

CARGO E UNIDADES: **Cozinheiro**
(Natal e Grande Natal)

Atenção: NÃO ABRA este caderno antes do início da prova.
Tempo total para resolução desta prova: 2 (duas) horas.

INSTRUÇÕES

- Assine seu nome, de forma legível, no espaço abaixo indicado e coloque o número correspondente a sua colocação na lista de presença no campo inferior à esquerda. No caso de haver divergência entre nº de ordem e nome do candidato, será considerado para fins de resultado/correção o nome assinado.
- Leia o caderno de prova com tranquilidade e atenção e, em caso de dúvidas, contate o fiscal da prova;
- Verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade;
- O caderno deverá conter 10 (dez) questões objetivas;
- É dada tolerância de 10 (dez) minutos de atraso para entrada na sala. Após esse tempo, não será permitida a entrada de candidatos para execução da prova;
- Para cada uma das questões objetivas são apresentadas **04 (quatro)** alternativas (de “A” a “D”), das quais apenas **1 (uma)** é **correta**;
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais;
- Responda a prova com **caneta esferográfica de tinta preta** ou **azul**;
- Será **eliminado** do processo seletivo o candidato que, durante a prova, se comunicar com outro candidato, efetuar consultas em livros, aparelhos eletrônicos, aparelhos celulares ou similares; relógios, calculadoras, livros de anotações, impressos, apostilas, internet, entre outros recursos e/ou material de consulta.
- O **Campo de Respostas Oficial** encontra-se abaixo e deverá ser preenchido, pelo(a) candidato(a), colocando a “letra” correspondente à alternativa escolhida. Esse campo servirá como **única** fonte de correção da prova e **não** poderá ser rasurado nem substituído.
- Por política da Instituição, o candidato não poderá levar o caderno de prova ou rascunho, a qualquer momento, podendo levar apenas a folha de **Conferência do Gabarito** para simples acompanhamento/verificação junto ao Gabarito Oficial Preliminar a ser divulgado.
- Aguarde a autorização do fiscal da prova para o seu início.

ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A) – Utilizar letra de fôrma	DATA
--	-------------

CAMPO DE RESPOSTAS OFICIAL

*Único campo de respostas válido para correção da prova. Deve ser preenchido e entregue no ato da prova.

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
RESPOSTAS										

01 - (www.pciconcursos.com.br) Contaminação dos alimentos é a presença de corpos estranhos que podem causar algum tipo de doença. Para fazer a higienização da alface, por exemplo, o procedimento adequado é:

- a) Lavar as folhas de alface em água corrente e deixá-las secar ao ar livre.
- b) Retirar as partes estragadas, destacar cada folha de alface, deixá-las de molho em um litro de água com uma colher de hipoclorito por 15 minutos e enxaguá-las em água corrente.
- c) Picar as folhas de alface e aplicar uma fervura em água com vinagre.
- d) Aplicar vinagre branco folha por folha e deixar em refrigeração por uma hora.

02 - (www.pciconcursos.com.br) A higiene de ambientes (pisos, paredes, portas, ralos, janelas, banheiros etc.) deve ser feita da seguinte forma:

I. Remover a sujeira; Lavar com detergente; Enxaguar; Retirar o excesso com auxílio de rodo; Desinfetar com solução clorada para ambientes.

II. Varrer a sujeira; Retirar a sujeira restante com auxílio de rodo.

III. Varrer somente e lavar a cada 15 dias.

IV. Lavar e desinfetar uma vez cada mês.

Assinale a alternativa correta:

- a) II e IV
- b) I
- c) I e III
- d) I, II, III e IV

03 - (www.pciconcursos.com.br) Faz-se necessário na cozinha, para evitar insetos e roedores:

- a) Manter as caixas de papelão no estoque de alimentos.
- b) Manter lixeiras sem tampas.
- c) Retirar o lixo da cozinha, diariamente, no final de cada expediente.
- d) Deixar sobras de alimentos expostos e sem refrigeração.

04 – (www.pciconcursos.com.br) Bons hábitos de higiene são fundamentais para quem trabalha com alimentos.

Para manter uma boa higiene pessoal, está correto:

- a) Tomar banho a cada dois dias.
- b) Trabalhar com o uniforme completo, limpo e usar touca para cobrir os cabelos.
- c) Manter unhas curtas e esmaltadas.
- d) Todas as alternativas.

05 – (www.pciconcursos.com.br) No ato do recebimento dos gêneros alimentícios, deve-se:

I. Conferir a data de fabricação e validade, rejeitando aqueles que estiverem com prazos de validade vencidos e/ou os que estiverem muito próximo dos vencimentos.

II. Verificar se o gênero que está sendo entregue corresponde ao da nota fiscal, conferindo marca e quantidade.

III. Rejeitar gêneros acondicionados em embalagens amassadas, adulteradas, abertas, enferrujadas, furadas e estufadas

IV. Observar as características dos alimentos (cor, brilho, odor e textura). Está correta:

a) I e IV.

b) I, II, III.

c) II, III.

d) I, II, III e IV

06 - (www.pciconcursos.com.br) Quanto ao preparo dos alimentos assinale a alternativa que não é correta:

a) Alimentos descongelados devem ser mantidos sob-refrigeração, não devendo ser recongelados.

b) O descongelamento de carnes, aves e pescados não necessita ser realizado dentro da geladeira.

c) Não utilizar ovo com casca rachada ou com presença de fezes, pois podem estar contaminados com bactérias (salmonela).

d) O corte de carnes e aves não deve ser realizado na mesma superfície usada para o corte de vegetais, para evitar contaminação cruzada.

07 – (www.pciconcursos.com.br) Assinale a alternativa em que todos os alimentos pertencem ao grupo dos cereais.

a) Arroz, fubá e feijão.

b) Trigo, aveia e castanha.

c) Milho, ervilha e mandioca.

d) Trigo, aveia e cevada.

08 – (www.pciconcursos.com.br) Os hábitos pessoais também estão relacionado com as boas práticas na manipulação de alimentos. Portanto:

a) Não provar alimentos em talheres e usá-los novamente sem prévia higienização.

b) Não tocar nas maçanetas e voltar a manipular alimentos sem ter higienizado as mãos.

c) Não cantar, falar ou assobiar sobre os alimentos.

d) Todas as alternativas estão corretas.

09 - (www.pciconcursos.com.br) Preparar refeição com qualidade requer alguns cuidados. Se os alimentos serão servidos frios, estes devem estar:

a) Na geladeira até a hora do consumo.

b) Em vasilhas plásticas, guardadas no armário.

c) Em vasilhas metálicas, guardadas no forno.

d) Guardados em uma caixa térmica.

10 - (www.pciconcursos.com.br) A carne picada é um produto altamente susceptível a contaminações. Assim, importa assegurar procedimentos que minimizem esse risco. Assinale a alternativa incorreta:

- a) Após picada, a carne não deve ser mantida refrigerada.
- b) O tempo entre a preparação e a confecção não deverá exceder 90 minutos.
- c) Manter a carne no equipamento de frios (0°C a 4°C) até ser picada.
- d) Após picada, a carne deve ser mantida refrigerada (0°C a 4°C).

PROCESSO SELETIVO

CARGO E UNIDADES: **Cozinheiro**
(Natal e Grande Natal)

Atenção Candidato,

- Esse é o anexo de **CONFERÊNCIA DO GABARITO**. Ele não tem validade oficial para o certame, servindo apenas para facilitar seu acompanhamento/verificação do Gabarito Oficial Preliminar do Sesc/RN.
- Para isso, anote abaixo o Gabarito da sua prova, conforme **CAMPO DE RESPOSTAS OFICIAL**.
- Certifique-se de estarem idênticos.
- Confira os documentos que foram lhe enviados por e-mail, no dia agendado para a divulgação do Gabarito Oficial Preliminar e compare seu Gabarito com o Gabarito da Prova realizada.
- Lembre-se que “Se do exame de recursos resultar na anulação de questão(ões), a pontuação correspondente a essa(s) questão(ões) será atribuída a todos os candidatos, independentemente de terem recorrido. E se houver alteração do gabarito oficial preliminar, por força de impugnações, as provas serão corrigidas de acordo com o gabarito oficial definitivo”.
- Visualize o Quadro de Notas que será enviado por e-mail e continue acompanhando as demais etapas.
- Boa sorte!

CAMPO DE RESPOSTAS - CANDIDATO

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
RESPOSTAS										

Este Campo de Respostas tem o intuito **EXCLUSIVO** de facilitar ao candidato o acompanhamento/verificação do Gabarito Oficial Preliminar, não sendo permitida a utilização para qualquer outro fim.

Essa folha poderá ser levada com o candidato