

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 (Panificação e Confeitaria) (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 **45min**, 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 (Panificação e Confeitaria) (Cadastro Reserva)	Fermentação Natural

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 no processo de fermentação	Ingredientes, fermentos, processos de fermentação, elaboração de pães.
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 do processo de fermentação	Fermentação natural, fermentação e estruturação de massas (pães e bolos), glúten, características físicas dos pães;

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, 04 de setembro de 2025

SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC-AR/RN

Núcleo de Gestão de Pessoas

Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial
Departamento Regional do Rio Grande do Norte
R. São Tomé, 444 - Cidade Alta, Natal-RN
CEP: 59025-030 | CNPJ: 03.640.285/0001-13
Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br