação nas disciplinas do Curso, ficando de **08 a 12/06/2022**.

1. INSCRIÇÕES:

1.1. **Período:** 08 a 12 de junho, via Google Forms no link abaixo:

<https://forms.gle/mQBH4dsRTfao1xt89>

1.2. **Documentos Necessários:** documento oficial de identificação com foto, CPF, histórico escolar atualizado e formulário de inscrição preenchido e assinado (ANEXO 1).

1.3. **Número de vagas:** Serão selecionados 02 (dois) monitores para o Curso Superior Tecnológico de Hotelaria, conforme distribuição a seguir:

1.3.1. TECNOLOGIA EM HOTELARIA

COMPONENTE CURRICULAR	Nº DE VAGAS	DOCENTE ORIENTADOR(A)
Tecnologia Culinária	01	Jaseete Pereira
Empreendedorismo	01	Silier Morais

1.4. Requisitos para inscrição:

Estudante regularmente matriculado no semestre em vigor e que esteja cursando ou tenha cursado e sido aprovado no componente curricular que deseja concorrer, conforme as informações a seguir:

1.4.1. Curso Tecnológico em Hotelaria

Do 3º ao 5º período.

Obs.: O estudante NÃO pode concorrer para componentes com horário de monitoria no mesmo horário do seu curso.

2. DA SELEÇÃO:

A seleção será realizada por meio de avaliação teórica que valerá de 0 (zero) a 10 (dez) pontos e será realizada no dia **13 de junho de 2022** (segunda-feira), no horário das 16h00 às 18h30, no Laboratório de Informática dos Cursos de Tecnológico em Gestão de Turismo e de Hotelaria.

DOS CONTEÚDOS DA PROVA SELEÇÃO: Os conteúdos para a prova teórica de cada componente curricular estão discriminados a seguir:

COMPONENTE CURRICULAR	CONTEÚDOS
Empreendedorismo	A importância do Autoconhecimento. O mundo do trabalho; Definição de objetivos; Empreendedorismo e Desenvolvimento; Tipos de empreendedorismo; Habilidades; Criatividade; Inovação; Transformando Ideias em Oportunidades. Administração do tempo; Sonho, desejo e Sucesso; Plano de vida e carreira; Processo A empreendedor; Etapas que antecedem a elaboração de um plano de negócio; Plano de negócio – Estrutura; Cuidados na elaboração do plano de negócio ou Projeto.
Tecnologia Culinária	Conceitos e princípios e evolução histórica da gastronomia. Classificação dos tipos de cozinha. Execução das atribuições pertinentes ao setor de cozinha; Equipamentos e utensílios dos setores que compõem o departamento da cozinha. Procedimentos técnicos no setor de cozinha; Elaboração e produção de receitas culinárias. “Resoluções” que regem as normas de boas práticas no setor de alimentos. Terminologia da área de higiene alimentar. Operacionalidade do PAS- Programa de Alimento Seguro. Prevenção da contaminação alimentar.

4. RESULTADOS:

Os alunos serão classificados por ordem decrescente das notas da seleção em cada área, sendo aprovados aqueles candidatos que atingiram média final igual ou superior a **6,0** (seis inteiros). Em caso de empate, será aprovado o estudante com maior Coeficiente de Rendimento Acadêmico apresentado no histórico escolar.

O resultado final será disponibilizado nas Coordenações em Gestão de Turismo e de Hotelaria até o dia **15 de junho de 2022**.

5. ENTREGA DE DOCUMENTOS:

Os aprovados deverão apresentar os documentos, na Diretoria de Ensino, nos dias 16 e 17 de junho de 2022.


6. DOS HORÁRIOS DE ATENDIMENTO DOS MONITORES:

Turno Vespertino: 13h30 às 17h30

Turno Noturno: 18h00 às 22h00

OBS.: O horário pode ser alterado conforme necessidade das Coordenações.

Maceió (AL), 07 de junho de 2022



Silier Moraes de Souza

Coordenador do Curso Superior em Hotelaria

ANEXO I

FORMULÁRIO DE INSCRIÇÃO

NOME	
COMPONENTE CURRICULAR E TURNO QUE DESEJA CONCORRER	
ENDEREÇO COMPLETO	
TELEFONE	
E-MAIL INSTITUCIONAL	
DATA DE NASCIMENTO	
CPF	
RG	
NÚMERO DE MATRÍCULA	
PARTICIPA DE ALGUM PROGRAMA NO IFAL COMO BOLSISTA:	<input type="checkbox"/> NÃO <input type="checkbox"/> SIM EM CASO AFIRMATIVO, QUAL?

.....,/...../.....

(Local / data)

Assinatura do Candidato