

1. SESC/RN 2024 - Sobre os procedimentos para seleção, lavagem e desinfecção de frutas, legumes e verduras, analise as proposições abaixo.

- 1) Na hora de receber os vegetais, não importa a aparência geral nem a presença de mofo e alterações na cor e na consistência, pois tudo isso pode ser removido na etapa de lavagem.
- 2) No pré-preparo os vegetais devem ser selecionados com cuidado, retirando-se as folhas e as partes e unidades deterioradas.
- 3) Devem-se lavar em água corrente os vegetais folhosos, folha a folha, e as frutas e legumes, um a um.
- 4) O preparo dos vegetais, cortes para montagem dos pratos devem ser realizado com as mãos e utensílios bem higienizados.

Estão corretas, apenas:

- a) 1 e 4.
- b) 2 e 3.
- c) 3, 4
- d) 2, 3 e 4.
- e) todas estão corretas

2. SESC/RN 2024 - Sobre a conservação de alimentos, marque (C) para as afirmativas Corretas e (E) para as afirmativas Erradas.

- () A geladeira deve ser periodicamente lavada, e os prazos de validade dos produtos devem ser verificados.
- () Os alimentos, após a data de validade, não podem ser consumidos.
- () Após abertos os enlatados, devem ser transferidos para recipientes plásticos ou vidro limpos e fechados.
- () O local de armazenamento de alimentos secos deve ser junto com material de limpeza.

Assinale a sequência CORRETA.

- a) C – C – C – E
- b) C – E – C – E
- c) E – E – C – E
- d) E – C – E – C
- e) C – C – E – E



3. MASTER - 2010 - Prefeitura de Pilar/AL - Auxiliar de cozinha) - Marque abaixo formas de se evitar acidentes na cozinha.

- a) Piso molhado, panelas no fogo com o cabo fora do fogão e faca afiada com a ponta para cima no escorredor de pratos
- b) Piso limpo e enxuto, material cortante protegidos ou nas gavetas, instalação elétrica embutida ou protegida
- c) Piso com resto de alimento, instalação elétrica exposta e desencapada e muita conversa e pouca atenção
- d) Objetos jogados no chão, fogão com vazamento de gás e jaleco desabotoado
- e) Nenhuma das alternativas

4. SESC/RN 2024 Sobre o uso de equipamentos de Proteção individual (EPI's), definidos na Norma Regulamentária (NR-6) do Ministério do Trabalho, marque a alternativa CORRETA.

- a) cabe ao funcionário usar obrigatoriamente o EPI e responsabilizar-se pela guarda e conservação.
- b) cabe ao funcionário comprar os EPIs quando estiverem danificados
- c) cabe ao empregador a higienização dos EPIs.
- d) ao empregador não é obrigatório fornecer oS EPI'S.
- e) ao funcionário cabe usar os EPIs apenas em ocasiões especiais

5. SESC/RN 2024 - A cozinha constitui um ambiente vulnerável à ocorrência de diversos acidentes. Para não se ferir ao realizar corte de carnes, o auxiliar de cozinha deve usar qual Equipamento de Proteção Individual?

- a) Luvas de borracha.
- b) Luvas de malha de aço.
- c) Luvas de cano longo em látex.
- d) Facas para corte e desossa.
- e) Faca de inox.



6. SESC/RN 2024 - A lavagem das mãos é importante para a prevenção da contaminação dos alimentos em um Serviço de Alimentação e Nutrição. Por isso, os lavatórios devem ter:

- a) Água não potável.
- b) Toalhas de tecido para enxugar as mãos.
- c) Água quente
- d) Sabonete bactericida
- e) Papel-toalha reciclado para enxugar as mãos.

7. SESC/RN 2024 - Qual das enfermidades abaixo não resulta em perigo de contaminação aos alimentos:

- a) feridas infectadas
- b) infecções cutâneas
- c) diarreias
- d) gripes, resfriados
- e) dores de cabeça

8. SESC/RN 2024 - A contaminação de alimentos pode ser por perigos físicos, químicos e biológicos. Marque a alternativa que corresponde a um contaminante físico:

- a) Produtos de limpeza
- b) bactéria.
- c) cabelo.
- d) fungos
- e) álcool

9. SESC/RN 2024 – Sobre o manejo de resíduos e lixo, assinalar a alternativa CORRETA:

- a) o lixo deve ser recolhido da área de produção somente ao final das atividades mesmo que as lixeiras estejam cheias;
- b) As lixeiras não devem ser esvaziadas ao atingirem sua capacidade.
- c) O lixo deve ser recolhido diariamente da área de produção e as lixeiras higienizadas diariamente.
- d) Não há necessidade de lavar as lixeiras diariamente visto que possuem sacos para proteção.
- e) deve-se retirar o lixo diariamente e colocar na calçada



10. MASTER - 2010 - Prefeitura de Pilar/AL - Auxiliar de cozinha) – Quanto a postura profissional e o critério nutricional para preparar uma refeição, o auxiliar de cozinha deve:

- a) Ser individualista e não valorizar o trabalho em equipe
- b) Elaborar seu próprio cardápio
- c) Não seguir o cardápio nem a receita padrão (ficha técnica);
- d) Preparar as refeições de acordo com o gosto próprio
- e) Seguir o cardápio elaborado pelo nutricionista e o receituário padrão do serviço



PROCESSO SELETIVO

CARGO E UNIDADES: **Auxiliar – Auxiliar 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 prova!**

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

