



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



CARGO: INSTRUTOR DE ARTES E OFÍCIOS - CULINARIA

CANDIDATO (A): _____

FICA TERMINANTEMENTE PROIBIDO AOS CANDIDATOS:

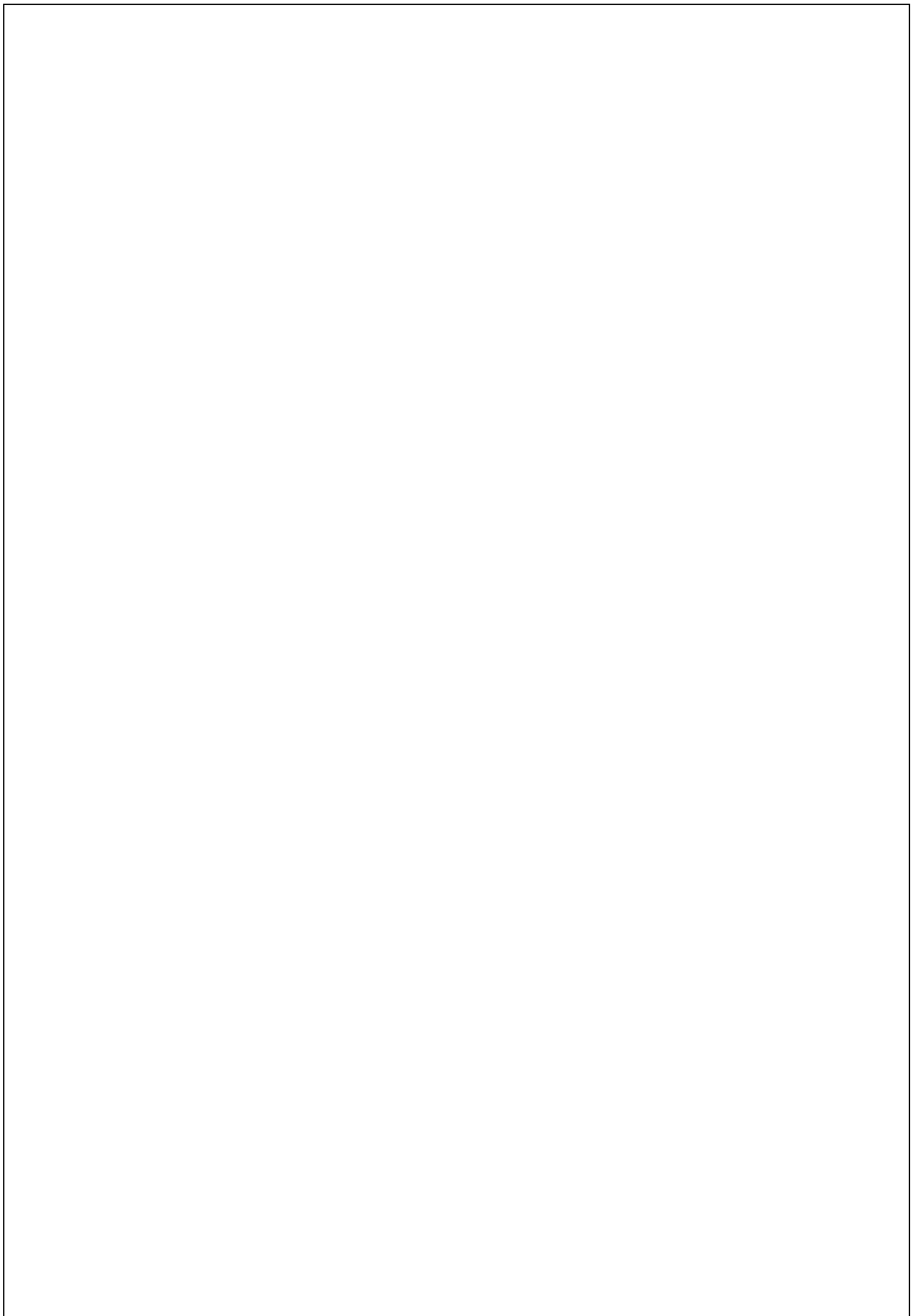
- ✓ Comunicar-se com outros candidatos.
- ✓ Fazer qualquer tipo de consulta ou uso de equipamentos eletrônicos.
- ✓ Sair com material referente à prova.
- ✓ Ausentar-se do local da prova sem o acompanhamento de um fiscal.

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.

11. Para facilitar a separação de itens destinados à reciclagem, existem lixeiras com cores e símbolos específicos para cada tipo de resíduo. A lixeira destinada ao descarte de restos alimentares tem a cor:

- a) Vermelha.
- b) Marrom.
- c) Azul.
- d) Amarela.

12. É essencial para um manipulador de alimentos manter sua higiene pessoal. Sendo assim, analise as afirmativas a seguir:

I- Os manipuladores de alimentos devem manter suas unhas curtas, com base e/ou esmalte;

II- O banho deve ser diário e homens devem ter barba e bigode raspados diariamente;

III- Em ambiente de serviço, os cabelos deverão estar presos e totalmente protegidos;

IV- O uniforme deve ser trocado a cada 2 (dois) dias e utilizado apenas nas dependências internas da empresa.

São corretas apenas as afirmativas:

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

13. Para cortar carne em bifês, qual equipamento de proteção individual deve ser utilizado?

- a) Luva de borracha.
- b) Luva de malha de aço.
- c) Luva térmica.
- d) Luva de plástico.

14. Com relação ao armazenamento de alimentos, assinale a alternativa incorreta:

- a) Os produtos comprados há mais tempo devem ser colocados a frente dos mais novos para garantir que sejam usados antes – regra PEPS.
- b) Deve-se evitar o contato entre alimentos prontos e alimentos crus no armazenamento.
- c) Alimentos prontos para consumo como um pudim de leite devem ser acondicionados nas prateleiras inferiores das geladeiras.
- d) Os alimentos não devem ser armazenados em contato direto com o chão.

15. A higienização de frutas deve seguir algumas técnicas para garantir maior redução de bactérias e, conseqüentemente, reduzir o risco de doenças. Assinale a alternativa que apresenta a técnica correta de higienização:

- a) Lavar em água quente, utilizando detergente.
- b) Lavar em água corrente, colocar em solução clorada entre 15 e 30 minutos, enxaguar em seguida.
- c) Deixá-las de molho em água quente e enxaguá-las em seguida.
- d) Lavar em água corrente, colocar em solução clorada durante 10 minutos e enxaguar em seguida.

16. Espaguete à Calábria é o nome dado à preparação feita com:

- a) Espaguete, molho branco, ervilhas, champignon, apressentado em cubos e queijo ralado.
- b) Espaguete, carne em cubos, vagem, cenoura, ervilhas e molho de tomate.
- c) Espaguete, carne moída e azeitonas.
- d) Espaguete, manteiga, linguiça calabresa em cubos.

17. Assinale a alternativa que apresenta uma opção de guarnição:

- a) Espeto chinês.
- b) Frango xadrez.
- c) Farofa ouro.
- d) Filé de peixe à jangadeira.

18. As hortaliças podem ser cortadas em diversos formatos para atender as exigências estéticas das receitas. Qual das alternativas abaixo apresenta a definição correta do corte de vegetal chamado *brunoise*?

- a) Cubos de 2 a 3mm quadrados. Utilizados mais para guarnição ou sopas.
- b) Bastõezinhos de 5 a 6 cm de comprimento e 1 cm de largura.
- c) Cubo de 1 cm usado para guarnições simples e mistas de vegetais compactos.
- d) Tirinhas de 4 a 5 cm de comprimento por 2 a 3 mm de largura. Usado para sopas.

19. Um alimento feito à milanesa é aquele que:

- a) Foi revestido de ovos e farinha de trigo, antes de fritar.
- b) Foi revestido de ovos e farinha de rosca ou pão, antes de fritar.
- c) Foi dourado em pouca gordura.
- d) Foi revestido apenas de farinha de trigo, antes de fritar.

20. Com relação à periodicidade de limpeza em uma cozinha, marque a alternativa que apresenta somente itens que devem ser higienizados diariamente:

- a) Pisos, rodapés e pias.
- b) Paredes, portas e janelas.
- c) Estoque, pisos e luminárias.
- d) Utensílios, armários e coifa.