



PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARUJÁ – PMG

CONCURSO PÚBLICO PARA PROVIMENTO DE VAGAS E FORMAÇÃO DE CADASTRO RESERVA

EDITAL 001/2011 - SEDUC

Cód. 03 – Cozinheiro

Fábula do leão, o gato e o rato

Certo gato miserável, expulso pelos aldeões e vagando pelos campos a ponto de morrer de fome, magro e desvalido, foi encontrado por um leão e salvo de sua situação desesperadora. O rei dos animais convidou o infeliz a compartilhar sua caverna e se alimentar das sobras de suas abundantes refeições. Porém, este não era um convite inspirado pelo altruísmo ou por algum senso de lealdade racial; era simplesmente porque o leão estava sendo molestado por um rato que vivia num buraco de sua toca. Quando ele tirava a sesta, aquele vinha e lhe roía a juba. Acontece que os leões grandes e poderosos são incapazes de caçar ratos; em contrapartida, gatos ágeis o são; desse modo, ali estava a base para uma amizade sólida e talvez agradável. Bastou a presença do gato para manter o rato afastado, e assim o leão pode dormir em paz. O pequeno roedor não fazia o menor barulho porque o gato estava sempre alerta. O leão premiava seus serviços com farta alimentação engordando, sem delongas, seu ministro. Mas um dia o rato fez um ruído e o gato cometeu o erro fatal de agarrá-lo e devorá-lo. Desaparecido o rato, desapareceu também o favor do leão que, já cansado da companhia do gato, sem nem mesmo lhe agradecer, devolveu seu competente ministro à selva, onde teria que enfrentar novamente o perigo de morrer de fome. Máxima final: "Cumpra tua tarefa, mas sempre deixes algo por ser feito. Através desse algo permanecerás indispensável."

Fábula Indiana

1. Leia o texto e marque a alternativa que não está de acordo com o texto.

- A) O gato foi levado pelo leão para sua toca a fim de caçar um rato.
- B) Por amor ao próximo o leão levou o gato para sua caverna.
- C) Em troca do favor o rato comeria as sobras das refeições do leão.
- D) O gato cometeu o erro fatal quando devorou o rato.

2. De acordo com o texto relacione qualidades/defeitos, colocando:

- 1 - para o leão.
- 2 - para o gato.

- () rei dos animais.
- () infeliz.
- () ministro.
- () incapaz.
- () ágil.

Assinale a alternativa correta.

- A) 1 – 2 – 1 – 2 – 1.
- B) 2 – 1 – 2 – 1 – 2.
- C) 1 – 2 – 2 – 1 – 2.
- D) 1 – 2 – 2 – 2 – 1.

3. Observe as palavras:

- 1 - tigela.
- 2 - giló.
- 3 - bolacha.
- 4 - cardápio.

Estão escritas de maneira correta:

- A) apenas 2, 3 e 4.
- B) apenas 1, 3 e 4.
- C) apenas 1 e 2.
- D) apenas 3 e 4.

4. Analise as frases abaixo quanto à pontuação.

- () Você quer um doce?
- () Que prato bem decorado!
- () A decoração, desse prato, ficou perfeita.

Coloque (C) para correto e (E) para errado e assinale a alternativa correta.

- A) E – C – E.
- B) C – E – E.
- C) E – C – C.
- D) C – C – E.

5. As palavras acentuadas pela mesma regra de acentuação estão na alternativa:

- A) miserável – porém.
- B) devorá-lo – já.
- C) ágeis – agradável.
- D) ruído – sólida.

6. Assinale a alternativa que apresenta plural idêntico a “aldeões”.

- A) limão.
- B) irmão.
- C) mãe.
- D) cão.

7. Complete com a forma correta dos parênteses.

Na queda, o braço, o joelho e a pernas ficaram _____. (machucados/machucadas)
As revistas e as propagandas já estão _____. (velhos/velhas)
Ao receber o presente, o jovem disse muito _____ à namorada. (obrigado/obrigada)

Assinale a alternativa correta.

- A) machucadas – velhas – obrigada
- B) machucados – velhas – obrigado
- C) machucados – velhos – obrigado
- D) machucadas – velhos – obrigada

8. Em todas as alternativas as palavras, retiradas do texto, são sinônimas, exceto:

- A) “abundantes” -> fartas.
- B) “delongas” -> demora.
- C) “fatal” -> desastroso.
- D) “desvalido” -> protegido.

9. Na frase: Os cardápios seguem as exigências estipuladas pela nutricionista responsável, o verbo destacado encontra-se no presente, ou seja, uma ação atual. Assinale a alternativa em que o mesmo verbo esteja no futuro, uma ação que deverá ser realizada.

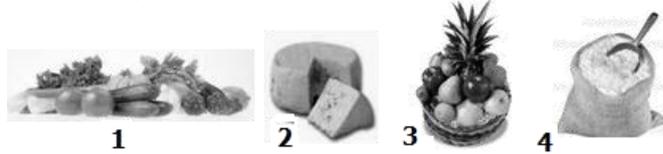
- A) seguiam.
- B) seguiram.
- C) sigam.
- D) seguirão.

10. Assinale a alternativa em que a concordância verbal esteja incorreta.
- A) O cozinheiro e o copeiro sempre se comunicou.
 - B) A maioria dos alimentos perecíveis estragaram.
 - C) A maioria dos alimentos perecíveis estragou.
 - D) Havia várias orientações e procedimentos de nutrição e higiene.
11. A divisão silábica está incorreta na alternativa:
- A) en-fren-tar.
 - B) fei-to.
 - C) com-pan-hia.
 - D) le-ão.
12. Assinale a alternativa em que o gênero dos substantivos encontra-se incorreto:
- A) aldeão – aldeoa.
 - B) gato – gata.
 - C) leão – leoa.
 - D) rei – rainha.
13. Todos os substantivos abaixo encontram-se no grau aumentativo, exceto:
- A) garrafão.
 - B) animalaço.
 - C) papelucho.
 - D) festança.
14. Foram comprados 75 quilos de legumes para o preparo de refeições, a saber:
- 20 kg eram de mandioquinha.
 - 15 kg eram de cenoura.
 - 18 kg eram de abóboras pequenas e os restantes eram de batatas, cujo peso era de:
- A) 22 kg.
 - B) 32 kg.
 - C) 18 kg.
 - D) 26 kg.
15. O cozinheiro comprou um jogo de facas por R\$ 186,00. Deu R\$ 96,00 de entrada e o restante pagou em duas prestações de _____ cada uma.
- A) R\$ 42,00
 - B) R\$ 40,00
 - C) R\$ 45,00
 - D) R\$ 36,00
16. Em média 4 laranjas grandes dão 250 ml de suco de laranja. Para fazer 8 litros de suco serão necessárias _____ laranjas.
- A) 32
 - B) 128
 - C) 118
 - D) 36
17. Para montar 5 sanduíches o cozinheiro gasta 750 segundos. Certo dia fez 120 sanduíches e para montá-los levou:
- A) 200 minutos.
 - B) 320 minutos.
 - C) 300 minutos.
 - D) 360 minutos.
18. Se o preço de dois quilos de carne moída é de R\$ 14,60 por 5 quilos pagarei:
- A) R\$ 35,50.
 - B) R\$ 35,60.
 - C) R\$ 36,60.
 - D) R\$ 36,50.

19. Para montar um sanduíche de queijo o cozinheiro usa 40 gramas de queijo prato em cada um. Para montar 3 dúzias desses sanduíches precisará de _____ gramas de queijo.
- A) 1.440
B) 1.240
C) 1.200
D) 1.400
20. Na volta do trabalho o cozinheiro anda 5 quarteirões de 102 m cada um até chegar ao ponto de ônibus. Após fazer o percurso de ônibus desce num ponto e anda mais 4 quarteirões de 95 m cada um até chegar em casa. Nesse percurso ele anda a pé:
- A) 880 m.
B) 870 m.
C) 890 m.
D) 900 m.
21. A cozinha e o refeitório juntos têm 72 m^2 de área e o refeitório tem o dobro da área da cozinha. Ele possui _____ m^2 de área.
- A) 46
B) 48
C) 42
D) 40
22. Calcule:
- Um número multiplicado por 2 dá 16.
 - Outro número dividido por 3 dá 7.
- Somando esses dois números encontrados, temos:
- A) 31.
B) 29.
C) 30.
D) 28.
23. Um cozinheiro serve refeições em 2 períodos. Num dia serviu 275 refeições e $\frac{3}{5}$ delas foram servidas de manhã. No período da tarde foram servidas _____ refeições.
- A) 120
B) 110
C) 100
D) 112
24. Por dia, na cozinha, é gasto um frasco e meio de detergente, em média. Em um trimestre o consumo, nessas condições, será de _____ frascos. (Obs: mês de 30 dias)
- A) 135
B) 125
C) 130
D) 138
25. O consumo semanal (5 dias úteis) de pão francês, de 50 gramas cada um, é de 30 quilos. O consumo é igual todos os dias. Por dia são consumidos _____ pães.
- A) 600
B) 150
C) 120
D) 750
26. Cada vez que faz um litro de café o cozinheiro usa 5 colheres de pó de café. Se meio quilo do produto dá 35 colheres, 5 quilos de pó de café dão _____ colheres do produto e dá para fazer _____ litros de café.
- A) 175 – 35
B) 155 – 31
C) 360 – 72
D) 350 – 70

27. Dentre as figuras abaixo aquela que representa um tipo de alimento não perecível está indicada pelo número:

- A) 3.
- B) 2.
- C) 4.
- D) 1.



28. Assinale a alternativa em que os alimentos podem ser armazenados no mesmo local.

- A) maçã, alface, pão, cebola.
- B) peixe, queijo, presunto, bolacha.
- C) batata, arroz, macarrão, farinha de trigo.
- D) chocolate em pó, sorvete, leite, banana.

29. Assinale a alternativa cujo alimento não deve ser armazenado por vários dias junto com os outros.

- A) Carne crua.
- B) Leite.
- C) Ovo.
- D) Iogurte.

30. Assinale a alternativa em que os quatro alimentos citados devem ser conservados em geladeira.

- A) maionese (em uso), pó de café, iogurte e farinha de milho.
- B) ovos, leite, manteiga e alface.
- C) maisena, lentilha, fubá, açúcar.
- D) peixe, feijão, limão e leite em pó.

31. Relacione cada alimento com o local correto de armazenamento e conservação preenchendo os parênteses com:

(1) Geladeira (2) Congelador (3) Despensa (temperatura ambiente)

- () verduras.
- () frutos do mar.
- () farinha.
- () ervilha enlatada.
- () leite "de caixinha" aberto.
- () leite "de caixinha" fechado.

A sequência correta do preenchimento dos parênteses de cima para baixo é:

- A) 1 – 2 – 3 – 3 – 1 – 2.
- B) 2 – 1 – 3 – 3 – 1 – 3.
- C) 3 – 2 – 1 – 1 – 2 – 1.
- D) 1 – 2 – 3 – 3 – 1 – 3.

32. Os alimentos perecíveis precisam ser conservados sob refrigeração na geladeira ou no freezer. Já que alimentos diferentes precisam de temperaturas diferentes, é importante também saber usar o espaço na geladeira, pois, dentro dela, há diferenças de temperaturas. Analise as orientações.

- 1 - Os alimentos devem ser colocados dentro do refrigerador ou freezer de modo que facilite a circulação de ar entre eles.
- 2 - Se as carnes forem utilizadas em até 24 horas, podem ficar nas prateleiras superiores da geladeira, caso contrário, devem ser congeladas.
- 3 - Os vegetais e as frutas devem ficar armazenados nas gavetas inferiores, que são áreas menos frias, onde esses alimentos não "queimam".

São orientações corretas:

- A) 1, 2 e 3.
- B) 1 e 2, apenas.
- C) 1 e 3, apenas.
- D) 2 e 3, apenas.

33. Sobre o armazenamento, preparo e consumo de alimentos é incorreto afirmar.

- A) Os alimentos retirados das embalagens e colocados em recipientes adequados devem ser devidamente etiquetados com o nome do produto, fornecedor, datas de abertura e de validade. Após a troca de embalagem ou manipulação, a validade será de 30 dias.
- B) Devem ser preparados e consumidos alimentos que estejam dentro do prazo de validade ou que tenham vencido a menos de 1 mês.
- C) Produtos de fabricação mais antiga devem ser guardados de forma a serem consumidos em primeiro lugar.
- D) Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou de higiene.

34. As hortaliças e frutas próprias para consumo não devem apresentar:

- partes ou casca amolecidas, manchadas, mofadas ou de cor alterada.
- polpa amolecida com mofo.
- folhas, raízes e talos murchos, mofados ou estragados.
- qualquer alteração na cor normal.
- qualquer modificação no cheiro característico.
- perfurações, enrugamento.

Estão de acordo com o enunciado

- A) apenas cinco itens.
- B) apenas quatro itens.
- C) todos os itens.
- D) apenas três itens.

35. Analise as afirmações sobre a qualidade dos produtos alimentícios e escolha a que está incorreta.

- A) O camarão precisa estar com a cabeça presa ao corpo, a carapaça firme, o olho brilhante e o cheiro agradável.
- B) Peixes estão frescos quando os olhos são arredondados, a guelra é vermelha, o cheiro é suave, a pele está brilhante e as escamas se soltam ao toque das mãos.
- C) Carne bovina e de porco quando estão frescas, apresentam gordura branca e firme, cor vermelho-brilhante e cheiro agradável.
- D) Embutidos como salsicha, linguiça, salame, mortadela, presunto devem apresentar a cor original, sem fungos ou corantes demais sendo que salsicha e linguiça não podem ter bolhas de ar ou apresentar líquidos.

36. Analise as afirmações sobre os alimentos preparados.

- 1 - Os alimentos preparados devem, antes de serem colocados no refrigerador ou freezer, esfriar em temperatura ambiente.
- 2 - Se forem levados à geladeira enquanto ainda estiverem quentes, além de o refrigerador gastar mais energia elétrica para manter sua temperatura interna, as alterações de temperatura podem comprometer a conservação dos alimentos que já estão lá.
- 3 - As prateleiras superiores devem ser reservadas para os alimentos cozidos e as inferiores, para os crus para evitar a contaminação cruzada por vazamento de algum alimento cru.
- 4 - Os alimentos que já estão cozidos devem ser guardados tampados e consumidos o mais rápido possível.

Estão corretas as afirmações:

- A) 2, 3 e 4, apenas.
- B) 1, 2 e 3, apenas.
- C) 1 e 3, apenas.
- D) 1, 2, 3 e 4.

37. Assinale a afirmação incorreta sobre os cuidados que o cozinheiro deve ter com os produtos embalados.

- A) A verificação do prazo de validade e outras informações são importantes, como ingredientes utilizados, composição nutricional, modo de conservação e de preparo.
- B) O produto não deve apresentar alterações na cor, cheiro ou consistência.
- C) O local de armazenamento deve estar em boas condições, com prateleiras limpas, o refrigerador e o freezer ligados em temperatura adequada.
- D) O alimento pode ser consumido se a embalagem estiver um pouco estufada, mas não está amassada ou enferrujada.

38. Os alimentos citados abaixo devem ser colocados no refrigerador, mas em prateleiras diferentes, segundo as normas vigentes. Assinale a alternativa em que todos os alimentos devem ser colocados na mesma prateleira do refrigerador.

- A) canja de galinha, frango assado, purê de batata.
- B) rosbife, rúcula, tomate.
- C) couve, almôndegas, pepino.
- D) alface, sopa de legumes, cenoura.

39. Para garantir a qualidade e a segurança alimentar é importante que o cozinheiro fique atento a alguns procedimentos básicos de higiene que devem virar rotina em sua prática culinária:

- 1 - Lavar bem as mãos constantemente: antes do preparo de alimentos e novamente após interrupções (como ir ao banheiro, manipular utensílios sujos, mexer no cabelo ou tocar em vasilhames de lixo).
- 2 - Não lidar com quaisquer alimentos após a manipulação de carnes sem antes lavar as mãos.
- 3 - Lavar as superfícies e utensílios que entrarão em contato com a carne: as tábuas, as facas, os martelos, as vasilhas, assim como a pia e quaisquer outras superfícies.
- 4 - Não usar utensílios que já tiverem sido utilizados com carnes cruas para outros alimentos sem antes lavá-los bem com água e sabão.

Estão corretas as afirmações:

- A) 1, 2 e 3, apenas.
- B) 2 e 3, apenas.
- C) 2, 3 e 4, apenas.
- D) 1, 2, 3 e 4.

40. Sobre a rotina do trabalho na cozinha podemos afirmar.

- 1 - A geladeira e o freezer não devem ficar superlotados, pois isso compromete a conservação dos alimentos.
- 2 - O lixo deve ser descartado em recipiente limpo, revestido de saco plástico e sempre tampado, evitando assim o aparecimento de insetos, baratas e ratos.
- 3 - Para trabalhar com alimentos crus recomenda-se o uso de utensílios de madeira, como tábuas de carne, colheres e martelos de amaciar.

São afirmações corretas:

- A) 1 e 3, apenas.
- B) 2 e 3, apenas.
- C) 1 e 2, apenas.
- D) 1, 2 e 3.

41. Todos os membros da equipe que trabalham na cozinha devem realizar suas tarefas com o mesmo objetivo: conservar higiênico e saudável o local de trabalho. Prejudica a higiene da cozinha:

- A) manter armários e prateleiras organizados.
- B) tomar providências para impedir o aparecimento e multiplicação de insetos e roedores.
- C) impedir a presença de animais domésticos.
- D) deixar acumular utensílios sujos e sobras de comida sobre as bancadas ou pias.

42. Para uma boa e correta limpeza e higienização do ambiente da cozinha não devemos:

- A) usar os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.
- B) usar produtos de limpeza adequados ao tipo de superfície ou utensílios a serem higienizados.
- C) descartar o lixo úmido separado do lixo seco em vasilhame apropriado, fora da cozinha.
- D) lavar e desinfetar pias e bancadas.

43. Para evitar multiplicação de micro-organismos e a proliferação de moscas e baratas que podem oferecer riscos de contaminação aos alimentos recomenda-se:

- A) fazer a limpeza varrendo a cozinha durante o preparo dos alimentos.
- B) conservar os ralos da cozinha sempre secos e limpos de resíduos de alimentos.
- C) usar rodos e vassouras sem terem sido higienizados.
- D) manter recipientes de lixo dentro da cozinha.

44. É incorreto afirmar que:

- A) Os alimentos que tiverem suas embalagens abertas ou danificadas devem ser transferidos para recipientes adequados (preferencialmente de plástico), lavados e desinfetados, ou embalados em plástico transparente.
- B) Os vidros armazenados de "cabeça para baixo" favorecem o aparecimento de ferrugem nas tampas.
- C) As sacarias de alimentos podem ser guardadas diretamente no chão da despensa.
- D) Não devem existir caixas de madeira ou papelão em nenhuma área do serviço de alimentação.

45. Analise os procedimentos realizados por um cozinheiro e assinale o que está correto.

- A) Abriu embalagens impermeáveis de produtos sem lavá-las antes.
- B) Utilizou alimento enlatado cuja embalagem estava aberta há vários dias, fora da geladeira.
- C) Lavou cuidadosamente todas as frutas e vegetais a serem preparados para o consumo.
- D) Preparou alimentos sem uso de uniforme.

46. Está procedendo corretamente o cozinheiro que trabalha:
- A) cantando ou tossindo sobre os alimentos.
 - B) com os cabelos protegidos por uma rede ou touca durante o preparo das refeições.
 - C) coloca as mãos no nariz, na boca ou nos cabelos durante o preparo dos alimentos.
 - D) enxuga as mãos em panos ou em aventais antes de manusear alimentos crus.
47. Está obedecendo às regras de trabalho o cozinheiro que:
- A) antes de trabalhar com os alimentos protegeu um pequeno corte na mão e colocou luvas.
 - B) fez lanches usando presunto e queijo que estavam guardados no armário.
 - C) manipulou pães para lanche e deixou as migalhas sobre a bancada.
 - D) embalou bolachas aproveitando as que caíram no chão.
48. O ambiente da cozinha oferece riscos à saúde do cozinheiro. Trabalhar com atenção e cuidar da própria saúde, bem como conhecer e obedecer a normas de segurança são fatores importantes para a prevenção de acidente. Está garantindo sua saúde e segurança o cozinheiro que:
- A) retira utensílios de armários altos subindo em cadeiras, bancadas ou pias.
 - B) cozinha mantendo os cabos de panelas voltados para dentro da borda do fogão.
 - C) caminha descuidado em locais recém lavados e ainda úmidos.
 - D) coloca facas de corte dentro da pia para lavar junto com outros utensílios.
49. Dentre os procedimentos de higiene da cozinha citados é permitido:
- A) varrer a seco as áreas de manipulação.
 - B) fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos.
 - C) reaproveitar embalagens de produtos de limpeza.
 - D) usar água, sabão ou detergente para lavar o piso.
50. Analise as afirmações.
- 1 - Alimentos com risco de contaminação por odores ou micro-organismos devem ser armazenados separadamente.
 - 2 - Não é permitido o trânsito de pessoas e/ou materiais estranhos nas áreas de produção, durante o processo.
 - 3 - Durante a manipulação de matérias-primas que apresentam risco de contaminação, devem ser utilizados aventais ou capas.
- Estão corretas:
- A) 1 e 2, apenas.
 - B) 1 e 3, apenas.
 - C) 1, 2 e 3.
 - D) 2 e 3, apenas.