

**Questão 21**

Dentre as alternativas a baixo, assinale a que apresenta somente Equipamentos de Segurança Individual utilizados dentro da cozinha:

- a) protetor de ouvido, luvas térmicas, sapatos antiderrapantes e cinto de segurança;
- b) sapatos antiderrapantes, capacete, avental e óculos;
- c) luvas térmicas, avental, luva de aço, protetor de ouvido e óculos de proteção;
- d) pano de prato, sandália, cinto de segurança, capacete e touca;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 22**

Por que um indivíduo tem que utilizar Equipamentos de Proteção Individual dentro de uma cozinha:

- a) somente para o corpo não entrar em contato com os alimentos, pois, quando se trabalha em uma cozinha comercial as regras são mais rígidas;
- b) porque é bonito;
- c) porque no ambiente de cozinha comercial há o contato com vários fatores de riscos e, por isso, tem-se que estar sempre atentos e com os equipamentos de proteção individual sempre a mão;
- d) porque a empresa tinha que inventar mais coisa para os trabalhadores fazerem;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 23**

Dentro das sobremesas podemos servi-las quentes ou frias. Geralmente as sobremesas quentes são servidas no inverno, e as frias no verão. Identifique abaixo as sobremesas quentes:

- a) Beignets, manjar e cassata;
- b) Beignets, crepes e suflês;
- c) Camafeu, manjar e suflês;
- d) Crepes, bombom e bavaoais;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 24**

Quais das sobremesas abaixo podem ser classificadas como sobremesas típicas brasileiras? Assinale a alternativa correta:

- a) Brigadeiro, Ambrosia e nougat;
- b) Brigadeiro, Bavaoais e Arroz doce;
- c) Brigadeiro, Arroz doce e quindim;
- d) Strudel, ambrosia e parfat;
- e) nenhuma das alternativas.

### Questão 25

Assinale a alternativa abaixo que corresponda ao termo guarnição:

- a) é a proteína do prato;
- b) é o prato;
- c) é o alimento que acompanha ou enfeita o prato principal da refeição, dando mais sabor ou melhorando a sua aparência;
- d) são os talhares que iremos utilizar para comer;
- e) nenhuma das alternativas.

### Questão 26

O molho é um líquido espesso e saboroso que acompanha um alimento com a finalidade de acentuar seu sabor. Mas os molhos contemporâneos são preparações que diferem muito do conceito tradicional dos molhos onde se utilizam de matéria prima alternativa, proporcionando uma série de novas criações. Marque abaixo quais são os molhos contemporâneos:

- a) Chutneys, Mostarda, Sabayons e Pesto;
- b) Chutneys, Coulis, Maître-d hotel e Sabayons;
- c) Coulis, Chutneys, Vinagrete e Mostarda;
- d) Sabayons, Agri-doce, Pesto e ;
- e) nenhuma das alternativas.

### Questão 27

O termo salada é de origem provençal, onde quer dizer “comida salgada”. A França é considerada o país da salada, apresentando as mais diversas misturas e dos mais variados ingredientes, sendo eles crus ou cozidos e depois esfriados. Identifique abaixo o prato que não é considerado salada.

- a) Salada *Waldorf*;
- b) *Ratatouille*;
- c) Salada *Ceasar*;
- d) Salada *Caprese*;
- e) nenhuma das alternativas.

### Questão 28

Na elaboração de um prato, além da preocupação com o sabor dos alimentos e a qualidade da matéria prima, sua montagem também requer preocupação. Deve-se procurar trabalhar com cores diferentes, texturas diferenciadas dos alimentos e as formas de como fazer a disposição harmoniosa dos alimentos no prato. Com estes elementos, qual alternativa abaixo está correta:

- a) peito de frango grelhado acompanhado de purê de batata e couve flor;
- b) salmão grelhado acompanhado de abóbora cabotiá;
- c) congrio, acompanhado de talharim na manteiga e batata cozida;
- d) medalhão de filé mignon ao molho de pimenta rosa, acompanhado de cenouras, ervilha torta, batata crocante e arroz de castanhas;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 29**

Além de vinagre, azeite de oliva, sal e pimenta do reino, os outros ingredientes compõem o molho campanha, são eles:

- a) cebola, tomate, pimentão verde, repolho, pepino e salsinha;
- b) pimentão vermelho, pimentão verde, pimentão amarelo, repolho e pepino;
- c) cebola, tomate e salsa;
- d) tomate e salsa;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 30**

Os molhos básicos são aqueles que servem de base para a formação de outros molhos. Quais são estes molhos básicos na cozinha?

- a) demi-glace, frango, châteaubriant e espanhol;
- b) demi-glace, velouté, bechamel e tomate;
- c) velouté, bechamel, tomate e madeira;
- d) tomate, aurora, poivrade;
- e) nenhuma das alternativas.

O formulário a seguir servirá, caso queira, para anotação de suas respostas para posterior conferência.

<b>QUESTÃO</b>	<b>RESPOSTA</b>	<b>QUESTÃO</b>	<b>RESPOSTA</b>
1		31	
2		32	
3		33	
4		34	
5		35	
6		36	
7		37	
8		38	
9		39	
10		40	
11		41	
12		42	
13		43	
14		44	
15		45	
16		46	
17		47	
18		48	
19		49	
20		50	
21		51	
22		52	
23		53	
24		54	
25		55	
26		56	
27		57	
28		58	
29		59	
30		60	