

1. (Sesc RN) - Com relação ao uso de luvas na cozinha, relacione a coluna da esquerda com a da direita. (0,5 ponto)

- I. Luvas de procedimentos.
 - II. Luvas de malha de aço.
 - III. Luvas térmicas.
 - IV. Luvas de borracha.
-
- A. Devem ser usadas para manipular lixo ou louças.
 - B. Devem ser utilizadas para manipular produtos prontos para consumo.
 - C. São itens de segurança para o manipulador e não devem tocar o alimento.
 - D. Depois de utilizadas, devem ser higienizadas antes de guardar.

Assinale a alternativa que contém a associação correta.

- a) I-A II-C, III-D, IV-B.
- b) I-B, II-A, III-D, IV-C.
- c) I-B, II-D, III-C, IV-A.
- d) I-D, II-B, III-A, IV-C.
- e) I-D, II-C, III-B, IV-A.

2. (Sesc RN) - Sobre a utilização das sobras de alimentos não consumidos em uma refeição, assinale a alternativa correta. (1,0 ponto)

- a) As sobras devem ser refrigeradas com controle do tempo e da temperatura.
- b) As sobras devem ser congeladas após refrigeração de dois dias e reaquecimento até 50°C.
- c) As sobras podem ser aproveitadas quando ficarem até 12 horas em temperatura de até 50°C e depois reaquecidas até uma temperatura de 60°C.
- d) As sobras podem ser utilizadas quando foram refrigeradas em 10°C por até 6 horas após o armazenamento.
- e) As sobras podem ser utilizadas quando, no reaquecimento, a temperatura atingir 60°C durante 1 minuto.

3. (Sesc RN) - Com relação à temperatura e ao tempo de cozimento dos alimentos, atribua V (verdadeiro) ou F (falso) às afirmativas a seguir. (1,0 ponto)

- () Para alimentos que atinjam 65°C no centro geométrico durante o cozimento, o tempo deverá ser de 10 minutos.
- () Para alimentos que atinjam 70°C no centro geométrico durante o cozimento, o tempo será de 2 minutos.
- () Alimentos prontos e refrigerados deverão ser mantidos em temperatura menor que 4°C e consumidos em um prazo máximo de 5 dias.
- () As carnes deverão ser mantidas em refrigeração até o momento do preparo.

- () Alimentos fritos deverão ter temperatura de cocção maior do que 200°C para atingir 70°C no centro geométrico do alimento.

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

- a) V, V, V, F, F.
- b) V, V, F, F, F.
- c) V, F, F, V, V.
- d) F, V, V, V, F.
- e) F, F, F, V, V.

4. (Sesc RN) - Em relação aos diversos ambientes da cozinha e às funções da cozinha, assinale a alternativa correta. (1,0 ponto)

- a) O balcão térmico deverá ter a água do banho-maria entre 80°C e 90°C.
- b) Os botijões de gás devem estar próximos à área de manipulação de alimentos para facilitar a troca, quando necessária.
- c) A temperatura do balcão frio deverá ser de 15°C.
- d) Para melhor conservação de alimentos, um refrigerador deve estar posicionado na área de cocção.
- e) Quando houver climatização da cozinha, a temperatura deve ser mantida em 25°C para conforto do manipulador de alimentos.

5. (Sesc RN) - Sobre o que deve ser observado no recebimento de alimentos, assinale a alternativa correta. (1,0 ponto)

- a) A temperatura de alimentos perecíveis, como carnes e outros alimentos refrigerados, deverá estar ente 3°C e 10°C.
- b) Alimentos congelados devem ser recebidos à temperatura ambiente, entre 22°C e 25°C.
- c) Alimentos como grãos e leguminosas a granel devem ser recebidos em primeiro lugar, caso haja várias entregas ao mesmo tempo.
- d) Grãos e leguminosas devem ser recebidos com temperatura controlada de 10°C porque essa será a sua temperatura de armazenamento.
- e) Quando se recebem produtos em caixas, como frios e embutidos, estes deverão ser conservados nas caixas até o uso.

6. (Sesc RN) - Sobre o descongelamento de alimentos, assinale a alternativa correta. (1,0 ponto)

- a) Deve-se manter o alimento em uma temperatura inferior a 5°C e, após o descongelamento, realizar o cozimento.
- b) Deve-se deixar o alimento de molho em água à temperatura ambiente, para que o descongelamento seja efetivo.



- c) Deve-se descongelar no micro-ondas e, após o tempo programado, manter em temperatura ambiente até a utilização.
- d) Quando um alimento for descongelado e não for utilizado, poderá ser recongelado, caso o congelamento se dê imediatamente.
- e) Todos os alimentos devem ser descongelados antes do cozimento, mesmo quando houver indicação do fabricante para não descongelar.

7. (Sesc RN) - Assinale a alternativa que apresenta, corretamente, o que deve ser feito quando se encontra um alimento com um ponto de bolor. (0,5 ponto)

- a) Colocar no congelador ou freezer para destruir o bolor.
- b) Cozinhar o alimento imediatamente para destruir o bolor.
- c) Lavar o alimento para retirar a pelugem do bolor.
- d) Jogar todo o alimento fora.
- e) Retirar a parte com bolor e aproveitar o restante.

8. (Sesc RN) - Assinale a alternativa que apresenta, corretamente, como a carne deve ser descongelada. (1,0 ponto)

- a) Deve ser colocada em uma bacia com água quente.
- b) Deve ser colocada debaixo da torneira de água corrente.
- c) Deve ser colocada no refrigerador na parte inferior.
- d) Deve ser posta sobre uma bancada por duas horas.
- e) Deve ter o auxílio de um ventilador.

9. (Sesc RN) - Assinale a alternativa que apresenta, corretamente, a forma como os grãos e os cereais devem ser pré-preparados. (0,5 ponto)

- a) Catação manual de sujidades, lavagem e preparo imediato.
- b) Lavagem em água gelada e preparo após remolho.
- c) Lavagem em água quente, remolho em vinha d'alhos e cozimento.
- d) Remolho por dois dias, retirada da água e cozimento.
- e) Retirada do amido excessivo com ácido e cozimento.

10. (Sesc RN) - Assinale a alternativa que contenha somente bons hábitos de higiene pessoal nos serviços de cozinha. (0,5 ponto)

- a) Usar esmaltes nas unhas, cabelos limpos e presos, uso de toucas ou bonés.
- b) Usar unhas cortadas e limpas, cabelos presos e com toucas e vestimentas limpas.
- c) Usar cabelos presos e unhas com esmalte.
- d) Cabelos soltos, unhas limpas, vestimentas de cor clara e limpas.
- e) Usar esmalte de cor clara nas unhas, mantê-las limpas e apará-las com frequência.

11. (Sesc RN) - Para sabermos a quantidade que deverá ser comprada de determinado alimento para obtermos o peso líquido necessário para a elaboração de uma receita, devemos levar em consideração a perda que este alimento sofre no processo de pré-preparo. Este fator é conhecido como fator de: (0,5 ponto)

- a) Perda.
- b) Cocção.
- c) Correção.
- d) Rendimento.
- e) Custo.

12. (Sesc RN) - Em relação às Boas Práticas dos Manipuladores de Alimentos, assinale a alternativa correta: (0,5 ponto)

- a) Manipuladores que apresentam ferimentos nas mãos devem fazer um curativo e continuar suas atividades normais.
- b) O cozinheiro deve cantar durante o preparo do alimento para harmonizar a interação com os demais membros da equipe.
- c) As pessoas que visitam a cozinha não precisam cumprir as regras básicas de higiene.
- d) Quando o cozinheiro está preparando um alimento e necessita anotar a temperatura de cocção, ao voltar para a panela ele deve, antes, fazer todo o processo de higienização de mãos.
- e) Todas as alternativas estão corretas.

13. (Sesc RN) - As matérias-primas utilizadas para o preparo dos alimentos devem ser consumidas preferencialmente na sua totalidade. Quando a utilização na sua totalidade não for possível, alguns procedimentos devem ser realizados. Todas as alternativas abaixo devem ser realizadas, exceto: (0,5 ponto)

- a) Colocar o nome do produto.
- b) Colocar a data de abertura do produto.
- c) Colocar a data de validade do produto após aberto.
- d) Colocar a data de validade do produto fechado.
- e) Todas as alternativas estão corretas.



14. (Sesc RN) - A higienização das instalações é de extrema importância, uma vez que garante a segurança alimentar dos pratos oferecidos. Para tanto deve-se tomar algumas precauções, exceto: (0,5 ponto)

- a) Os utensílios utilizados para a higienização devem ser exclusivos da cozinha.
- b) As operações de limpeza quando não realizadas rotineiramente, devem ser registradas.
- c) Após a higienização da cozinha deve-se utilizar produto aerossol para desodorizar o ambiente.
- d) O lixo da cozinha deve ser retirado e levado a área de descarte de lixo somente uma vez ao dia.
- e) Nunca varrer ou lavar o piso durante o preparo dos alimentos.

PROCESSO SELETIVO

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES:
Cozinheiro (Natal e Grande Natal)

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

QUESTÕES	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12	13	14
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

