

ANEXO VI - PLANILHA PARA AVALIAÇÃO DA PROVA PRÁTICA AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS INTERNO

Nome do Candidato: _____

Nº de Inscrição: _____

Atividade realizada: _____

1. A prova prática será realizada perante os membros integrantes da Comissão de acompanhamento do Concurso Público, sendo que o candidato será acompanhado do Instrutor no transcorrer de toda a prova.

2. Quando couber, estarão à disposição dos candidatos, junto com as ferramentas e materiais que empregarão para a realização da tarefa, os equipamentos de proteção individual determinados pela legislação em vigor.

3. Caso o candidato venha a cometer qualquer ato ou realizar qualquer operação que coloque em risco a segurança do avaliador, a prova será interrompida, sendo o candidato desclassificado.

4. Concluída a prova, o candidato assinará termo de realização da prova prática que atestará terem sido cumpridas todas as normas editalícias, do que não poderá arguir posteriormente.

5. A prova prática constituir-se-á na execução de tarefas a serem realizadas individualmente pelo candidato, previamente elaboradas pela Banca Examinadora, com a avaliação através de planilhas, tomando-se por base as atribuições do cargo, com tempo máximo de 15 (quinze) minutos.

6. Terminado o prazo fixado no item 5.3.11 do Edital (15 minutos) o candidato interromperá a execução do trabalho determinado, mesmo que não o tenha concluído, sendo avaliadas as etapas que cumpriu.

7. Os candidatos serão submetidos à prova prática na ordem do número da sua inscrição.

8. Para a prova prática será atribuída nota de 0 (zero) a 10 (dez), dos quais valerão 2 (dois) pontos por quesito a ser avaliado e será avaliada de acordo com as normas contidas neste edital.

9. Será considerado classificado o candidato que tirar nota igual ou superior a 4,0 na prova prática.

10. Durante a realização da prova prática é proibido fumar, usar equipamento de som, ingerir medicamento ou qualquer tipo de alimento, exceto água.

11. A prova prática para o cargo de Auxiliar de Serviços Gerais Interno consistirá na execução de uma das tarefas abaixo elencadas, sorteadas pelos candidatos, nos termos do item 5.3.2:

I- Identificar a sujeira de uma superfície (Limpeza de vidro, ou limpeza de piso), selecionar o material de limpeza correto a ser usado e realizar a limpeza.

II- Limpar e higienizar tampa e vaso sanitário.

III – Higienizar utensílios e equipamentos de cozinha, utilizando os materiais e produtos necessários.

12. Fatores a serem avaliados:

I. Observação das regras de segurança.

II. Habilidade no uso de materiais.

III. Organização.

IV. Acabamento.

V. Utilização do tempo.

Assinatura do Candidato

Critério de pontuação/avaliação

1) Observação das regras de segurança.

- () Ótimo – 2,0 pontos
- () Bom – 1,5 pontos
- () Regular – 1,pontos
- () Ruim – 0,5 pontos
- () Péssimo - 0,0 pontos

OBS _____

Tempo da prova:

____m____s

2) Habilidade no uso de materiais.

- () Ótimo – 2,0 pontos
- () Bom – 1,5 pontos
- () Regular – 1,pontos
- () Ruim – 0,5 pontos
- () Péssimo - 0,0 pontos

OBS _____

Nota Pontuada:

--

3) Organização.

- () Ótimo – 2,0 pontos
- () Bom – 1,5 pontos
- () Regular – 1,pontos
- () Ruim – 0,5 pontos
- () Péssimo - 0,0 pontos

OBS _____

Nota Negativa:

--

4) Acabamento.

- () Ótimo – 2,0 pontos
- () Bom – 1,5 pontos
- () Regular – 1,pontos
- () Ruim – 0,5 pontos
- () Péssimo - 0,0 pontos

OBS _____

TOTAL DE PONTOS DA PROVA:

--

5) Utilização do tempo.

- () Ótimo – 2,0 pontos
- () Bom – 1,5 pontos
- () Regular – 1,pontos
- () Ruim – 0,5 pontos
- () Péssimo - 0,0 pontos

OBS _____

Faltas cometidas:

- () Não usou avental;
- () Não usou luvas;
- () Não usou touca;
- () Misturou produtos de limpeza com alimentícios;
- () Usou produtos de limpeza incorretos;
- () Não utilizou os produtos e materiais corretamente;
- () Outros
-
-
-
-
-
-
-