



Governo do Estado de São Paulo
Centro Paula Souza
045 - Etec Carlos de Campos - Brás/SP - Serviço Acadêmico

EDITAL

Nº do Processo: 136.00071501/2026-09

Interessado: 045 - Etec Carlos de Campos - Brás/SP - Superintendência, 045 - Etec Carlos de Campos - Brás/SP - Dir Serviços Acadêmicos

Assunto: Processo de Vagas Remanescentes da Habilitação Profissional de Técnico em Gastronomia 2º SEM/2026

EDITAL 07/2026

Extraordinário – 2º Semestre 2026

A ESCOLA TÉCNICA ESTADUAL Carlos de Campos município de São Paulo, atendendo o disposto no § 3.º do Artigo 72 do Regimento Comum das Escolas Técnicas Estaduais do Centro Estadual de Educação Tecnológica Paula Souza, torna pública a abertura d o **Processo Extraordinário de Seleção de Candidatos para preenchimento de vagas remanescentes do Curso Técnico em Gastronomia**, para as turmas de 2º módulo do 2º semestre de 2026.

I - Das Disposições Preliminares

1. As vagas a que diz respeito este processo de seleção de candidatos serão aquelas originadas pela retenção, desistência ou transferência dos alunos matriculados no curso técnico na Etec.

2. O processo de classificação de candidatos para as vagas remanescentes será por avaliação de competências desenvolvidas em:

2.1. cursos concluídos do mesmo eixo tecnológico, com aproveitamento e devidamente comprovados, na própria escola ou em outras;

2.2. estudos realizados fora do sistema formal de ensino (cursos extracurriculares);

2.3. no trabalho;

3. A avaliação terá caráter eliminatório e classificatório para o itinerário formativo previsto no Plano de Curso da Habilitação Profissional Técnica pretendida.

4. Cabe à equipe de professores do curso em questão ao processo de vagas remanescentes, sob orientação do Coordenador de Curso e na sua ausência o Coordenador Pedagógico elaborarem, a partir dos resultados das avaliações, um plano individual para o (s) candidato (s) aprovado (s) e matriculado (s) indicando, quando necessário, roteiro de estudos, atividades a serem desenvolvidas em um programa de adaptações, bem como ao Orientador Educacional cabe, de acordo com suas atribuições descritas na (Deliberação CEETEPS 18, de

16-07-2015) realizar um acompanhamento para os alunos ingressantes neste processo de vagas remanescentes.

II – Das Inscrições

1. As inscrições deverão ser efetuadas pelo candidato **PRESENCIALMENTE, no período de 27/05/2026 a 12/06/2026 no horário de atendimento das 10h30 ao 12:30 ou das 16:30 as 19:00**, na unidade sede da ETEC Carlos de Campos, localizada na Rua Monsenhor Andrade, 798-Brás – CEP: 03009-100.

2. No ato da inscrição deverão ser apresentados os seguintes documentos:

2.1. Requerimento próprio fornecido pela Escola, completamente preenchido;

2.2. Autoavaliação: roteiro fornecido pela Escola, onde a partir das competências do (s) módulo (s) anteriores o candidato deverá informar se têm conhecimento e/ou vivência e/ou experiência;

2.3. Cópia simples da Cédula de Identidade (RG);

2.4. Cópia simples do histórico escolar de conclusão do Ensino Médio / 2.º Grau ou declaração firmada pela direção da escola de origem de que está matriculado na 3ª série do Ensino Médio ou dos certificados de eliminação de no mínimo 4 (quatro) disciplinas ou certificado de aprovação em 2(duas) áreas de estudos para candidato que tenha cursado a Educação de Jovens e Adultos (EJA);

2.5. Declaração da escola de origem comprovando estudos anteriores realizados em Cursos Técnicos;

2.6. Comprovantes de cursos realizados fora do sistema formal de ensino;

2.7. Cópia simples dos documentos a seguir relacionados, **exclusivos para comprovação de competências adquiridas no trabalho:**

a) Carteira Profissional e/ou comprovante de exercício profissional;

b) Declaração de autônomo com número de inscrição no ISSQN;

c) Cópia de contrato social para proprietários de empresa.

3. Não serão aceitas inscrições pelo correio, por procuração, por Internet, condicional ou fora do prazo.

4. A Inscrição implicará a completa ciência e tácita aceitação das normas e condições estabelecidas neste Edital, sobre as quais o candidato não poderá alegar desconhecimento.

5. Será eliminado o candidato que não apresentar os documentos comprobatórios de estudos ou de experiência profissional.

III - Do Processo de Avaliação

1. O processo será realizado em duas fases:

1.1. A Primeira fase, de caráter eliminatório, será constituída de:

a) Avaliação dos documentos comprobatórios de experiência profissional apresentada e/ou dos estudos realizados;

b) Análise da Autoavaliação, preenchida pelo candidato no ato da inscrição;

1.2. Segunda fase, de caráter classificatório, será constituída de:

a) Avaliação de competências, por meio de prova teórica objetiva que será realizada **no dia 24/06/2026 (quarta-feira) as 19:30** na unidade sede da ETEC Carlos de

Campos, localizada na Rua Monsenhor Andrade, 798-Brás – CEP: 03009-100.

1.2.1. A Avaliação teórica será constituída de uma prova com 30 (trinta) questões-teste, cada uma com 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E), relacionadas às competências profissionais dos módulos anteriores do **Curso Técnico em Gastronomia**, constantes no Anexo I deste Edital;

1.2.1. O resultado da prova teórica objetiva será divulgado no dia **03/07/2026** a partir das **18h00min** no site da ETEC Carlos de Campos <https://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br/>

1.2.2 .Qualquer questionamento acerca da prova, com a devida justificativa (proposta de resolução da questão), deverá ser encaminhado somente para a comissão no e-mail e045acad@cps.sp.gov.br, sob o título “Recurso Prova teórica”, no prazo máximo de 48 horas, após a divulgação do gabarito oficial.

b) Entrevista;

2. Levando-se em consideração o aproveitamento da 1ª e 2ª fase do processo, os candidatos serão classificados na escala de quatro menções:

a) MB: Muito Bom;

b) B: Bom;

c) R: Regular;

d) I: Insatisfatório.

Parágrafo único: Será considerado classificado no processo o candidato que tenha obtido aproveitamento satisfatório para promoção ou equivalente às menções MB, B ou R.

3. A classificação dos candidatos será por ordem de desempenho.

3.1. Ocorrendo empate para efeito de classificação, serão aplicados os seguintes critérios de desempate:

a) Menção da prova teórica;

b) Maior idade;

c) Ordem de inscrição;

Persistindo deve ocorrer um sorteio

4. A classificação final será divulgada no dia **03/07/2026** a partir das **18h00min** no site da ETEC Carlos de Campos <https://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br/>

IV – Da Convocação para a Matrícula

1. O número de vagas disponíveis para efeito desta seleção especial será resultado do número de alunos da Etec retidos, desistentes ou transferidos em cada módulo e curso.

2. Após a divulgação dos resultados finais, os candidatos serão convocados por ordem de classificação, de acordo com vagas disponíveis e poderão solicitar a sua matrícula no módulo para o qual tiver sido classificado e dentro do calendário previsto.

3. O candidato convocado para matrícula deverá efetivá-la no período previsto para tal e o não comparecimento no prazo implicará perda da vaga.

4 . A matrícula será efetuada nos dias 20/07/2026 a 24/07/2026, PRESENCIALMENTE, na sede da ETEC Carlos de Campos.

5. Na existência de novas vagas, apuradas após o processo de reclassificação dos alunos da Etec, será feita nova convocação de candidatos classificados para matrícula.

6. Todas as convocações, avisos e resultados referentes à realização deste processo serão publicados no site da ETEC Carlos de Campos <https://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br/> e encaminhadas para o e-mail indicado pelo candidato na ficha de inscrição, conforme datas descritas no quadro abaixo, sendo de inteira responsabilidade do candidato maior ou do seu representante legal, se menor, o seu acompanhamento, não sendo aceita qualquer alegação de desconhecimento.

Inscrições PRESENCIAS	27/05/2026 a 12/06/2026
Divulgação dos candidatos Aptos as AVALIAÇÕES e Cronograma de Avaliações 1ª e 2ª Fase – site https://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br/	19/06/2026 A partir das 18h00
Avaliação PRESENCIAL Entrevista** ** Aplicadas pela Comissão Docente	24/06/2026 as 19:30
Publicação dos Resultados das Avaliações e da classificação geral, - site https://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br/	03/07/2026 A partir das 18h00
Publicação das vagas disponíveis e convocação para matrícula – site https://eteccarlosdecampos.cps.sp.gov.br/	03/07/2026 A partir das 18h00
Matrículas PRESENCIAIS	20/07/2026 a 24/07/2026

8. Não haverá, em nenhuma hipótese, revisão de provas.

V - Sobre o Prazo de Validade da Avaliação

1. Os resultados da avaliação de competências terão validade até o início do próximo semestre, contado a partir da divulgação do resultado final. Exemplo: Se o processo teve início em novembro de um ano, os candidatos são chamados em janeiro do próximo ano e processo se encerra em julho deste mesmo ano.

2. O candidato, classificado para o 2º módulo que não obteve vaga, poderá ser classificado no próximo processo especial de seleção realizado pela Etec, no prazo de validade da avaliação, com os mesmos pontos obtidos.

2.1 A convocação será feita por e-mail ou telefone.

VI - Disposições Finais

1. Os casos omissos neste Edital serão resolvidos pela Comissão Responsável pelo Processo de Seleção de Alunos para o Preenchimento de Vagas Remanescentes nos Cursos Técnicos, ouvido o Superintendente da Etec

ANEXO I

Competências profissionais dos módulos anteriores do **Curso Técnico em Gastronomia. Plano de Curso 599.**

MÓDULO I – SEM CERTIFICAÇÃO TÉCNICA

I.1 APLICATIVOS INFORMATIZADOS

1. Analisar sistemas operacionais e programas de aplicação necessários à realização de atividades na área profissional.
2. Selecionar plataformas para publicação de conteúdo na internet e gerenciamento de dados e informações.

I.2 ÉTICA E CIDADANIA ORGANIZACIONAL

1. Interpretar as ações comportamentais orientadas para a realização do bem comum.
2. Analisar as ações comportamentais no contexto das relações trabalhistas e de consumo.
3. Contextualizar a aplicação das ações éticas aos campos do direito constitucional e da legislação ambiental.

I.3 GASTRONOMIA E HOSPITALIDADE

1. Analisar os aspectos históricos e culturais da gastronomia na produção de diversas preparações.
2. Utilizar a gastronomia como elemento de influência na hospitalidade e no turismo.

I.4 LINGUAGEM, TRABALHO E TECNOLOGIA

1. Habilidades Analisar textos técnicos, administrativos e comerciais da área de Gastronomia por meio de indicadores linguísticos extralinguísticos.
2. e de indicadores Desenvolver textos técnicos, comerciais e administrativos aplicados à área de Gastronomia, de acordo com normas e convenções específicas.
3. Pesquisar e analisar informações da área de Gastronomia, em diversas fontes, convencionais e eletrônicas.
4. Interpretar a terminologia técnico-científica da área profissional.
5. Comunicar-se, oralmente e por escrito, utilizando a terminologia técnico-científica da profissão.

I.5 NUTRIÇÃO E HIGIENE DOS ALIMENTOS

1. Aplicar normas de controle higiênico, sanitário e de segurança no trabalho em serviços de alimentação.
2. Relacionar conceitos de nutrição com manutenção da saúde e bem-estar.
3. Sistematizar o processo de produção de preparações.
4. Empregar métodos de cocção adequados às preparações.

I.6 PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA

1. Aplicar as técnicas de panificação.
2. Aplicar as técnicas da confeitaria.

I.7 TÉCNICAS GASTRONÔMICAS I

1. Realizar mise en place de acordo com as preparações.
2. Preparar bases de cozinha para produções gastronômicas.
3. Aplicar técnicas gastronômicas em diferentes grupos de alimentos.



Documento assinado eletronicamente por **Claudio Aparecido Sant'Ana, Superintendente**, em 25/05/2026, às 18:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no [Decreto Estadual nº 67.641, de 10 de abril de 2023](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.sp.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **0108677221** e o código CRC **368F52D1**.
