



NOME: _____

DOCUMENTO: _____ TIPO: _____

OPÇÃO PREFERIDA DE BOLSA:

- manhã (08h30 – 12h) tarde (13h45 – 17h15) noite (19h – 22h30) sábados (10h – 13h30)
- independe do horário, prefiro maior % de desconto
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário da manhã
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário da tarde
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário da noite
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário de sábado

CADERNO DE QUESTÕES DOS CANDIDATOS À BOLSA DE ESTUDOS DO CURSO TÉCNICAS DE CHEF DA RECEITARIA ESCOLA GOURMET – SEGUNDO SEMESTRE/ 2019

Orientações para a prova:

1. Este caderno de questões não poderá ficar com o candidato em nenhuma hipótese. As questões da prova serão divulgadas no site da Receitaria até a data da divulgação dos resultados no site www.receitaria.com/novidades
2. A última folha deste caderno poderá ser destacada e levada com as anotações das respostas do candidato. A folha será conferida e destacada pelo monitor da prova. Não pode conter qualquer tipo de anotação ou rasura. Caso contenha, o candidato fica impedido de levar essa folha.
3. O candidato não pode consultar nenhum material ou pessoa durante a prova, assim como não poderá utilizar régua, esquadro, transferidor, compasso ou similares, calculadora, computador, notebook, tablets e similares, telefone celular (manter totalmente desligado, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarme sonoro ou não), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, óculos escuros, corretivo líquido ou quaisquer outros materiais estranhos à prova. Caso ocorra, sua prova será retirada e o candidato estará eliminado do processo seletivo.
4. Este caderno contém 38 questões em forma de teste (01 ponto cada) e duas questões discursivas (06 pontos cada). Confira antes do início da prova.
5. A prova tem duração de 90 minutos a partir do momento que o monitor liberar seu início.
6. Você receberá um cartão de respostas. Preencha com seu nome, número de seu documento e assine.
7. Cada questão possui 5 alternativas (A, B, C, D, E), das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda todas as questões. Para o cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contidos neste caderno, com exceção da última folha que será destacada para que o candidato leve suas respostas, poderão ser utilizados como rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, o candidato deve transcrever todas as alternativas para o cartão de respostas, pintando os campos correspondentes. Recomenda-se deixar pelo menos 10 minutos para o preenchimento da folha de respostas. Em hipótese nenhuma as respostas das questões alternativas deste caderno serão consideradas na nota da prova.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, em branco ou com rasura serão desconsideradas.

12. Evite rasgar, sujar, rasurar ou amassar o cartão de respostas. Ele não é substituível em hipótese alguma.
13. As duas questões discursivas deverão ser respondidas nas linhas disponíveis na sequência das respectivas questões. Respostas em qualquer outro local serão desconsideradas.
14. Quando terminar a prova, avise o monitor, pois ele recolherá seu caderno e sua prova. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala após entregar o seu cartão de respostas, devidamente assinado, e o caderno de questões ao monitor.
15. Será eliminado do Exame o candidato que:
 - não apresentar documentos de identidade originais exigidos;
 - sair da sala sem autorização ou desacompanhado do monitor, com ou sem o caderno de questões e/ou o cartão de respostas;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos;
 - utilizar-se de qualquer tipo de equipamento eletrônico e/ou de livros e apontamentos durante a prova;
 - for surpreendido se comunicando ou tentando se comunicar com outro candidato durante a prova;
 - ausentar-se do prédio durante a realização da prova, independente do motivo exposto;
 - realizar a prova fora do horário e local determinado;
 - deixar de assinar a lista de presença e o cartão de respostas.
16. Aguarde a ordem do monitor para iniciar o Exame.

Os textos abaixo serão utilizados como referência para as perguntas 1 a 6.

“Uniforme escolar

O uniforme escolar é um item que proporciona grande praticidade [...] e economia. Com certeza, usar diferentes roupas a cada dia de aula é no mínimo, caro, devido ao desgaste. Fora isso, [...] [os alunos] querem chamar a atenção dos colegas usando roupas diferentes e mais caras, desencadeando o consumismo.

A prática das escolas em estabelecer o uso da mesma roupa entre os alunos possui sua origem no exército, uma das primeiras instituições a adotar uma vestimenta única para todos os seus militares. [...]

Os uniformes foram criados para simbolizar as cores, o nome, a tradição e o símbolo da escola, desta forma, os alunos uniformizados deveriam manter um comportamento exemplar e zelar pela imagem das instituições, mesmo fora delas. [...]

Atualmente, os uniformes não são tão prestigiados pelos alunos. De fato, essa padronização é importante. Primeiro porque evita que a sala de aula se transforme em um “desfile de modas”. Além disso, seu uso desenvolve nos alunos, um sentimento de pertencimento ao grupo, fundamental no desenvolvimento psicossocial [...].

(PERCÍLIA, Eliene. "Uniforme Escolar"; Brasil Escola. Disponível em: <https://brasilecola.uol.com.br/volta-as-aulas/uniforme-escolar.htm>. Acesso em 03 de junho de 2019.)

“A importância do uniforme profissional

[...]

Na indústria de alimentos, normalmente quem trabalha no preparo dos alimentos na cozinha usa uniformes chamados de dólma na cor branca, para demonstrar limpeza e facilitar a visualização no caso de sujeira e sua consequente troca, caso necessário.

Os calçados também costumam ser na cor branca e normalmente de borracha para evitar quedas, mas também são utilizadas botas de segurança com bico de ferro e solado antiderrapante (normalmente conhecidas como botas EPI) que buscam proteger o pé em caso de acidentes.

[...]

Um uniforme profissional devidamente planejado transforma seus funcionários em uma verdadeira equipe.

Passa um sentimento de profissionalismo tanto para eles quanto para os clientes, que ficarão tranquilos e sempre saberão a quem chamar quando precisarem de algo, o que deixa uma sensação de bom atendimento.

Resumindo, usar uniformes profissionais [...] é importante por quê:

- Reforça a sua identidade visual mediante seus clientes
- É um acessório higiênico
- Remete a um ambiente profissional
- Facilita na identificação [...]
- Motiva e faz com que seus funcionários se orgulhem de onde trabalham”

(Loja Brazil, 28/08/2019, <https://blog.lojabrazil.com.br/uniforme-profissional/>. Acesso em 03 de junho de 2019.)

1. Comparando-se os dois textos, conclui-se que:
 - a. O uniforme profissional é mais importante que o escolar por ser um acessório higiênico.
 - b. Tanto o uniforme escolar como o profissional são importantes para zelar a identidade do estabelecimento.
 - c. Os uniformes escolares não são tão prestigiados pois, diferentes dos profissionais, não desenvolvem um sentimento de equipe.
 - d. Uniformes bem desenvolvidos não devem levar em consideração os padrões da moda.
 - e. O aluno uniformizado é mais propício a zelar pela imagem da instituição, intuito este não seguido pelos funcionários uniformizados.

2. Qual dos seguintes itens **NÃO** representa uma ideia apresentada no texto “Uniforme escolar”?
 - a. O uniforme pode proporcionar mais economia, uma vez que evita a utilização de outras roupas, diversas e caras.
 - b. Alunos uniformizados se sentem parte de um grupo, fundamental para o desenvolvimento psicossocial.
 - c. Alunos uniformizados deveriam manter um comportamento exemplar e zelar pela imagem das instituições.
 - d. Os uniformes não são prestigiados pelos alunos porque estes não consideram importante a padronização.
 - e. O uniforme escolar se originou no exército, uma das primeiras instituições a adotar uma vestimenta única.

3. Segundo o texto “A importância do uniforme profissional”, a dólma na cor branca é importante pois:
 - a. Facilita a visualização de possíveis sujeiras.
 - b. Garante a limpeza do profissional.
 - c. Transforma os funcionários em uma verdadeira equipe.
 - d. Evita quedas.
 - e. Pode facilmente ser trocada.

4. O que significa o “EPI” citado no texto “A importância do uniforme profissional”?
 - a. Equipamento Padrão de Insegurança
 - b. Emborrachada Para Inertizar
 - c. Emborrachada, Plastificada e Ionizada
 - d. Estoque Principal Industrial
 - e. Equipamento de Proteção Individual

5. Qual opção **NÃO** é relatada nos textos sobre a importância do uniforme:
- Aumenta a assiduidade
 - Reforça a identidade do estabelecimento
 - Fortalece o sentimento de pertencimento ao grupo
 - Remete ao profissionalismo
 - Proporciona praticidade
6. A que se refere a palavra “eles” na frase “Passa um sentimento de profissionalismo tanto para **eles** quanto para os clientes [...]”, no final do segundo texto?
- Equipe
 - Cientes
 - Funcionários
 - Tranquilos
 - Profissionais

Um restaurante tem projeção de inaugurar com poucos clientes. A consultoria indicou a oferta de poucas mesas e aumentar a disponibilidade progressivamente ao longo dos meses conforme a seguinte fórmula: $NM = 10 + 13 \log(m)$, onde “NM” é o número de mesas e “m” o número de meses. Segue tabela de logaritmo para auxiliar a responder as questões 7 a 9:

x	log(x)	x	log(x)
1	0	13	1,113943
2	0,30103	14	1,146128
3	0,477121	15	1,176091
4	0,60206	16	1,20412
5	0,69897	17	1,230449
6	0,778151	18	1,255273
7	0,845098	19	1,278754
8	0,90309	20	1,30103
9	0,954243	21	1,322219
10	1	22	1,342423
11	1,041393	23	1,361728
12	1,079181	24	1,380211

7. No décimo mês, quantas mesas serão disponibilizadas?
- 10
 - 140
 - 35
 - 23
 - 113
8. A fórmula é logarítmica por qual motivo?
- Tende-se a um limite de disponibilidade de mesas.
 - Projeta-se crescimento contínuo, incluindo expansão do restaurante e/ou necessidade de outras unidades.
 - Há oscilações previstas nas demandas.
 - Tende-se a alcançar um pico de demanda e depois decréscimo.
 - Projeta-se redução de demanda a longo prazo.

9. A constante “10” na fórmula significa:
- Após 10 meses, o número de mesas varia de acordo com o logaritmo do número de meses multiplicado por 13.
 - O número de mesas aumenta de acordo com o número de meses na taxa de 10 vezes.
 - Após 10 meses, o número de mesas fica constante.
 - Que no mínimo haverá 10 mesas.
 - A fórmula passa a ter validade após 10 meses.
10. Na gastronomia, o que é *chinois*?
- Tigela pequena para servir
 - Peneira em formato cônico
 - Culinária chinesa
 - Batedor de carne oriental
 - Secador de aves
11. Que utensílio culinário é o tenaz?
- Concha
 - Espátula
 - Pegador
 - Escumadeira
 - Peneira
12. Qual a principal característica que diferencia a omeleteira japonesa de uma tradicional?
- Retangular
 - Oval
 - Circular
 - Rasa
 - Funda
13. Qual dos seguintes aparatos normalmente **NÃO** é utilizado no *sous vide*?
- Banho
 - Embalagem para vácuo
 - Circulador
 - Cilindro
 - Termostato
14. O acém bovino é uma carne magra vendida em pedaços grandes, cubos ou moída. Qual o preparo mais indicado para essa carne?
- Ensopado
 - Frito
 - Grelhado
 - Assado
 - Defumado

15. *Ciseler* é um corte:
- Picado
 - Em cubos grandes
 - Triangular
 - Em lâminas
 - Em tiras
16. O Molho Bechamel é:
- De tomate
 - Branco com base de fundo claro
 - Escuro
 - Maionese
 - Branco com base de leite
17. Na cozinha, o que significa tarar a balança?
- Definir a unidade de medida na balança para que esteja conforme a solicitada na receita.
 - Calibrar a balança conforme padrões do INMETRO.
 - Desconfigurar a balança por excesso de peso.
 - Realizar manutenção periódica da balança.
 - Descontar o peso de quaisquer objetos que se coloque na balança antes de colocar o ingrediente a ser pesado.
18. Qual forma mais indicada de cortar um ingrediente redondo?
- Realizar o corte com o ingrediente na mão para maior firmeza.
 - Fazer um corte que propicie apoiar uma parte plana do ingrediente para maior estabilidade.
 - Colocar sempre a parte mais arredondada do ingrediente em contato com a tábua e segurar com o indicador e polegar.
 - Jogar o ingrediente para o alto e em um só golpe cortá-lo.
 - Realizar diversos furos de forma que seja possível achatar e dar mais estabilidade para os cortes.
19. Muito ingredientes que consideramos como nativos brasileiros, são espécies aclimatadas em nossas terras, vindas das mais distantes regiões do mundo, principalmente entre os séculos XVI e XIX. Qual dos seguintes ingredientes foi encontrado no Brasil quando os primeiros colonizadores chegaram?
- Jaca
 - Dendê
 - Arroz
 - Palmito
 - Quiabo

20. Da preparação da área de trabalho, qual dos itens abaixo **NÃO** permite que cada tarefa seja executada rápida e confortavelmente com menos erros e melhores resultados?
- Estabeleça uma ordem lógica para a execução da tarefa.
 - Leve em consideração quais os movimentos serão realizados de uma parte da cozinha para outra.
 - Equipe a área com todos os utensílios disponíveis.
 - Separe e organize os diferentes produtos a serem preparados.
 - Leia ou conheça todo o procedimento de preparo antes de sua execução.
21. Um bago seco, pungente e aromático com bouquet de aromas que pode ser descrito como uma combinação de cravo, noz moscada, canela e gengibre, nativo das Índias ocidentais e parte da América Central e do Sul que são colhidos antes de estarem completamente maduros e secos sob sol se trata:
- Do cardamomo
 - Da pimenta Síria
 - Da pimenta da Jamaica
 - Da pimenta rosa
 - Do zimbros
22. O que é o Demi Glace?
- Um molho
 - Uma especiaria
 - Um utensílio
 - Um confeito
 - Um corte ovino
23. Qual o peso médio de um ovo de galinha classificado como grande?
- 35-40 g
 - 50-55 g
 - 40-50 g
 - 55-75 g
 - 75-90 g
24. Qual o tempo mínimo necessário para cozinhar um ovo de galinha grande com clara e gema coaguladas?
- 2 – 3 minutos
 - 5 – 6 minutos
 - 6 – 9 minutos
 - 10 – 15 minutos
 - 16 – 18 minutos
25. O moquém era um aparato indígena para preparo de carnes e peixes. Ele se assemelha com qual dos seguintes itens?
- Espeto
 - Caldeirão
 - Churrasqueira
 - Varal
 - Pedras

26. Este alimento ganhou popularidade na década de 1940, quando imigrantes japoneses, que não queriam ser reconhecidos no Brasil por causa da Segunda Guerra Mundial, se fizeram passar por Chineses e adotaram alguns de seus hábitos. De qual alimento estamos falando?
- Espetinho de frango
 - Sushi
 - Shimeji na manteiga
 - Pastel
 - Sashimi
27. Nativa do Brasil, esta fruta é uma das poucas que nascem direto no tronco da árvore. De que fruta estamos falando?
- Lichia
 - Morango
 - Goiaba
 - Manga
 - Jabuticaba
28. Algumas frutas como morango, uvas, lichia, caju entre outras, devem ser armazenadas na geladeira. Qual o melhor lugar da geladeira para isso?
- Na parte mais baixa
 - Na porta
 - No congelador
 - Na prateleira mais alta
 - Na gaveta abaixo do congelador
29. O congelamento é uma das melhores opções para evitar a multiplicação de micro-organismos naturalmente presentes em carnes e assim aumentar o tempo de conservação. Qual dos itens abaixo **NÃO** deve ser feito para um bom congelamento.
- Armazenar imediatamente
 - Lavar a carne
 - Retirar da bandeja
 - Separa em porções menores
 - Colocar em saco plástico específico para congelamento
30. Para facilitar o trabalho de separação de ingredientes líquidos podemos utilizar xícaras medida, quantos ml tem 3/4 de xícara de chá?
- 60
 - 30
 - 120
 - 80
 - 180

31. Algumas vezes precisamos traduzir receitas e as medidas podem estar em onças americanas (oz). Para líquidos, quanto vale 8 oz?
- 0,18 L
 - 0,06 L
 - 0,24 L
 - 0,48 L
 - 0,30 L
32. O requeijão Catupiry é uma criação brasileira. Foi inventado em 1911 em Minas Gerais. A palavra catupiry tem origem tupi-guarani e significa:
- Branco
 - Cremoso
 - Saboroso
 - Excelente
 - Leite
33. Alguns alimentos tem também outras utilidades, como por exemplo repelir mosquitos. Para repelir mosquitos naturalmente, podemos usar:
- Banana com anis
 - Morango com cravo-da-índia
 - Maçã com canela
 - Laranja com anis
 - Limão com cravo-da-índia
34. O vinagre tem muitas utilidades. Qual item abaixo **NÃO** é uma utilidade do vinagre?
- Tempero para salada
 - Amaciante de roupas
 - Detergente
 - Auxilia na digestão de alimentos
 - Condicionador para cabelo
35. Esta substância confere ou intensifica um sabor específico nos alimentos. Apresentada em forma de pó ou líquida, é composta de aromas e extrato natural, concentrado, purificado, obtido por destilação controlada de variedades de madeiras folhosas. Estamos falando de:
- Aroma de baunilha
 - Aroma de fumaça
 - Extrato de pinha
 - Aroma de louro
 - Extrato de Jabuticaba
36. O “Ketchup” era na verdade um condimento feito a base de anchovas salgadas e fermentadas, que os _____ levaram para o sudeste asiático, e de lá o tal molho chegou ao solo americano. E só então os tomates entraram na receita. Qual palavra completa a lacuna?
- Romênia
 - China
 - Áustria
 - Japão
 - Índia

37. A famosa massa folhada foi criada na _____, por volta do século 17. E só no século 18 que Maria Antonieta trouxe a iguaria para França. Qual palavra completa a lacuna?

- a. China
- b. Itália
- c. Austrália
- d. Alemanha
- e. Áustria

38. Não é de hoje que alguns alimentos e pratos na gastronomia possuem um processo um pouco “diferente”. O café mais caro do mundo, por exemplo, é refinado nas fezes de um elefante na Tailândia. A explicação é que alguns animais possuem enzimas estomacais capazes de atuar diretamente na proteína do café, deixando-o menos amargo e mais encorpado. Aqui no Brasil temos também uma animal que “produz” um excelente grão de café:

- a. Tamanduá
- b. Cágado
- c. Tatu
- d. Jacu
- e. Paca

39. Uma faculdade de gastronomia tem 57 alunos distribuídos em suas 3 turmas, manhã, tarde e noite. Na turma da manhã há 23 alunos e na da noite 24. Nas aulas, as turmas são divididas em equipes de 5 alunos e, no caso da divisão não ser perfeita, pode-se realizar divisão em equipes com no mínimo 4 alunos. Entretanto, o número de grupos deve ser o menor possível com o máximo de grupos com 5 alunos.

a. (0,5 ponto) Quantas equipes há na turma da tarde?

b. (2,0 pontos) Como fica a divisão dos grupos nas turmas da tarde e da noite?

- c. (3,5 pontos) Uma receita a ser realizada em aula demanda 265 g de leite condensado. Se cada grupo fará uma receita e, no mesmo dia, em todas as turmas será realizada a mesma aula, quantas embalagens de 395 g de leite condensado devem ser compradas para o referido dia, considerando 10% de perdas por desperdícios em cada aula.

- 40. (6,0 pontos) *Mise en place* é um termo francês que significa de uma forma geral, colocar em ordem, cada coisa em seu lugar. Muito utilizado na gastronomia, refere-se à pré-organização que deve ser realizada antes do início da cocção. Cite uma forma de fazer o *Mise en place* com ao menos seis etapas.

Última folha (esta folha você pode levar e conferir o gabarito):

1	a	b	c	d	e
2	a	b	c	d	e
3	a	b	c	d	e
4	a	b	c	d	e
5	a	b	c	d	e
6	a	b	c	d	e
7	a	b	c	d	e
8	a	b	c	d	e
9	a	b	c	d	e
10	a	b	c	d	e
11	a	b	c	d	e
12	a	b	c	d	e
13	a	b	c	d	e
14	a	b	c	d	e
15	a	b	c	d	e
16	a	b	c	d	e
17	a	b	c	d	e
18	a	b	c	d	e
19	a	b	c	d	e
20	a	b	c	d	e
21	a	b	c	d	e
22	a	b	c	d	e
23	a	b	c	d	e
24	a	b	c	d	e
25	a	b	c	d	e
26	a	b	c	d	e
27	a	b	c	d	e
28	a	b	c	d	e
29	a	b	c	d	e
30	a	b	c	d	e
31	a	b	c	d	e
32	a	b	c	d	e
33	a	b	c	d	e
34	a	b	c	d	e
35	a	b	c	d	e
36	a	b	c	d	e
37	a	b	c	d	e
38	a	b	c	d	e

Resultados: 19/jul/2019

www.receitaria.com/novidades

Gabarito: 17/jul/2019

Matrículas: até dia 25/jul/2019

Gabarito:

Questão	Resposta	Questão	Resposta	Questão	Resposta
1	b	14	a	27	e
2	d	15	a	28	a
3	a	16	e	29	b
4	e	17	e	30	e
5	a	18	b	31	c
6	c	19	d	32	d
7	d	20	c	33	e
8	a	21	c	34	c
9	d	22	a	35	b
10	b	23	b	36	b
11	c	24	d	37	e
12	a	25	c	38	d
13	d	26	d		