

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) 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

Estão CORRETOS os itens

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

03. (www.pciconcursos.com.br) 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.

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) 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.

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