

PREFEITURA DE ORLEANS
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2012
PROVA DE COZINHEIRO

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

01. Cozinhar deve ser um ato seguro. Quem cozinha precisa redobrar a atenção ao executar as suas tarefas, evitando as situações de risco que possam gerar acidentes.

É uma prática segura, executada pelo cozinheiro para sua proteção como também para a proteção de pessoas que estejam transitando pela cozinha:

- A) fazer uso de luvas térmicas ao manusear travessas quentes.
- B) sinalizar a área onde está sendo feita a lavagem do piso.
- C) proteger as mãos dos vapores de panelas.
- D) manter cabos das panelas voltados para dentro dos limites do fogão.
- E) usar luvas apropriadas para cortar carne.

02. Além da higiene com os alimentos, utensílios e equipamentos, é necessária uma atenção especial na higiene do espaço onde se preparam os alimentos e refeições.

Manipular alimentos em um ambiente sujo é uma forma comum de contaminá-los. Em relação à higiene da cozinha, a afirmativa correta é:

- A) começar a limpeza pelos lugares mais altos até chegar ao chão, tomando cuidado para não espirrar água ou sabão onde já foi limpo.
- B) esvaziar as lixeiras sempre que atingirem sua capacidade máxima.
- C) no dia a dia fazer a higiene do piso com pano úmido; proceder à lavagem do mesmo semanalmente.
- D) limpar exaustores quinzenalmente para garantir a higiene do local.
- E) descartar os panos de limpeza após o seu uso.

03. São princípios básicos sobre a higiene das mãos que todo Cozinheiro deve respeitar, EXCETO:

- A) as unhas das mãos devem estar sempre curtas, limpas, sem a presença de esmaltes, nem mesmo os incolores.
- B) o uso de luvas dispensa os cuidados com a limpeza das mãos.
- C) a presença de ferimentos, cortes nas mãos contraindicam a manipulação de alimentos.
- D) fazer sempre a higiene das mãos após manipular lixo ou restos de alimentos.
- E) é expressamente proibido o uso de anéis.

04. Assinale a alternativa em que todos os alimentos pertencem ao grupo dos cereais.

- A) Arroz, fubá e feijão.
- B) Trigo, aveia e castanha.
- C) Milho, ervilha e mandioca.
- D) Arroz, trigo e nozes.
- E) Trigo, aveia e cevada.

05. O processo de descongelamento de carnes deve ser feito da seguinte forma:

- A) retirar a carne do freezer no dia anterior ao do seu preparo, colocando-a sobre a bancada da pia.
- B) jogar água quente para que ela descongele mais rapidamente.
- C) retirar a carne do freezer no dia anterior ao do seu preparo, colocando-a na geladeira.
- D) expor a carne ao sol, coberta por um protetor.
- E) colocar a carne próxima à chama do fogão para que o calor acelere o descongelamento.

PREFEITURA DE ORLEANS
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2012
PROVA DE COZINHEIRO

06. A panela de pressão é uma grande aliada das donas de casa e de todos os que fazem do ato de cozinhar uma profissão. Por garantir um cozimento rápido, representa uma economia de tempo e gás, porém seu uso requer cuidados especiais, pois o manuseio inadequado representa riscos de acidentes. Assinale a alternativa que indica uma orientação correta.

- A) Ao desligar o fogo, coloque a panela imediatamente sob água corrente para acelerar o processo de resfriamento.
- B) Fazer substituição da borracha de vedação periodicamente, por outra do mesmo fabricante, respeitando o modelo e tamanho.
- C) Nunca retirar a borracha de vedação da tampa, nem mesmo para proceder à limpeza, para prolongar seu tempo de vida útil.
- D) Desconsiderar as recomendações do fabricante.
- E) Por medida de segurança fazer a desobstrução da válvula de controle de pressão a cada 10 dias.

07. A guarda e conservação dos alimentos estão diretamente ligadas à questão da segurança alimentar. Ao dispor os alimentos dentro da geladeira, é necessário estar atento, para proceder de forma a garantir que os mesmos não sofram contaminações e tenham suas qualidades preservadas. NÃO é um procedimento recomendável:

- A) reservar uma prateleira só para carnes, peixes, aves e ovos para facilitar o trabalho na hora da escolha.
- B) manter os alimentos perecíveis nas prateleiras superiores onde a temperatura é mais baixa.
- C) não permitir o contato de alimentos cozidos com os alimentos crus.
- D) proteger os alimentos com plásticos transparentes e incolores (vedando a entrada de ar) ou em vasilhas com tampa.
- E) acondicionar verduras e legumes na parte inferior da geladeira.

08) Sobre normas de higiene, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas:

- () Não se deve fumar nos locais de preparação dos alimentos.
- () Deixar a lixeira sempre destampada.
- () Lavar as mãos antes de tocar os alimentos e após usar o sanitário.

A sequência está correta em:

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

Marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas:

- () É necessário verificar a data de validade dos alimentos e usar primeiro os de prazo de validade menor.
- () Os alimentos devem ser armazenados em local arejado e fresco.
- () O gás de cozinha de reserva deve ser guardado em local ventilado.

A sequência está correta em:

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

09. Sobre a ética profissional do Cozinheiro, marque o INCORRETO:

- A) Ter iniciativa e ser eficiente..

PREFEITURA DE ORLEANS
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2012
PROVA DE COZINHEIRO

- B) Ser educado e discreto..
- C) Tentar impor sua opinião sempre.
- D) Servir os alimentos na hora certa
- E) Ser disponível

10. Analise as afirmativas:

- I. Os alimentos que forem transferidos de sua embalagem original devem ser rotulados.
- II. Aferventar é pincelar o alimento com gema antes de ir ao forno.
- III. Todos os cortes de carne possuem o mesmo valor nutritivo.

Está(ão) correta(s) apenas a(s) afirmativa(s):

- A) II
- B) I, III
- C) III
- D) I, II, III
- E) I, II

11. Assinale a afirmativa INCORRETA:

- A) É necessário cozinhar as hortaliças em panela tampada.
- B) Deve-se preparar as hortaliças o mais próximo possível da hora de cozinhar.
- C) Quando a receita não especificar qual a xícara, sempre é a de café.
- D) As mercadorias não devem ser colocadas no chão.
- E) Deve-se usar somente utensílios limpos no preparo dos alimentos.

12. Sobre os hábitos de higiene do Cozinheiro, marque V para as afirmativas verdadeiras e F para as falsas:

- () Lavar as mãos antes de tocar os alimentos e após usar o sanitário.
- () Para tirar o excesso de sal dos alimentos, deve-se adicionar claras de ovos nos mesmos.
- () Para frituras à milanesa deve-se usar só as claras, porque as gemas fazem o óleo espumar.

A sequência está correta em:

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

13. Hábitos pessoais também estão relacionados com as boas práticas de manipulação de alimentos. Portanto:

- A) Não provar alimentos em talheres e usá-los novamente sem prévia higienização.
- B) Não tocar nas maçanetas e voltar a manipular alimentos sem ter higienizado as mãos.
- C) Não cantar, falar ou assobiar sobre os alimentos.
- D) Não pegar em dinheiro antes e durante a manipulação dos alimentos.
- E) Todas as alternativas estão corretas.

14. Assinale a alternativa correta:

- A) O cozinheiro deve provar os alimentos na palma da mão, cuidando para não queimá-la.
- B) Ao manipular alimentos, é permitido apenas o uso de brincos pequenos, relógio e aliança.
- C) Tossir, espirrar, assobiar e conversar são meios de disseminação de bactérias e devem ser evitados na manipulação de alimentos.

PREFEITURA DE ORLEANS
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2012
PROVA DE COZINHEIRO

- D) Os ferimentos na pele somente devem ser protegidos se estiverem inflamados e contaminados.
E) As mãos do manipulador de alimentos devem ser lavadas somente antes de começar a jornada de trabalho.

15. As condições sanitárias e higiênicas em que se encontram os alimentos são importantes para sabermos se estão aptos para o consumo. As circunstâncias abaixo os tornam impróprios para o consumo. Assinale a alternativa correta:

- A) Estarem infectados por organismos patogênicos ao homem.
B) Conterem toxinas formadas por bactérias.
C) Contaminação por manipuladores e/ou utensílios de cozinha.
D) Substâncias químicas adicionadas aos alimentos com o fim de conservá-los em quantidades inadequadas.
E) Todas as alternativas estão corretas.

16. No ato da entrega de frutas, legumes e verduras é importante verificar se estão frescos e em bom estado de conservação, pois esses alimentos não devem:

- A) Apresentar cortes, amassaduras e corpos estranhos (bolores, fungos e larvas).
B) Conter fungos, porém podem conter rachaduras e pequenas manchas.
C) Conter bolores, porém podem existir amassaduras e pequenas rachaduras.
D) Apresentar amassaduras e larvas, mas se apresentarem alguns bolores não há problema.
E) Estar amassados, sendo tolerável a presença de pequenas colônias de fungos e bactérias anaeróbicas.

17. Em relação à utilização dos equipamentos de proteção individual em uma cozinha, qual das alternativas abaixo é a mais adequada, obedecendo às normas de higiene e de segurança?

- A) Roupa própria, touca, luvas de silicone e tênis.
B) Touca, avental, luvas descartáveis e sandálias fechadas
C) Uniforme, chinelo, cabelos presos ou curtos, luvas descartáveis.
D) Uniforme, touca, sapato, luvas de silicone para panelas quentes.
E) Uniforme limpo, touca, avental, botas de borracha ou sapato de segurança, luvas de amianto para panelas quentes, luvas de látex para limpeza.

18. Fazer uma refeição com qualidade requer alguns cuidados. Se os alimentos vão ser servidos frios, estes devem estar:

- A) Na geladeira até a hora do consumo.
B) Em vasilhas plásticas, guardadas no armário.
C) Em vasilhas metálicas, guardadas no forno.
D) No congelador até o momento de servir.
E) Guardados em uma caixa térmica.

19. Para o preparo seguro dos alimentos, é preciso ter atenção nos seguintes aspectos:

- A) Condições de higiene, utensílios, equipamentos e áreas específicas para o preparo.
B) Somente nos utensílios e equipamentos.
C) Somente nas condições de higiene.
D) Somente nas áreas específicas para o preparo.
E) Nenhuma alternativa está correta.

20. Em relação ao preparo de ovos, é incorreto afirmar:

- A) Verificar os ovos um a um, antes de acrescentar a preparação, pois podem estar alterados e comprometer a receita.

PREFEITURA DE ORLEANS
CONCURSO PÚBLICO Nº 01/2012
PROVA DE COZINHEIRO

- B) Utilizar ovos à temperatura ambiente, pois isso melhora o rendimento e evita rachaduras durante a cocção.
- C) Incorporar a clara em neve com os outros ingredientes somente no último momento, com movimentos suaves.
- D) Sempre quebrar os ovos diretamente na preparação, misturando aos outros ingredientes.
- E) Nenhuma alternativa está correta.

CONHECIMENTOS GERAIS

21. Um dos municípios abaixo não faz divisa com Orleans:

- A) São Ludgero
- B) Braço do Norte
- C) Urussanga
- D) Lauro Muller
- E) Rio Fortuna.

22. O Governador do Estado de Santa Catarina é:

- A) Esperidião Amin Helou Filho
- B) Jorge Konder Bornhausen
- C) Raimundo Colombo
- D) Luis Henrique da Silveira
- E) Victor Konder Reis

23. A Olimpíada de 2016 será realizada em:

- A) Brasil
- B) África do Sul
- C) Estados Unidos
- D) Alemanha
- E) China

24. O Presidente da Câmara de Vereadores de Orleans é:

- A) Osvaldo Cruzetta
- B) Antonio Dias André
- C) Suzelei Brighente Padilha
- D) Berenice Terezinha Bernardo Durante
- E) Valter Orbem

25. Nome do Prefeito de Orleans::

- A) José Carlos Librelato
- B) Valmir José Bratti
- C) Jacinto Redivo
- D) Valter Orbem
- E) Marco Antonio Bertoncini Cascaes