



**01. (Sesc RN)** – 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. (Sesc RN)** 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.

- a) neblina;
- b) poeira;
- c) fumo;
- d) vírus;
- e) vapores.

**03. (Sesc RN)** Sobre o ambiente de trabalho, os riscos ocupacionais e o esforço físico intenso estão inseridos no grupo:

- a) físico;
- b) químico;
- c) biológico;
- d) ergonômico;
- e) de acidentes.

**04. (Sesc RN)** Considere os procedimentos abaixo:

**PROCEDIMENTOS**

1. *Lave bem para retirar pedrinhas e sujeira.*
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 todo 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. (Sesc RN)** Sobre higiene pessoal, nas rotinas de trabalho dentro da cozinha, assinale a alternativa **incorreta**:

- a) O uso de adornos como relógios, brincos, colares não é permitido.
- b) O sapato deve ser fechado podendo ser sapatilha ou tênis.
- c) Os uniformes devem ser trocados diariamente.
- d) As mãos devem ser higienizadas a cada troca de atividade.
- e) Todas as alternativas

**06. (Sesc RN)** Não é princípio de higiene de quem vai manipular os alimentos:

- 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. (Sesc RN)** O armazenamento de alimentos envolve alguns tipos de procedimentos básicos:

- I. Congelamento;
- II. Refrigeração;
- III. Esquentamento;
- IV. Estoque seco.

Estão corretos os itens:

- a) I e II, apenas;
- b) I e III, apenas;
- c) I e IV, apenas;
- d) I, II e III, apenas;
- e) I, II e IV, apenas.

**08. (Sesc RN)** Todas as alternativas abaixo correspondem a utensílios básicos para distribuição das refeições, **EXCETO**:

- a) talheres para servir alimentos, como conchas, escumadeiras e pegadores;
- b) panelas;
- c) pratos;
- d) copos;
- e) talheres como garfos, facas e colheres.



**09. (Sesc RN)** Marque **V (verdadeiro)** e **F (falso)** nas afirmativas abaixo sobre a higienização do ambiente da copa e cozinha.

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. (Sesc RN)** Com relação a tábuas de corte na cozinha, assinale a alternativa **correta**:

a) tábua de cor amarela deve ser usadas para o corte de hortifrúti.

b) tábua de cor branca deve ser usadas para o corte de peixes e crustáceos.

c) tábua de cor verde para o corte de carne bovina.

d) tábua de cor vermelha deve ser usadas para o corte de carne bovina.

e) todas as alternativas



## PROCESSO SELETIVO

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES:  
**Auxiliar – Auxiliar de Copa e Cozinha (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

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



