

## 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 Intrutor I – Horista Nível II – Gastronomia (Confeitaria e Panificação Profissional) – Cadastro Reserva – 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
Horista Nível II – Gastronomia (Confeitaria e Panificação Profissional) – Cadastro Reserva – Jurisdição: Natal	Tendências para o mercado de confeitaria e panificação.

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:

<b>PLANO DE AULA</b>	
<b>REQUISITOS</b>	
Estrutura do Plano de Aula	
Coerência com a Aula Ministrada	
Tempo do Desenvolvimento da Aula	
<b>DESENVOLVIMENTO DA AULA</b>	
<b>REQUISITOS</b>	
Conhecimento e Domínio do Conteúdo	
Postura	
Comunicação/Interação	
Didática/Dinamismo	

**Total:**  
Somatório total de pontos x2  
Total de competências

Valor Máximo: 10,0 (dez) pontos

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

Natal/RN, 13 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](http://www.rn.senac.br)