

**SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC/PE
PROCESSO SELETIVO EXTERNO**

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Não deixe de preencher as informações a seguir:

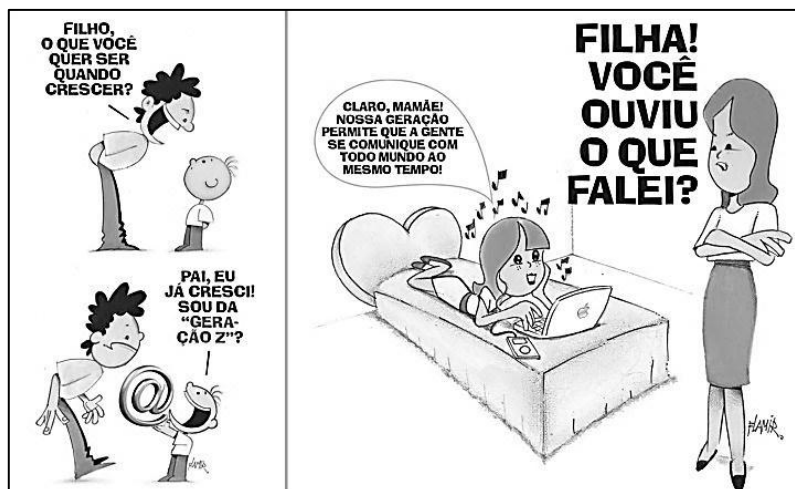
<i>Prédio</i>		<i>Sala</i>
<i>Nome</i>		
<i>Nº de Identidade</i>	<i>Órgão Expedidor</i>	<i>UF</i>
		<i>Nº de Inscrição</i>

ATENDENTE DE COPA E COZINHA

ATENÇÃO

- *Abra este Caderno, quando o Fiscal de Sala autorizar o início da Prova.*
- *Observe se o Caderno está completo. Ele deverá conter 40 (quarenta) questões objetivas de múltipla escolha com 05 (cinco) alternativas cada, sendo 10 (dez) de Língua Portuguesa, 10 (dez) de Conhecimentos Matemático e Interpretativo e 20 (vinte) de Conhecimentos Específicos.*
- *Se o Caderno estiver incompleto ou com algum defeito gráfico que lhe cause dúvidas, informe, imediatamente, ao Fiscal.*
- *Uma vez dada a ordem de início da Prova, preencha, nos espaços apropriados, o seu Nome completo, o Número do seu Documento de Identidade, a Unidade da Federação e o Número de Inscrição.*
- *Para registrar as alternativas escolhidas nas questões objetivas de múltipla escolha, você receberá um Cartão-Resposta de Leitura Ótica. Verifique se o Número de Inscrição impresso no Cartão coincide com o seu Número de Inscrição.*
- *As bolhas constantes do Cartão-Resposta devem ser preenchidas totalmente, com caneta esferográfica azul ou preta.*
- *Preenchido o Cartão-Resposta, entregue-o ao Fiscal e deixe a sala em silêncio.*

Texto 01 para as questões 01 e 02.



01. Na charge, a forma verbal “sou” expressa uma ação que está ocorrendo no momento em que se fala. Se quiséssemos expressar a ideia de uma ação que ocorrerá num tempo futuro em relação ao tempo atual, estaria correta a afirmativa constante na alternativa

- A) Fosse da Geração Z.
 B) Fui da Geração Z.
 C) Era da Geração Z.
 D) Serei da Geração Z.
 E) Fora da Geração Z.


02. Sobre Concordância Verbal, analise as afirmativas abaixo, colocando V nas Verdadeiras e F nas Falsas.

- () No trecho: “*Nossa geração permite que a gente se comunique...*”, o verbo sublinhado concorda com o seu sujeito “a gente”, encontrando-se no singular.
 () No trecho: “*Pai, eu já cresci!*”, o verbo concorda com o seu sujeito “Pai”, daí se encontrar no singular.
 () No trecho: “*Você ouviu o que falei?*”, o verbo sublinhado se encontra no singular porque concorda com o seu sujeito “Você”.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, V, F. B) V, V, V. C) V, F, V. D) F, F, F. E) F, V, V.

Texto 02 para as questões de 03 a 05.



GERAÇÃO Z

Luiz Fernando Conde Sangenis

As crianças nascidas na primeira década do século XXI formam a Geração Z. Trata-se da primeira do primeiro grupo de jovens imersos num ambiente tecnológico. Nativos digitais, com grande conforto, cresceram aprendendo a dominar as ferramentas tecnológicas e os programas de comunicação interativa. Estão constantemente conectados. São indivíduos multitarefa: ao mesmo tempo em que estudam, são capazes de ler notícias na internet, verificar a página do Facebook ou do Twitter, ouvir música e falar ao celular ou Ipod. Possuem uma peculiar noção de tempo e de espaço. Extremamente "acelerados", não têm paciência para realizar atividades muito longas ou demoradas nem ficar parados nem mesmo no lugar, razão pela qual são grandes usuários dos dispositivos móveis.

Disponível em: <http://joaorochoa2.blogspot.com.br/2012/11/geracao-z.html>

03. Em qual alternativa abaixo, a afirmativa expressa a mesma ideia do trecho: “As crianças nascidas na primeira década do século XXI formam a Geração Z.”?

- A) As crianças que nasceram nos primeiros dias do século XXI formam a Geração Z.

- B) As crianças que nasceram no primeiro semestre do século XXI formam a Geração Z.
 C) As crianças que nasceram nos primeiros dez anos do século XXI formam a Geração Z.
 D) As crianças que nasceram nos últimos anos do século XXI formam a Geração Z.
 E) As crianças nascidas nos últimos dez anos do século XXI formam a Geração Z.

04. No trecho: “São indivíduos multitarefa:...”, a palavra sublinhada apresenta o prefixo MULTI, que exprime ideia de “muitos”. Essa ideia está também contida na palavra

- A) politeísmo.
 B) intercomunicação.
 C) unicelular.
 D) bisavô.
 E) dissílabo.

05. Os termos “Facebook”, Twitter e “ipod”

- A) fazem parte do vocabulário das pessoas nascidas no ano de 2010.
 B) são utilizados, apenas, pelos usuários da língua inglesa.
 C) não compõem a linguagem atual dos jovens.
 D) são bastante utilizados na comunicação interativa.
 E) são tecnologias utilizadas pelo grupo da Terceira Idade.

Texto 03 para as questões de 06 a 10.

E a esperança?

Mário Sérgio Cortella

Gosto de lembrar a frase de Paulo Freire, o maior dos nossos educadores, grande pernambucano que, nascido em 1921, partiu em 1997, deixando vida, e vida em abundância. Ele dizia: “É preciso ter esperança. Mas tem de ser esperança do verbo esperar.” Por que isso? Porque tem gente que tem esperança do verbo esperar. Esperança do verbo esperar não é esperança, é espera. “Ah, eu espero que melhore, que funcione, que resolva.” Já esperar é ir atrás, é se juntar, é não desistir. É ser capaz de recusar aquilo que apodrece a nossa capacidade de integridade e a nossa fé ativa nas obras. Esperança é a capacidade de olhar e reagir àquilo que parece não ter saída. Por isso, é muito diferente de esperar; temos mesmo é de esperar!

Disponível em: <http://moisesbercke.blogspot.com.br/2012/12/e-esperanca-por-mario-sergio-cortella.html>

06. Para o grande educador Paulo Freire,

- A) é preciso, apenas, confiar no amanhã.
 B) não é preciso lutar, e sim esperar pacificamente.
 C) o ideal é ter esperança e não somente esperar.
 D) o certo é ficar de braços cruzados, esperando a ação dos outros.
 E) esperar é ir de encontro a algo de aquisição fácil.

07. Analise as alternativas abaixo e indique aquela cujo termo entre parênteses NÃO tem o mesmo significado da palavra sublinhada.

- A) “...nascido em 1921, partiu em 1997, deixando vida...” (morreu)
 B) “Ele dizia: É preciso ter esperança.” (expectativa)
 C) “...e a nossa fé ativa nas obras.” (crença religiosa)
 D) “É ser capaz de recusar aquilo que apodrece...” (não aceitar)
 E) “...apodrece a nossa capacidade de integridade...” (amadurece)

08. Sobre acentuação, analise os itens abaixo:

- I.** No trecho: “...e vida em abundância.”, o termo acentuado é paroxítono terminado em ditongo.
II. No trecho: “...esperança é ir atrás...”, o termo sublinhado é acentuado porque é monossílabo tônico terminado em AS.
III. No trecho: “...nossa capacidade de integridade e a nossa fé.”, o termo acentuado é monossílabo tônico terminado em E.
IV. No trecho: “...parece não ter saída.”, o termo sublinhado é proparoxítono, logo é acentuado.

Estão CORRETOS

- A) I e II. B) II e III. C) III e IV. D) I e III. E) I, III e IV.

09. No trecho: “Esperança é a capacidade de olhar e reagir àquilo que parece não ter saída.”, o verbo sublinhado exige um complemento regido de preposição. Em qual alternativa abaixo, o verbo apresenta a mesma regência verbal?

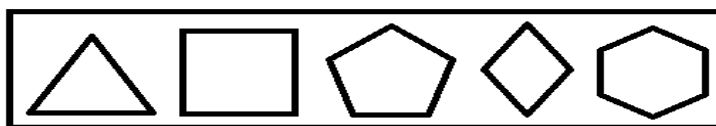
- A) Lembro-me, sempre, das frases do grande educador Paulo Freire.
- B) Aprecio as obras do mestre Paulo Freire.
- C) O nosso grande educador Paulo Freire partiu em 1997.
- D) O grande educador Paulo Freire tinha vida abundante.
- E) Paulo Freire deixou grandes obras.

10. No trecho: “...Por isso, é muito diferente de esperar; temos mesmo é de esperar!”, o conectivo “Por isso” introduz uma oração que exprime conclusão em relação ao que se afirmou anteriormente, podendo ser substituído, sem causar prejuízo de sentido, por

- A) portanto.
- B) nem.
- C) mas.
- D) todavia.
- E) entretanto.

CONHECIMENTOS MATEMÁTICO E INTERPRETATIVO

11. Analise as figuras geométricas planas abaixo:



Elas são respectivamente:

- A) triângulo, quadrado, hexágono, losango, pentágono.
- B) triângulo, quadrado, losango, pentágono, hexágono.
- C) triângulo, retângulo, hexágono, quadrado, pentágono.
- D) triângulo, quadrado, pentágono, losango, hexágono.
- E) triângulo, retângulo, pentágono, hexágono, losango.

12. Uma pessoa diz a você que possui uma bola de futebol, uma caixa de sapato vazia e uma lata de leite. A imagem que você faz desses objetos e os relaciona com as representações de figuras geométricas conduzem a nomeá-las, respectivamente, de

- A) esfera, cubo, cilindro.
- B) esfera, paralelepípedo, cilindro.
- C) esfera, paralelepípedo, prisma.
- D) esfera, pirâmide, cilindro.
- E) esfera, pirâmide, cubo.

13. Mário, Henrique e Ido estão com suas crianças que brincam com bolas de gude, na casa de Gerson. Gerson diz que, no quarto de depósito de sua casa, existem algumas bolas de gude numa caixa. O filho de Mário as conta e diz que a quantidade de bolas é um número par. O filho de Henrique conta as mesmas bolas de gude e faz uma troca: retira uma quantidade x e coloca 5 bolas de gude junto às outras, dizendo que a quantidade de bolas de gude agora é de 22. Por fim, o filho de Ido vai contar as bolas de gude e retira uma quantidade y , deixando a mesma quantidade de bolas que o filho de Mário encontrou na caixa. Se $y - x = -1$, então a quantidade de bolas de gude na caixa é

- A) 14
- B) 16
- C) 18
- D) 20
- E) 22

14. Nas figuras abaixo, a parte pintada em cada uma delas corresponde a uma fração com relação ao todo de cada figura. Na primeira figura, tem-se uma fração x , e, na segunda figura, uma fração y .



Sobre essas frações, é CORRETO afirmar que

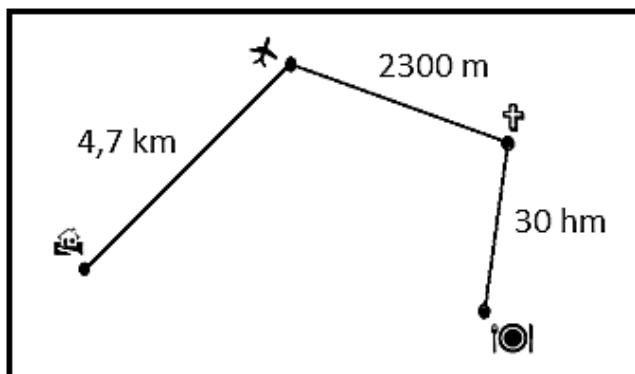
- A) $x > y$
- B) $x < y$
- C) $x = y$
- D) $x - y < 1$
- E) $x + y = 1$.

15. O casal Laurentino e Dagmar sai de casa, exatamente às 21h15 para o aeroporto e leva 20 minutos para chegar até lá. No aeroporto, permanecem 40 minutos e, em seguida, parte para a igreja que, para chegar até lá, gasta 10 minutos. No interior da igreja, permanecem por uma hora. Depois da saída da igreja, o casal vai ao restaurante e, no percurso da igreja para o restaurante, gasta 20 minutos. No restaurante, permanece por uma hora e meia. Daí volta para casa, gastando um intervalo de tempo de 25 minutos. Assim, o casal retorna para casa a(à)

- A) zero hora e 30 minutos.
 B) zero hora e 40 minutos.
 C) uma hora da manhã.

- D) uma hora e 30 minutos da manhã.
 E) uma hora e 40 minutos da manhã.

16. Na figura abaixo, está especificada a distância da casa para o aeroporto, do aeroporto para a igreja e da igreja para o restaurante que o casal Laurentino e Dagmar percorreu. Sobre o percurso total feito pelo casal, é CORRETO afirmar que é de



- A) 7,3 km
 B) 10,0 km
 C) 28,5 km

- D) 30,7 km
 E) 37,0 km.

17. Numa confraternização de fim de ano, a empresa X solicitou, no restaurante Y, que se colocassem 20 mesas lado a lado, em fila. Então, o número reservado de pessoas para a festa dessa empresa é de

- A) 80. B) 70. C) 62. D) 50. E) 42.

18. Observe as afirmações:

- 1ª) Par é todo número inteiro que termina em 0, 2, 4, 6 ou 8.
 2ª) Ímpar é todo número inteiro que não é par.
 3ª) Existe mais de um número inteiro que, somado com o algarismo das unidades, dá 328.
 4ª) O produto de dois números ímpares é ímpar.

Assinale a alternativa que contém a quantidade de afirmações CORRETAS.

- A) 0 B) 1 C) 2 D) 3 E) 4

19. Quatro amigos estão conversando sobre matemática, e um deles sugere o seguinte problema: *a soma de três números inteiros é 126, e o produto desses mesmos números é 71.365. Quais são esses números? Os três outros colegas pensam um pouco e afirmam:*

- 1º colega: Esse problema não tem solução.
 2º colega: Esse problema tem solução, só que é trabalhoso.
 3º colega: Para resultados com números tão grandes assim, não tem solução, mas, se fossem dados números de valores menores, teria solução.

Você que está ouvindo a conversa dos quatro amigos interfere afirmando que

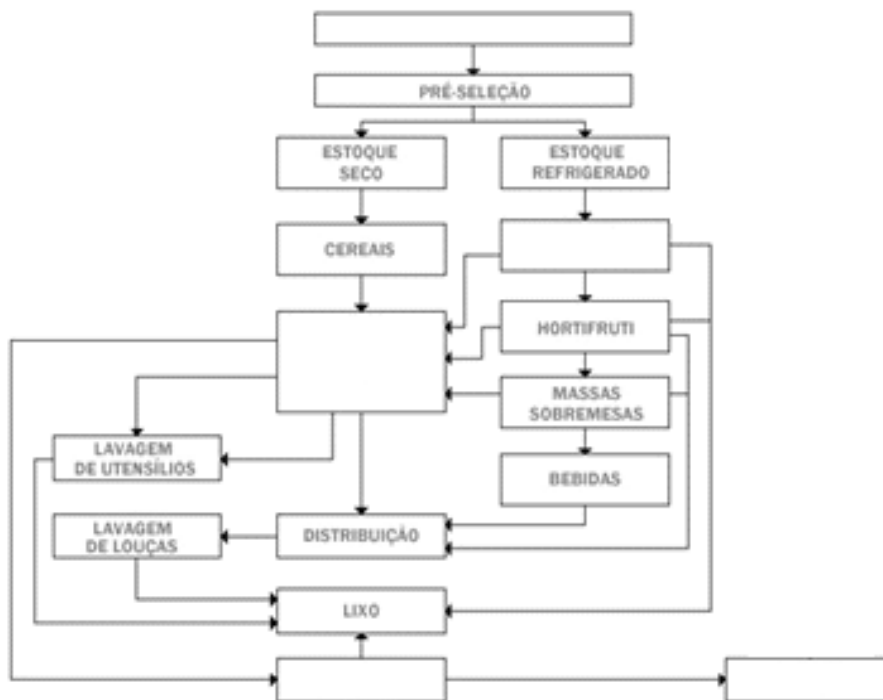
- A) somente o primeiro colega está correto.
 B) somente o segundo colega está correto.
 C) somente o terceiro colega está correto.
 D) nenhum desses colegas está correto.
 E) o colega primeiro estaria correto, se a soma fosse 71.365 e o produto fosse 126.

20. Uma televisão é um aparelho elétrico, que tem a forma retangular. Desse modo, um aparelho de 20 polegadas, aproximadamente, 51 cm, quer dizer que essa medida se refere à

- A) altura do retângulo que representa o visor do aparelho de televisão.
- B) diagonal do retângulo que representa o visor do aparelho de televisão.
- C) base do retângulo que representa o visor do aparelho de televisão.
- D) profundidade do paralelepípedo que representa o aparelho de televisão.
- E) diagonal do paralelepípedo que representa o aparelho de televisão.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

21. Analise a figura abaixo:



Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA de setores que estão faltando no esquema acima.

- A) Insumos/ gelo/ cocção/ montagem de atos/ transporte
- B) Recepção/ produtos secos/ cocção/ entrega/ transporte
- C) Recebimento/ produtos cárneos e derivados, laticínios e derivados/ cocção; montagem de pratos/ entrega
- D) Insumos/ gelo/ cocção/ entrega/ transporte
- E) Recebimento/ carnes/ cocção/ montagem de pratos/ transporte

22. Na recepção de insumos, é de grande importância a

- I. Verificação do prazo de validade dos produtos.
- II. Confirmação do peso dos produtos.
- III. Verificação da lista de pedidos - produtos e quantidades, ou seja, se aqueles produtos naquelas quantidades foram realmente solicitados.
- IV. Verificar as condições físicas dos produtos – cores, consistências, aparências e etc.
- V. Não aceitar produtos comprometidos – prazo de validade excedido ou por vencer em período próximo e etc.

Estão CORRETOS os itens

- A) I, II, III e V, apenas.
- B) III, IV e V, apenas.
- C) I, II, III, IV e V.
- D) II e III, apenas.
- E) I e III, apenas.

23. Qual alternativa contém exemplo(s) de mise-en-place?

- A) Preparos de sobremesas cruas ou cozidas – aplicando-se os métodos de cocção, quando necessário.
- B) Pré-preparo de todas as praças – limpeza, cortes, separação, porcionamento, pesagem e etc.
- C) Pré-preparo apenas dos hortifrutigranjeiros – limpeza, cortes, pesagem, porcionamento e etc.
- D) Preparo dos pratos frios - métodos de porcionamento, tipos de apresentação dos pratos e etc.
- E) Pré-preparo dos pratos quentes, assim como os métodos de cocção e apresentação dos pratos.

24. Os processos de conservação têm por objetivo evitar as alterações nos alimentos, sejam elas de origem microbiana, enzimática, física ou química. Sobre os métodos de conservação, analise os itens abaixo:

- I. Calor
- II. Frio
- III. Controle da umidade
- IV. Adição de um soluto
- V. Defumação
- VI. Fermentação
- VII. Adição de aditivo
- VIII. Irradiação

Estão CORRETOS

- A) I, II, III, V e VII, apenas.
- B) III, V, VI, VII e VIII, apenas.
- C) I, II, V, VI, VII e VIII, apenas.
- D) I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII.
- E) I, II, IV, e V, apenas.

25. Relacione a segunda coluna de acordo com a primeira no que diz respeito aos métodos de conservação de alimentos.

1. Pasteurização		Manter os alimentos em temperaturas entre 0°C e 7°C.
2. Esterilização		Um dos métodos mais antigos de conservação dos alimentos, que consiste na desidratação do alimento por consequência da diferença de pressão osmótica.
3. Tindalização		Tratamento térmico relativamente suave, que utiliza temperaturas inferiores a 100 °C.
4. Apertização		Exposição do alimento à fumaça, proveniente da queima incompleta de madeira, serragem, carvão, etc.
5. Refrigeração		Baseia-se no antagonismo entre espécies microbianas, em que uma ou mais espécies inibem as demais por meio da competição por nutrientes e da produção de metabólitos antimicrobianos, a partir de substratos presentes no alimento.
6. Congelamento		Método utilizado em alimentos, submetendo-os a doses minuciosamente controladas de uma radiação particular chamada radiação ionizante.
7. Secagem natural		Tratamento no qual o alimento é aquecido a temperaturas relativamente elevada por frações de segundos.
8. Salga		Manter o alimento em temperatura igual ou inferior a -18°C.
9. Defumação		Utilização de substâncias químicas para conservar alimentos industrializados, como enlatados, embutidos, etc.

10. Fermentação		Acondicionar os produtos em recipientes hermeticamente fechados e, então, aplicar o calor por meio de água aquecida por um determinado período de tempo.
11. Utilização de Aditivos		Método que submete o alimento a temperaturas que variam entre 60°C e 90°C, durante alguns minutos, por repetidas vezes, resfriando-se entre cada aquecimento. Geralmente é aquecido de 3 a 12 vezes.
12. Irradiação		Método aplicado em regiões com temperaturas médias de 35°C a 40°C, com boa taxa de radiação solar, baixa umidade relativa do ar e baixo índice de poluição.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) 2, 3, 4, 6, 1, 8, 10, 12, 7, 5, 9, 11.
- B) 5, 8, 1, 9, 10, 12, 2, 6, 11, 4, 3, 7.
- C) 3, 6, 1, 8, 11, 10, 4, 7, 9, 2, 5, 12.
- D) 5, 3, 4, 7, 11, 8, 10, 1, 2, 6, 9, 12.
- E) 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.

26. Com que finalidade é feito o processo de guarda de amostras de alimentos nas unidades produtoras de alimentos?

- A) Para esclarecer qualquer ocorrência de doenças transmitidas por alimentos.
- B) Para utilizar no outro dia na complementação do Buffet.
- C) Para, no caso de um consumidor ingerir qualquer produto em um restaurante, por exemplo, e apresentar qualquer sintoma de intoxicação alimentar, o dono ou responsável pelo restaurante poder provar que o problema não aconteceu ali.
- D) Para garantir que o estabelecimento trabalha com os procedimentos de Boas Práticas na manipulação de alimentos.
- E) Para comprovar que o estabelecimento se preocupa com a qualidade e a segurança dos alimentos.

27. Existem diversos tipos de estabelecimento. Sobre isso, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Fast-foods são estabelecimentos que servem refeições rápidas e práticas, com atendimento imediato e sem serviço.
- B) Restaurantes à La carte são aqueles que servem desde a entrada até a sobremesa; os pratos são apresentados ao cliente em cardápios especiais e são preparados, apenas, após a escolha do cliente.
- C) Bistrôs são tipos de restaurante onde se encontra culinária rápida, porém sofisticadas e delicadas. São restaurantes pequenos e simples, porém aconchegantes.
- D) Restaurantes típicos no estilo bufê apresentam opções de pratos com temas culinários específicos.
- E) Lanchonetes são estabelecimentos especializados em pequenas refeições rápidas.

28. Um dos fatores mais importantes para o funcionamento dos restaurantes é a higienização do local de trabalho, ou seja, todos os setores da cozinha. Para isso, é necessário que

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> I. A cozinha seja lavada e higienizada todo final de expediente. II. O piso seja antiderrapante, podendo ou não ser de cor clara. III. A sanitização seja realizada por meio do processo de redução da sujeira da superfície. IV. As paredes sejam limpas mensalmente, para eliminar resíduos de gordura, manchas e teias de aranha. V. O teto e o forro sejam limpos diariamente, assim como as luminárias. |
|--|

Estão CORRETOS apenas os itens

- A) I, II e III.
- B) III, IV e V.
- C) II, III, IV e V.
- D) II, IV e V.
- E) I, III e V.

29. Uma das grandes fontes de contaminação são os próprios funcionários, e, para se evitarem contaminações indesejadas, é preciso tomar certos cuidados. Sobre esses, analise as afirmativas abaixo e coloque V nas verdadeiras e F nas falsas.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none"> () Manter as unhas bem aparadas, podendo usar, apenas, base de unha. () Escovar os dentes e tomar banhos diários. () Lavar as mãos, apenas, quando o funcionário ingressa na área de cocção e após usar o banheiro. () Se houver alguma ferida ou corte nas mãos, é necessário desinfetar o local rapidamente e usar luvas durante o processo de cicatrização. () As pessoas resfriadas só devem ser afastadas do trabalho, se elas trabalharem em locais com temperaturas baixas, como açougues. |
|--|

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, F, V, F, F
- B) F, V, F, V, F
- C) F, V, F, F, F
- D) V, V, V, V, V
- E) F, F, F, F, F

30. Os métodos de cocção e os tipos de calor utilizados na cozinha são fundamentais na preparação de pratos bonitos e gostosos. A escolha errada do método de cocção pode por a perder uma produção inteira. Sobre isso, coloque V nas afirmativas verdadeiras e F nas falsas.

- Cozinhar em calor misto acontece quando a cocção é realizada em duas etapas; inicia-se com calor seco e depois se submete o alimento a calor úmido.
- Cozinhar em calor úmido consiste em cozinhar o alimento em água, utilizando-se a fervura em fogo lento ou a fervura em ebulição.
- Cozinhar a vapor consiste em cozinhar o alimento por meio do vapor que envolve o alimento, que pode ser com e sem pressão.
- Cozinhar em líquidos consiste em transmitir calor de forma indireta ao alimento, por meio de gordura, utilizando-se os métodos de saltear, fritar com gordura ou fritar por imersão.
- Cozinhar líquidos é uma cocção lenta por meio de líquido quente ou a vapor, na qual há hidratação do alimento, abrandando as fibras.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, F, F, V, F
- B) V, F, V, F, F
- C) F, V, V, V, V.

- D) V, V, V, V, V
- E) F, F, F, F, F.

31. Para se garantir a qualidade dos alimentos preparados, um fator muito importante é a qualidade dos insumos. Os hortifrutigranjeiros são de grande importância e merecem uma atenção especial, pois são muito sensíveis. Para isso, é necessário que se faça uma série de observações na hora de sua escolha. Sobre isso, assinale V nas afirmativas verdadeiras e F nas falsas.

- Os folhosos devem vir com coloração intensa, porém é permitido ao funcionário receber mesmo aqueles que estão com folhas queimadas e murchas.
- As frutas podem conter machucados e despigmentações; nesse caso, o funcionário deve recebê-las mesmo assim, principalmente para a preparação de decoração de sobremesa.
- O funcionário jamais deve receber verduras ou frutas que não estejam maduras, limpas e em bom estado.
- As verduras, frutas e folhosos devem ser transportados em veículo refrigerado para que se possa garantir a entrega de produtos frescos, sadios e com qualidade.
- A compra de folhosos deve ser feita mensalmente; os produtos devem ser mantidos sob refrigeração e podem ser utilizados em saladas, mesmo quando suas folhas estiverem queimadas.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) F, F, F, V, F
- B) V, F, V, F, F
- C) F, F, V, V, F

- D) V, V, V, V, V
- E) F, F, F, F, F

32. Analise as afirmativas a seguir no que diz respeito às instalações da área de manipulação de alimentos e assinale V nas Verdadeiras e F nas Falsas.

- As janelas devem ser teladas para se evitar a entrada de insetos e roedores.
- O piso deve ser de cor clara e antiderrapante.
- As portas devem conter fechaduras com chave, e só deve ser permitida a entrada de funcionários; além disso, a porta da cozinha deve estar trancada para evitar a entrada de intrusos e animais.
- As paredes podem ser pintadas com tintas comuns e coloridas.
- O teto deve ser de material lavável e lavado, pelo menos, uma vez por mês.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, V, F, F, V
- B) F, F, F, V, F
- C) V, V, V, V, F

- D) V, V, V, V, V
- E) F, F, F, F, F

33. Para que os utensílios e equipamentos da cozinha não sofram desgastes desnecessários, é preciso tomar alguns cuidados em seu manuseio. Sobre isso, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas.

- Ao término do seu uso, cada equipamento deve ser lavado e guardado.
- Se o utensílio ou equipamento não for utilizado corretamente, podem ser causados danos permanentes, inutilizando-o.
- Os utensílios utilizados na cozinha devem ser facilmente limpos e, sempre que necessário, desinfetados. Para isso, deverão ser utilizados materiais lisos, laváveis, impermeáveis e resistentes à corrosão. São exemplos destes materiais: alumínio, aço inoxidável, silicone, madeira, plástico, entre outros.

- () Deve-se tomar um cuidado especial com aqueles equipamentos mais caros, como o forno combinado. Trata-se de um equipamento caro e que necessita de instruções precisas quanto ao seu uso, sendo necessário, portanto, que o fornecedor instrua quanto ao uso adequado do equipamento.
- () As câmaras frigoríficas são utilizadas para conservar os alimentos e sempre possuem dois compartimentos: um para refrigerar (-5°C a -40°C) e um para congelar (-2°C a 10°C).

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, V, F, F, V
B) F, F, V, V, V
C) V, V, F, V, F
D) V, V, V, V, V
E) F, F, F, F, F

34. Em um restaurante, o trabalho é dividido entre a equipe; essa equipe é chamada de “brigada de cozinha” e é composta por vários profissionais, que se dividem em algumas áreas. Cada uma dessas áreas tem um chefe direto, o qual é considerado um especialista no tipo de serviço desenvolvido pela sua área. Sobre isso, relacione a segunda coluna de acordo com a primeira, ligando as especialidades a suas definições.

- | | |
|-------------------|---|
| 1. Rotisseur | () Cuida da higiene e limpeza da cozinha |
| 2. Subchefe | () Responsável pelas demandas da cozinha |
| 3. Somelier | () Dirige-se ao cliente, sugerindo pratos e acompanhamentos |
| 4. Padeiro | () Executa a preparação de molhos quentes, crustáceos, peixes e etc. |
| 5. Barman | () Responsável pelos assados, pelos grelhados e pelas frituras |
| 6. Saucier | () Auxilia o chefe e se responsabiliza pela cozinha em sua ausência |
| 7. Stewards | () Especialista em vinhos |
| 8. Chefe | () Cuida da mise-en-place do restaurante |
| 9. Maître | () Responsável pelo atendimento e serviço a mesas |
| 10. Garde-manger | () Responsável pelas preparações de croissants, pães, roscas e etc. |
| 11. Commis | () Responsável pela preparação de sobremesas - <i>patissier</i> |
| 12. Confeiteiro | () Auxilia o garçom, levando e retirando pratos, arrumando as mesas e etc. |
| 13. Chefe de fila | () Executa os serviços de bar |
| 14. Garçom | () Desossa, limpa e corta as carnes, prepara molhos frios e Buffet frio |

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14
B) 7, 8, 9, 6, 1, 2, 3, 13, 14, 4, 12, 11, 5, 10
C) 2, 1, 4, 3, 6, 5, 8, 9, 7, 11, 13, 12, 10, 14
D) 3, 4, 6, 9, 12, 8, 13, 14, 10, 7, 5, 1, 11, 2
E) 8, 6, 10, 1, 5, 12, 13, 14, 9, 4, 3, 11, 2, 7

35. A RDC 216/04, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece os procedimentos a serem adotados pelos manipuladores de alimentos, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Sobre isso, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas.

- () Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para o consumo.
- () São exemplos desses estabelecimentos: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisserias e congêneres.
- () Excluem-se desse Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) F, V, F
B) F, F, V
C) V, V, F
D) V, V, V
E) F, F, F

36. Ainda de acordo com RDC 216/04, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, essa resolução estabelece os procedimentos a serem adotados pelos manipuladores de alimentos desde a construção do edifício até a entrega do produto ao consumidor. Sobre isso, assinale (V) para as afirmativas Verdadeiras e (F) para as Falsas.

- () A edificação e as instalações devem ser projetadas de forma a possibilitarem um fluxo ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e a facilitarem as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações deve ser controlado e independente, não comum a outros usos.
- () As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As portas da área de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotadas de fechamento automático. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas.
- () As áreas internas e externas do estabelecimento devem estar livres de objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, não sendo permitida a presença de animais.
- () As instalações sanitárias e os vestiários devem ter comunicação direta com a área de preparação e o armazenamento de alimentos ou refeitórios e devem ser mantidos organizados e em adequado estado de conservação.
- () Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que NÃO transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores a esses, conforme estabelecido em legislação específica.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, V, V, F, F. B) F, F, V, V, V. C) V, V, F, F, F. D) V, V, V, V, V E) F, F, F, F, F

37. Os Equipamentos de Proteção Individual (EPI's) são utilizados nas cozinhas, para ajudar a garantir a segurança do funcionário, mas, mesmo assim, é importante que ele tenha certos cuidados durante a manipulação de materiais perfurocortantes e outros. Sobre os EPI's, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) Um outro também importante que é utilizado na operação de corte dos alimentos são as luvas de malha de aço.
- B) As luvas térmicas devem ser utilizadas para se retirarem formas e panelas quentes do fogão.
- C) Um dos equipamentos de proteção individual recomendado para ser usado na cozinha é o avental de vinil.
- D) Um dos mais importantes é o calçado de segurança para proteção dos pés, pois este pode proteger contra agentes térmicos e, até mesmo, quando uma faca cai acidentalmente no chão, podendo machucar os pés do funcionário.
- E) As toucas são de uso facultativo.

38. Marque a alternativa que apresenta a Norma Regulamentadora - NR (Portaria nº 3214, de 06 de junho de 1978 da CLT) relativa ao Equipamento de Proteção Individual (EPI's) e às Condições Sanitárias dos Locais de Trabalho, respectivamente:

- A) NR 5 e 6 B) NR 17 e 18 C) NR 23 e 24 D) NR 6 e 24 E) NR 4 e 6

39. Sobre os exemplos de atitudes éticas num ambiente de trabalho, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas.

- () Educação e respeito entre os funcionários.
- () Cooperação e atitudes que visam à ajuda aos colegas de trabalho.
- () Divulgação de conhecimentos que possam melhorar o desempenho das atividades realizadas na empresa.
- () Respeito à hierarquia dentro da empresa.
- () Busca de crescimento profissional, sem prejudicar outros colegas de trabalho.
- () Ações e comportamentos que visam criar um clima agradável e positivo dentro da empresa, como manter o bom humor.
- () Realização, em ambiente de trabalho, apenas de tarefas relacionadas ao trabalho.
- () Respeito às regras e normas da empresa.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) F, V, F, V, V, F, V, F
B) F, F, V, V, V, V, F, V
C) V, V, F, F, F, V, V, F
D) V, V, V, V, V, V, V, V
E) F, F, F, F, F, F, F, F

40. A respeito do acordo com a RDC 216/04, da ANVISA - sobre o programa de Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas, analise as afirmativas abaixo e assinale (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas.

- () Em unidades produtoras de alimentos, deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle de vetores e pragas urbanas, com o objetivo de impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação destes.
- () Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfetantes regularizados pelo Ministério da Saúde.
- () Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos pré e pós-tratamento, a fim de evitar a contaminação dos alimentos, dos equipamentos e dos utensílios.
- () Quando aplicáveis, os equipamentos e os utensílios, antes de serem reutilizados, devem ser higienizados para a remoção dos resíduos de produtos desinfetantes.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) F, V, F, V, V
- B) F, F, V, V, V
- C) V, V, F, F, F
- D) V, V, V, V, V
- E) F, F, F, F, F