

EDITAL Nº 03/2025

PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO PARA CADASTRO RESERVA EM FLUXO CONTÍNUO DE PROFESSORES DOS COTECs

RETIFICAÇÃO DO QUADRO DE VAGAS DE CAIAPÔNIA:

Unidade de ensino	Cidade	Cargo	Código da Vaga	Perfil da Vaga	Formação	Requisitos	RS Salário Base Hora/Ata
COTEC RUTH VILAÇA CORREIA LEITE CARDOSO	Palesina-GO	Professor Horista	RVCLC-13	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Culinária e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Turismo, Hospitalidade e Lazer.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Culinária: Noções básicas de planejamento de cardápios e elaboração de ficha técnica para preparações e/ou Segurança e Fluxo de alimentos na cozinha e/ou Utensílios, equipamentos e ingredientes na cozinha profissional e/ou Habilidades básicas: cortar, fundos e molhos e/ou Conhecimento a cozinha brasileira e/ou Boas práticas de produção e/ou Transformando ideias em negócios e/ou Plano de negócios e/ou Gestão de equipe em restaurante e/ou Gestão de compras, estoque e custos e/ou Sustentabilidade na cozinha e/ou Gestão sustentável de água e lixo e/ou Elaboração de projetos gastronômicos e/ou Eventos e Buffet e/ou Técnicas de cocção e/ou Plantas alimentícias do cerrado: sabores e aromas e/ou Culinária gaúcha: comida de doce e/ou Culinária gaúcha: comida de sal e/ou Culinária para o dia a dia e/ou Culinária: Salgadoiro e/ou Culinária: Massas e Molhos e/ou Culinária: Merens Fritados e/ou Culinária: Tortas Salgadas e/ou Culinária: Pizzas e/ou Culinária: Comidas Típicas e/ou Culinária: Petiscos.	RS 20,70 h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			RVCLC-14	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Confeiteiro e nos demais cursos correlacionados do Eixo de Produção Alimentícia.	Graduação Nutrição, Superior Tecnológico em Gastronomia ou Técnico de Nível em Médio em Gastronomia ou Graduação em qualquer área ou de Nível Médio* com cursos e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Doces para festa; Confeiteiro: Bolos e Tortas; Confeiteiro: Chocolates e Bombons; Confeiteiro: Pães e/ou Decoração de Bolos e Tortas; Confeiteiro: Doces Simples para Festas; Confeiteiro: Culinárias; Confeiteiro: Panetones e Chocotones; Confeiteiro: Bolos Caseros; Panificação Básica; Padeiro; Panificação Básica; Panificação.	RS 20,70 h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			RVCLC-15	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Estética Facial e Corporal e nos demais cursos FC correlacionados do Eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Serviços de Beleza: Limpeza de Pele; Massagem; Reflexologia Podal; Massagem; Shatus; Massagem; Estética Corporal; Estética Facial.	RS 20,70 h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)
			RVCLC-16	Ministrar aulas nos cursos de Serviços de Beleza e nos demais cursos FC correlacionados do eixo de Ambiente e Saúde.	Curso Superior de Tecnologia em Estética e Cosmética ou Técnico de Nível Médio em Estética ou Graduação em qualquer área ou Nível Médio* com cursos complementares e experiência na área. Comprovar experiência profissional.	Formação e experiência profissional na área de Serviços de Beleza: Colorimetria e/ou Cabeleireiro e/ou Escova e/ou Barbeiro e/ou Maquiagem Profissional; Técnicas avançadas e/ou Maquiagem Profissional e/ou Alongamento de Unhas e/ou Manicure e Pedicure e/ou Técnicas Avançadas em Alongamento de Unhas e/ou Design de Sobrancelhas.	RS 20,70 h/a (+ 1/3 Hora atividade + DSR)