



EDITAL FTC Nº. 0001/2017
ABERTURA DE INSCRIÇÕES
SELEÇÃO PÚBLICA PARA PROFESSOR – CADASTRO RESERVA PARA PROFESSOR DO CURSO DE
GASTRONOMIA

O Diretor-Geral da FTC – Faculdade de Tecnologia de Vitória da Conquista, no uso de suas atribuições, torna público que se encontram aberta as inscrições para a Seleção e Admissão de Professor, no período de **20 de julho a 26 de julho de 2017**, no horário das 9h às 12h e das 14h às 17h, no Setor de Gestão de Pessoas, localizado na Rua Ubaldino Figueira, nº 200, Parque de Exposição, Vitória da Conquista - BA, de acordo com o anexo 0001 deste Edital.

1. DAS INSCRIÇÕES	No ato da inscrição, o candidato apresentará os documentos abaixo exigidos, em fotocópias autenticadas em Cartório ou apresentar os respectivos originais, para comparação: <ol style="list-style-type: none">1. Diploma de graduação;2. Histórico escolar;3. <i>Curriculum vitae</i>, devidamente comprovado;4. Diploma de titulação máxima. Os títulos acadêmicos obtidos no exterior deverão estar revalidados no Brasil, conforme legislação em vigor;5. Carteira de identidade;6. CPF – Certificado de Identificação de Contribuinte;7. Título de eleitor;8. Duas fotos 3x4;9. As inscrições serão gratuitas.
2. PROCESSO SELETIVO	A seleção, objeto deste Edital, constará de: <ol style="list-style-type: none">1. Análise de currículo;2. Entrevista;3. Aula pública.
3. DA AULA PÚBLICA	A) A aula pública realizar-se-á na Sede da FTC e versará sobre um dos 05 (cinco) pontos do programa pré-estabelecido, sorteado pela Banca Examinadora, 60 (sessenta) minutos antes da realização da aula pública, cabendo ao candidato entregar à Banca Examinadora, antes do seu início, o plano de aula. B) A aula pública terá duração mínima de 40 (quarenta) e máximo de 50 (cinquenta) minutos.
4. DATA/ HORÁRIO DA ENTREVISTA	Data: 27 de julho de 2017 Horário: 14h
5. DATA/ HORÁRIO DA AULA PÚBLICA	Data: 28 de julho de 2017 Horário: 8h às 11h
6. INFORMAÇÕES	Setor de Gestão de Pessoas Fone: (77) 3422-8818 e-mail: prsantos.vic@ftc.br

PLANO
DE SELEÇÃO
DATA/HORÁRIO
AULA PÚBLICA
ENTREVISTA

ANEXO 01 DO EDITAL Nº0001/2017

DISCIPLINA	Nº DE VAGAS	Formação Exigida
1. Cozinha Asiática; 2. Cozinha Mediterrânea.	02 (Cadastro de Reserva)	Graduação em Gastronomia, com pós-graduação <i>Stricto Sensu</i> ou <i>Lato sensu</i> em áreas afins.
3. Francês Básico e Instrumental	01 (Cadastro de Reserva)	Graduação em Letras com ênfase em Francês, com pós-graduação <i>Stricto Sensu</i> ou <i>Lato sensu</i> em áreas afins.

ANEXO 02 DO EDITAL Nº0001/2017

PONTOS PARA A SELEÇÃO

DISCIPLINAS:

COZINHA ASIÁTICA

1. Conhecer a culinária dos países asiáticos dentro de um contexto histórico e cultural;
2. Conhecer suas principais produções culinárias e ingredientes;
3. Habilidades técnicas necessárias para a realização das produções.

COZINHA MEDITERRÂNEA

1. Conhecer a culinária típica da região do mediterrâneo, com ênfase nas relações Oriente X Ocidente;
2. Conhecer as produções representativas da região, empregando técnicas e ingredientes típicos.

FRANCÊS BÁSICO E INSTRUMENTAL

1. Os sons [u]/[y] e [s]/[z];
2. Pronomes pessoais;
3. Verbos être e avoir; Verbos regulares e irregulares no presente do indicativo e imperativo;
4. Artigos definidos e indefinidos;
5. Numerais;
6. Construção frasal afirmativa e negativa;
7. Gênero do substantivo e adjetivo;
8. Pronome partitivo e y;
9. Vocabulário gastronômico (nomes de cortes, utensílios, preparações).

ANEXO 03 DO EDITAL Nº0001/2017

BIBLIOGRAFIA SUGERIDA

COZINHA ASIÁTICA

SINCLAIR, K. O mais belo livro da cozinha da China. São Paulo: Verbo (Brasil), 1993.

YAMAMOTO, Katsuji; HICKS, Roger. O livro do sushi. São Paulo, SP: AMPUB, 2001.

FRASER, Linda. Comida indiana. São Paulo, SP: Editora Manole, 1997.

COZINHA MEDITERRÂNEA

WRIGHT, J. TREUILLE, E. Le CordonBleu : todas as técnicas culinárias : mais de 200 receitas básicas da mais famosa escola de culinária do mundo. São Paulo: Marco Zero 2000.

FERGUSON, Valerei (Org). Manual Prático da Cozinha Mediterrânea. Estampa, 2007.

STEPHEN, W. The essential mediterranean cookbook.San Diego: 2003.

RIELY, E.The Chef's companion. New York: John Wiley Trade, 2003.

FRANCÊS BÁSICO E INSTRUMENTAL

BERNARD, Françoise. Nouvelles recettes faciles. França:

Hachette Pratique, 2004 Dicionário Francês-Português/ Português-Francês.

Ed. Michaelis la grammaire pour tous.Paris: Hatier, 1997.

Vitória da Conquista, 20 de julho de 2017.

Sérgio Souza Magalhães
Diretor de Campus
FTC/VIC
Prof. Sérgio Magalhães
Diretor de Campus

Ana Augusta Ribeiro Flores
Coord. Curso de Gastronomia
FTC/VIC
Prof. Ana Augusta Ribeiro Flores
Coordenadora do Curso de Gastronomia