

Cargo: COZINHEIRO

PROVA ESCRITA (OBJETIVA) – 15/10/2022 ED. 02

Período da TARDE

INSTRUÇÕES

1. Não abra este caderno antes de autorizado pelo fiscal de prova.
2. Depois de autorizado pelo fiscal, O candidato deve ler as instruções e verificar se faltam folhas neste caderno, se a sequência de 30 (TRINTA) questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal de prova qualquer irregularidade.
3. A prova é composta de 30 (TRINTA) questões objetivas.
4. Nesta prova, as questões objetivas são de múltipla escolha, com 5 (cinco) alternativas cada uma, sempre na sequência A, B, C, D e E, das quais somente uma deve ser assinalada.
5. A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais de provas. Utilize os espaços e/ou páginas em branco para rascunho. Não destaque folhas deste caderno.
6. Ao receber a folha de respostas (gabarito), examine-o e verifique se o seu nome está impresso nele. Caso haja qualquer irregularidade, comunique-a imediatamente ao fiscal de prova.
7. Transcreva as respostas para a folha de respostas (gabarito) com caneta esferográfica transparente de tinta preta ou azul. A folha de respostas (gabarito) será o único documento válido para efeito de correção. Em hipótese alguma ocorrerá a substituição da folha de respostas (gabarito) por erro de preenchimento ou qualquer dano causado pelo candidato.
8. Não serão permitidos empréstimos, consultas e comunicação entre candidato, tampouco o uso de livros, apontamentos e equipamentos, eletrônicos ou não, inclusive relógio. O não cumprimento dessas exigências implicará a eliminação do candidato.
9. O saco plástico com os objetos, deverá ser colocado sob a carteira ou mesmo no assoalho da sala e não pode ser aberto sob pena de eliminação.
10. O tempo de resolução das questões, incluindo o tempo para preenchimento da folha de respostas, é de **4 (quatro) horas** a partir do início da prova.
11. Ao terminar a prova, permaneça em seu lugar e comunique ao fiscal de prova. Aguarde a autorização para entregar a folha de respostas (gabarito).
12. Os candidatos dos níveis Fundamental, podem se retirar do local de provas somente após 30 minutos do início da sua prova, porém não poderá levar consigo o caderno de provas. O candidato que sair antes será registrado em ata e será eliminado do concurso. Somente após **uma hora** do início da prova o candidato poderá sair levando consigo o caderno de provas.
13. **Os TRÊS** últimos candidatos de cada sala ficarão retido para assinar, juntamente com os fiscais daquela sala, a ata e o lacre do envelope dos gabaritos.
14. Não esquecer de levar seus pertences pessoais.

LÍNGUA PORTUGUESA

Texto-base para as questões 01 a 05:



Fonte: <https://tirasarmandinho.tumblr.com/>

01. Considerando o conteúdo do texto, assinale a alternativa CORRETA.	
A.	A pessoa que não tenta fazer as coisas se incomoda com o fato de outras pessoas tentarem.
B.	A frase “Não adianta!” é geralmente proferida por pessoas que tentam fazer as coisas.
C.	A pessoa que tenta fazer as coisas deve ouvir os conselhos daqueles que nunca tentam.
D.	A coisa que mais incomoda quem tenta fazer algo é a crítica daqueles que nunca tentaram.
E.	Pessoas que fazem as coisas devem ligar para as críticas feitas por aqueles que nunca tentaram.
02. A tira pode ser entendida como	
A.	um desestímulo a quem tenta fazer as coisas.
B.	uma crítica à sociedade capitalista, que premia aqueles que não fazem nada.
C.	um conselho a quem tenta fazer as coisas.
D.	uma indicação de ações necessárias a quem sempre tenta fazer alguma coisa, mas não obtém sucesso.
E.	uma reflexão sobre como as relações interpessoais podem ser afetadas por questões financeiras.
03. Assinale a alternativa INCORRETA em relação ao conteúdo do texto ou ao emprego de elementos linguísticos.	
A.	Considerando o conteúdo retomado por “assim”, a expressão “quando for assim” tem o seguinte sentido: ‘quando você ouvir de pessoas que nunca tentaram a frase “Não adianta!”’.
B.	A frase “Não adianta!” foi proferida em relação a uma ação específica que o personagem da tira almejava fazer: uma passeata em favor de mais empatia entre as pessoas.
C.	As expressões “nada”, “alguém” e “alguma coisa” são genéricas, o que mostra que a avaliação posta no último quadrinho pode ser aplicada a diferentes situações.
D.	O termo “sempre” indica que há uma recorrência da ação indicada no primeiro quadrinho: ouvir que “Não adianta!”.
E.	A expressão “não liga!” é bastante recorrente nas interações orais e pode ser entendida como sinônima de “não se importe!”.

04. Assinale a alternativa que apresenta uma reescrita do primeiro quadrinho na 1ª pessoa do plural.	
A.	Vocês sempre vão ouvir que “Não adianta”!
B.	Eu sempre vou ouvir que “Não adianta”!
C.	Eles sempre vão ouvir que “Não adianta”!
D.	Ele sempre vai ouvir que “Não adianta”!
E.	Nós sempre vamos ouvir que “Não adianta”!

05. Assinale a alternativa em que todos os itens exemplificam corretamente as definições a seguir, considerando a ordem em que estas são apresentadas: i. Palavras monossílabas têm apenas uma sílaba. ii. Palavras dissílabas têm duas sílabas. iii. Palavras trissílabas têm três sílabas. iv. Palavras polissílabas têm quatro ou mais sílabas.	
A.	i. vai; ii. você; iii. quando; iv. incomoda
B.	i. que; ii. liga; iii. assim; iv. geralmente
C.	i. não; ii. não; iii. alguém; iv. geralmente
D.	i. faz; ii. quando; iii. alguma; iv. incomoda
E.	i. de; ii. assim; iii. adianta; iv. pessoas

Texto-base para as questões 06 a 10:

Frases feitas	
Certas frases, de tão repetidas, viraram uma fórmula pronta para expressar uma ideia. Estão tão assimiladas ao idioma que às vezes, sem querer, pronto: soltamos uma frase feita. Às vezes, elas querem dizer uma coisa bem diferente do que pensamos ao ouvi-las pela primeira vez. Mas até isso mostra a riqueza e a poesia dessas expressões. Alguns exemplos são: 1. “Dar uma colher de chá”, 2. “Conversa mole para boi dormir”, 3. “Dor de cotovelo”, 4. “Minhoca na cabeça”.	
Fonte: AZEVEDO, Ricardo. <i>Bazar do folclore</i> : tradição popular. São Paulo: Ática, 2001. (com alterações)	

06. Assinale a alternativa que apresenta análise INCORRETA.	
A.	Os pronomes “elas” e “-las” (de “ouvi-las”) referem-se à expressão “Certas frases”.
B.	O item “tão”, nas duas ocorrências, intensifica um adjetivo (“repetidas” e “assimiladas”).
C.	Em todos os exemplos dados (1 a 4), há ocorrência de verbo.
D.	O substantivo “idioma” é usado como sinônimo de “língua”.
E.	O emprego da expressão “às vezes” evita generalizações.

07. Assinale a alternativa que apresenta o conteúdo retomado pelo pronome “isso”.	
A.	Às vezes, elas querem dizer uma coisa bem diferente do que pensamos ao ouvi-las pela primeira vez.
B.	Certas frases, de tão repetidas, viraram uma fórmula pronta para expressar uma ideia.
C.	Estão tão assimiladas ao idioma que às vezes, sem querer, pronto: soltamos uma frase feita.
D.	[...] às vezes, sem querer, pronto: soltamos uma frase feita.
E.	Estão tão assimiladas ao idioma [...].

08. Assinale a alternativa que apresenta o tempo e o modo verbal predominantes no texto.	
A.	Pretérito do indicativo.
B.	Presente do indicativo.
C.	Futuro do indicativo.
D.	Pretérito do subjuntivo.
E.	Futuro do subjuntivo.

09. Assinale a alternativa CORRETA em relação ao uso do ponto final no texto.	
A.	Fecha período, indicando que a frase está no modo imperativo.
B.	Fecha período, indicando que a frase é interrogativa.
C.	Fecha período, indicando que a frase é exclamativa.
D.	Fecha período, indicando que a frase terminou.
E.	Fecha período, indicando que a frase está no modo subjuntivo.

10. Assinale a alternativa que apresenta análise INCORRETA em relação à classificação e flexão de elementos linguísticos usados no texto.	
A.	“Certas” é um adjetivo que está flexionado no feminino e no plural para concordar com o substantivo “repetidas”.
B.	“Repetidas” é um adjetivo que está flexionado no feminino e no plural para concordar com o substantivo “frases”.
C.	“Pronta” é um adjetivo que está flexionado no feminino e no singular para concordar com o substantivo “fórmula”.
D.	“Feita” é um adjetivo que está flexionado no feminino e no singular para concordar com o substantivo “frase”.
E.	“Diferente” é um adjetivo que está flexionado no singular para concordar com o substantivo “coisa”.

MATEMÁTICA E RACIOCÍNIO LÓGICO

11. Qual das alternativas abaixo não apresenta nenhum número primo?	
A.	2, 4, 6, 8 e 10
B.	3, 6, 9, 12 e 15
C.	4, 8, 12, 16 e 20
D.	17, 19, 21, 36 e 58
E.	3, 7, 11, 15 e 19

12. Joana quer fazer um bolo. Considerando que a receita precisa de 300g de chocolate e cada xícara equivale a 80g de chocolate, quantas xícaras Joana precisará?	
A.	3,50 xícaras.
B.	3,65 xícaras.
C.	3,70 xícaras.
D.	3,75 xícaras.
E.	3,82 xícaras.

13. Ao dobrar uma folha de papel ao meio por 4 vezes seguidas, qual a área da superfície desse papel agora?	
A.	Metade da área original
B.	$\frac{1}{3}$ da área original.
C.	$\frac{1}{4}$ da área original.
D.	$\frac{1}{8}$ da área original.
E.	$\frac{1}{16}$ da área original.

14. Uma TV que custa R\$ 2750,00 tem 11% de desconto para pagamento a vista. Quanto essa TV custa a vista?	
A.	R\$ 2.719,75
B.	R\$ 2.680,00
C.	R\$ 2.447,50
D.	R\$ 2.227,50
E.	R\$ 2.127,00

15. Em um quadrado de área = 81, sabe-se que um dos lados mede $x+4$ e outro lado mede $y+5$. Quanto vale x e y ?	
A.	$x = 4$ $y = 5$
B.	$x = 5$ $y = 4$
C.	$x = 1$ $y = 9$
D.	$x = 9$ $y = 9$
E.	$x = 3$ $y = 3$

16. Se Ana possui o triplo da idade de seu irmão, Pedro, atualmente, mas daqui 4 anos Ana terá apenas o dobro da idade de seu irmão. Qual a idade de Ana hoje?	
A.	12 anos.
B.	15 anos.
C.	20 anos.
D.	22 anos.
E.	25 anos.

17. Resolva a equação:	
$x = \frac{1}{2} - \frac{1}{4} + \frac{1}{5}$	
A.	$x = \frac{19}{20}$
B.	$x = \frac{4}{5}$
C.	$x = \frac{3}{10}$
D.	$x = \frac{9}{16}$
E.	$x = \frac{9}{20}$

18. Qual a medida da hipotenusa de um triângulo retângulo de catetos 9 e 12?	
A.	9
B.	12
C.	15
D.	18
E.	20

19. João faz o cálculo de quanto seus bens lhe custaram baseado no tempo de uso. Seu notebook, que custou R\$ 3.600,00 e durou 4 anos, qual foi o custo mensal de João com esse notebook?	
A.	R\$ 900,00
B.	R\$ 450,00
C.	R\$ 225,00
D.	R\$ 150,00
E.	R\$ 75,00

20. Quanto é 8% de 25?	
A.	1,6
B.	2
C.	2,5
D.	3,125
E.	5

CONHECIMENTOS GERAIS E ESPECÍFICOS DO CARGO PÚBLICO

21. Nos serviços que preparam alimentação, seja uma cozinha hospitalar, um restaurante comercial, ou mesmo uma cantina de escola, várias pessoas estão envolvidas no preparo dos alimentos, desde a chegada da matéria-prima até a preparação ser servida. Nesse processo de elaboração das preparações, qual é o conceito que define um manipulador de alimentos?

A.	Manipulador de alimentos são só as pessoas do serviço de alimentação que entram em contato direto com o alimento.
B.	Manipulador de alimentos é um conceito dado apenas ao cozinheiro e seu auxiliar.
C.	Manipulador de alimentos é qualquer pessoa do serviço de alimentação que entra em contato direto ou indireto com o alimento.
D.	Manipulador de alimentos são só as pessoas responsáveis por receber o alimento e armazenar corretamente.
E.	Nenhuma das alternativas está correta.

22. O cozinheiro deve ter conhecimento básico sobre os alimentos, para realizar bem o seu trabalho. Analise as afirmativas a seguir, relacionando as verdadeiras e as falsas:

- () As carnes de gado, de frango, peixe e ovo são alimentos ricos em proteína e devem fazer parte de um cardápio equilibrado.
- () A batata, por ser de origem vegetal, substitui a salada em uma refeição.
- () O arroz é um alimento rico em carboidrato, podendo ser substituído pelo macarrão ou pela polenta, mas nunca pela farinha de mandioca.
- () A diferença entre o leite integral e o leite desnatado é só no conteúdo de gordura, portanto, ambos podem ser utilizados em preparações culinárias.
- () O preparo de carnes deve ser realizado em área separada do preparo dos demais alimentos, principalmente das saladas que serão servidas cruas, por serem uma grande fonte de contaminação na cozinha.
- () Os alimentos que serão cozidos não precisam de controle de temperatura, pois o seu cozimento mata qualquer tipo de bactéria.

Agora que você leu as afirmativas e marcou **V** para as alternativas verdadeiras e **F** para as alternativas falsas, assinale a alternativa que corresponde à ordem CORRETA:

A.	V, F, F, V, V, F.
B.	F, V, V, F, F, V.
C.	V, V, F, V, F, V.
D.	F, F, V, V, F, F.
E.	V, F, V, F, V, F.

23. Para os alimentos que forem submetidos à fritura, deve-se implantar medidas que garantam que o óleo ou a gordura utilizados não constituam uma fonte de contaminação química do alimento preparado. É ERRADO afirmar:	
A.	Os óleos e gorduras devem ser substituídos imediatamente, sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, como o aroma e o sabor.
B.	Os óleos e gorduras utilizados devem ser aquecidos a temperaturas não superiores a 180°C (cento e oitenta graus Celsius).
C.	Os óleos e gorduras devem ser substituídos imediatamente, sempre que houver formação intensa de espuma e fumaça.
D.	Os óleos e gorduras devem ser substituídos apenas quando ficar escuro e formar borra no fundo da fritadeira.
E.	Sempre que possível, dar preferência às preparações cozidas, assadas ou grelhadas, ao invés das frituras.

24. Os alimentos, depois de cozidos e que não são servidos quentes, devem ser esfriados e levados ao refrigerador dentro de:	
A.	24 horas.
B.	12 horas.
C.	6 horas.
D.	3 horas.
E.	1 hora e 30 minutos.

25. As Boas Práticas são procedimentos que devem ser adotados dentro de um serviço de alimentação para garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com a legislação sanitária, utilizando-se de processos como limpeza, higienização, desinfecção, entre outros. Marque a alternativa ERRADA:	
A.	Limpeza é a remoção de microrganismos, sujeiras e impurezas das superfícies, podendo ser talheres, mesas, bancadas de apoio.
B.	Higienização é a operação que compreende as etapas de limpeza e desinfecção.
C.	Desinfecção é o uso de produtos químicos para eliminar microrganismos em superfícies.
D.	O álcool 70°C é uma substância usada apenas para a higienização das mãos, não podendo ser utilizado em outras superfícies na cozinha.
E.	Hipoclorito de sódio é uma substância à base de cloro presente em soluções frequentemente utilizadas para desinfecção.

26. Para o bom desempenho das funções de cozinheiro, as técnicas culinárias básicas de preparação dos alimentos devem ser conhecidas, pois fazem parte do trabalho diário desse profissional. Identifique cada uma das técnicas com o conceito correspondente.

1. Grelhar.
2. Empanar.
3. Marinar.
4. Dessalgar.
5. Untar.
6. Gratinar.

- colocar as carnes no tempero com água por algumas horas para melhor pegar o tempero.
 passar o alimento em uma camada de farinha, pode ser de trigo, de rosca, antes de fritar o alimento.
 passar uma camada de gordura na forma.
 assar na grelha.
 acrescentar uma camada de queijo em cima da preparação, e levar ao forno para dar crocância.
 retirar o sal do alimento.

Marque a alternativa CORRETA:

A.	6, 3, 2, 5, 1, 4.
B.	3, 2, 5, 1, 6, 4.
C.	4, 5, 3, 1, 2, 6.
D.	3, 5, 6, 2, 1, 4.
E.	6, 2, 5, 3, 4, 1.

27. Para o alimento ser conservado adequadamente sob refrigeração, em qual temperatura deve estar a parte interna da geladeira?

A.	-18°C (dezoito graus Celsius negativos).
B.	-1 a -4°C (um a quatro graus Celsius negativos).
C.	1 a 4°C (um a quatro graus Celsius).
D.	30 a 37°C (trinta a trinta e sete graus Celsius).
E.	50 a 60°C (cinquenta a sessenta graus Celsius).

28. As Boas Práticas de Higiene Pessoal incluem a correta higienização das mãos, a qual deve ser realizada pelo manipulador de alimentos:

1. Ao entrar na cozinha.
2. Antes e após cortar carne crua para ser cozida.
3. Ao sair para o horário de descanso.
4. Ao voltar do descanso para o trabalho.
5. Após usar os sanitários.

Marque a alternativa CORRETA:

A.	As alternativas 1, 2, 4 e 5 estão corretas e a alternativa 3 está incorreta.
B.	As alternativas 2, 3 e 4 estão corretas e as alternativas 1 e 5 estão incorretas.
C.	As alternativas 1, 2 e 5 estão corretas e as alternativas 3 e 4 estão incorretas.
D.	As alternativas 1, 3 e 4 estão corretas e as alternativas 2 e 5 estão incorretas.
E.	As alternativas 3, 4 e 5 estão corretas e as alternativas 1 e 2 estão incorretas.

29. Qual dos seguintes materiais NÃO deve ser encontrado nas áreas de processamento de alimentos?	
A.	Aço inoxidável.
B.	Madeira.
C.	Plástico.
D.	Fórmica.
E.	Vidro.

30. Durante todo o processo pelo qual o alimento passa, desde a sua produção até o consumo final, pode ocorrer contaminação por bactérias, tornando o alimento nocivo para a saúde humana, podendo causar um surto alimentar. Em qual temperatura do alimento as bactérias causadoras de toxinfecção alimentar se multiplicam mais rapidamente?	
A.	100°C (cem graus Celsius).
B.	65°C (sessenta e cinco graus Celsius).
C.	37°C (trinta e sete graus Celsius).
D.	5°C (cinco graus Celsius).
E.	0°C (zero graus Celsius).

Ficha de respostas para conferência (CONCURSO GUARATUBA Ed. 02 – 15/10/2022)
 Acesse o Gabarito Provisório a partir de 17/10/2022

01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30