

PROVA DE COZINHEIRO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

1) É uma conduta correta durante o trabalho na cozinha:

- a) lavar primeiro as panelas e depois os talhares;
- b) carregar os alimentos na mão, evitando pratos ou tabuleiros;
- c) adicionar água fria em panela muito quente para que não deforme;
- d) cozinhar os alimentos sempre com a panela destampada;
- e) não deixar a chama ultrapassar os bordos externos da panela.

2) No preparo de carnes é correto:

- a) os bifes devem ser retirados acompanhando o comprimento da fibra da carne para que não endureçam;
- b) assar a carne em fogo brando, aumentando a temperatura para o dourado final;
- c) as carnes de segunda são as mais indicadas para bifes grelhados e assados ao espeto;
- d) para ensopados deve-se cozinhar a carne inteira pois a carne picada dificulta o cozimento;
- e) para o preparo de um cozido ou escaldado deve-se utilizar sempre carne de primeira.

3) Para o preparo de sopa juliana, a cenoura deve ser cortada em:

- a) cubos;
- b) bolinhas;
- c) rodela;
- d) tirinhas;
- e) quadrados.

4) O uso de luvas de malha de aço é indicado no desempenho da seguinte tarefa:

- a) lavagem de panelas e utensílios;

- b) manipulação de hortifruti já prontos para consumo;
- c) preparo de alimentos que não serão cozidos;
- d) manipulação de alimentos que já foram cozidos;
- e) manipulação de carnes cruas.

5) Considera-se uma conduta adequada do cozinheiro para prevenir contaminação:

- a) experimentar a comida nas mãos ou com os dedos;
- b) usar grampos e adornos para prender os cabelos;
- c) usar o uniforme apenas nas dependências internas do serviço;
- d) provar alimentos em talheres e devolvê-los a panela sem limpar;
- e) enxugar o suor no avental para que não caia na comida.

6) Tipo de salada feita com agrião, alface, rúcula, acompanhada de molho vinagrete:

- a) salada verde;
- b) salada russa;
- c) salada agridoce;
- d) salada grega;
- e) salada turca.

7) Assinale o critério que deve ser seguido no armazenamento de alimentos para preservar sua qualidade:

- a) produtos de prateleira devem sempre ser guardados encostados à parede;
- b) produtos com data de fabricação mais antiga devem ser guardados atrás dos mais novos;
- c) não recongelar alimentos que já tenham sido descongelados anteriormente;
- d) manter os alimentos em caixas de madeira na despensa;
- e) os monoblocos com alimentos devem ficar no chão da área de estoque.

8) No ambiente da cozinha o funcionário deve:

- a) lavar as mãos várias vezes na pia da cozinha;
- b) trabalhar em silêncio enquanto manipula alimentos;
- c) manter as unhas sempre com esmalte;
- d) usar roupas largas com acabamentos em babados;
- e) manter-se perfumado, levemente maquiado e com poucos acessórios.

9) Assinale o alimento que é uma leguminosa:

- a) milho;
- b) ovo;
- c) agrião;
- d) feijão;
- e) banana.

10) Se considerarmos que a alface perde 30% do seu peso durante a limpeza (pré-preparo), quanto é necessário para termos 1400 gramas de alface limpa:

- a) 4,2 kg;
- b) 1,7 kg;
- c) 1,1 kg;
- d) 3,4 kg;
- e) 2,0 kg.

11) O pescado fresco deve ter a carne:

- a) firme e resistente à pressão dos dedos;
- b) elástica e de cor leitosa;
- c) sem elasticidade e rosada;
- d) elástica e conservando o sinal de pressão dos dedos;
- e) sem elasticidade e sem brilho.

12) Qual das hortaliças abaixo leva mais tempo para cozinhar:

- a) couve-flor;
- b) beterraba;
- c) batata;

- d) repolho;
- e) abóbora.

13) É exemplo de guarnição:

- a) bife à milanesa;
- b) sopa mista;
- c) pudim de leite;
- d) suflê de cenouras;
- e) galinha ensopada.

14) Para uma melhor utilização de ovos em preparações culinárias deve-se:

- a) colocar os ovos sempre gelados para cozinhar para evitar rachaduras;
- b) esfriar rapidamente os ovos depois de cozidos para evitar camada escura em volta da gema;
- c) acrescentar os ovos a misturas bem quentes para não talhar;
- d) nunca acrescentar sal ao fritar um ovo pois desacelera o cozimento;
- e) mergulhar a faca em água gelada antes de cortar ovos cozidos em rodela para que não se esfarelem.

15) Sobre intoxicação alimentar é correto afirmar:

- a) as bactérias que causam intoxicação estão apenas nos insetos e roedores;
- b) a principal causa de intoxicação alimentar é o armazenamento de alimentos no refrigerador;
- c) os alimentos que causam intoxicação podem ter aparência, gosto e cheiro normais;
- d) consumir o alimento imediatamente após seu preparo é um dos maiores riscos para intoxicação alimentar;
- e) para evitar a multiplicação das bactérias, os alimentos devem ser armazenados a uma temperatura de 40° C depois do preparo.

16) Em relação aos alimentos mantidos no refrigerador deve-se:

- a) guardar vegetais e frutas na parte superior;

- b) abrir as portas do refrigerador várias vezes para troca de ar;
- c) empilhar os alimentos para evitar a circulação do ar;
- d) guardar os alimentos sem limpá-los, para melhor conservação;
- e) colocar os alimentos em recipientes próprios para que não ressequem.

17) O termo guisado significa:

- a) preparação com envoltura de massa;
- b) preparação doce ou salgada que leva ovo;
- c) preparação salgada feita com gelatina;
- d) bife grosso redondo contornado por toucinho;
- e) refogado de carne cozida picada.

18) É uma operação de pré-preparo:

- a) picar;
- b) assar;
- c) fritar;
- d) grelhar;
- e) ensopar.

19) O nome do molho feito à base de tomate acrescentado de alho, sal e uma pitada de açúcar é:

- a) holandês;
- b) ao pesto;
- c) à parisiense;
- d) ao sugo;
- e) à camponesa.

20) Assinale o exemplo de procedimento que deve ser seguido pelo manipulador de alimentos:

- a) decorar o arroz cozido com salsa crua não higienizada;
- b) quebrar os ovos crus juntos, um sobre o outro, no mesmo recipiente;
- c) colocar a faca suja sobre a placa de corte limpa;
- d) descongelar a carne em refrigerador ou microondas;

e) transportar panelas apoiadas ao corpo.

21) Assinale a conduta que representa risco de transmissão de doença pelos alimentos:

- a) cozinhar bem os alimentos;
- b) separar os alimentos crus dos cozidos;
- c) deixar alimentos cozidos a temperatura ambiente;
- d) limpar os utensílios após o uso;
- e) lavar as mãos constantemente.

22) Termo que significa envolver em farinha de rosca e ovo para fritar ou assar:

- a) à milanesa;
- b) branquear;
- c) al dente;
- d) à francesa;
- e) besuntar.

23) Assinale o condimento recomendado para o uso em carnes de boi:

- a) noz-moscada;
- b) anis;
- c) canela;
- d) louro;
- e) gergelim.

24) Para uma adequada higiene do ambiente de trabalho deve-se:

- a) sempre varrer a seco o piso da cozinha;
- b) iniciar a limpeza pelo piso e ir subindo para os lugares mais altos;
- c) deixar os utensílios secar naturalmente, ao invés de usar panos;
- d) deixar os animais domésticos terem acesso somente à despensa;
- e) limpar as paredes na altura da bancada de 6 em 6 meses.

25) É um processo de cozimento através do calor úmido:

- a) cocção a vapor;
- b) assar ao forno;
- c) assar ao espeto;
- d) fritar;
- e) grelhar.

26) Sopa feita com água, batatas cozidas, azeite, couve cortada bem fina e rodelas de chouriço ou paio:

- a) minestrone;
- b) velouté;
- c) sopa-creme;
- d) canja;
- a) caldo verde.

27) Tipo de macarrão mais indicado em sopas ou caldos:

- a) lasanha;
- b) canelone;
- c) padre-nosso;
- d) espaguete;
- e) talharim.

28) É um exemplo de fruta cítrica:

- a) cereja;
- b) tangerina;
- c) banana;
- d) avelã;
- e) mamão.

29) É um exemplo de infuso:

- a) suco de laranja;
- b) refresco de maracujá;
- c) chá preto;
- d) vitamina de mamão;
- e) leite com chocolate.

30) Para o preparo da dieta de um paciente são necessários 180 g de frango. Quanto será necessário para o preparo da dieta de 300 pacientes:

- a) 5,4 kg;
- b) 54 kg;
- c) 480 kg;
- d) 48 kg;
- e) 34 kg.

CONHECIMENTOS GERAIS

Monteiro Lobato é um dos grandes escritores brasileiros, sua habilidade em recontar e adaptar as fábulas da antiguidade ultrapassa gerações e idades. Leia com atenção a fábula a seguir.

Texto

O CARREIRO E O PAPAGAIO

Vinha um carreiro à frente dos bois, cantarolando pela estrada sem fim. Estrada de lama.

Em certo ponto o carro atolou.

O pobre homem aguilhoa os bois, dá pancadas, grita; nada consegue e põe-se a lamentar a sorte.

- Desgraçado que sou! Que fazer agora, sozinho neste deserto? Se ao menos São Benedito tivesse dó de mim e me ajudasse...

Um papagaio escondido entre as folhas condeu-se dele e, imitando a voz de santo, começou a falar:

- Os céus te ouviram, amigo, e Benedito em pessoa aqui está para o auxílio que pedes.

O carreiro, num assombro, exclama:

- Obrigado, meu santo! Mas onde estás que não te vejo?

- Ao teu lado. Não me vês porque sou invisível. Mas, vamos, faze o que mando. Toma da enxada e cava aqui. Isso. Agora a mesma coisa do outro lado. Isso. Agora vais cortar uns ramos e estivar o sulco aberto. Isso. Agora vais aguilhoar os bois.

O carreiro fez tudo como o papagaio mandou e com grande alegria viu desatolar-se o carro.

- Obrigado, meu santo! – exclamou ele de mãos postas. Nunca me hei de esquecer do

grande socorro prestado, pois que sem ele eu ficaria aqui toda a vida.

O papagaio achou muita graça na ingenuidade do homem e papagueou, como despedida, um velho rifão popular:

Ajuda-te que o céu te ajudará.

Monteiro Lobato. *Fábulas*. São Paulo, Brasiliense, s/d.

31) Em relação ao enredo dessa fábula, aponte a alternativa que não está coerente com o contexto:

- a) o papagaio, bicho esperto e engraçado, oculta-se para acudir o ingênuo condutor do carro de bois.
- b) o santo se escondia porque, na verdade, não era nenhum santo; antes queria provar a moral da história.
- c) o milagre consistia em fazer o carreiro trabalhar com inteligência, coisa que sozinho não conseguiria.
- d) após obedecer as ordens do santo, o carreiro agradece e não percebe que quem trabalhou foi ele.
- e) o carreiro era um homem desprovido de fé, um tipo bobo-alegre que fraquejava frente às dificuldades surgidas.

32) No parágrafo:

"Um papagaio escondido entre as folhas condeou-se dele e, imitando a voz de santo, começou a falar:"

O que você entende na expressão sublinhada?

- a) que o papagaio utilizou o nível de fala coloquial para não assustar o carreiro.
- b) que o papagaio utilizou o nível de fala coloquial porque teve dó do carreiro.
- c) que o papagaio utilizou o nível de fala culta pois isto lhe dava um aspecto de seriedade.
- d) que o papagaio utilizou o nível de fala culta para zombar do carreiro.
- e) que o papagaio utilizou o nível de fala culta para fazer medo ao carreiro.

33) Em: " em certo ponto o carro atolou." e "Ajuda-te que o céu te ajudará."

As formas verbais sublinhadas estão no modo indicativo, nos tempos:

- a) pretérito perfeito e futuro do presente.
- b) pretérito imperfeito e presente.
- c) presente e futuro do pretérito.
- d) pretérito mais que perfeito e futuro do pretérito.
- e) pretérito imperfeito e futuro do presente.

34) Atente para as significações abaixo e marque a alternativa correspondente:

- I. cutucar um animal com vara de ferrão agudo na ponta;
- II. auxílio, ajuda;
- III. cobrir com ramos e paus os sulcos da estrada.
- IV. ficar preso na lama ou na areia.

- | I. | II. | III. | IV. |
|---------------|-------------|-----------|--------------|
| a) aguilhoar, | condoer-se, | rifão, | atolar; |
| b) desatolar, | aguilhoar | estivar, | sulcar; |
| c) lamentar, | gritar, | ajutório, | condoer-se; |
| d) aguilhoar, | ajutório, | estivar, | atolar; |
| e) aguilhoar, | ajutório, | estivar, | esconder-se. |

35) "Que fazer **agora**, sozinho neste deserto? Se ao menos São Benedito tivesse dó de **mim** e me ajudasse..."

As palavras em destaque são, respectivamente:

- a) advérbio de intensidade - pronome pessoal reto tônico;
- b) advérbio de tempo - pronome pessoal oblíquo tônico;
- c) advérbio de tempo - pronome pessoal oblíquo átono;
- d) advérbio de modo - pronome pessoal de tratamento;
- e) advérbio de lugar - pronome pessoal oblíquo tônico.

36) Qual é o resultado da expressão: (24 + 35) – (72 : 9) + (0,5 x 51) – 6,5?

- a) 70;
- b) 76,5;
- c) 40;
- d) 76;
- e) 50.

37) Se distribuirmos 193 lápis igualmente em 11 estojos, quantos lápis serão colocados em cada estojo?

- a) 96 lápis em cada um;
- b) exatamente 18 lápis em cada um;
- c) 17,5 lápis em cada um;
- d) 17 lápis em cada um;
- e) mais de 10 lápis e menos de 20 lápis em cada um.

38) No orçamento da prefeitura de uma cidade, $\frac{1}{20}$ das verbas vai ser destinada à Secretaria de Educação e $\frac{1}{25}$ à Secretaria de saúde. Qual desses setores vai receber mais verbas?

- a) o setor da Secretaria de Saúde;
- b) ambas receberão verbas iguais;
- c) a Secretaria de educação receberá menos que a Secretaria de Saúde;
- d) o setor da Secretaria de Educação;
- e) a Secretaria de Saúde receberá o dobro da Secretaria de Educação.

39) $\frac{1}{11}$ do salário de Marta é gasto no aluguel; $\frac{2}{11}$ na condução e o restante é gasto com alimentação e lazer. Que fração do salário é gasta em alimentação e lazer?

- a) $\frac{8}{11}$;
- b) $\frac{4}{11}$;
- c) $\frac{11}{8}$;
- d) $\frac{11}{4}$;
- e) $\frac{3}{11}$.

40) Dados os números: 7,1 – 37,501 – 49,07 – 80,8, qual é a soma dos números inteiros mais próximos deles?

- a) 170;

- b) 175;
- c) 174;
- d) 138;
- e) 136.