

PROCESSO SELETIVO EXTERNO – 04/2025
TEMAS E ESPECIFICAÇÃO DA ETAPA DE PROVA PRÁTICA

Prova Prática: Fase de caráter eliminatório e classificatório.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac/RN informa que, por questões de adequação técnica ao perfil do cargo e à natureza prática da função, o formato da 3ª Etapa – Prova Prática do Processo Seletivo nº 04/2025, para o cargo de **Instrutor Horista Nível I – A&B**, a 2ª Etapa – Prova Prática do Processo Seletivo será realizada no formato de execução técnica individual em ambiente simulado de atendimento em restaurante, de modo a garantir uma avaliação fiel às atividades reais desempenhadas na função.

Essa etapa objetiva avaliar as competências técnicas e comportamentais dos(as) candidatos(as), por meio da realização de tarefas que simulam situações práticas de trabalho, com foco na organização, postura, atendimento e domínio do ambiente de salão de restaurante.

Formato da Avaliação

- A prova terá duração de até 50min, conforme dia e horário informados na Convocação;
- Os candidatos deverão comparecer com fardamento de salão de restaurante (calça comprida ou saia, camisa social e sapato fechado) e adequados as normas brasileiras para
- A banca examinadora será composta por, no mínimo, dois avaliadores que atribuirão notas individuais com base em critérios objetivos.

CARGO/ FUNÇÃO	TEMA
Instrutor Horista Nível I – A&B - Jurisdição: Mossoró	Mise en place de restaurante

No momento da Prova Prática (Execução Técnica) poderá ser feito algumas perguntas a respeito das técnicas empregadas; Levantamento de informações que permitam a avaliação da adequação e aderência das características e experiências requeridas, bem como do nível de domínio das competências técnicas e comportamentais exigidas para o cargo.

Importante destacar que **as competências originalmente previstas no modelo de aula expositiva permanecem sendo observadas**, agora

contextualizadas na prática da atividade profissional. Abaixo, apresentamos a correspondência entre os aspectos avaliativos:

Dimensões de Avaliação

Competências da Aula Expositiva	Competências na Execução Prática
Estrutura do plano / Coerência	Organização, planejamento e sequência prática das ações
Conhecimento / Domínio de conteúdo	Domínio técnico dos cortes, cocções e boas práticas
Postura e comportamento	Ética, higiene, segurança e conduta no ambiente de cozinha
Comunicação e interação	Postura profissional, foco, atenção à banca e ao ambiente
Didática / Dinamismo	Clareza e lógica na execução das etapas da receita / apresentação

Nas Competências na **Execução Prática**, serão observados:

Competências na Execução Prática	Itens Observados
Organização, planejamento e sequência prática das ações	Preparo do ambiente; lógica e sequência nas ações; agilidade e limpeza ao final
Domínio técnico dos cortes, cocções e boas práticas	Montagem correta da mesa; conhecimento dos utensílios; atenção aos detalhes
Ética, higiene, segurança e conduta no ambiente de cozinha	Apresentação pessoal; postura ética; cumprimento das normas sanitárias
Postura profissional, foco, atenção à banca e ao ambiente	Conduta respeitosa; atenção às orientações; foco nas atividades
Clareza e lógica na execução das etapas da receita / apresentação	Estética do ambiente preparado; organização; prontidão para o atendimento simulado

Os candidatos serão avaliados com os seguintes critérios: 1 – Insatisfatório; 2 – Abaixo das expectativas; 3 – Atende parcialmente às expectativas; 4 – Atende às expectativas; 5 – Excede às expectativas.

A nota da prova prática será a média das notas atribuídas pelos avaliadores.
Pontuação máxima: 10,0 pontos | Nota mínima para aprovação: 7,0 pontos

Será eliminado(a) do Processo o candidato(a) que:

- Não comparecer à prova prática;
- Não executar as atividades conforme orientações da banca;
- Descumprir regras de higiene, vestuário ou segurança alimentar;
- Não apresentar, no momento da prova, os documentos de escolaridade e experiência exigidos nos pré-requisitos da vaga (caso não tenham sido entregues na inscrição).

Natal/RN, 22 de abril de 2025
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN
Núcleo de Gestão de Pessoas