

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01. São atribuições da Copeira, EXCETO:

- a) Avaliar o serviço dos auxiliares de serviços gerais;
- b) Zelar pela limpeza e ordem da cozinha e copa;
- c) Preparar bandejas e servir café, chá e água;
- d) Lavar e guardar utensílios próprios de suas tarefas.

02. Quanto a postura ética no trabalho, o profissional deverá:

- a) Prejudicar deliberadamente a reputação de colegas de trabalho, de superiores hierárquicos ou de outros servidores;
- b) Usar qualquer artifício para dificultar o exercício regular de direito por qualquer pessoa;
- c) Permitir ou concorrer para que interesses particulares prevaleçam sobre o interesse público;
- d) Manter-se atualizado com as instruções, as normas de serviço e a legislação pertinente à instituição onde exerce suas funções.

03. Postura e boas maneiras combinam com a Ética Profissional. Neste cargo, ser ético é:

- a) Dar opiniões quando não for consultado;
- b) Criticar o trabalho do colega, visando obter privilégios;
- c) Ser pontual, honesto, discreto, cumprir com suas obrigações e não abusar da confiança de ninguém.
- d) Faltar ao serviço sem comunicar ao seu Chefe.

04. Para que o desempenho da Copeira seja satisfatório, tanto no aspecto pessoal quanto profissional, ela deverá se comportar:

- a) De maneira pessoal;
- b) Desacatar ordem e descumprir a rotina de trabalho;
- c) De maneira impessoal, procurando cumprir as atribuições que lhe conferem com atenção e respeito a todos;
- d) Todas as alternativas estão corretas.

05. São resultados de um bom "Relacionamento Humano no Trabalho", EXCETO:

- a) Imparcialidade;
- b) Polêmica;
- c) Respeito;
- d) Bom humor.

06. O Servidor Público no exercício da sua função deve apresentar um bom relacionamento com os colegas. Para isto, é preciso ser:

- a) Dinâmico, severo, formal e competente;
- b) Dinâmico, severo, formal e egoísta;
- c) Dinâmico, participativo, respeitador, competente e educado;
- d) Dinâmico, participativo, ambicioso, egoísta e educado.

07. Os materiais e utensílios utilizados na cozinha podem sofrer desgaste, descuido e desconhecimento em manejá-los. Algumas recomendações podem ser úteis.**Assinale V para as alternativas verdadeiras e F para alternativas falsas.**

- () Não é necessário limpar imediatamente após uso, os utensílios de madeira.
- () Não aquecer chapas além do necessário, gastando inutilmente o combustível e expondo o metal à fusão.
- () Controlar o fechamento de portas de refrigerador para não comprometer sua eficiência.
- () Adicionar água fria em panela muito quente para evitar deformação e até rachaduras.
- () Dar preferência ao alumínio para utensílios de cozinha por serem bons condutores de calor, serem duráveis e fáceis de limpar.

A seqüência CORRETA é:

- a) F; V; V; F; V;
- b) F; F; V; V; V;
- c) V; V; V; F; F;
- d) V; F; V; F; V.

08. Sabemos que a pessoa que trabalha na manipulação de alimentos pode contribuir para a transmissão de doenças veiculadas pelos alimentos.

Dentre os cuidados a serem tomados, marque a alternativa que NÃO é verdadeira:

- a) Tomar banho diariamente, lavar e secar bem os pés;
- b) Não ir ao banheiro de bata ou avental de preparo de alimentos;
- c) Não é necessário usar avental, touca e outros acessórios;
- d) Manter a higiene adequada das mãos e conservar os uniformes limpos.

09. Com relação aos cuidados pessoais necessários à manipulação de alimentos, assinale a alternativa INCORRETA:

- a) O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos;
- b) Se você estiver doente ou com cortes e feridas ao manipular os alimentos deve-se utilizar máscaras e curativos sobre o corte e as feridas;
- c) Os cabelos devem estar presos e cobertos com o uso de redes ou toucas;
- d) Não é permitido o uso de barba pelos homens.

10. Dentre os cuidados com o lixo, é INCORRETO afirmar:

- a) O lixo deve ser retirado frequentemente e permanecer na área de preparo dos alimentos em sacos bem fechados;
- b) O lixo deve ser retirado frequentemente para fora da área de preparo de alimentos em sacos fechados;
- c) Após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos corretamente e esfregá-las com um pouco de produto antisséptico para concluir sua lavagem;
- d) As lixeiras mais apropriadas para cozinha são as que possuem tampas e acionamento por pedal.

11. No ambiente da cozinha, é conduta CORRETA:

- a) Falar ao celular;
- b) Trabalhar em silêncio enquanto manipula alimentos;

- c) Manter-se perfumado, levemente maquiado e com poucos acessórios;
- d) Lavar as mãos várias vezes na pia da cozinha.

12. Para prevenir incêndios no ambiente de trabalho, a Copeira deve evitar:

- a) O uso de álcool próximo ao fogo;
- b) Usar fósforo para acender o fogo;
- c) Instalar o botijão de gás ao lado do fogão;
- d) Acender várias bocas do fogão ao mesmo tempo.

13. A forma correta e adequada de usar lixeiras para acondicionamento dos lixos, é:

- a) Deixá-las destampadas;
- b) Deixá-las em qualquer local;
- c) Deixá-las sempre tampadas e forradas com saco plástico;
- d) Todas as alternativas estão corretas.

14. Os fatores que favorecem a presença de insetos e roedores na cozinha são:

- a) Restos de alimentos e ambiente desorganizado;
- b) Ausência de gatos e cachorros;
- c) Alimentos bem guardados e lixo tampado;
- d) Ambiente limpo e recipientes cobertos.

15. Sobre as técnicas corretas de preparo de café, é INCORRETO afirmar:

- a) A água utilizada para o preparo do café deve ser de boa qualidade, sem aromas ou odores desagradáveis.
- b) Recomenda-se reaquecer o café quando o mesmo estiver frio;
- c) No preparo do café em ebulição, o pó de café é colocado em água quente, deixado em ebulição por dois ou três minutos;
- d) O café deve ser colocado na garrafa térmica, após esterilizada com água morna.

16. Para lavar louças de forma correta, após seu uso normal, deve-se usar:

- a) Sabão em pó;
- b) Água sanitária;
- c) Sapólio e limão;
- d) Detergente ou sabão.

17. Com relação ao consumo e preparo de alimentos, é **INCORRETO** afirmar:

- a) Uma peça de carne deve sempre ser cortada no sentido paralelo e contra as fibras;
- b) Na compra de um pescado, podemos afirmar que ele é fresco quando, em seus olhos as córneas estão brilhantes e as guelras, avermelhadas;
- c) A maneira clássica de cortar uma ave deve ser pelas juntas;
- d) A carne de segunda é retirada de uma parte do animal, onde o músculo é mais exercitado.

18. Sempre devemos ter certos cuidados com relação aos gêneros alimentícios e materiais de limpeza. Neste sentido, como devem ser guardados?

- a) No mesmo local;
- b) Em locais adequados ao produto;
- c) No mínimo, a 30 centímetros de distância um do outro;
- d) Colocar dentro de uma caixa.

19. A sigla EPI, significa:

- a) Equipamento de polícia individual;
- b) Equipamento profissional de indivíduos;
- c) Equipamento pós incidente;
- d) Equipamento de proteção individual.

20. Com relação aos Equipamentos de Proteção Individual utilizados nas cozinhas, marque a alternativa **INCORRETA**:

- a) É apropriado o uso de calçado de segurança para proteção dos pés contra os agentes térmicos;
- b) O avental de vinil é recomendado como equipamento de proteção individual;
- c) Luvas térmicas devem ser utilizadas para se retirar formas dentro do forno;
- d) Não é apropriado que os equipamentos de fritura tenham termostato.