

PREFEITURA DE SÃO LUIS DO QUITUNDE (AL) :: NÍVEL FUNDAMENTAL
 CADERNO DE QUESTÕES OBJETIVAS DO CONCURSO PÚBLICO



Proibido folhear o
 Caderno de Questões
 antes da autorização
 do fiscal.

NOME:	
INSCRIÇÃO:	
CPF:	

Para mais informações, acesse nosso site www.admtec.org.br

ATENÇÃO!

Verifique se as informações descritas neste Caderno de Questões Objetivas coincidem com o registrado no topo de cada página e com o seu Cartão de Respostas. Caso contrário, notifique o fiscal de sala para que sejam tomadas as devidas providências.

Informações gerais:

1. Você receberá do fiscal de sala o material descrito a seguir:
 - a. este Caderno de Questões Objetivas, contendo 40 (quarenta) questões de múltipla escolha;
 - b. um Cartão de Respostas destinado ao preenchimento das respostas das questões objetivas formuladas na prova.
2. Ao receber o Cartão de Respostas você deverá:
 - a. conferir seu nome e número de inscrição;
 - b. ler atentamente as instruções para a marcação das respostas das questões objetivas;
 - c. assinar o Cartão de Respostas, no espaço reservado, com caneta de cor azul ou preta.
3. As questões são identificadas pelo número que se situa antes do enunciado de cada questão.
4. Durante a aplicação da prova não será permitido:
 - a. qualquer tipo de comunicação entre os candidatos;
 - b. levantar-se da cadeira sem a devida autorização do fiscal de sala;
 - c. portar aparelhos eletrônicos, tais como telefone celular, notebook, receptor, gravador ou máquina fotográfica ou equivalente;
 - d. anotar o gabarito da prova em outros meios que não sejam o Cartão de Respostas e este Caderno de Questões;
 - e. fazer consulta em material de apoio ou afins.
5. Não será permitida a troca do Cartão de Respostas por erro do candidato.
6. Reserve tempo suficiente para marcar seu Cartão de Respostas.
7. Para fins de correção do Cartão de Respostas, serão levadas em consideração apenas as marcações realizadas no local indicado no Cartão de Respostas.
8. No Cartão de Respostas, para cada questão, assinale apenas uma opção, pois será anulada a questão com mais de uma opção assinalada, ainda que dentre elas se encontre a correta.
9. O Cartão de Respostas não pode ser dobrado, amassado, rasurado ou manchado nem pode conter nenhum registro fora dos locais destinados às respostas.
10. Quando terminar sua prova, você deverá, OBRIGATORIAMENTE, entregar o Cartão de Respostas devidamente preenchido e assinado ao fiscal da sala. Aquele que descumprir esta regra será ELIMINADO do concurso.
11. O (a) candidato (a) só poderá retirar-se do local de realização das provas portando o caderno de questões após transcorridas 2 (duas) horas do início da prova. (Capítulo 9, item 38 do edital).

COZINHEIRO



CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS
Questões de 1 a 20

01) Quais são as condições mais relevantes para que ocorra crescimento e reprodução de microrganismos?

- a) Umidade, Temperatura ambiente e Alimentos (presença de nutrientes).
- b) Ausência de oxigênio, alimentos muito ácidos.
- c) pH do alimento inferior a 4,0, temperatura de refrigeração.
- d) Temperatura acima de 60°C, ausência de oxigênio

02) A usuária do refeitório de um hospital público de médio porte, encontrou espinhas de peixe no pirão fornecido no jantar.

Esse contaminante referido no enunciado é considerado:

- a) Perigo biológico.
- b) Perigo físico.
- c) Perigo químico.
- d) Não é considerado um perigo.

03) Identifique o molho de tomate a napolitana.

- a) Tomate, cebola, orégano, louro, alho, açúcar, extrato de tomate e sal.
- b) Molho de tomate ao sugo e carne moída.
- c) Molho de tomate ao sugo e queijo parmesão.
- d) Molho de tomate ao sugo e linguiça calabresa.

04) Considerando o Decreto-Lei nº 986, de 21 de outubro de 1969, sobre o alimento, matéria prima alimentar ou os utensílios destinados a entrar em contato com alimentos expostos à venda, é **INCORRETO** afirmar que:

- a) Devem ser previamente registrados no órgão competente do Ministério da Saúde.
- b) Devem ser elaborados, reembalados, transportados, importados ou vendidos por estabelecimentos devidamente licenciado.
- c) Quando se tratar de alimentos sucedâneos, devem ter aparência diversa daquela do alimento genuíno ou permitir por outra forma a sua imediata identificação.
- d) Os alimentos elaborados em caráter experimental e destinados à pesquisa de mercado, não poderão ser expostos à venda, sem registro prévio.

05) O pescado que é dado ao consumo sem ter sofrido qualquer processo de conservação, a não ser a ação do gelo, é considerado:

- a) Fresco.
- b) Resfriado.
- c) Congelado.
- d) Supergelado.

06) A rotina de manipulação de alimentos em um serviço de produção de refeições pode trazer riscos com procedimentos que empregam temperaturas elevadas. Para uma fritura segura, é recomendado:

- a) Usar utensílios úmidos para manipular o óleo ou para receber óleo a ser usado no processo de fritura; com ebulição em 100°C.
- b) Empregar utensílios com cabos longos e revestidos de material resistente à elevação de temperatura.
- c) Filtrar ou verter o óleo de um recipiente para outro antes que esfrie.
- d) Estimar a quantidade de óleo para ocupar até 90% do volume do utensílio, panela ou fritadeira.

07) Identifique a cocção em calor seco com gordura, onde, submete-se pequenas quantidades de alimento em pouca gordura, bem quente, movimentando o utensílio constantemente, para que os alimentos não grudem e não criem líquido em excesso.

- a) Saltear.
- b) Frigir.
- c) Fritar
- d) Assar no espeto.

08) Sobre as formas de transferência de calor empregadas para o preparo de alimentos, identifique aquela na qual o calor é transportado camada a camada, de maneira que é preciso aquecer o utensílio, e dele o calor é transferido para o alimento.

- a) Condução.
- b) Convecção.
- c) Irradiação.
- d) Combinação de irradiação com convecção.

09) Qual o termo utilizado para o corte de vegetal em meia-lua?

- a) Julienne.
- b) Chifonado.
- c) Camponesa.
- d) Zeste.

10) Em cozinhas, como é chamado o método de separação de partículas sólidas de diversos tamanhos através de peneiras?

- a) Filtrar ou coar
- b) Pelar ou descascar.
- c) Moer.
- d) Tamizar ou peneirar.

11) Em relação aos cuidados com o lixo (resíduos), assinale a alternativa correta.

- a) Os resíduos devem ser coletados uma vez ao dia no final de cada turno de trabalho.
- b) Os resíduos devem ser estocados nas áreas de preparação e armazenamento dos alimentos.
- c) Os coletores utilizados para deposição dos resíduos das áreas de preparação e armazenamento de alimentos devem ser dotados de tampas acionadas sem contato manual.
- d) O estabelecimento deve dispor de recipientes em número e capacidade suficientes para conter pelo menos um terço da produção diária de resíduos.

12) A respeito dos caldos básicos, identifique o Consomê.

- a) Caldo de consistência gelatinosa, obtido pela cocção de aparas de peixes ou crustáceos, adicionado de vinho branco, legumes, ervas e condimentos.
- b) É um caldo de carne, de vitela ou de galinha, clarificado, adicionado de legumes e carne magra e que pode ser servido quente ou frio.
- c) É um caldo apurínico, preparado por meio da cocção de legumes variados e temperos (cebola, alho, aipo, alho-poró). É considerado um substituto dos caldos de carne e de galinha
- d) É um extrato concentrado obtido pela cocção prolongada de carne bovina e temperos, de cor escura e transparente.

13) Sobre os cuidados com a água, manutenção dos reservatórios de água, filtros e cloração da água, marque a alternativa correta.

- a) A higienização do reservatório deve ser realizada pelo cozinheiro.
- b) O reservatório deverá ser higienizado anualmente.
- c) A Anvisa não recomenda que a água fornecida para consumo humano contenha cloro residual livre.
- d) No filtro de água corrente deve constar a identificação da data para troca do elemento filtrante.

14) Em relação a Ficha Técnica de Preparações, marque a alternativa **INCORRETA**.

- a) Dificulta a preparação dos pratos.
- b) Serve de base para o cálculo do preço de venda dos pratos.
- c) Garante ao cliente qualidade e quantidade das preparações servidas.
- d) Fonte informativa em caso de dúvidas quanto a alguma preparação.

15) Quais preparações culinárias são recomendadas para peixes?

- a) Somente grelhado.
- b) Todas as preparações utilizadas nas demais carnes são possíveis, exceto ensopado.
- c) Assado, ao molho, frito, à dorê, ensopado, à milanesa, à escabeche, marinado, defumado, sashimi.
- d) Somente cozido.

16) Na refeição principal de uma unidade de alimentação e nutrição, qual a preparação que possui valor energético complementar ao prato principal, sendo representado por pratos especiais, geralmente servidos quentes, que oferecem sabor, cor, aroma e textura harmonizados com os outros pratos, ex.: nhoque, espaguete, talharim, purê, farofa, legumes gratinados, refogados ou corados?

- a) Opção do prato principal.
- b) Guarnição.
- c) Entrada.
- d) Salada

17) Qual utensílio é utilizado para saltear e fritar?

- a) Caçarola.
- b) Caldeirão.
- c) Chinóis (fala-se "chinuíá").
- d) Frigideira.

18) Seja em pequenas ou grandes cozinhas é importante desenvolver certas habilidades comportamentais, além das técnicas para ter um bom domínio das atividades executadas, que são requisitos necessários ao bom desempenho no atendimento ao público interno e externo. A respeito do enunciado, identifique características que prejudicam o cozinheiro no atendimento ao público em geral.

- a) Concentração, Planejamento, Organização.
- b) Resiliência, Flexibilidade e Criatividade.
- c) Controle de qualidade.
- d) Simpatia forçada e Incapacidade de lidar com pressão.

19) Qual o Equipamento de Proteção Individual (EPI) que deve ser usado durante o manuseio de utensílios quentes, como assadeiras, panelas, entre outros?

- a) Avental de PVC.
- b) Luvas nitrílicas de cano longo.
- c) Luva de malha de aço.
- d) Luva térmica cano longo.

20) Identifique funções das gorduras no organismo humano.

- a) Fornecem energia e reduzem a perda de calor no nosso organismo devido a sua baixa condutividade térmica.
- b) Principal fonte de energia do nosso organismo e economizadores de proteínas.
- c) Fornecem o movimento muscular do organismo.
- d) Têm função de sustentação, fornecendo matriz para ossos e tecidos conjuntivos, dando estrutura e forma ao organismo.



CONHECIMENTOS GERAIS
Questões de 21 a 40

Leia o texto:

O que é Riqueza e Pobreza

Um dia, um pai de família rica levou seu filho para viajar para o interior com o firme propósito de mostrar quanto as pessoas podem ser pobres. Eles passaram um dia e uma noite na fazenda de uma família muito pobre. Quando retornaram da viagem, o pai perguntou ao filho:

- Como foi a viagem?
- Muito boa, Papai!
- Você viu como as pessoas podem ser pobres?
- Sim. "Respondeu o menino".
- E o que você aprendeu?

- Eu vi que nós temos um cachorro em casa, e eles têm quatro. Nós temos uma piscina que alcança o meio do jardim; eles têm um riacho que não tem fim. Nós temos uma varanda coberta e iluminada com luz, eles têm um céu imenso com as estrelas e a lua. Nosso quintal vai até o portão de entrada, eles têm uma floresta inteira.

O pequeno garoto estava acabando de responder, quando seu pai ficou estupefato pelo que o filho acrescentou:

- Obrigado, pai, por me mostrar o quanto nós somos pobres....
(Texto adaptado)
Disponível em:
<http://www.reflexaodevida.com.br/074riquezapobreza.htm>.
Acesso em 25AGO2024

21) Qual era o objetivo do pai ao levar o filho para a fazenda?

- a) Mostrar ao filho como é a vida na cidade.
- b) Ensinar o filho sobre a importância do dinheiro.
- c) Mostrar ao filho a pobreza das pessoas.
- d) Mostrar ao filho a beleza da natureza.

22) Qual foi a reação inicial do filho após a viagem?

- a) Ficou triste com a pobreza das pessoas.
- b) Sentiu-se culpado por ter muitas coisas.
- c) Não entendeu o objetivo da viagem.
- d) Ficou feliz pela experiência.

23) O que o filho aprendeu com a viagem?

- a) Que a riqueza está em ter muitas coisas materiais.
- b) Que a felicidade não depende apenas de bens materiais.
- c) Que a vida na cidade é melhor que a vida no campo.
- d) Que a pobreza é algo ruim a ser evitado.

24) Qual foi a maior surpresa do pai com a resposta do filho?

- a) O filho entendeu a pobreza de uma forma diferente.
- b) O filho não valorizou a experiência.
- c) O filho se sentiu superior às pessoas da fazenda.
- d) O filho não queria mais voltar para casa.

25) Qual o objetivo principal do texto?

- a) Divertir o leitor com uma história engraçada.
- b) Criticar as pessoas ricas.
- c) Refletir sobre os valores e a felicidade.
- d) Mostrar a importância de viajar.

26) Na oração: "quando seu pai ficou estupefato pelo que o filho acrescentou", a palavra que pode substituir o vocábulo sublinhado sem mudar o sentido da frase é:

- a) alegre.
- b) espantado.
- c) chateado.
- d) decepcionado.

27) Na frase: "Eles passaram um dia e uma noite na fazenda de uma família muito pobre...", o pronome sublinhado se refere a:

- a) pessoas.
- b) pobres.
- c) família.
- d) pai e filho.

28) A classificação da oração sublinhada "Quando retornaram da viagem, o pai perguntou ao filho" é:

- a) Subordinada adverbial causal.
- b) Subordinada adverbial temporal.
- c) Subordinada substantiva objetiva direta.
- d) Subordinada substantiva objetiva indireta.

29) Qual a Função Sintática do termo sublinhado em: "eles têm uma floresta inteira"?

- a) Adjunto adnominal.
- b) Adjunto adverbial.
- c) Complemento nominal.
- d) Complemento verbal.

30) Na frase "Não beber água é prejudicial à saúde", o termo sublinhado exerce a Função Sintática de:

- a) Objeto Indireto.
- b) Adjunto adnominal.
- c) Agente da passiva.
- d) Complemento Nominal.

31) As palavras "Caráter" e "Bíceps" recebem Acento Gráfico porque:

- a) Ambas são oxítonas.
- b) Ambas são paroxítonas.
- c) Ambas são proparoxítonas.
- d) A primeira é paroxítona e a segunda é proparoxítona.

32) De acordo com a norma culta da Língua Portuguesa, todas as palavras a seguir estão escritas corretamente, exceto em:

- a) Canjica, ojeriza, tigela.
- b) Casarão, azar, êxodo.
- c) Enxame, enchente, chícara.
- d) Pajé, colégio, flecha.

33) Considere o número de 3 algarismo, qual o algarismo de menor valor que deve ser colocado no lugar do x, para formar um número divisível por 6:

4	7	x
---	---	---

- a) 1
- b) 2
- c) 3
- d) 4

34) Dos conjuntos abaixo, o único que possui como elementos somente números primos é:

- a) {13, 17, 27, 31}
- b) {13, 17, 23, 31}
- c) {19, 21, 23, 29}
- d) {19, 21, 27, 29}

35) Um neto me visita a cada 12 dias, um segundo neto me visita a cada 15 dias. Se aconteceu hoje esta visita dos dois netos, daqui a quantos dias coincidirá novamente a visita dos dois netos juntos:

- a) 20 dias
- b) 30 dias
- c) 40 dias
- d) 60 dias

36) Ana Lúcia comprou um objeto por R\$ 1.800,00. Deu de entrada $\frac{4}{9}$ desse valor e vai pagar o restante em prestações mensais. Sabendo-se que cada prestação será de $\frac{1}{25}$ do restante, o valor de cada prestação será de:

- a) R\$ 40,00
- b) R\$ 50,00
- c) R\$ 75,00
- d) R\$ 80,00

37) Um funcionário da empresa W recebeu R\$ 270,00 a mais em seu salário nesse mês referente a um aumento de 12%. Sendo assim, o seu salário atual passou a ser de:

- a) R\$ 2.250,00
- b) R\$ 2.320,00
- c) R\$ 2.520,00
- d) R\$ 2.550,00

38) Em um terreno quadrado de 12m de lado, Sr Ulisses irá fazer 6 canteiros retangulares para fazer hortas de 4m de comprimento por 2m de largura, o restante ele irá plantar grama. A área gramada será de:

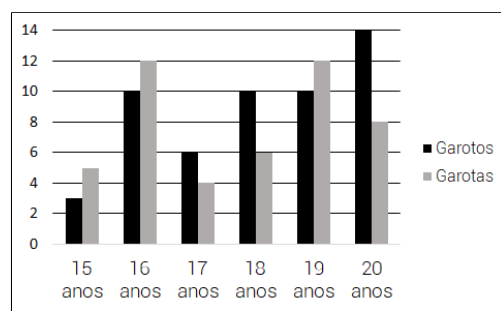
- a) 48m²
- b) 64m²
- c) 96m²
- d) 100m²

39) A Loja "Bela Dona" vende um vestido à vista por R\$ 300,00, ou em dois pagamentos iguais de R\$ 180,00 cada, sendo o primeiro pagamento no ato da compra e o segundo, um mês após a compra. A taxa mensal de juros simples cobrados de quem compra o vestido a prazo, é:

- a) 20%
- b) 25%
- c) 30%
- d) 50%

40) No edifício em que moro foi feito um censo dos moradores e identificamos os jovens com idade entre 15 e 20 anos conforme o gráfico abaixo. Então a média de idade dos jovens do meu edifício, é de aproximadamente:

- a) 15 anos
- b) 16 anos
- c) 18 anos
- d) 19 anos



RASCUNHO
PROIBIDO DESTACAR