

PROCESSO SELETIVO EXTERNO – 10/2025

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 10/2025, para o cargo de **Instrutor Horista Nível II - Gastronomia (Cozinheiro/ Consultor) (Cadastro Reserva)**, será realizado por meio de **execução técnica individual**, em ambiente de cozinha profissional, e **não mais como aula expositiva, conforme inicialmente previsto no aviso.**

Essa alteração tem como objetivo garantir que a avaliação ocorra de forma mais fiel às atividades reais desempenhadas no exercício da função, sem prejuízo à análise das competências previstas no processo.

Esta etapa será composta por uma prova prática de execução técnica, que tem por objetivo avaliar competências técnicas e comportamentais relacionadas à atuação na área de Gastronomia, a partir da execução de tarefas práticas que simulam situações reais de trabalho em ambiente de cozinha profissional.

Formato da Avaliação

- A prova terá duração de até 3h, conforme dia e horário informados na Convocação;
- A prova será realizada **individualmente** em ambiente de cozinha profissional, conforme Convocação;
- Os candidatos deverão comparecer com fardamento completo de cozinha (dolman, calça comprida, avental, sapado antiderrapante e completamente fechado) e adequados as normas brasileiras para higiene e manipulação de alimentos (sem acessórios; sem maquiagem; sem barba ou bigode; cabelo, se necessário, devidamente preso e unhas curtas e sem esmalte).
- Os candidatos deverão portar seus utensílios pessoais de cozinha como: faca do chef, faca de legumes, espátulas resistentes ao calor, pinça, fouet etc.
- Os candidatos executarão as técnicas propostas, em estação de trabalho individual;
- 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 II - Gastronomia (Cozinheiro/ Consultor) (Cadastro Reserva)	Cortes e Cocções

No momento da Prova Prática (Execução Técnica) poderá ser feito algumas perguntas a respeito da preparação e 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 de Aula	Clareza e organização do plano apresentado.
Coerência com a Aula Ministrada	Se a aula seguiu o que foi proposto no plano de aula.
Tempo do Desenvolvimento da Aula	Equilíbrio entre o conteúdo e o tempo disponível, sem correria ou excesso de pausas.
Conhecimento do Conteúdo	Nível de saber técnico/teórico sobre o tema.
Domínio do Conteúdo	Segurança ao transmitir, responder dúvidas e adaptar explicações.
Postura	Comportamento profissional, ética, respeito, apresentação pessoal
Comunicação	Clareza ao falar, uso adequado da voz, linguagem acessível.

Interação	Capacidade de envolver os participantes, ouvir e estimular perguntas.
Didática	Forma de ensinar, uso de exemplos, recursos e estratégias para facilitar a compreensão.
Dinamismo	Energia, entusiasmo e variedade na condução da aula, evitando monotonia.

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

Competências na Execução Prática	Itens Observados
Organização, planejamento e sequência prática das ações	Tempo de execução, lógica na preparação, limpeza ao final da atividade
Domínio técnico dos cortes, cocções e boas práticas	Precisão nos cortes, domínio das cocções, aproveitamento dos insumos
Ética, higiene, segurança e conduta no ambiente de cozinha	Manipulação segura, organização do posto de trabalho, cumprimento das normas
Postura profissional, foco, atenção à banca e ao ambiente	Ética, foco, responsabilidade e conduta durante a prova
Clareza e lógica na execução das etapas da receita / apresentação	Estética, ponto de cocção, sabor e fidelidade à proposta

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;

Natal/RN, 03 de setembro de 2025
SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN
Núcleo de Gestão de Pessoas