

PROCESSO SELETIVO EDITAL 16/2023

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **Auxiliar – 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 **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 deverão entregar a prova juntos.
- Aguarde a autorização do fiscal da prova para o seu início
.Boa prova!

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

CAMPO DE RESPOSTAS

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

1. Banca: Assessoria e Consultoria Pública - Planexcon-2022. De acordo com a receita a cobertura para o bolo exige 30 ml de essência de baunilha, logo, Júlia auxiliar de copa cozinha deve acrescentar à calda:

- A) 1 colher de sopa.
- B) 2 colheres de sopa.
- C) 1 colher de chá.
- D) 2 colheres de chá

2. Banca: Associação dos Municípios do Extremo Oeste de Santa Catarina - AMEOSC. Em relação a conservação, recebimento e armazenamento de alimentos, atribua V, para verdadeiro, e F, para falso nas afirmativas a seguir.

() os produtos de limpeza e higiene devem ser armazenados em local separado dos alimentos para evitar contaminação.

() os alimentos devem ser organizados de acordo com a data de vencimento, primeiro que vence/entra, deve ser o primeiro que sai.

() as caixas de madeira devem ser substituídas por caixas de material plástico, pois são fáceis de lavar e isto evita a entrada de sujeira e insetos no estabelecimento.

Após análise, assinale a alternativa que apresenta a sequência CORRETA dos itens acima, de cima para baixo:

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

3. SESC/RN 2023 - Durante o processo de manipulação de alimentos pode ocorrer a transferência acidental de microrganismos (bactérias, fungos, vírus) entre alimentos, superfícies, utensílios, equipamentos ou mesmo através das mãos da pessoa que manipula o alimento. A esse episódio dar-se o nome de:

- A) imersão alimentar
- B) manutenção cruzada
- C) disseminação alimentar
- D) contaminação cruzada

4. SESC/RN- 2023 - Josefa trabalha como Auxiliar de Copa cozinha e ao pegar a carne moída para o preparo de salgados, viu que a carne estava com um forte odor desagradável, com aspecto pegajoso e com a cor esverdeada. O que Josefa deve fazer com essa carne?

- A) lavar em água corrente, ferver e colocar para consumo no mesmo dia.
- B) congelar e consumir em no máximo 7 dias.
- C) cozinhar em panela de pressão por no mínimo, uma hora e consumi-lo imediatamente.
- D) levar ao conhecimento da chefia imediata e descartar imediatamente em local adequado

5. SESC/RN-2023. Josefa trabalha como Auxiliar de Copa cozinha e foi escalada pelo Nutricionista da Unidade para receber do fornecedor as hortaliças e frutas. Mas, foi orientada a receber apenas as que estivessem próprias para consumo. Qual das alternativas indica corretamente as hortaliças que devem ser recebidas?

- A) Partes ou casca amolecidas, manchadas ou de cor alterada
- B) com polpa amolecida com mofo ou murchas
- C) frescas, maduras, de boa qualidade e de preferência da estação
- D) com folhas, raízes e talos murcho

6. SESC/RN 2023 - A contaminação de alimentos pode ser por perigos físicos, químicos e biológicos. Marque a alternativa que corresponde a um contaminante químico:

- A) Produtos de limpeza
- B) cacos de vidro.
- C) vermes.
- D) pedra

7. SESC/RN-2023 - No que diz respeito ao recebimento e armazenamento de alimentos, assinale a alternativa CORRETA.

- A) após o recebimento os gêneros alimentícios, principalmente os "perecíveis" podem aguardar até 1 hora para serem armazenados.
- B) os locais destinados à estocagem devem estar rigorosamente limpos, sem resíduos de alimentos, sujeira ou materiais fora de uso.
- C) os gêneros alimentícios devem ser armazenados em embalagem primárias, como caixas de papelão ou caixotes.
- D) os alimentos podem ficar armazenados junto a produtos de limpeza, químicos ou descartáveis



8. BANCA OBJETIVA CONCURSOS 2022 -Considerando-se as noções de limpeza dos lixos, assinalar a alternativa CORRETA:

- A) recolher o lixo apenas após o final da produção e realização da higienização necessárias ao ambiente.
- B) não é indicado esvaziar as lixeiras antes de atingirem toda a sua capacidade.
- C) O lixo deve ser recolhido sempre que for necessário e as lixeiras higienizadas diariamente.
- D) é aconselhável lavar as lixeiras mensalmente; não há necessidade de lavar diariamente visto que possuem sacos para proteção

9. Banca: Fundação de Estudos e Pesquisas Socioeconômicos - FEPESEP/2022. Patrice trabalha como Auxiliar de copa cozinha e em seu horário de trabalho sabe que, para a manutenção da saúde e segurança alimentar, a realização de serviços de higienização e limpeza de locais como refeitório, copa, cozinha deve ser feita:

- A) diariamente
- B) semanalmente
- C) quinzenalmente.
- D) mensalmente.

10. SESC/RN-2023 - Observe os ingredientes, abaixo:

- 500g de carne moída (coxão mole).
- 2 ovos.
- 3 colheres (sopa) de farinha de rosca.
- 1/2 cebola picada.
- Sal e pimenta a gosto.

O que se pretende fazer com eles?

- A) Moqueca.
- B) Estrogonofe
- C) Ensopado.
- D) Almôndega.

PROCESSO SELETIVO

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: **Auxiliar – 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

