

Processo Seletivo

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.

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) 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) O armazenamento de alimentos envolve alguns tipos de procedimentos básicos:

- I. Congelamento;
- II. Refrigeração;
- III. Esquentamento;
- IV. Estoque seco.

Estão corretos os itens:

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

03. (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.

04. (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.

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) Quais dessas atitudes levam a uma contaminação dos alimentos?

- a) Cortar a carne na mesma tábua das verduras;
- b) Lavar a faca antes de cortar as frutas;
- c) Lavar as mãos antes de manipular os alimentos;
- d) Não conversar enquanto frita uma carne;
- e) Nenhuma das alternativas estão corretas.

07. (www.pciconcursos.com.br) Considerando-se os cuidados com o lixo, assinale com V a(s) afirmativa(s) verdadeiras e com F a(s) falsa(s).

- () As lixeiras mais apropriadas para cozinha são as que apenas possuem tampas.
- () As lixeiras mais apropriadas para cozinha são as que possuem tampas e acionamento por pedal.
- () O lixo deve ser retirado frequentemente para fora da área de preparo de alimentos em sacos fechados.
- () O lixo deve ser retirado frequentemente e permanecer na área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.
- () Após o manuseio do lixo, devem-se lavar as mãos corretamente e esfregá-las com um pouco de produto antisséptico para concluir sua lavagem.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

- a) V, V, F, V, F
- b) F, V, V, F, V
- c) V, V, V, F, F
- d) F, V, F, V, V
- e) Nenhuma das alternativas estão corretas.

08. (www.pciconcursos.com.br) Qual destas condutas não deve ser aplicada dentro de uma cozinha?

- a) Lavar as mãos sempre que entrar no ambiente de trabalho;
- b) Utilizar o fardamento completo;
- c) Provar os alimentos com o auxílio da mão;
- d) Manter as unhas cortadas.
- e) Nenhuma das alternativas estão corretas.

09. (www.pciconcursos.com.br) Faz se necessário ter muitos cuidados na manipulação de equipamentos e utensílios utilizados no preparo de refeições. Neste contexto, deve-se:

- a) Lavar os equipamentos e utensílios com água corrente e uma solução de hidróxido de sódio;
- b) Higienizar equipamentos e utensílios antes e após o uso;
- c) Higienizar equipamentos e utensílios somente após o uso;
- d) Higienizar equipamentos e utensílios somente antes do uso.
- e) Lavar equipamentos e utensílios apenas com água corrente, sem utilizar detergentes;

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 serão divulgados no site oficial do Sesc/RN, 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 divulgado no site 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