



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ  
INSTITUTO DE CULTURA E ARTE  
CURSO BACHARELADO EM GASTRONOMIA**

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E PONTUAÇÃO PARA PROVA PRÁTICO-  
ORAL  
(Nota Máxima: 10,00)**

**Setor de estudos: Gastronomia, empreendedorismo, gestão e sustentabilidade**

**Orientações Gerais:**

A prova prático-oral, de caráter eliminatório, consistirá na realização de uma aula prática com a preparação de um prato, de acordo com o tema sorteado com 24 horas de antecedência, constante no programa do concurso.

O candidato entregará, no início da prova prática-oral, a cada membro da comissão julgadora, o seu plano de aula, em versão impressa, contendo a(s) ficha(s) técnica(s) da(s) preparação(es);

Cada candidato terá de 50 a no máximo 60 minutos para realizar a aula que será avaliada pela banca. Ao final da aula, reserva-se até 30 minutos para que os avaliadores possam arguir o candidato.

Além do tempo de prova prática-oral e arguição, os candidatos vão dispor de no máximo 15 minutos para montagem e 15 minutos para desmontagem da sua área de trabalho, de forma que o tempo total de ocupação da sala (para montagem e desmontagem) não extrapole 30 minutos. A utilização de tempo extra será considerada penalização.

A Comissão Julgadora apresentará a cada candidato a lista de equipamentos e utensílios disponíveis no laboratório onde se realizará a prova, após o sorteio do ponto pelo Presidente da Comissão. Caso o candidato necessite de equipamentos e utensílios com características específicas deverá se responsabilizar por trazer e remover o equipamento, não podendo esse material permanecer no campus ou extrapolar o tempo total de montagem e desmontagem. O não funcionamento ou o dano que qualquer equipamento venha a sofrer é de responsabilidade do candidato.

O candidato terá de trazer todos os insumos necessários para a preparação da sua aula prática.

O candidato poderá dispor de etapas pré-preparadas de suas produções de acordo com sua avaliação pessoal. O possível comprometimento da exposição pedagógica será de responsabilidade do candidato podendo interferir ou não na sua avaliação pela banca.

O candidato deverá se apresentar para realizar a prova, devidamente paramentado, levando em consideração o uso adequados dos EPI's e cumprimento das normas de segurança e higiene no trabalho.

Acidentes pessoais, danos em equipamentos, falta de ingredientes ou qualquer intercorrência de responsabilidade do candidato não serão motivos para a solicitação de novo horário e/ou data para a realização dessa etapa, sendo o mesmo avaliado pela produção e/ou exposição apresentada até o momento da interrupção.

É vedada a presença de concorrentes, na prova prático-oral, inclusive os eliminados nas etapas anteriores.

O candidato poderá trazer um ajudante para a montagem e desmontagem da sua área de trabalho. A participação do ajudante se restringirá apenas às etapas que antecedem e sucedem a prova prático-oral, não podendo ser solicitado auxílio durante a explanação.

Não será admitido o uso de celular, tablet ou outro meio ou via de comunicação eletrônica.

A prova prático-oral será gravada para efeito de registro e avaliação.

## **Critérios e Pontuação**

<b>CRITÉRIO</b>	<b>PONTUAÇÃO MÁXIMA</b>
1. Estruturação do Plano de Aula	1,0 ponto
2. Coerência e adequação da atividade com o tema;	1,0 ponto
3. Didática, domínio e segurança do conteúdo na exposição	2,5 pontos
4. Capacidade e criatividade do candidato na(s) tarefa(s) que envolva(m) elaboração, execução ou críticas sobre conhecimentos práticos compatíveis com a área de conhecimento ou setor de estudo;	2,5 pontos
5. Respostas efetivas aos questionamentos da Comissão Julgadora;	2,0 pontos
6. Adequação ao tempo disponível.	1,0 ponto
<b>TOTAL</b>	<b>10,00 pontos</b>