



ESTADO DE SANTA CATARINA
MUNICÍPIO DE TREZE TÍLIAS
PROCESSO SELETIVO e EMPREGO PÚBLICO
Edital nº 001, de 01 de novembro de 2017.



CARGO: COZINHEIRA

CANDIDATO (A): _____

FICA TERMINANTEMENTE PROIBIDO AOS CANDIDATOS:

- ✓ Comunicar-se com outros candidatos.
- ✓ Fazer qualquer tipo de consulta ou uso de equipamentos eletrônicos.
- ✓ Sair com material referente à prova.
- ✓ Ausentar-se do local da prova sem o acompanhamento de um fiscal.

ORIENTAÇÕES IMPORTANTES

01 - Este caderno contém questões do tipo múltipla escolha.

02 - Verifique se o caderno contém falhas: folhas em branco, má impressão, páginas trocadas, numeração errada, etc. Encontrando falhas, levante a mão. O Fiscal o atenderá e trocará o seu caderno.

03 - Cada questão do tipo MÚLTIPLA ESCOLHA tem 4 (quatro) alternativas (A - B - C - D). Apenas 01 (uma) resposta é correta. Não marque mais de uma resposta para a mesma questão, nem deixe nenhuma delas sem resposta. Se isso acontecer, a questão será anulada.

04 - Para marcar as respostas definitivas no seu CARTÃO RESPOSTA do tipo MÚLTIPLA ESCOLHA, use caneta esferográfica com tinta preta. NÃO utilize caneta com tinta vermelha ou lápis.

05 - Ao receber o CARTÃO RESPOSTA preencha-o corretamente.

06 - Tenha cuidado na marcação da Folha de Respostas, pois ela não será substituída em hipótese alguma.

07 - Confira e assine a Folha de Respostas, antes de entregá-la ao Fiscal. NA FALTA DA ASSINATURA, A SUA PROVA SERÁ ANULADA.

08 - 40 minutos após o início das provas, você poderá retirar-se da sala SEM LEVAR ESTE CADERNO.

09 - Em nenhuma hipótese, o candidato poderá levar o Caderno de Provas e/ou o Cartão de Resposta.

10 - No encerramento das provas, há necessidade de pelo menos três candidatos presentes na sala. Isso faz parte das normas para transparência na fiscalização do Concurso.

11. A duração da prova será de Quatro Horas .

Anote aqui seu Gabarito.

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.

01. “Brasileiro” e “italiano” são classificados como:

- a) Adjetivos pátrios.
- b) Adjetivos simples.
- c) Adjetivos complexos.
- d) Adjetivos compostos.

02. Não é uma classificação válida de substantivo:

- a) Simples.
- b) Concreto.
- c) Usual.
- d) Abstrato.

03. São pronomes possessivos:

- a) A – Se.
- b) Você – Este.
- c) Nossas – Seus.
- d) Quantas – Todos.

04. Não é um sinônimo de “estilo”:

- a) Feitio.
- b) Frigor.
- c) Modo.
- d) Maneira.

05. Assinale a alternativa em que pelo menos uma das palavras deveria ter sido escrita com G e não com J:

- a) Ajenda – Evangelho.
- b) Jeito – Jesuíta.
- c) Lojista – Projeção.
- d) Rejeição – Majestade.

06. A soma de todos os lados de uma caixa de pizza quadrada é 120 centímetros. Qual deverá ser o maior diâmetro possível de uma pizza para ser colocada nesta caixa?

- a) 15 centímetros.
- b) 30 centímetros.
- c) 45 centímetros.
- d) 60 centímetros.

07. O computador que Júlio deseja comprar custa R\$ 2.100,00. Na promoção do final deste mês, ele estará com um desconto de 25% no valor total. Considerando este desconto, qual será o valor pago por Júlio pelo computador?

- a) R\$ 935,00.
- b) R\$ 1.525,00
- c) R\$ 525,00.

d) R\$ 1.575,00.

08. Se um parque possui 480.000,00 de metros quadrados de área verde, esse valor corresponde a quantos quilômetros quadrados?

- a) 48.000 km².
- b) 4.800 km².
- c) 480 km².
- d) 48 km².

09. Para o seu aniversário, Joaquim comprou as seguintes quantidades e itens para uma reunião com os colegas:

<i>Produtos</i>	<i>Quantidade</i>	<i>Valor Unitário / Quilo</i>
<i>Bolo Brigadeiro</i>	<i>3 Kg</i>	<i>R\$ 20,00</i>
<i>Salgados</i>	<i>2 Centos</i>	<i>R\$ 35,00</i>
<i>Doces</i>	<i>1 Cento</i>	<i>R\$ 40,00</i>
<i>Bebidas</i>	<i>6 Unid</i>	<i>R\$ 5,00</i>

Com base nestes valores, o total gasto nesta festa foi de:

- a) R\$ 170,00.
- b) R\$ 200,00.
- c) R\$ 190,00.
- d) R\$ 130,00.

10. O trajeto de uma linha de ônibus leva 45 minutos para chegar ao centro da cidade e 45 minutos para retornar ao bairro. Em um dia com 10 viagens completas, de ida e de volta, por quantas horas este ônibus esteve em serviço?

- a) 15 horas.
- b) 18 horas.
- c) 12 horas.
- d) 9 horas.
- e)

11. Em serviços de alimentação, é comum a oferta de carnes, frangos, peixes e ovos como opções de prato principal. Com relação ao valor nutricional, esses alimentos são fontes primárias de:

- a) Açúcares.
- b) Gorduras.
- c) Proteínas.
- d) Sódio.

12. O ato de lavar, descascar e cortar a batata para fazer um purê compreende qual fase da produção de refeições?

- a) Preparo.
- b) Pré-preparo.
- c) Distribuição.
- d) Higienização.

13. Um restaurante serve como prato-base um cereal e uma leguminosa. Assinale a alternativa que apresenta um cereal e uma leguminosa:

- a) Cenoura e grão-de-bico.
- b) Mandioca e feijão.
- c) Batata doce e frango.
- d) Arroz e feijão.

14. A utilização de ovos em serviços de alimentação deve ser criteriosa pelo risco de contaminação por Salmonella. Analise as afirmativas a seguir sobre os procedimentos para garantia da qualidade sanitária das preparações à base de ovos:

I- O prazo de validade dos ovos deve ser conferido antes de sua aquisição.

II- Preparações com ovos crus são permitidas desde que os clientes sejam avisados.

III- É proibido o uso de ovos com a casca rachada em preparações de alimentos.

São corretas as afirmativas:

- a) I, II e III.
- b) I e III.
- c) II e III.
- d) I e II.

15. A chicória é considerada um (a):

- a) Cereal.
- b) Leguminosa.
- c) Verdura.
- d) Oleaginosa.

16. Quando um chefe de cozinha manda fazer a *mise em place*, ele quer dizer que é para:

- a) Separar as quantidades exatas para a receita.
- b) Higienizar os alimentos.
- c) Limpar carnes, aves e peixes.
- d) Temperar os alimentos.

17. Na cozinha, o cutelo é utilizado para:

- a) Descascar vegetais.
- b) Cortar ossos.
- c) Fatiar e abrir pães.
- d) Cortes pequenos de legumes e frutas.

18. No texto de uma receita de bolo, fala-se para colocar os ingredientes em um *bowl*. O que é isso?

- a) Instrumento que macera os ingredientes.
- b) Tigela para misturar os ingredientes.
- c) Batedor para homogeneizar os ingredientes do bolo.
- d) Assadeira para assar o bolo.

19. A limpeza e a organização do ambiente de trabalho são dois fatores essenciais em uma cozinha. Com relação a isso, assinale a alternativa incorreta:

- a) As janelas da cozinha devem possuir telas para impedir a entrada de insetos e outros animais.
- b) A limpeza da cozinha deve ser realizada sempre que necessário e no final das atividades de trabalho para prevenir baratas, ratos e outras pragas.
- c) Os banheiros devem se comunicar diretamente com as áreas de armazenamento e preparo dos alimentos para facilitar a circulação dos funcionários.
- d) Todos os objetos sem utilidade para o trabalho na cozinha devem ser retirados, pois podem concentrar poeira e bactérias.

20. O tomate, sem pele e sem sementes, cortado em cubos médios é chamado de:

- a) Julienne.
- b) Concassé.
- c) Chiffonade.
- d) Brunoise.