

**Processo de Recrutamento e Seleção Senac/RR nº 026/2026 – Instrutor II - Gastronomia
(horista) - São Luiz - Contrato por prazo indeterminado**

CONVOCAÇÃO PARA PROVA PRÁTICA

O SENAC – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL NO ESTADO DE RORAIMA, torna público para conhecimento dos APROVADOS NA FASE DE ENVIO DA DOCUMENTAÇÃO, a data, horário e local da **Prova Prática** do Processo de Recrutamento e Seleção Senac/RR nº 026/2026 – Instrutor II - Gastronomia (horista) - São Luiz - Contrato por prazo indeterminado.

1. **Conhecimento técnico e domínio das atividades:** Domínio dos conhecimentos, procedimentos e normas relacionados às atividades do cargo. (Até 9 pontos); **Utilização de recursos e metodologia de execução:** Utiliza adequadamente os recursos, ferramentas, equipamentos e métodos necessários à execução das atividades, demonstrando organização e domínio do processo de trabalho. (Até 7 pontos); **Gestão do tempo e cumprimento de prazos:** Organiza e executa as atividades de forma eficiente, respeitando os prazos estabelecidos e utilizando adequadamente o tempo disponível. (Até 7 pontos); **Comunicação e postura profissional:** Comunica-se de forma clara, objetiva e adequada ao contexto, demonstrando postura profissional, organização das ideias e coerência nas informações. (Até 7 pontos).

2. Estão presentes nesta lista, apenas os candidatos aprovados na fase de envio da documentação.

3. Conforme o item 4.5.2 do descritivo, recomenda-se que os candidatos convocados para esta fase compareçam no local indicado para realização da prova prática, 30 (trinta) minutos antes do horário fixado para seu início, devendo apresentar documento oficial de identificação original. A não apresentação do documento causará a eliminação do candidato.

4. Para a Prova Prática o candidato deverá ministrar uma aula prática com duração máxima de 15 minutos, com o tema mencionado no item 4.1.

4.1 MINISTRAR UMA AULA COM O TEMA: **PEIXES: TIPOS DE CORTES E MELHORES FORMAS DE PREPARO. (AULA EXPLICATIVA E EXPOSITIVA).**

OBSERVAÇÃO: O candidato deverá obrigatoriamente apresentar a ficha técnica, identificar os diferentes cortes de peixe e indicar os pratos mais adequados para cada tipo de corte. A apresentação deverá ser realizada por meio de slides.

5. O candidato deverá obrigatoriamente entregar o plano de aula, contendo: objetivo (expectativa de aprendizagem), temática, metodologia e avaliação.

6. A utilização de materiais de apoio (apresentação de slides, vídeos, material impresso, escrita em quadro branco etc.) fica a critério de cada candidato, para tanto, o mesmo deverá comunicar à banca tão logo se apresente no local da prova.

LOCAL: Sala do Conselho - Unidade Ministro Ernane Galvêas, localizada na Avenida Major Williams, 2084, São Francisco, em Boa Vista – RR.

Ord.	Candidato	Data	Horário
1	THAIS SILVA BARBOSA	02/06/2026	14h30 – 14h45

Comissão de Processo Seletivo do SENAC/RR
Boa Vista - RR, 25 de maio de 2026.