

Cozinheiro

Antes de iniciar a prova, leia as instruções:

1. Para fazer a prova, você recebeu:

- este caderno de prova;
- um cartão de respostas.

2. Confira:

- **no cartão de respostas:** nome, número e cargo, emprego ou função da sua inscrição.
- **no caderno de prova:** cargo, emprego ou função da sua inscrição e quantidade de questões.

Este caderno contém: 20 questões

Duração da prova: 3 horas

- Incluído o tempo para o preenchimento do cartão de respostas.
- Após o início efetivo da prova, o candidato deverá permanecer na sala pelo período mínimo de 60 minutos, de forma que, ao terminar sua prova objetiva e transcorrido o respectivo tempo, devolverá ao fiscal da sala somente o cartão de respostas, podendo levar consigo seu caderno de prova.

3. Verifique, no caderno de prova, se:

- faltam folhas e se a sequência e a quantidade de questões estão corretas.
- há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas.

4. **Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade! Não serão admitidas reclamações posteriores.**

5. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas relacionadas ao conteúdo aos fiscais.

6. Não é permitido qualquer tipo de consulta durante a realização da prova, tampouco empréstimo de materiais e comunicação entre os candidatos.

7. **O cartão de respostas é o único documento válido e utilizado para a correção da prova objetiva.** Preencha-o com cuidado, marcando apenas uma alternativa para cada questão.

8. Não rabisque, rasure, amasse ou dobre o cartão de respostas. É vedada a substituição do cartão de respostas decorrente de erro do candidato.

9. Ao concluir a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao fiscal de sala, aguardando autorização para entregar o material.

10. Ao terminar a prova, entregue ao fiscal o cartão de respostas devidamente preenchido e assinado.

11. Os três últimos candidatos devem permanecer em sala a fim de acompanhar o fechamento do material.

Fraudar ou tentar fraudar concursos públicos é crime previsto no art. 311-A do Código Penal.

Nome do Candidato:

Nº de Inscrição:

Fobia Financeira

Quando o assunto é vida financeira, já sabemos que as nossas decisões nem sempre são racionais, e somos influenciados por nosso estado emocional e psicológico.

Segundo os pesquisadores da Universidade de Cambridge, no Reino Unido, a partir de um estudo realizado em 2003, foi criado o conceito de fobia financeira, em que mais de:

- 50% das pessoas têm aceleração dos batimentos cardíacos ao lidar com seu dinheiro;
- 11% sentem mal-estar ao analisar seus extratos bancários;
- 15% não possuem contas bancárias para evitar transtornos;
- 23% das mulheres têm fobia financeira;
- 18% dos homens sofrem do mesmo mal.

O que muita gente não sabe é que, como qualquer fobia ou medo de algo, a financeira também pode provocar sintomas físicos, como suor frio, enjoo e paralisação quando a pessoa precisa lidar com tudo o que envolve sua relação com dinheiro.

A pesquisa, realizada em 43 países, inclusive no Brasil, demonstrou que o medo de não ter dinheiro para se sustentar no futuro atinge 65% da população mundial e está em terceiro lugar na lista de medos que as pessoas têm. A título de curiosidade, os outros dois são: em primeiro lugar, medo de falar em público, com 92% e, em segundo lugar, medo de morrer, com 69%.

(Fonte: Previ-GM — adaptado.)

1) A partir da leitura do texto, é CORRETO concluir que:

- a) O medo de falar em público é o medo mais frequente entre as pessoas.
- b) A fobia financeira está tão somente relacionada com a presença de dinheiro.
- c) Diferentemente das demais fobias, a financeira também provoca sintomas físicos.
- d) O nosso estado emocional e psicológico prejudica a nossa vida financeira, o que nos torna racionais.

2) De acordo com o texto, um dos sintomas relacionados à fobia financeira é:

- a) Febre.
- b) Câimbras.
- c) Taquicardia.
- d) Enxaqueca.

3) Assinalar a alternativa que apresenta o mesmo significado que o trecho do texto “11% sentem mal-estar ao analisar seus extratos bancários”.

- a) 11% analisam seus extratos bancários por sentir mal-estar.
- b) 11% analisam seus extratos bancários ao sentir mal-estar.
- c) Sentem mal-estar por analisar 11% dos seus extratos bancários.
- d) Ao analisar seus extratos bancários, 11% sentem mal-estar.

4) Assinalar a alternativa em que a forma verbal NÃO poderia substituir “compôs” sem causar erro gramatical no texto:

Nosso amigo e o irmão dele compõem o time de futebol da escola.

- a) Compunham.
- b) Comporão.
- c) Comporam.
- d) Compuseram.

5) Leia a letra de música a seguir:

“Eu te desejo não parar tão cedo.
Pois toda idade tem prazer e medo
E com os que erram feio e bastante
Que você consiga ser tolerante. [...]”
Desejo que você tenha a quem amar
E quando estiver bem cansado
Ainda exista amor pra recomeçar [...]”
(Frejat — Amor pra recomeçar)

As palavras em destaque são chamadas de verbos. Elas se referem a algo que:

- a) Já aconteceu.
- b) Está acontecendo.
- c) Vai acontecer indubitavelmente.
- d) É incerto.

6) Com relação ao emprego dos porquês, assinalar a alternativa CORRETA:

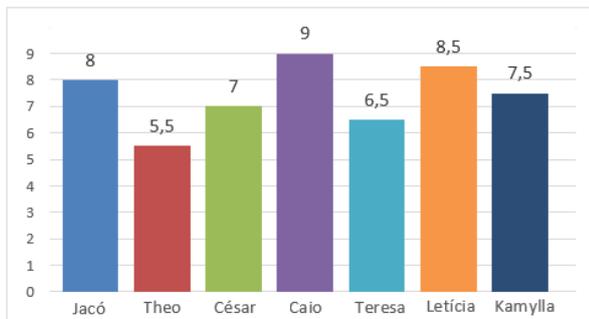
- a) Paulo fez aquilo por quê quis, não é verdade?
- b) Não sabemos por que ele estuda, se não aprende.
- c) Entender porquê, ocasionalmente, é complicado.
- d) Porque tinhas que fazer isso conosco?

MATEMÁTICA | 4 QUESTÕES

7) Uma maquete é a reprodução em escala reduzida de um cenário, ambiente, sistema ou espaço, e a razão entre os elementos da maquete e os objetos que representam deve ser sempre igual. Em determinada maquete, um prédio com 25 metros de altura está representado com 50cm. Esse mesmo prédio tem 16 metros de largura. Então, é CORRETO que, na maquete, a largura desse prédio será de:

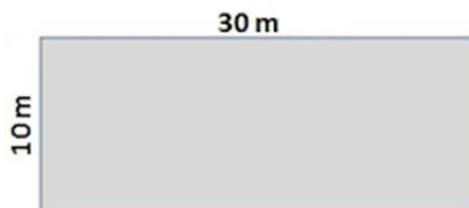
- a) 41cm
- b) 32cm
- c) 22cm
- d) 16cm

8) Por meio da análise do gráfico abaixo, identificar os nomes dos alunos que obtiveram a menor e a maior nota, respectivamente:



- a) César e Letícia.
- b) Jacó e Caio.
- c) Theo e Caio.
- d) Caio e Theo.

9) O proprietário de um terreno retangular, conforme ilustrado abaixo, pretende anunciá-lo para venda. Sabendo-se que o valor do metro quadrado está avaliado em R\$ 1.100,00, qual é o valor estimado para a venda do terreno?



- a) R\$ 240.000,00
- b) R\$ 270.000,00
- c) R\$ 300.000,00
- d) R\$ 330.000,00

10) Um produto é vendido por R\$ 1.800,00. Efetuando-se um pagamento à vista, um desconto de 5% sobre o valor total é adicionado à compra. O valor pago no produto à vista é de:

- a) R\$ 1.700,00
- b) R\$ 1.710,00
- c) R\$ 1.725,00
- d) R\$ 1.750,00

LEGISLAÇÃO E CONHECIMENTOS GERAIS | 4 QUESTÕES

11) Considerando-se Lei Orgânica do Município, a autonomia do Município é assegurada pela administração própria no que diz respeito a assuntos de interesse local, especialmente quanto:

- I. À instituição e arrecadação dos tributos de sua competência, à fixação e cobrança de tarifas ou preços públicos municipais e à aplicação de suas rendas.
- II. À organização dos serviços públicos locais.

- a) Os itens I e II estão corretos.
- b) Somente o item I está correto.
- c) Somente o item II está correto.
- d) Os itens I e II estão incorretos.

12) Segundo a Lei Complementar nº 81/2013 — Estatuto dos Servidores Públicos do Município, NÃO é uma forma de provimento:

- a) Nomeação.
- b) Reversão.
- c) Realocação.
- d) Promoção.

13) No Brasil, o sistema prisional frequentemente enfrenta desafios significativos devido ao alto número de detentos. Dos seguintes, quais crimes mais contribuem para a superlotação das prisões?

- a) Crimes de colarinho branco.
- b) Crimes de trânsito.
- c) Crimes cibernéticos.
- d) Crimes relacionados ao tráfico de drogas.

14) A Usina de Itaipu, localizada na fronteira com o Paraguai e líder na produção de energia no Brasil, está prestes a completar 50 anos. A Usina de Itaipu é uma usina de energia:

- a) Eólica.
- b) Hidrelétrica.
- c) Solar.
- d) Nuclear.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS | 6 QUESTÕES

15) Assinalar a alternativa que preenche a lacuna abaixo CORRETAMENTE:

_____ é uma técnica de preparação de alimentos que envolve cozinhar ingredientes em uma pequena quantidade de gordura, como óleo, manteiga ou azeite, em uma panela ou frigideira em fogo médio a alto. A principal finalidade dessa técnica é realçar o sabor dos ingredientes e amaciar sua textura.

- a) Assar
- b) Grelhar
- c) Flambar
- d) Refogar

16) Sobre os aspectos da carne bovina crua quanto à sua qualidade, marcar C para as afirmativas Certas, E para as Erradas e, após, assinalar a alternativa que apresenta a sequência CORRETA:

- () A carne estragada tem uma cor avermelhada intensa.
- () A carne estragada geralmente apresenta um odor forte azedo.
- () A carne com tonalidade esverdeada é segura para consumo humano.

- a) C - C - E.
- b) E - E - C.
- c) C - E - C.
- d) E - C - E.

17) Ao escolher um peixe fresco para preparar alimentos, qual é a característica da cor que indica que ele está em boas condições para consumo humano?

- a) Olhos turvos e opacos.
- b) Pele úmida, tensa e bem aderida.
- c) Escamas soltas, desprendendo-se facilmente.
- d) Brânquias esbranquiçadas, rígidas e secas.

18) A aquisição e a armazenagem dos produtos para alimentação escolar é uma etapa importante para garantir que os mantimentos sejam consumidos em condições seguras. Sobre os procedimentos adequados de armazenagem, é CORRETO afirmar que:

- a) O estoque deve ser mantido em local ensolarado, misturando-se alimentos e produtos de limpeza para evitar a proliferação de insetos.
- b) É recomendado que os alimentos sejam armazenados em caixas de madeira.
- c) Os alimentos que têm uma data de validade próxima devem ser consumidos antes dos alimentos que têm prazos de validade mais longos.
- d) Os alimentos ensacados devem ficar embaixo, em contato direto com o chão.

19) São hábitos de higiene que devem ser adotados pelo profissional da cozinha/cozinheiro:

- I. Proteger devidamente o cabelo com barrete ou touca ao preparar os alimentos.
- II. Usar farda própria, limpa e em boas condições.
- III. Provar os cozinhados com os dedos ao preparar os alimentos.

Está(ão) CORRETO(S):

- a) Somente o item I.
- b) Somente o item III.
- c) Somente os itens I e II.
- d) Todos os itens.

20) A imagem abaixo ilustra o seguinte equipamento profissional de cozinha:



- a) Batedeira.
- b) Mixer.
- c) Liquidificador.
- d) Fritadeira.