



**MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO**  
**Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Brasília**

**Edital 8/2023 - CGEN/DREP/DGRF/RIFB/IFBRASILIA**

**PROCESSO SELETIVO**

**Contratação de Estagiários para atuação no Laboratório de Gastronomia -**

O DIRETOR GERAL DO CAMPUS RIACHO FUNDO DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE BRASÍLIA (IFB), Gervásio Barbosa Soares Neto, nomeado pela Portaria nº 498, de 06 de maio de 2019, publicada no Diário Oficial da União em 07 de maio de 2019, no uso das atribuições legais e regimentais, torna público, por meio da Coordenação do Curso Superior de Tecnologia em Hotelaria, o presente edital, que trata do Processo Seletivo para contratação de estagiários para atuação no Laboratório de Hotelaria, localizado no IFB, *campus* Riacho Fundo.

**1. OBJETIVO**

1.1 O processo seletivo objetiva o preenchimento de 02 (duas) vagas de estágio para atuar como Auxiliar de Laboratório de Gastronomia e 02 (duas) vagas para atuar como Técnico de Laboratório de Gastronomia.

1.2 A duração do estágio será por um período de inicial de 07 meses de duração de junho a dezembro de 2023, podendo ser prorrogado por igual período.

**2. VAGAS**

As vagas serão distribuídas por perfil, conforme quadro abaixo:

<b>Perfil</b>	<b>Vaga</b>	<b>Requisitos</b>
01 - Auxiliar de Laboratório de Gastronomia	02	Estar cursando o 2º semestre do Curso Subsequente em Gastronomia ou Subsequente em Panificação  Manusear editores de texto como Word, Google Docs e LibreOffice. Saber elaborar e editar planilhas no Excel. Ser criativo e atualizado com as ferramentas para mídias sociais e comunicação interna.
02 - Técnico de Laboratório de Gastronomia	02	Estar cursando a partir 3º semestre do Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia  Manusear editores de texto como Word, Google Docs e LibreOffice. Saber elaborar e editar planilhas no Excel. Ser criativo e atualizado com as

- I. o estudante que se desligar do curso perderá imediatamente o seu vínculo com o estágio;
- II. o estudante não poderá possuir vínculo empregatício ou estar realizando atividades de monitoria, pesquisa e extensão com bolsa.

### 3. REMUNERAÇÃO E JORNADA DE TRABALHO

3.1 A realização das atividades, observado o desempenho adequado, garantirá aos candidatos selecionados para o perfil 01 - Auxiliar de Laboratório de Gastronomia - uma bolsa mensal no valor de R\$ 486,05 (quatrocentos e oitenta e seis reais e cinco centavos). A carga horária diária de trabalho é de 4 horas (total de 20 horas semanais), e a atuação poderá ser no período vespertino (14h às 18h) ou noturno (18h às 22h). O valor da diária do auxílio-transporte será de R\$ 10,00 (dez reais).

3.2 A realização das atividades, observado o desempenho adequado, garantirá aos candidatos selecionados para o perfil 02 - Técnico de Laboratório de Gastronomia - uma bolsa mensal no valor de R\$ 787,98 (setecentos e oitenta e sete reais e noventa e oito centavos). A carga horária diária de trabalho é de 4 horas (total de 20 horas semanais), e a atuação poderá ser no período matutino (09h às 13h) ou vespertino (18h às 22h). O valor da diária do auxílio-transporte será de R\$ 10,00 (dez reais).

3.3 Os estagiários selecionados para as vagas dos perfis 01 e 02 atuarão presencial e a distância (se for o caso), com orientação e supervisão das Coordenações dos Cursos Técnicos Subsequentes em Gastronomia e em Panificação e do Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia, nas dependências do Laboratório de Gastronomia, localizado no IFB, *Campus Riacho Fundo*.

### 4. DAS ATRIBUIÇÕES E PLANO DE ATIVIDADES

**4.1 Para o Perfil 1** - Os candidatos deverão estar regularmente matriculados no Curso Subsequente em Gastronomia ou no Curso Subsequente em Panificação e desempenhar as seguintes atividades:

- I. Participar das atividades presenciais e *on-line* (se for o caso), conforme cronograma/agenda disponibilizada pela respectiva Coordenação;
- II. Auxiliar em atividades administrativas e operacionais do Laboratório de Gastronomia e em demandas gerais das Coordenações dos Cursos Subsequente em Gastronomia e Subsequente em Panificação;
- III. Elaborar relatórios, planilhas e documentos em geral, conforme demanda;
- IV. Desenvolver atividades inerentes à formação profissional pretendida em curso.

**4.2 Para o Perfil 2** - Os candidatos deverão estar regularmente matriculados no Curso Superior Tecnólogo em gastronomia e desempenhar as seguintes atividades:

- I. Participar das atividades presenciais e *on-line* (se for o caso), conforme cronograma/agenda disponibilizada pela respectiva Coordenação;
- II. Auxiliar em reuniões de colegiado e nos registros das atas das reuniões;
- III. Auxiliar nas aulas práticas e nas avaliações realizadas nos Cursos subsequentes em gastronomia e Panificação e do Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia;
- IV. Auxiliar nas visitas técnicas e nos eventos pedagógicos, de ensino, de pesquisa e extensão destinados aos estudantes dos Cursos Subsequentes em Gastronomia e Subsequente em Panificação e do Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia;
- V. Auxiliar na comunicação entre a Coordenação de Curso e as turmas dos Cursos Subsequentes em Gastronomia e Subsequente em Panificação e do Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia.

## 6. INSCRIÇÃO NO PROCESSO SELETIVO

6.1 Período das inscrições: **10/05/2023 a 14/05/2023**

6.2 Os candidatos às vagas deverão preencher o formulário eletrônico de inscrição disponível no link: <https://forms.gle/7CyAgi4V9fWRT8zeA> , com os seguintes documentos em PDF:

6.2.1 *Curriculum Vitae* atualizado;

6.2.2 Declaração de aluno regular da instituição de ensino (retirada em menos de 15 dias) nos Cursos Subsequentes em Gastronomia ou Subsequente em Panificação (para o perfil 1) ou no Curso Superior Tecnólogo em Gastronomia (para o perfil 2);

6.2.3 Histórico escolar com as disciplinas cursadas até o momento de candidatura.

**6.3 Toda a comunicação com os candidatos será realizada pelos respectivos endereços de e-mail utilizados no momento da inscrição.**

## 7. DA SELEÇÃO

O processo seletivo será realizado em 2 etapas: 1) Análise curricular - eliminatória; 2) Entrevista - classificatória e eliminatória.

### 7.1. Análise de Currículo

A análise curricular será realizada após o encerramento do período de inscrição/entrega dos currículos. Essa etapa será eliminatória. Os candidatos aprovados na análise prévia dos currículos serão convocados para a etapa 2 do processo seletivo - entrevista. O resultado preliminar com os nomes dos candidatos pré-selecionados para a etapa 2 será divulgado, conforme cronograma disposto neste edital, no portal do IFB: <http://www.ifb.edu.br>.

7.1.1. Serão consultados os históricos e boletins do estudante para a classificação na Etapa 1.

### 7.2 Entrevista

7.2.1 Serão aprovados até cinco vezes o número de candidatos por vaga para a etapa 2, conforme ordem de classificação da etapa 1.

7.2.2 De posse da lista com os nomes dos candidatos pré-selecionados, serão agendados dia e horário da entrevista, que será realizada nas dependências do Laboratório de Gastronomia, no IFB *campus* Riacho Fundo ou *on-line*.

7.2.3 Cada candidato receberá uma pontuação resultante da Entrevista. Os candidatos convocados que não realizarem a etapa 2 serão eliminados do processo.

## 8. RESULTADO FINAL

O resultado final deste processo será divulgado a partir do dia **30/05/2023**, juntamente com a listagem da documentação a ser providenciada para a contratação, no *site* ifb.edu.br.

## 9. ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO

Após a divulgação do resultado final, os candidatos selecionados serão orientados quanto à entrega da documentação às Coordenações dos Cursos Superior Tecnólogo em Gastronomia e Subsequente em Gastronomia e em Panificação, para que ocorra a efetivação da contratação para preenchimento das vagas de estágio.

## 10. CRONOGRAMA DAS ATIVIDADES

DATA	ATIVIDADE	LOCAL
10/05/2023	Publicação do Edital	Site do IFB
10/05 a 14/05/2023	Inscrições/entrega de documentos via internet	<b>Formulário de inscrições</b> <a href="https://forms.gle/7CyAgi4V9fWRT8zeA">https://forms.gle/7CyAgi4V9fWRT8zeA</a>
22/05/2023	Publicação do Resultado da Etapa 1	Site do IFB
23/05/2023	Interposição de recursos dos Resultados da Etapa 1	Enviar para um dos <i>e-mails</i> <a href="mailto:marina.melo@ifb.edu.br">marina.melo@ifb.edu.br</a> <a href="mailto:elisangela.franco@ifb.edu.br">elisangela.franco@ifb.edu.br</a>
22/05/2023	Publicação do Resultado da interposição de recursos	Site do IFB
23/05/2023	Convocação para Etapa 2 - Entrevista	Selecionados receberão a convocação com dia e horário no <i>e-mail</i>
24 e 25/05/2023	Realização das entrevistas	Laboratório de Gastronomia - <i>Campus</i> Riacho Fundo ou <i>on-line</i>
A partir do dia 30/05/2023	Resultado final	Site do IFB
31/05 a 05/06/2023	Entrega da documentação para contratação via <i>e-mail</i>	Enviar para um dos <i>e-mails</i> <a href="mailto:marina.melo@ifb.edu.br">marina.melo@ifb.edu.br</a> <a href="mailto:elisangela.franco@ifb.edu.br">elisangela.franco@ifb.edu.br</a>
06/06/2023	Previsão de início do estágio	Laboratório de Gastronomia - <i>Campus</i> Riacho Fundo

## 11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1 Poderão ser chamados mais candidatos que o número de vagas disposto no item 2 (VAGAS) deste edital, conforme demanda do Laboratório de Gastronomia e disponibilidade orçamentária do *Campus* Riacho Fundo.

11.2 Casos omissos e situações não previstas no presente Edital serão dirimidos pela Coordenação de Curso Superior Tecnólogo em gastronomia através dos e-mails [marina.melo@ifb.edu.br](mailto:marina.melo@ifb.edu.br) ou [elisangela.franco@ifb.edu.br](mailto:elisangela.franco@ifb.edu.br)

(documento assinado eletronicamente)

**GERVÁSIO BARBOSA SOARES NETO**

Documento assinado eletronicamente por:

- **Gervasio Barbosa Soares Neto, DIRETOR GERAL - CD2 - DGRF**, em 05/05/2023 17:28:44.

Este documento foi emitido pelo SUAP em 05/05/2023. Para comprovar sua autenticidade, faça a leitura do QRCode ao lado ou acesse <https://suap.ifb.edu.br/autenticar-documento/> e forneça os dados abaixo:

Código Verificador: 459618

Código de Autenticação: 8fd6c08710



Campus Riacho Fundo  
Av. Cedro, AE 15, QS 16, None, Riacho  
Fundo I, RIACHO FUNDO / DF, CEP  
71.825-600