

PROCESSO SELETIVO EXTERNO – 11/2023

TEMAS E ESPECIFICAÇÃO DA ETAPA DE PROVA PRÁTICA

Prova Prática: Fase de caráter classificatório.

Objetiva avaliar a postura, metodologia de aula, didática e o conhecimento técnico da área de cada candidato, com utilização ou não de recursos áudio visuais e textuais.

Esta etapa será composta por uma aula expositiva, onde os candidatos ao cargo **de Instrutor I – Horista Nível II (Consultoria) Gastronomia (Cozinheiro) – Jurisdição: Natal**, deverá ministrar uma aula de 15 (quinze) minutos de cunho teórico e prático para uma banca examinadora, composta por no mínimo 03 (três) membros avaliadores.

CARGO/ FUNÇÃO	TEMAS
Instrutor I – Horista Nível II (Consultoria) Gastronomia (Cozinheiro) – Jurisdição: Natal	Tendências no mercado de Gastronomia.

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 03 (três) 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 e o plano de aula, 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.

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 e Domínio do Conteúdo	
Postura	
Comunicação/Interação	
Didática/Dinamismo	

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

Natal/RN, 21 de dezembro de 2023

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