

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar de Copa e Cozinha - Natal e Grande Natal**
(Cadastro Reserva)

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 direita. 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. (1,0)**

- 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) **Dentro do ambiente de trabalho estão presentes vários fatores de riscos químicos. Marque a alternativa em que aparece um agente de risco que NÃO é químico. (1,0)**

- A) neblina;
- B) poeira;
- C) fumo;
- D) vírus;
- E) vapores.

03 – (www.pciconcursos.com.br) **Sobre o ambiente de trabalho, os riscos ocupacionais e o esforço físico intenso estão inseridos no grupo: (1,0)**

- A) físico;
- B) químico;
- C) biológico;
- D) ergonômico;
- E) de acidentes.

04 – (www.pciconcursos.com.br) **Considere os procedimentos abaixo: (1,0)**

PROCEDIMENTOS

1. Lave bem para retirar pedrinhas e sujeira e lave bem.

2. Deixe de molho no mínimo 4 horas ou de véspera.

3. Um método alternativo rápido é colocá-los numa panela com água, ferver por 2 minutos e depois deixar de molho por 1 hora.

4. Seja qual for o método escolhido, escorra-os bem. Estão prontos para serem cozidos de acordo com a receita.

5. Para cozinhar: Coloque tudo produto numa panela com água fria (3 partes de água para 1 do produto) e deixe levantar fervura. Tampe, diminua o fogo e deixe cozinhar até ficarem macias.

Os procedimentos acima são para o cozimento de quase maioria:

- A) das carnes;
- B) das aves;
- C) dos legumes;
- D) dos grãos;
- E) dos frios.

05 – (www.pciconcursos.com.br) **Aponte a única alternativa abaixo em que não favorece a contaminação dos alimentos. (1,0)**

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

06 – (www.pciconcursos.com.br) **NÃO é princípio de higiene de quem vai manipular os alimentos:** (1,0)

- A) deixar as unhas grandes;
- B) tirar barba ou bigode;
- C) usar os cabelos presos ou cobertos por redes ou toucas;
- D) evitar conversar, cantar, tossir ou espirrar sobre os alimentos, para que não caia saliva sobre os mesmos;
- E) fumar apenas em locais permitidos.

07 – (www.pciconcursos.com.br) **Marque a alternativa em que o manipulador dos alimentos não é obrigado a lavar as mãos:** (1,0)

- A) Ao sair do banheiro ou vestiário;
- B) Ao tocar o nariz, cabelo, sapatos, dinheiro e cigarro;
- C) Após carregar o lixo;
- D) Após tocar alimentos podres e estragados;
- E) Ao sair para ir para casa.

08 – (www.pciconcursos.com.br) **Todas as alternativas abaixo correspondem a utensílios básicos para distribuição das refeições, EXCETO:** (1,0)

- A) talheres para servir alimentos, como conchas, escumadeiras e pegadores;
- B) panelas;
- C) pratos;
- D) copos;
- E) talheres como garfos, facas e colheres.

09 – (www.pciconcursos.com.br) **Marque V (verdadeiro) e F (falso) nas afirmativas abaixo sobre a higienização do ambiente da copa e cozinha.** (1,0)

- () Este local deve ser de fácil higienização, pois o mesmo deverá ser lavado diariamente após servidas as refeições;
- () Começar sempre a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão, tomando cuidado para não espirrar água ou sabão naquilo que já foi limpo;
- () Dispensar a limpeza das mesas e cadeiras, além de balcões aparadores;
- () Vassouras, escovas, rodos e baldes devem ser lavados com frequência.

A ordem correta dos itens é:

- A) V V V V;
- B) V F V F;
- C) F V F F;
- D) V V F V;
- E) V V V F.

10- (www.pciconcursos.com.br) A RDC 216/04, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece os procedimentos a serem adotados pelos manipuladores de alimentos, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Sobre isso, assinale (V) para as afirmativas verdadeiras e (F) para as falsas. (1,0)

() Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para o consumo.

() São exemplos desses estabelecimentos: cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres.

() Excluem-se desse Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, as cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde e os estabelecimentos industriais.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

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

PROCESSO SELETIVO

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar de Copa e Cozinha
(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 - 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