

## PROCESSO SELETIVO EDITAL 26/2021

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **Cozinheiro – Sesc Mossoró**

**Atenção: NÃO ABRA este caderno antes do início da prova.  
Tempo total para resolução desta prova: 2 (duas) horas.**

### INSTRUÇÕES

- Assine seu nome, de forma legível, no espaço abaixo indicado e coloque o número correspondente a sua colocação na lista de presença no campo inferior à esquerda. No caso de haver divergência entre nº de ordem e nome do candidato, será considerado para fins de resultado/correção o nome assinado.
- Leia o caderno de prova com tranquilidade e atenção e, em caso de dúvidas, contate o fiscal da prova;
- Verifique no caderno de prova se faltam folhas, se a sequência de questões está correta e se há imperfeições gráficas que possam causar dúvidas. Comunique imediatamente ao fiscal qualquer irregularidade;
- O caderno deverá conter 10 (dez) questões objetivas;
- É dada tolerância de 10 (dez) minutos de atraso para entrada na sala. Após esse tempo, não será permitida a entrada de candidatos para execução da prova;
- Para cada uma das questões objetivas são apresentadas **04 (quatro)** alternativas (de “A” a “D”), das quais apenas **1 (uma)** é **correta**;
- A interpretação das questões é parte integrante da prova, não sendo permitidas perguntas aos fiscais;
- Responda a prova com **caneta esferográfica de tinta preta ou azul**;
- Será **eliminado** do processo seletivo o candidato que, durante a prova, se comunicar com outro candidato, efetuar consultas em livros, aparelhos eletrônicos, aparelhos celulares ou similares; relógios, calculadoras, livros de anotações, impressos, apostilas, internet, entre outros recursos e/ou material de consulta.
- O **Campo de Respostas Oficial** encontra-se abaixo e deverá ser preenchido, pelo(a) candidato(a), colocando a “letra” correspondente à alternativa escolhida. Esse campo servirá como **única** fonte de correção da prova e **não** poderá ser rasurado nem substituído.
- Por política da Instituição, o candidato não poderá levar o caderno de prova ou rascunho, a qualquer momento, podendo levar apenas a folha de **Conferência do Gabarito** para simples acompanhamento/verificação junto ao Gabarito Oficial Preliminar a ser divulgado.
- Os últimos 3 (três) candidatos deveram entregar a prova juntos.
- Aguarde a autorização do fiscal da prova para o seu início.

<b>ASSINATURA DO (A) CANDIDATO(A) – Utilizar letra de fôrma</b>	<b>DATA</b>

### CAMPO DE RESPOSTAS

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
RESPOSTAS										

**01. (Sesc RN) Em relação a higiene pessoal do manipulador de alimentos, assinale a alternativa correta.**

- a) As unhas devem estar curtas e limpas, podendo utilizar apenas esmalte transparente.
- b) É permitido usar brincos, desde que fique coberto pela touca.
- c) As unhas devem estar curtas e limpas, sem esmalte ou base transparente.
- d) Não é permitido o uso brincos, apenas correntinhas pois ficam cobertos pelo uniforme.

**02. (Sesc RN) Com relação à manipulação de alimentos, atribua V (verdadeiro) ou F (falso) às afirmativas a seguir.**

- ( ) Os alimentos produzidos ou abertos, devem ser porcionados, cobertos e identificados antes do armazenamento.
- ( ) Alimentos quentes podem ficar na distribuição por até 6 horas desde que permaneça em temperatura mínima de 60°C.
- ( ) A lixeira de uma área de manipulação de alimentos deve ser com tampa e acionamento por pedal para evitar contaminação.
- ( ) O termômetro de haste ou infravermelho são equipamentos que não são utilizados em um restaurante.
- ( ) Alimentos crus descongelados não devem ser recongelados.

Assinale a alternativa que contém, de cima para baixo, a sequência correta.

- A) V, V, V, F, V.
- B) V, V, F, F, F.
- C) V, F, F, V, V.
- D) F, V, V, V, F.

**03. (Sesc RN) Sobre as etapas de higienização de frutas, verduras e legumes que serão consumidos crus, é correto afirmar:**

- a) 1.Retirar as partes estragadas; 2. Lavar folha a folha ou um a um em água corrente; 3. Desinfetar em solução clorada por 01 minutos; 4. Enxaguar em água corrente 5. Colocar em um recipiente limpo, cobrir e identificar.
- b) 1. Lavar folha a folha ou um a um em água corrente; 2. Retirar as partes estragadas; 3. Desinfetar em solução clorada por 02 minutos; 4. Enxaguar em água corrente 5. Colocar em um recipiente limpo, cobrir e identificar
- c) 1.Retirar as partes estragadas; 2. Lavar folha a folha ou um a um em água corrente; 3. Desinfetar com vinagre por 15 minutos; 4. Enxaguar em água corrente 5. Colocar em um recipiente limpo, cobrir e identificar
- d) 1.Retirar as partes estragadas; 2. Lavar folha a folha ou um a um em água corrente; 3. Desinfetar em solução clorada por 15 minutos; 4. Enxaguar em água corrente 5. Colocar em um recipiente limpo, cobrir e identificar.

**04. (Sesc RN) Qual atitude é considerada contaminação cruzada:**

- a) Utilizar utensílios diferentes para cada tipo de alimento, higienizando após o uso.
- b) Utilizar luva de procedimento para manipular alimentos prontos.
- c) Usar a mesma tábua para manipular diferentes tipos de alimentos.
- d) Manter alimentos protegidos, mesmo quando armazenado em câmaras, freezers ou refrigeradores.

**05. (Sesc RN) Sobre ovos é correto afirmar:**

- a) Pode utilizar ovos com casca rachada ou trincada.
- b) Os ovos devem ser colocados em solução clorada por 5min antes do cozimento.
- c) É recomendado o consumo de ovos crus, não há contraindicação.
- d) Na embalagem, o ovo deve conter a data de produção, validade e lote

**06.(Sesc RN) Uma câmara fria, comporta no armazenamento 50 caixas de carnes, sendo que cada caixa possui 26,05 kg. Quantos kg de carne esta câmara fria consegue armazenar?**

- a) 1300,5 kg.
- b) 1302,5kg.
- c) 1000 kg.
- d) 1100,5 kg.

**07.(Sesc RN) A limpeza e desinfecção de equipamentos devem ser:**

- a) Somente quando for usar o equipamento.
- b) Assim que terminar a utilização e quando necessário antes do uso.
- c) Quando o equipamento estiver muito sujo, independente da utilização.
- d) No final do expediente.

**08.(Sesc RN) As matérias-primas quando não utilizadas na sua totalidade, devem seguir procedimento para armazenamento de forma a garantir a segurança alimentar. Todas as alternativas abaixo devem ser realizadas, exceto:**

- a) Cobrir o produto adequadamente.
- b) Colocar etiqueta de identificação contendo nome do produto, data de abertura e data de validade.
- c) Armazenar o produto conforme a orientação do fabricante após aberto.
- d) Colocar etiqueta de identificação e congelar com a colher dentro para usar no futuro.

**09.(Sesc RN) Sobre métodos de cocção, relacione a segunda coluna de acordo com a primeira:**

- (A) Escalfar.
- (B) Fritar.
- (C) Defumar.
- (D) Refogar.

( ) Exposição do alimento à ação do calor e da fumaça para desidratá-lo e dar-lhes sabor característico.

( ) Cozinhar o alimento lentamente em líquido com adição de ácido em baixa caloria. O ácido acelera a cocção da proteína além de intensificar o sabor.

( ) Cozinhar o alimento em muita ou pouca gordura quente.

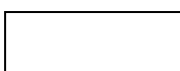
( ) Consiste em saltear um alimento em pouca gordura e finalizar a cocção através da adição de pouco líquido, tampando a panela e formando um ambiente de vapor que finalizará a cocção.

Assinale a alternativa que contém a associação correta.

- a) A, C, D, B.
- b) B, A, D, C.
- c) B, D, C, A.
- d) C, A, B, D.

**10.(Sesc RN) Para a montagem de dez unidade de quentinhas um manipulador de alimentos gastou 06 min. Quanto tempo levaria para montar 100 quentinhas seguindo o mesmo padrão?**

- a) 1h
- b) 1h10min
- c) 1h20min
- d) 1h30m



## PROCESSO SELETIVO

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES:  
**Cozinheiro – Sesc Mossoró**

### Atenção Candidato,

- Esse é o anexo de **CONFERÊNCIA DO GABARITO**. Ele não tem validade oficial para o certame, servindo apenas para facilitar seu acompanhamento/verificação do Gabarito Oficial Preliminar do Sesc/RN.
- Para isso, anote abaixo o Gabarito da sua prova, conforme **CAMPO DE RESPOSTAS OFICIAL**.
- Certifique-se de estarem idênticos.
- Confira os documentos que serão divulgados no site oficial do Sesc/RN, no dia agendado para a divulgação do Gabarito Oficial Preliminar e compare seu Gabarito com o Gabarito da Prova realizada.
- Lembre-se que “Se do exame de recursos resultar na anulação de questão(ões), a pontuação correspondente a essa(s) questão(ões) será atribuída a todos os candidatos, independentemente de terem recorrido. E se houver alteração do gabarito oficial preliminar, por força de impugnações, as provas serão corrigidas de acordo com o gabarito oficial definitivo”.
- Visualize o Quadro de Notas que será divulgado no site e continue acompanhando as demais etapas.
- Boa sorte!

### CAMPO DE RESPOSTAS - CANDIDATO

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10
RESPOSTAS										

**Este Campo de Respostas tem o intuito EXCLUSIVO de facilitar ao candidato o acompanhamento/verificação do Gabarito Oficial Preliminar, não sendo permitida a utilização para qualquer outro fim.**

Essa folha poderá ser levada com o candidato

