

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar de Copa e Cozinha**  
**(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 **05 (cinco)** alternativas (de “A” a “E”), 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.

<b>ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A) – Utilizar letra de fôrma</b>	<b>DATA</b>
--	-------------

**CAMPO DE RESPOSTAS OFICIAL**

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

<b>QUESTÕES</b>	<b>01</b>	<b>02</b>	<b>03</b>	<b>04</b>	<b>05</b>	<b>06</b>	<b>07</b>	<b>08</b>	<b>09</b>	<b>10</b>
<b>RESPOSTAS</b>										

**01 – (www.pciconcursos.com.br) Aponte a única alternativa INCORRETA sobre o armazenamento de produtos.**

- a) Tudo deve estar identificado;
- b) O estoque e as embalagens devem ser mantidos limpos e secos;
- c) Produtos descartáveis podem ficar juntos a outros alimentos;
- d) O empilhamento no estoque deve ser alinhado e em altura que não prejudique as características do produto;
- e) Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.

**02 – (www.pciconcursos.com.br) Dentro do ambiente de trabalho estão presentes vários fatores de riscos químicos. Marque a alternativa em que aparece um agente de risco que NÃO é químico.**

- a) neblina;
- b) poeira;
- c) fumo;
- d) vírus;
- e) vapores.

**03 – (www.pciconcursos.com.br) Sobre o ambiente de trabalho, os riscos ocupacionais e o esforço físico intenso estão inseridos no grupo:**

- a) físico;
- b) químico;
- c) biológico;
- d) ergonômico;
- e) de acidentes.

**04 – (www.pciconcursos.com.br) Considere os procedimentos abaixo:**

1. Lave bem para retirar pedrinhas e sujeira e lave bem.
2. Deixe de molho no mínimo 4 horas ou de véspera.
3. Um método alternativo rápido é colocá-los numa panela com água, ferver por 2 minutos e depois deixar de molho por 1 hora.
4. Seja qual for o método escolhido, escorra-os bem. Estão prontos para serem cozidos de acordo com a receita.
5. Para cozinhar: Coloque tudo produto numa panela com água fria (3 partes de água para 1 do produto) e deixe levantar fervura. Tampe, diminua o fogo e deixe cozinhar até ficarem macias.

**Os procedimentos acima são para o cozimento de quase maioria:**

- a) das carnes;
- b) das aves;
- c) dos legumes;
- d) dos grãos;
- e) dos frios.

**05 – (www.pciconcursos.com.br) Aponte a única alternativa abaixo em que não favorece a contaminação dos alimentos.**

- a) instalações malcuidadas;
- b) utensílios malcuidados;
- c) lavar bem as mãos;
- d) equipamentos mal cuidados;
- e) temperatura inadequada.

**06 – (www.pciconcursos.com.br) Não é princípio de higiene de quem vai manipular os alimentos:**

- a) deixar as unhas grandes;
- b) tirar barba ou bigode;
- c) usar os cabelos presos ou cobertos por redes ou toucas;
- d) evitar conversar, cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, para que não caia saliva sobre os mesmos;
- e) fumar apenas em locais permitidos.

**07 – (www.pciconcursos.com.br) Marque a alternativa em que o manipulador dos alimentos não é obrigado a lavar as mãos:**

- a) Ao sair do banheiro ou vestiário;
- b) Ao tocar o nariz, cabelo, sapatos, dinheiro e cigarro;
- c) Após carregar o lixo;
- d) Após tocar alimentos podres e estragados;
- e) Ao sair para ir para casa.

**08 – (www.pciconcursos.com.br) Todas as alternativas abaixo correspondem a utensílios básicos para distribuição das refeições, EXCETO:**

- a) talheres para servir alimentos, como conchas, escumadeiras e pegadores;
- b) panelas;
- c) pratos;
- d) copos;
- e) talheres como garfos, facas e colheres.

**09 - (www.pciconcursos.com.br) Marque V (verdadeiro) e F (falso) nas afirmativas abaixo sobre a higienização do ambiente da copa e cozinha.**

- ( ) Este local deve ser de fácil higienização, pois o mesmo deverá ser lavado diariamente após servidas as refeições;
- ( ) Começar sempre a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão, tomando cuidado para não espirrar água ou sabão naquilo que já foi limpo;
- ( ) Dispensar a limpeza das mesas e cadeiras, além de balcões aparadores;
- ( ) Vassouras, escovas, rodos e baldes devem ser lavados com frequência.

**A ordem correta dos itens é:**

- a) V V V V;
- b) V F V F;
- c) F V F F;
- d) V V F V;
- e) V V V F.

**10- (www.pciconcursos.com.br) 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, rotisseries 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

## PROCESSO SELETIVO

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar de Copa e Cozinha  
(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