

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar de Copa e Cozinha (Caicó)**

**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 **05 (cinco)** alternativas (de “**A**” a “**E**”), 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.
- Aguarde a autorização do fiscal da prova para o seu início.

ASSINATURA DO(A) CANDIDATO(A) – Utilizar letra de fôrma

DATA

CAMPO DE RESPOSTAS OFICIAL

*Único campo de respostas válido para correção da prova. Deve ser preenchido e entregue no ato da prova.

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

01. (www.pciconcursos.com.br) Aponte a única alternativa INCORRETA sobre o armazenamento de produtos.

- A) Tudo deve estar identificado;
- B) O estoque e as embalagens devem ser mantidos limpos e secos;
- C) Produtos descartáveis podem ficar juntos a outros alimentos;
- D) O empilhamento no estoque deve ser alinhado e em altura que não prejudique as características do produto;
- E) Os alimentos não devem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos, de higiene e perfumaria.

02. (www.pciconcursos.com.br) A lavagem das mãos é uma prática necessária ao manipulador de alimentos e deve ocorrer:

- A) Quando ele iniciar um novo serviço ou trocar de atividade.
- B) Somente após ele usar o banheiro.
- C) Antes de ele manusear o dinheiro.
- D) Apenas uma vez ao dia.
- E) Nenhuma das alternativas estão corretas.

03. (www.pciconcursos.com.br) São atribuições do Auxiliar de Cozinha, exceto:

- A) Realizar atendimento aos usuários do refeitório, porcionando e distribuindo alimentos;
- B) Manter a ordem e higiene do local, a fim de evitar acidentes e proliferação de insetos e microorganismos, conservando a qualidade dos alimentos;
- C) Atender as normas higiênico-sanitárias vigentes para a atividade, conforme orientações do nutricionista e chefia imediata;
- D) Executar serviços de lavanderia, tingimento e passadoria para pessoas, empresas comerciais e industriais, hospitais e diversos tipos de entidades, usando equipamentos e máquinas.
- E) Nenhuma das alternativas estão corretas.

04. (www.pciconcursos.com.br) Sobre o cuidado com os utensílios utilizados para o processo de manuseio dos alimentos podemos afirmar, exceto:

- A) É aconselhável soprar levemente talheres e copos para facilitar o polimento;
- B) Devem-se lavar os utensílios com detergente, enxaguar em água corrente e secar naturalmente;
- C) Deve-se evitar o uso de utensílios desgastados, riscados e trincados;
- D) Os utensílios devem ser mantidos limpos e secos e guardados em local apropriado.
- E) Nenhuma das alternativas estão corretas.

05. (www.pciconcursos.com.br) Aponte a única alternativa abaixo em que NÃO favorece a contaminação dos alimentos.

- A) instalações malcuidadas;
- B) utensílios malcuidados;
- C) lavar bem as mãos;
- D) equipamentos malcuidados;
- E) temperatura inadequada.

06. (www.pciconcursos.com.br) (FIDESA - 2012 - SESI/PA) - O lixo acumulado na cozinha é uma fonte perigosa de microrganismos. Por isso:

- 1- é importante removê-lo apenas no final do dia.
- 2- ele deve estar sempre ensacado e em recipientes apropriados, com tampa e pedal.
- 3- após o manuseio do lixo, deve-se lavar as mãos.
- 4- quando removido dos ambientes, o lixo deve ser jogado diretamente na rua.

O correto está apenas em:

- A) 1.
- B) 3 e 4.
- C) 2 e 3.
- D) 1 e 2.
- E) Nenhuma das alternativas estão corretas.

07. (www.pciconcursos.com.br) Considerando-se os cuidados com o lixo, assinale com V a(s) afirmativa(s) verdadeiras e com F a(s) falsa(s).

- As lixeiras mais apropriadas para cozinha são as que apenas possuem tampas.
- As lixeiras mais apropriadas para cozinha são as que possuem tampas e acionamento por pedal.
- O lixo deve ser retirado frequentemente para fora da área de preparo de alimentos em sacos fechados.
- O lixo deve ser retirado frequentemente e permanecer na área de preparo de alimentos em sacos bem fechados.
- Após o manuseio do lixo, devem-se lavar as mãos corretamente e esfregá-las com um pouco de produto antisséptico para concluir sua lavagem.

A sequência **correta** de cima para baixo é:

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

08. (www.pciconcursos.com.br) Qual destas condutas não deve ser aplicada dentro de uma cozinha?

- A) Lavar as mãos sempre que entrar no ambiente de trabalho;
- B) Utilizar o fardamento completo;
- C) Provar os alimentos com o auxílio da mão;
- D) Manter as unhas cortadas.
- E) Nenhuma das alternativas estão corretas.

09. (www.pciconcursos.com.br) Os manipuladores de alimentos devem:

- A) usar cabelos soltos, sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e com esmalte ou base. Durante a manipulação, não devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.
- B) ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- C) ser supervisionados e capacitados, quando contratados, em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação não precisa ser comprovada mediante documentação.
- D) realizar o descongelamento de alimentos em condições de temperatura ambiente de 25°C (vinte e cinco graus Celsius) ou em forno de micro-ondas, quando o alimento for submetido imediatamente à cocção.
- E) nenhuma das alternativas estão corretas.

10 - (www.pciconcursos.com.br) A utilização de toucas durante o preparo de alimentos ou manipulação é um ponto obrigatório na Resolução RDC / ANVISA Nº 216, de 15 de setembro de 2004. Marque a opção que representa o equipamento que, de acordo com a citada Resolução, deve ser utilizado para a proteção dos cabelos:

- A) Boné;
- B) Capacete;
- C) Touca descartável;
- D) Lenços.
- E) Nenhuma das alternativas estão corretas.



PROCESSO SELETIVO

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar de Copa e Cozinha
(Caicó)**

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

Nº

