

ANEXO III

EDITAL Nº 010/2026 – PROCESSO SELETIVO SIMPLIFICADO Nº 010/2026

**Prova Prática do Processo Seletivo Simplificado para Contratação Temporária de
Servente**

INSTRUÇÕES GERAIS

1. A Prova Prática tem por objetivo avaliar os conhecimentos práticos, postura, segurança e organização do candidato.
2. O candidato deverá analisar, diagnosticar, identificar e executar tarefas utilizando os equipamentos de trabalho e de segurança, utensílios e seu conhecimento técnico, bem como o esforço físico.
3. Para a execução da Prova Prática serão disponibilizados para os candidatos: vassoura, pano, esponja, rodo, balde, sacos para acondicionar lixo, detergente, alvejante, luvas, botas, escada, balança de cozinha, forno, polvilho azedo e doce, ovos, leite e sal, forminhas para assar e liquidificador.
4. O tempo total para a execução da prova será de duas (2) horas.
5. Ficam os candidatos cientificados que são inteiramente responsáveis pelo manuseio dos utensílios e equipamentos utilizados na realização da prova.
6. A Prova Prática será filmada e gravada pela Comissão do Processo Seletivo.
7. Para a correta execução da Prova Prática o candidato deverá seguir as orientações da Comissão Examinadora.
8. Em caso de anulação de algum critério de avaliação sua respectiva pontuação será atribuída à todos os candidatos participantes.
9. O candidato que não executar qualquer uma das etapas da prova no prazo máximo estabelecido perderá a totalidade da pontuação relativa a respectiva etapa.

Jacuizinho/RS, 06 de maio de 2026.

DINIZ JOSÉ FBERNANDES
Prefeito Municipal

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

ETAPA 1

O objetivo da etapa é executar a limpeza de uma sala com 12,00m² (doze metros quadrados) de piso, através da varrição e passagem de pano umedecido com água e alvejante, dentro do tempo estabelecido, utilizando vassoura, pano, rodo, balde, água, detergente e equipamentos de segurança.

Equipamentos:

- Vassoura
- Pano
- Esponja
- Rodo
- Balde
- Luvas

Material necessário:

- Água
- Alvejante

Procedimento:

- Proceder a varrição da sala;
- Passar pano umedecido e/ou esponja com água e alvejante;
- Passar pano objetivando tirar o máximo possível da umidade do piso.

Tempo de Execução: 20 minutos

Pontuação: 30,00 pontos

QUESITOS	PONTUAÇÃO
Executar a limpeza do piso, com a varrição e passagem de pano umedecido com água e alvejante, dentro do prazo estabelecido, utilizando os equipamentos de forma correta, com agilidade, segurança e organização.	30,0 pontos
DESCRIÇÃO DA FALTA	
1. Varrer a sala de forma incorreta, deixando resíduos;	-10,0 pontos
2. Passar o pano umedecido de forma incorreta e/ou sem os equipamentos de segurança;	-8,0 pontos
3. Secar o piso de forma incorreta, deixando partes úmidas;	-6,0 pontos
4. Utilizar quantidade incorreta de alvejante.	-6,0 pontos

ETAPA 2

O objetivo da etapa é executar a limpeza dos dois lados de uma (1) divisória de vidro, medindo 2,85m x 1,60 m, mediante passagem de pano umedecido com água e detergente, dentro do tempo estabelecido, utilizando escada, pano, balde, água, detergente e equipamentos de segurança.

Equipamentos:

- Pano
- Esponja
- Balde
- Luvas
- Escada

Material necessário:

- Água
- Detergente

Procedimento:

- Limpar os vidros com pano umedecido e/ou esponja com água e detergente;
- Passar pano objetivando tirar o máximo possível da umidade dos vidros.

Tempo de Execução: 20 minutos

Pontuação: 30,00 pontos

QUESITOS	PONTUAÇÃO
Executar a limpeza de janela de vidro, com pano/esponja umedecido com água e detergente, dentro do prazo estabelecido, utilizando os equipamentos de forma correta, com agilidade, segurança e organização.	30,0 pontos
DESCRIÇÃO DA FALTA	
2. Passar o pano/esponja umedecido de forma incorreta e/ou sem os equipamentos de segurança;	-10,0 pontos
3. Secar os vidros de forma incorreta, deixando partes úmidas;	-10,0 pontos
4. Utilizar quantidade incorreta de detergente.	-10,0 pontos

ETAPA 3

O objetivo da etapa é executar uma receita de rosca, conforme orientação a seguir.

RECEITA DE ROSCA

INGREDIENTES

1 OVO

½ XÍCARA DE AZEITE

1 PITADA DE SAL

200ML DE LEITE

250G DE POLVILHO AZEDO

MODO DE FAZER

AQUEÇA O FORNO A 250°. BATER O OVO NO LIQUIDIFICADOR E ACRESCENTAR O AZEITE, O LEITE E O SAL. AOS POUCOS ACRESCENTAR O POLVILHO E BATER BEM. DEPOIS DESPEJAR NAS FORMINHAS E LEVAR AO FORNO PARA ASSAR, CONTROLANDO O PONTO CERTO.

Utilizando de equipamento de segurança, mantendo os protocolos de higiene e a organização do ambiente.

Tempo de execução: 1h20min.

Pontuação: 40 pontos

QUESITOS	PONTUAÇÃO
Executar uma receita de rosca, seguindo a orientação/receita, realizando a higiene e organização do ambiente, guardando os utensílios nos espaços corretos.	40,0 pontos
DESCRIÇÃO DA FALTA	
1. Não higienização pessoal e de utensílios antes de iniciar a receita;	-10,0 pontos
2. Não utilizar adequadamente os ingredientes, utilizando de forma incorreta ou com quantidade inadequada;	-10,0 pontos
3. Errar o tempo de cozimento, deixando cru ou queimado;	-10,0 pontos
4. Não utilizar os equipamentos de segurança;	-10,0 pontos