

PROCESSO SELETIVO EXTERNO – 12/2025

TEMAS E ESPECIFICAÇÃO DA ETAPA DE PROVA PRÁTICA

Prova Prática: Fase de caráter classificatório.

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 2ª Etapa – Prova Prática do Processo Seletivo nº 12/2025, para o cargo de **Instrutor Horista Nível II - Gastronomia (Cozinheiro)**, será realizado **por meio de execução técnica individual**, em ambiente de cozinha profissional.

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)	Cortes e cocções

O candidato deverá elaborar plano de aula que deverá ser entregue à Banca Examinadora no momento da prova prática em 03 (três) vias. A Banca Examinadora será composta por no mínimo 02 (duas) membros avaliadores.

No momento da aula expositiva poderá ser feito algumas perguntas a respeito das competências, com o intuito de obter um maior conhecimento do candidato, com 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.

O candidato que não elaborar a aula expositiva, o plano de aula e o case de acordo com o tema pré-estabelecido, terá sua prova prática anulada e será automaticamente eliminado do processo seletivo.

O candidato aprovado na Análise Curricular que não participar da Prova Prática estará automaticamente eliminado do processo seletivo.

O candidato que descumprir as regras de higiene, vestuário ou segurança alimentar.

A Banca Examinadora avaliará a prova didática pela objetividade, fundamentação e aplicabilidade da proposta, contida no plano de aula e no desenvolvimento metodológico da aula, conforme quadro abaixo:

PLANO DE AULA	Total: <u>Somatório total de pontos x2</u> Total de competências Valor Máximo: 10,0 (dez) pontos
REQUISITOS	
Estrutura do Plano de Aula	
Coerência com a Aula Ministrada	
Tempo do Desenvolvimento da Aula	
DESENVOLVIMENTO DA AULA	
REQUISITOS	
Conhecimento do conteúdo abordado	
Domínio do Conteúdo	
Postura	
Comunicação	
Interação	
Didática	
Dinamismo	

Nas competências na Execução Prática, serão observados:

Competências da 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

A prova prática terá 10,0 (dez) pontos como pontuação máxima e 7,0 (sete) pontos como nota de corte.

Natal/RN, 21 de outubro 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. Padre João Damasceno, 1935 - Lagoa Nova, Natal-RN

CEP: 59075-760 | CNPJ: 03.640.285/0001-13

Tel: (84) 4005-1000 | www.rn.senac.br