

PROCESSO SELETIVO AVISO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO 21/2025

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: Assistente II – Cozinheiro (Natal e Grande Natal)

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 **5 (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.
- 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 forma

DATA

CAMPO DE RESPOSTAS

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

1.(VUNESP – 2007). Para a prevenção de acidentes é correto afirmar que:

- A) Os aventais de proteção de material plástico podem ser utilizados na área de lavagem de louça e cocção;
- B) No corte de carnes as mãos devem estar protegidas com luvas de malha de aço;
- C) Na manipulação de utensílios quentes devem ser usadas luvas de PVC;
- D) O calçado pode ser aberto e antiderrapante;
- E) O termômetro e a caneta poderão ser guardados no bolso superior do uniforme para facilitar o manuseio.

2. (SESC 2025) A contaminação cruzada é um dos principais fatores causadores de doenças transmitidas pelos alimentos. É correto afirmar que a contaminação cruzada pode ocorrer:

- A) somente na manipulação dos alimentos na cozinha;
- B) somente no transporte dos alimentos;
- C) somente no armazenamento dos alimentos;
- D) apenas no descarte de resíduos;
- E) Durante a manipulação, o transporte e o armazenamento.

3. (UNESP 2022) Com o objetivo de minimizar as perdas de vitaminas e minerais dos legumes, é recomendável que sejam cozidos:

- A) Em grande volume de água e por tempo prolongado, com panela aberta;
- B) Em pouco volume de água e por tempo prolongado, com panela tampada;
- C) Em grande volume de água e por tempo curto, com panela aberta;
- D) Em pouco volume de água e por tempo curto, com panela tampada;
- E) Em grande volume de água e por tempo curto, com panela tampada.

4. (SESC 2025) Sobre os métodos de cocção dos alimentos marque a alternativa correta. Saltear, fritar, assar e grelhar são exemplos de métodos de cocção por calor:

- A) Úmido;
- B) Seco;
- C) Misto;
- D) Contemporâneo;
- E) Auxiliar.

5. (GRAN QUESTÕES 2025) Os cortes clássicos são aplicados para ingredientes específicos. Identifique os cortes aplicados, respectivamente, para: vegetais, carnes bovinas, aves pescados.

- A) Julienne, tornedor, sassami e filé;
- B) Paysanne, émince, suprême e tranche;
- C) Brunoise, posta, medalhão e peito;



- D) Tornado, escalope, sobrecoxa e posta;
- E) Batonnet, torneado, coxa e chateaubriand

6. **(SESC 2025)** Sr. Manoel cozinheiro de um restaurante recebeu a ordem de sua chef para preparar um prato. Ele foi orientado a separar e organizar todo material necessário para a elaboração do prato (utensílios e ingredientes). Além disso foi orientado que deve medir, pesar e porcionar todos os itens, higienizar, descascar e cortar as verduras. Essa etapa inicial é fundamental para garantir uma execução eficiente da receita, evitando caminhadas para busca por ingredientes durante o preparo. Na culinária o nome dessa técnica é?

- A) Mise en place;
- B) Preparo Prévio na cozinha;
- C) Mise en scène
- D) Mise en Cook;
- E) Tempero de base.

7. **(ADM TEC 2025)** A transferência de calor impacta o ponto de cocção e a conservação de nutrientes nas preparações gastronômicas. Assinale a atitude CORRETA:

- A) Controlar a intensidade de calor de acordo com cada alimento promove cocções mais eficientes e menos perdas nutritivas;
 - B) Iniciar preparações sempre em fogo máximo evita que partes internas permaneçam cruas ou malpassadas;
 - C) Garantir que as panelas se encontrem em contato direto com chamas de grande intensidade acelera o aquecimento uniforme;
 - D) Prolongar o cozimento até ocorrer desidratação completa dos ingredientes assegura maciez e maior retenção vitamínica;
 - E) Nenhuma das alternativas
8. UNESP 2022.

8. A higiene pessoal e a apresentação dos funcionários são pontos bem importantes para a profissão de cozinheiro. Analise as afirmações abaixo e coloque V para verdadeiro e F para falso:

- () Só os funcionários de cabelos compridos devem usar touca;
- () As unhas devem ser mantidas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- () Deve-se tomar banho diariamente;
- () A higiene do calçado (botas) não é importante, pois não entram em contato com os alimentos;
- () Para não atrasar o trabalho o manipulador de alimentos deve vir de casa com uniforme posto;
- () As mãos devem ser lavadas antes de manipular os alimentos e sempre que mudar de atividade;
- () É muito importante que o cozinheiro lave o banheiro diariamente, para garantir a higiene pessoal.



Escolha a alternativa correta:

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

9. **(SESC 2025)** Um cozinheiro foi contratado para prestar serviço em um evento os fornecedores das mercadorias solicitadas (hortifruti, carnes e cereais) chegaram ao mesmo tempo. Em que ordem o cozinheiro deve receber e guardar os produtos?

- A) Alface, peito de frango congelado, lagarto resfriado, cenoura, arroz;
- B) Arroz, lagarto resfriado, alface, peito de frango congelado, cenoura;
- C) Lagarto resfriado, cenoura, alface, peito de frango congelado, arroz;
- D) Peito de frango congelado, lagarto resfriado, alface, arroz, cenoura;
- E) Lagarto resfriado, peito de frango congelado, alface, cenoura, arroz.

10. **(SESC 2025)** Na organização e preparação de um cardápio visando a sustentabilidade, ou seja, contribuir na redução do desperdício o cozinheiro deve se empenhar para que:

- A) Todos os alimentos armazenados, inclusive aqueles com embalagens danificadas e os parcialmente deteriorados sejam preparados;
- B) O cardápio a ser preparado não leve em consideração alimentos que fazem parte dos hábitos alimentares dos clientes;
- C) Os alimentos preparados sejam saborosos e com boa aparência em sua apresentação final para uma boa aceitação pelos clientes;
- D) Os alimentos sejam preparados em quantidades maiores do que as estabelecidas pelo nutricionista;
- E) As sobremesas incluam frutas verdes e fora de época.



PROCESSO SELETIVO

CARGO/FUNÇÃO E UNIDADES: Assistente II - Cozinheiro (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

