

## Processo Seletivo

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar de Copa e cozinha**  
**(Caicó)**

**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) ou 05 (cinco)** alternativas (de “A” a “D” ou 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										

1. ([www.pciconcursos.com.br](http://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.

2. ([www.pciconcursos.com.br](http://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.

3. ([www.pciconcursos.com.br](http://www.pciconcursos.com.br)) São atribuições do Auxiliar de Cozinha, exceto:

- a) Realizar atendimento aos usuários do refeitório, porcionando e distribuindo alimentos;
- b) Manter a ordem e higiene do local, a fim de evitar acidentes e proliferação de insetos e microorganismos, conservando a qualidade dos alimentos;
- c) Atender as normas higiênico-sanitárias vigentes para a atividade, conforme orientações do nutricionista e chefia imediata;
- d) Executar serviços de lavanderia, tingimento e passadoria para pessoas, empresas comerciais e industriais, hospitais e diversos tipos de entidades, usando equipamentos e máquinas.

4. ([www.pciconcursos.com.br](http://www.pciconcursos.com.br)) Sobre o cuidado com os utensílios utilizados para o processo de manuseio dos alimentos podemos afirmar, exceto:

- a) É aconselhável soprar levemente talheres e copos para facilitar o polimento;
- b) Devem-se lavar os utensílios com detergente, enxaguar em água corrente e secar naturalmente;
- c) Deve-se evitar o uso de utensílios desgastados, riscados e trincados;
- d) Os utensílios devem ser mantidos limpos e secos e guardados em local apropriado.

5. ([www.pciconcursos.com.br](http://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.

6. ([www.pciconcursos.com.br](http://www.pciconcursos.com.br)) Sobre o manejo dos resíduos (lixo), assinale o que for correto.

A) O estabelecimento deve dispor de recipientes identificados e íntegros, de fácil higienização e de fácil transporte.

B) Os recipientes devem estar em número e em capacidade suficientes para conter os resíduos.

C) Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e de armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.

D) Os resíduos devem ser frequentemente coletados e estocados em local fechado e isolado da área de preparação e armazenamento dos alimentos, para evitar focos de contaminação e atração de vetores e de pragas urbanas.

E) Todas as alternativas estão corretas.

7. ([www.pciconcursos.com.br](http://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.

8. ([www.pciconcursos.com.br](http://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.

9. ([www.pciconcursos.com.br](http://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](http://www.pciconcursos.com.br)) A utilização de toucas durante o preparo de alimentos ou manipulação é um ponto obrigatório na Resolução RDC / ANVISA Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Marque a opção que representa o equipamento que, de acordo com a citada Resolução, deve ser utilizado para a proteção dos cabelos:

A) Boné;

B) Capacete;

C) Touca descartável;

D) Lenços.

## PROCESSO SELETIVO

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar de copa e cozinha  
(Caicó)**

### 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