



Prefeitura Municipal
de Roseira

Nome do Candidato

Inscrição

Caderno de Prova



Data 09/01/2022



2h00 de duração



25 questões

Cargo: Cozinheiro

INSTRUÇÕES

- Só abra este caderno quando o fiscal autorizar.
- Verifique se este caderno contém 25 questões, numeradas de 1 a 25. Caso contrário, solicite ao fiscal da sala um outro caderno.
- Para cada questão existe apenas UMA resposta certa.
- Transcreva, **com caneta de tinta preta**, as alternativas escolhidas para o GABARITO OFICIAL, sem cometer rasuras. Não deixe nenhuma em branco.
- Não será possível a substituição do Gabarito Oficial.
- Não será permitida qualquer espécie de consulta.
- Não haverá tempo adicional para transcrição de respostas ao gabarito oficial.
- Terminada a prova entregue o gabarito oficial e o caderno de questões ao fiscal. Poderá ser levado **somente** o gabarito provisório de respostas.

Certo Errado Errado

Gabarito Provisório

1)	6)	11)	16)	21)
2)	7)	12)	17)	22)
3)	8)	13)	18)	23)
4)	9)	14)	19)	24)
5)	10)	15)	20)	25)



AGIRH

AGIRH – Assessoria e Gestão Integrada
em Recursos Humanos S/C Ltda
Email: contato@agirh.org
<http://www.agirh.org>

PREFEITURA MUNICIPAL DE ROSEIRA

PROCESSO SELETIVO – EDITAL 02/2021

Função: Cozinheiro

Raridade

A Arara
É uma ave rara
Pois o homem não arara
de ir ao mato caçá-la
para a pôr na sala
em cima de um poleiro
onde ela fica o dia inteiro
fazendo escarcéu
porque já não pode
voar pelo céu
E se o homem não arara
de caçar arara,
hoje uma ave rara,
ou a arara some
ou então muda seu nome
para arrara.

José Paulo Paes

Responda as questões abaixo de acordo com o poema Raridade.

1-Sobre as afirmações sobre o texto:

I-Fala sobre a extinção dos animais.

II-O jogo de palavras, que faz com que "Arara" vire "Arrara.

III-Fala da vida do animal fora do seu habitat natural.

São corretas:

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

2-O antônimo de escarcéu é:

- a) Barulho.
- b) Algazarra.
- c) Silencio.
- d) Tumulto.

3-Ave rara significa:

- a) Bonita pelo colorido das penas.
- b) Criada na Amazônia.
- c) Que não é comum.
- d) Todas as alternativas estão corretas.

4-Assinale a frase escrita corretamente.

- a) As cozinheiras dedicadas ganhou prêmios pelos trabalho delas.
- b) As cozinheiras dedicada ganharam prêmio pelo trabalhos dela.
- c) As cozinheira dedicada ganhou prêmio pelo trabalhos dela.
- d) As cozinheiras dedicadas ganharam prêmios pelo trabalho delas.

5-Assinale a alternativa em que a palavra destacada expressa sentido de posse.

- a) Prefiro não emprestar **meus** carros.
- b) **Eu** prefiro não emprestar os carros.
- c) Prefiro emprestar os carros a **elas**.
- d) **Nós** preferimos não emprestar os carros.

Matemática

Sabendo-se que o aluguel de uma máquina custa R\$8,50 por hora, responda as 3(três) questões seguintes:

6-Quanto Carlos gastará para alugar a máquina por 8 horas?

- a) R\$ 50,00
- b) R\$ 55,00
- c) R\$ 58,00
- d) R\$ 68,00

7-Maria tem três notas de R\$20,00. Quantas horas completas ela pode alugar da máquina?

- a) 7 horas.
- b) 8 horas.
- c) 9 horas.
- d) 10 horas.

8-André tem R\$50,00. Quantas horas completas ela pode alugar a máquina e quanto receberá de troco?

- a) 5 horas; R\$ 6,50
- b) 5 horas; R\$ 7,50
- c) 6 horas; R\$ 4,50
- d) 6 horas; R\$ 5,50

9-Márcia comprou 4 cadernos pagou R\$ 15,00. Quanto ela gastará para comprar 20 cadernos?

- a) R\$ 60,00
- b) R\$ 65,00
- c) R\$ 75,00
- d) R\$ 85,00

10-Sabendo que para fazer uma receita de bolo, Bianca utilizou 4 xícaras de farinha que correspondem a 640g de farinha, quantas gramas de farinha possui 1 xícara?

- a) 150g

- b) 160g
- c) 170g
- d) 180g

Conhecimentos gerais

11-Professor, escritor e historiador, José Luiz Pasin especialista em história, geografia, literatura e turismo, dedicou sua vida na defesa e divulgação da cultura regional e do meio ambiente do Vale do Paraíba. Idealizou o IEV (Instituto de Estudos Valeparaibanos), sediado em Lorena, participou da criação do Museu Frei Galvão, em Guaratinguetá. Realizou inúmeros saraus e lançamentos de livros

- a) Na Fazenda Boa Vista, em Roseira.
- b) Na Câmara Municipal de Roseira.
- c) Na Prefeitura Municipal de Roseira.
- d) Na Fazenda São José, em Roseira.

12-No vacinômetro sobre a covid, postado pela Prefeitura de Roseira, consta que a cidade já aplicou as seguintes vacinas:

- a) Butantan, Fiocruz.
- b) Fiocruz, Pfizer.
- c) Butantan, Fiocruz, Pfizer.
- d) Butantan, Fiocruz, Pfizer, Janssen.

13-Novas evidências de que a variante _____ do coronavírus afeta o trato respiratório superior, causando sintomas mais leves do que as variantes anteriores, estão surgindo, disse uma autoridade da Organização Mundial de Saúde (OMS) terça-feira (04/01/22). Complete corretamente a lacuna:

- a) ômicron.
- b) H1N1.
- c) Influenza.
- d) H3N2.

14-Complete:

O povoado que deu origem ao município de Roseira surgiu por volta de _____, na margem do caminho real que ligava São Paulo ao Rio de Janeiro.

- a) 1850
- b) 1650
- c) 1750
- d) 1808

15-Pais que está sendo considerado o mais pobre da América do Sul:

- a) Brasil
- b) Venezuela
- c) Paraguai
- d) Equador

Conhecimentos específicos

16-Para higienizar as mãos deve-se seguir procedimento adequado e utilizando produtos recomendados para lavagem e desinfecção. Assinale a afirmativa INCORRETA:

- a) Deve-se umedecer as mãos e antebraços com água e lavar com sabonete líquido de preferência que tenha alguma coloração e cheiro forte para poder verificar se o cozinheiro realmente lavou as mãos corretamente.
- b) Enxaguar bem as mãos e antebraços; secar as mãos com papel toalha descartável não reciclado ou qualquer outro método de secagem que não permita a recontaminação das mãos.
- c) Os antissépticos utilizados, devem ter registro no ministério da saúde para esta finalidade.
- d) Pode ser utilizado sabonete líquido antisséptico; neste caso, massagear as mãos e antebraços durante o tempo recomendado pelo fabricante.

17-Sobre o local da cozinha, pode-se afirmar que:

- a) os arredores devem oferecer condições gerais de higiene e sanidade, evitando riscos de contaminação sendo a área ausente de lixo, objetos em desuso, animais, insetos e roedores.
- b) o piso da área de produção pode ter presença de rachaduras e bolor desde que não entre em contato com o alimento.
- c) o piso da área de produção só deve ser higienizado na presença de sujidades visíveis.
- d) as paredes e divisórias devem ser de cores escuras para melhor esconder a sujeira.

18-As áreas de armazenamento em temperatura ambiente:

I-Devem ter janelas e qualquer aberturas protegidas com telas.

II-As prateleiras devem ser laváveis e impermeáveis.

III-Os alimentos devem ser dispostos em prateleiras/ extremidades de forma que permita a circulação de ar entre as pilhas.

IV-Devem ter estrados fixos ou móveis que permitam fácil acesso para a higienização.

São corretas as afirmativas:

- a) I e II.
- b) II, III e IV.
- c) I, III e IV.
- d) todas as afirmativas estão corretas.

19-O balcão quente, para a distribuição, deve ser regulado de forma a manter os alimentos a no mínimo:

- a) 30° C
- b) 60° C
- c) 90° C
- d) 120° C

20-No recebimento de alimentos, deve-se verificar:

- a) aparência e cor.
- b) odor e textura.

- c) consistência e integridade das embalagens.
- d) todas as afirmativas estão corretas.

21-Os diferentes gêneros alimentícios, quando são armazenados em um único equipamento de refrigeração, devem estar dispostos de que forma?

- a) Produtos prontos na parte superior, produtos pré-preparados e/ou semiprontos na parte intermediária e produtos crus na parte inferior.
- b) Produtos prontos na parte inferior, produtos pré-preparados e/ou semiprontos na parte intermediária e produtos crus na parte superior.
- c) Produtos prontos na parte superior, produtos pré-preparados e/ou semiprontos na parte inferior e produtos crus na parte intermediária.
- d) Produtos prontos na parte intermediária, produtos pré-preparados e/ou semiprontos na parte inferior e produtos crus na parte superior.

22-O lixo:

- a) Deve ser disposto adequadamente em recipientes constituídos de material de fácil limpeza, revestidos com sacos plásticos e tampados.
- b) Deve ser retirado somente quando estiver cheio.
- c) Deve estar sempre próximo da área de preparo da comida para facilitar a manipulação dos restos alimentares.
- d) Todas as afirmativas estão corretas.

23-Alimentos energéticos fornecem energia a todas as funções do corpo, como a circulação, a respiração, a digestão. São compostos principalmente de:

- a) vitaminas e sais minerais.
- b) carboidratos e lipídios.
- c) legumes e verduras.
- d) proteínas e vitaminas.

24-O planejamento do cardápio pelo nutricionista é o primeiro passo para a preparação da alimentação escolar de qualidade. Um cardápio bem elaborado e seguido corretamente pelos cozinheiros:

I-Colabora para o aprendizado adequado dos alunos.

II-Garante que os alunos consumam refeições equilibradas e de qualidade.

III-Ajuda a evitar o desperdício.

IV-Ajuda no planejamento das compras pela prefeitura e assim não faltam ingredientes.

São corretas as afirmativas:

- a) I e II.
- b) II, III e IV.
- c) I, III e IV.
- d) todas as afirmativas estão corretas.

25-O comportamento adotado pelo manipulador de alimento durante a execução de suas atividades influencia diretamente na qualidade da refeição produzida. Portanto, deve-se:

- a) Provar alimentos com as mãos.
- b) Devolver o utensílio utilizado para provar o alimento diretamente na panela.
- c) Manter cabelos limpos, aparados e presos.
- d) Usar unhas cumpridas, limpas e com esmalte.