



**PREFEITURA MUNICIPAL DE JARU – SECRETARIA MUNICIPAL DE  
ADMINISTRAÇÃO, PLANEJAMENTO E FAZENDA**

**COZINHEIRO**

Código da Prova

**F03 W**  
MANHÃ

 Verifique se o Código da Prova é o mesmo do seu cartão de respostas

 Duração da prova: **4 horas**

---

**TRANSCREVA, EM ESPAÇO DETERMINADO NO SEU CARTÃO DE RESPOSTAS,  
A FRASE DE CORA CORALINA PARA O EXAME GRAFOTÉCNICO  
“Se não sabes, aprende; se já sabes, ensina.”**



**ATENÇÃO**

Este caderno contém quarenta questões de múltipla escolha, cada uma com cinco alternativas de resposta – A, B, C, D e E.

**Verifique se este material está em ordem, caso contrário, notifique imediatamente o fiscal.  
O tempo de duração da prova inclui o preenchimento do Cartão de Respostas.**

---

**LEIA AS INSTRUÇÕES ABAIXO:**

Siga, atentamente, a forma correta de preenchimento do Cartão de Respostas, conforme estabelecido no próprio. O Cartão de Respostas é personalizado, impossibilitando a substituição.

Por motivo de segurança:

O candidato só poderá retirar-se definitivamente da sala após 1 (uma) hora do início efetivo da prova

- Somente faltando 1 (uma) hora para o término da prova, o candidato poderá retirar-se levando o seu Caderno de Questões
- O candidato que optar por se retirar sem levar o seu Caderno de Questões não poderá copiar suas respostas por qualquer meio. O descumprimento dessa determinação acarretará a eliminação do candidato
- Ao terminar a prova, o candidato deverá se retirar imediatamente do local, não sendo possível nem mesmo a utilização dos banheiros e/ou bebedouros.

Ao terminar a prova, é de sua responsabilidade entregar ao fiscal o Cartão de Respostas assinado. Não se esqueça dos seus pertences. Os três últimos candidatos deverão permanecer na sala até que o último candidato entregue o Cartão de Respostas. O fiscal de sala não está autorizado a alterar quaisquer dessas instruções. Em caso de dúvida, solicite a presença do coordenador local.

**BOA PROVA!**

---



IBADE - INSTITUTO BRASILEIRO DE  
APOIO E DESENVOLVIMENTO EXECUTIVO

## Conhecimentos Gerais-Língua Portuguesa

### Cidadezinha qualquer

Casas entre bananeiras  
mulheres entre laranjeiras  
pomar amor contar

Um homem vai devagar  
Um cachorro vai devagar  
Um burro vai devagar  
Devagar... as janelas olham

Eta vida besta, meu Deus.  
Carlos Drummond de Andrade

### Questão 1

No último verso do poema, a palavra ETA tem o seguinte valor gramatical:

- (A) preposição.
- (B) interjeição.
- (C) advérbio.
- (D) pronome.
- (E) numeral.

### Questão 2

No último verso do poema, o poeta manifesta um sentimento de:

- (A) censura.
- (B) indignação.
- (C) satisfação.
- (D) tristeza.
- (E) júbilo.

### Questão 3

Das alternativas abaixo, a que apresenta um par de palavras com dígrafo é:

- (A) lixo – cachorro.
- (B) bicho – presa.
- (C) qualquer – burro.
- (D) obstáculo – olham.
- (E) mulheres – cabresto.

### Questão 4

Em “Um homem, um cachorro, um burro andam devagar.”, o tipo de sujeito nesta oração é:

- (A) simples.
- (B) composto.
- (C) implícito.
- (D) indeterminado.
- (E) oração sem sujeito.

### Questão 5

Pela leitura do texto, pode-se afirmar que:

- I. O título representa a síntese do poema.
- II. O termo qualquer é um pronome indefinido.
- III. O termo devagar que aparece em 4 versos é um adjetivo.
- IV. Em “...as janelas olham”, o poeta se referia às pessoas que espiavam da janela.

Estão corretas apenas as afirmativas:

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

### Questão 6

No verso “pomar amor contar”, tem-se, respectivamente, as seguintes classes gramaticais:

- (A) verbo – substantivo – verbo.
- (B) substantivo – adjetivo – verbo.
- (C) advérbio – adjetivo – substantivo.
- (D) adjetivo – advérbio – adjetivo.
- (E) substantivo – substantivo – verbo.

### Questão 7

Dentre as alternativas abaixo, a que NÃO corresponde ao texto é:

- (A) evidencia o sossego de uma cidade do interior.
- (B) mostra a rotina de uma cidade pequena.
- (C) aborda a mesmice do dia-a-dia da cidade.
- (D) revela uma observação do poeta.
- (E) mostra o quanto a cidade é populosa.

**Questão 8**

No trecho “...vida besta, meu Deus!”, a palavra em destaque pode ser substituída, sem prejuízo do sentido, por:

- (A) boa.
- (B) fácil.
- (C) dura.
- (D) tola.
- (E) cruel.

**Questão 9**

“Um homem vai devagar  
Um cachorro vai devagar  
Um burro vai devagar”

Estes versos retratam:

- (A) o abandono dos animais na rua da cidade.
- (B) a morosidade com que a vida se desenvolve.
- (C) o desamparo em que vivem as pessoas de rua.
- (D) a comparação do homem aos animais na rua.
- (E) o fato de as mulheres não se apresentarem.

**Questão 10**

O terceiro verso “pomar amor contar” resume:

- (A) a vida inquietante da cidade.
- (B) o ritmo frenético do interior.
- (C) a simplicidade da vida interiorana.
- (D) o gosto pela plantação de frutíferas.
- (E) a vida dos que contam histórias.

**Conhecimentos Específicos-Matemática****Questão 11**

José tinha um muro para levantar. No primeiro dia de trabalho ele conseguiu fazer 20% do muro. No dia seguinte conseguiu fazer 40% do muro. O percentual do muro que José precisa fazer para terminar o seu trabalho é:

- (A) 30%.
- (B) 20%.
- (C) 60%.
- (D) 40%.
- (E) 50%.

**Questão 12**

Márcia gastou 30% de  $\frac{2}{5}$  do seu salário e ainda lhe restou R\$ 880,00. O salário de Márcia é:

- (A) R\$ 1000,00.
- (B) R\$ 980,00.
- (C) R\$ 1100,00.
- (D) R\$ 1140,00.
- (E) R\$ 1080,00.

**Questão 13**

A estação rodoviária de uma cidade é o ponto de partida das viagens intermunicipais. De uma plataforma da estação, a cada 15 minutos partem um ônibus da viação Sol, com destino a cidade paraíso. Os ônibus da viação Lua partem da plataforma vizinha a cada 18 minutos, com destino a cidade Porta do Céu. Se, às 10 horas os dois ônibus partirem simultaneamente, os dois ônibus partirão juntos, novamente, às:

- (A) 11 horas e 20 minutos.
- (B) 12 horas e 30 minutos.
- (C) 11 horas e 30 minutos.
- (D) 12 horas.
- (E) 10 horas e 30 minutos.

**Questão 14**

Uma parede no formato retangular deverá ser pintada pelo Sr. João. A parede tem medidas 5 metros de comprimento com 3 metros de altura. Ele sabe que uma lata de tinta consegue pintar  $4 \text{ m}^2$  de parede. O número mínimo de lata(s) que o Sr. João deverá comprar para pintar toda a parede é:

- (A) 2 latas.
- (B) 3 latas.
- (C) 1 lata.
- (D) 5 latas.
- (E) 4 latas.

**Questão 15**

Quantos números naturais de 2 algarismos distintos existem que são divisíveis por 5?

- (A) 20
- (B) 19
- (C) 18
- (D) 17
- (E) 16

**Questão 16**

Se 15 homens gastam 10 dias montando 25 máquinas, o número de dias que 20 homens necessitarão para montar 60 máquinas é:

- (A) 20 dias.
- (B) 13 dias.
- (C) 14 dias.
- (D) 15 dias.
- (E) 18 dias.

**Questão 17**

Nas últimas férias, Júlio viajou com seu amigo Márcio para o nordeste. Os dois amigos compraram algumas lembranças para seus familiares. Júlio comprou 4 imãs de geladeira e 6 chaveiros, gastou no total 194 reais. O valor gasto por Márcio, sabendo que ele comprou 2 imãs de geladeira e 3 chaveiros, iguais aos do seu amigo Júlio é:

- (A) R\$ 87,00.
- (B) R\$ 97,00.
- (C) R\$ 98,00.
- (D) R\$ 88,00.
- (E) R\$ 107,00.

**Questão 18**

Uma cisterna na forma de um paralelepípedo retângulo com as seguintes dimensões  $5 \text{ m} \times 2 \text{ m} \times 3 \text{ m}$ , deverá receber água de uma torneira. Sabendo que a torneira leva 15 minutos para encher  $5 \text{ m}^3$ , então a cisterna ficará completamente cheia em:

- (A) 90 minutos.
- (B) 80 minutos.
- (C) 85 minutos.
- (D) 95 minutos.
- (E) 75 minutos.

**Questão 19**

Um grupo de 4 professores levam 10 dias para corrigir as provas de um concurso. Quantos dias levarão 20 professores para corrigir as mesmas provas?

- (A) 50 dias.
- (B) 20 dias.
- (C) 15 dias.
- (D) 5 dias.
- (E) 2 dias.

**Questão 20**

Quantos são os números ímpares, de três algarismos, e começados por um algarismo par?

- (A) 500 números.
- (B) 1000 números.
- (C) 200 números.
- (D) 250 números.
- (E) 350 números.

## Conhecimentos Específicos- Conhecimentos na Área de Atuação

### Questão 21

Corte superficial é um tipo de ferimento que ocorre, frequentemente, em ambientes domésticos. No entanto, algumas medidas preventivas e simples tomadas no momento do acidente podem acelerar processo de recuperação. São elas, respectivamente:

- (A) lavar as mãos com água e sabão; comprimir o local com gaze ou pano limpo até estancar o sangue, e lavar o ferimento, também com água e sabão, para remover resíduos de sujeira.
- (B) estancar o sangramento; deve-se limpar a região com um pano embebido em água, e procurar serviço de emergência especializado.
- (C) lavar o local com água e sabão; comprimir o ferimento para que o sangue estanque no mínimo por dez minutos, e providenciar uma sutura.
- (D) acionar os serviços SAMU; comprimir o local com gaze ou pano limpo até estancar o sangue, e lavar as mãos.
- (E) limpar a região com um pano embebido em água; acionar o serviço de emergência, e providenciar uma rápida sutura.

A figura a seguir apresenta alguns EPIs mais usados pelos trabalhadores. Observe-a para responder às questões 22 e 23:



### Questão 22

A Máscara Filtradora é um EPI fundamental, por exemplo, para quem trabalha com:

- (A) marcenaria, por causa da serragem da madeira.
- (B) soldagem, pois protege toda a face de possíveis queimaduras.
- (C) produção de refeições, pois protege de queimaduras.
- (D) obras, pois protege os ouvidos dos ruídos.
- (E) vigilância de prédios, por causa das possíveis invasões de estranhos no local de trabalho.

### Questão 23

As luvas de raspa são indicadas para trabalhadores que necessitam de proteção contra:

- (A) mordidas de insetos, como jardinagem.
- (B) temperaturas quentes nas cozinhas domésticas.
- (C) agentes abrasivos, materiais cortantes, como nas carpintarias.
- (D) baixas temperaturas, como nos frigoríficos.
- (E) micróbios presentes em adubo natural, como jardinagem.

**Questão 24**

A higiene individual contribui para uma boa saúde. Deve-se lavar as mãos, manter as unhas limpas, retirando a sujeira que fica armazenada debaixo das unhas. Quando a pessoa coloca a mão suja na boca está sujeita a ser infectada com as bactérias ali localizadas, podendo gerar:

- (A) desconforto e acidez na boca.
- (B) verminoses e doenças intestinais.
- (C) doenças e transtornos mentais.
- (D) comportamentos estranhos e intestino preso.
- (E) diarreias constantes e unhas roídas.

**Questão 25**

Primeiros socorros são os procedimentos de emergência que devem ser aplicados a uma pessoa em perigo de vida, visando manter os sinais vitais e evitando o agravamento, até que ela receba assistência definitiva. Deve-se prestar primeiros socorros sempre que a vítima não esteja em condições de cuidar de si própria. São exemplos de regras básicas:

- I. Manter a calma. Afastar os curiosos e agir com rapidez e segurança.
- II. Voltar a cabeça da vítima delicadamente para um dos lados, no caso de vômito, pois isso evita que o vômito chegue até os pulmões.
- III. Remover a vítima do local do acidente imediatamente mesmo sem conhecer a natureza e extensão dos seus ferimentos.
- IV. Fazer a vítima sentar-se ou levantar-se.
- V. Acalmar a vítima e não a deixar sozinha até a chegada do atendimento profissional.

Dos itens acima, estão corretos, apenas:

- (A) I e II.
- (B) II e III.
- (C) I, II e V.
- (D) II, III e IV.
- (E) I, III e V.

Leia o texto a seguir para responder às questões de 26 a 30.

O Cozinheiro é o profissional responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados e de sobremesas para satisfação dos clientes.

Está sob as responsabilidades de um Cozinheiro coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições, acompanhar a evolução dos cozinhados, executar preparações culinárias simples, fazer o cozimento de legumes, verduras e frutas, preparar sobremesas, doces, lanches e saladas, preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas preparando as refeições sob a supervisão do nutricionista atendendo aos métodos de cozimento e padrões de qualidade dos alimentos, auxiliar a servir lanches e refeições, auxiliar na higienização de louças, utensílios e da cozinha em geral, zelar pela conservação dos alimentos estocados, providenciando as condições necessárias para evitar deterioração e perdas, participar de programa de treinamento, quando convocado, executar tarefas pertinentes à área de atuação, utilizando-se de equipamentos e executar outras tarefas compatíveis com as exigências para o exercício da função.

Para que o profissional tenha um bom desempenho como Cozinheiro é essencial que possua paciência, iniciativa, bom condicionamento físico, autocontrole, criatividade, gosto pela profissão, um paladar apurado, e bons conhecimentos técnicos sobre os alimentos.

Exige ainda que o Cozinheiro tenha boa resistência física e psicológica e muita originalidade. ([www.infojobs](http://www.infojobs))

**Questão 26**

A Tábua de Corte é um utensílio fundamental da cozinha. Veja a imagem abaixo.



Atualmente as tábuas mais usadas são as tábuas de plástico, coloridas, com tratamento antibacteriano, porque:

- (A) são mais baratas do que as tábuas de madeira e, por serem mais pesadas, aderem melhor à bancada, protegendo o cozinheiro de possíveis acidentes.
- (B) são maiores do que as tábuas de madeira e, por serem mais leves, facilita a higienização e corta qualquer possibilidade de contaminação.
- (C) se torna mais atraente e decorativo, considerando a variedade de cores disponíveis no mercado.
- (D) se torna mais atraente e decorativo, principalmente se for destinada a cor branca para o corte de carne vermelha e a cor vermelha para o corte de legumes em geral.
- (E) se torna realmente higiênico e corta qualquer possibilidade de contaminação, devendo ser usada uma tábua para cada tipo de alimento; onde se cortam carnes não se cortam legumes.

**Questão 27**

A rotina de higienização dos equipamentos de uma cozinha industrial pode ser dividida em atividades diárias, semanais e mensais. São atividades diárias:

- I. antes e depois de cada turno, desinfetar todos os ambientes em que são manipulados e preparados os alimentos.
- II. higienizar o teto e a proteção das luminárias.
- III. limpar pias, lixeiras, prateleiras, bancadas e o chão.
- IV. limpar os demais espaços em que há circulação de pessoas.
- V. limpar todos os equipamentos de cocção que foram utilizados: grelhas, fogões, fornos (dentro e fora), chapas, fritadeiras etc.
- VI. esvaziar, limpar e organizar geladeiras e freezer.

Dos itens acima mencionados, estão corretos, apenas:

- (A) I, III, IV e V.
- (B) I, II, IV e VI.
- (C) II, III, IV e V.
- (D) III, IV, V e VI.
- (E) I, IV, V e VI.

**Questão 28**

Por se tratar de um ambiente profissional, as tarefas de higienização devem ser feitas com produtos adequados para esse uso. Produtos de uso doméstico dificilmente dão conta do recado e podem não ter o efeito desejado. Sendo assim, para garantir que a higienização seja feita da maneira mais adequada:

- I. utilize vassouras pois as sujeiras mais leves sobem, contaminando bancadas e outros equipamentos.
- II. prefira panos descartáveis pois os comuns estão entre os maiores focos de contaminação em uma cozinha.
- III. para bancadas e equipamentos menores, prefira a flanela.
- IV. a Organização Mundial da Saúde (OMS) recomenda o cloro como agente propício para a desinfecção de cozinhas industriais e equipamentos maiores.
- V. para a limpeza de utensílios de cozinha e peças menores de equipamentos, utilize água e sabão neutro, sempre enxaguando em água corrente.

Dos itens acima mencionados, estão corretos, apenas:

- (A) I, III e IV.
- (B) II, IV e V.
- (C) I, II e V.
- (D) III, IV e V.
- (E) II, III e V.

**Questão 29**

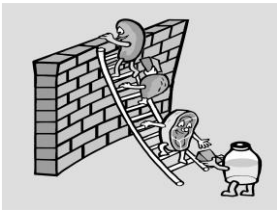
Para uma pessoa tornar-se um cozinheiro profissional é imprescindível que ela tenha as seguintes qualidades:

- (A) autoridade, ansiedade, organização e higiene.
- (B) acessibilidade, afligimento, organização e respeito aos métodos de segurança.
- (C) agilidade, afligimento, concentração e respeito aos métodos de segurança.
- (D) concentração, exaltação, higiene e organização.
- (E) concentração, higiene, organização e respeito aos métodos de segurança.



**Questão 30**

Veja o quadrinho abaixo: (cartilha PAS)



São os nutrientes importantes para a construção do organismo, como os nossos ossos, pele e músculos. São chamados:

- (A) vitaminas.
- (B) carboidratos.
- (C) proteínas.
- (D) gorduras.
- (E) sais minerais.

**Questão 31**

A função dos nutrientes reguladores (vitaminas e sais minerais) é manter o bom funcionamento do organismo, auxiliando na prevenção de doenças e no crescimento. As vitaminas do complexo B ajudam na manutenção da pele, colaboram no crescimento e deixam os cabelos mais saudáveis e brilhantes. Estão presentes nos seguintes alimentos.

- (A) margarina, leite integral, germe de trigo e músculo de boi.
- (B) morango, leite integral, amêndoa e gema de ovo.
- (C) morango, avelã, banana e laranja.
- (D) batata, banana, gema de ovo e músculo de boi.
- (E) semente de girassol, batata, amêndoa e gema de ovo.

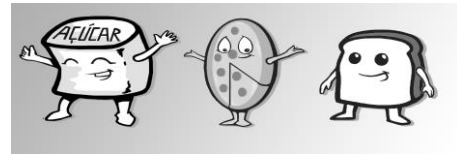
**Questão 32**

Para preservar os nutrientes que estão presentes nos legumes, é mais adequado que eles sejam preparados:

- (A) no vapor, pois quanto maior for o contato com a água, maior será a perda dos nutrientes.
- (B) submersos em água fervente, pois quanto mais cozidos, maior será a concentração de nutrientes.
- (C) na frigideira com pouco óleo, tipo grelhados, pois quanto mais torrado, maior será a concentração de nutrientes.
- (D) na modalidade fritura por imersão, pois garantirá, além dos nutrientes já presentes neles, uma porcentagem de nutrientes energéticos.
- (E) no vapor ou submerso em água fervente, pois quanto menor for o contato com a água, maior será a perda de nutrientes.

**Questão 33**

Veja o quadrinho:



São os chamados carboidratos, que fornecem energia para as atividades do dia-a-dia, e podem ser encontrados nos seguintes alimentos.

- (A) açúcar, ovos, manteiga, peixes e bolos.
- (B) peixes, massas, açúcar, peixes e bolos.
- (C) cereais, pães, massas, bolo e batatas.
- (D) carne de boi, ovos, manteiga, peixes e bolos.
- (E) carne de porco, pães, massas, bolo e batatas.

**Questão 34**

Veja o tempo de validade do congelamento para os produtos abaixo:

- I. comida comprada pronta: 3 meses.
- II. carnes gordas: podem variar de 6 meses a 1 ano.
- III. massas, bolos, pães: até 6 meses.
- IV. doces e sobremesas: no máximo 15 dias.

Dos itens acima descritos, estão corretos, apenas:

- (A) I e II.
- (B) I e III.
- (C) III e IV.
- (D) I, II, III e IV.
- (E) II, III e IV.

**Questão 35**

Observe a imagem.



Nas prateleiras onde estão empacotados grãos e cereais, não podem ser colocados, em hipótese alguma, outros produtos "in natura", pois manter esses dois tipos de mercadoria juntos pode acarretar na(n):

- (A) infestação de insetos.
- (B) controle do estoque.
- (C) desorganização da cozinha.
- (D) falta de espaço para as garrafas.
- (E) falta de higiene.

**Questão 36**

São procedimentos para evitar a contaminação cruzada:

- I. Separe carnes e peixes crus de outros alimentos.
- II. Utilize os equipamentos e utensílios, como facas ou tábuas de corte, tanto para alimentos crus e quanto para alimentos cozidos.
- III. Guarde os alimentos em embalagens ou recipientes fechados, para que não haja contato entre alimentos crus e cozidos.
- IV. Lavar bem os utensílios e as mãos depois de manipular alimentos crus.
- V. Guardar na geladeira os alimentos preparados no fogão, mesmo que ainda estejam quentes.

Dos itens acima mencionados, estão corretos, apenas:

- (A) I e II.
- (B) II e III.
- (C) I, III, IV e V.
- (D) II, III, IV e V.
- (E) I, II, III e IV.

**Questão 37**

São cuidados necessários no Armazenamento:

- I. os gêneros alimentícios que não forem utilizados na totalidade contida na embalagem, devem ser adequadamente fechados e etiquetados com a data de abertura e de validade (seguir a orientação do fabricante indicada na embalagem).
- II. utilizar recipientes de produtos de limpeza para acondicionar alimentos.
- III. as portas das geladeiras e freezers devem ser mantidas fechadas.
- IV. quando houver acúmulo de gelo (exceder 1 cm) os equipamentos de refrigeração devem ser descongelados para não prejudicar o seu funcionamento.

Dos itens acima descritos, estão corretos, apenas:

- (A) I e II.
- (B) II e III.
- (C) I, III e IV.
- (D) II, III e IV.
- (E) I, II e IV.

**Questão 38**

Os alimentos que podem ser armazenados em temperatura ambiente, que apresentam estabilidade na sua conservação e possuem baixa ou nenhuma umidade, e que apresentam características microbiológicas e físico-químicas garantidas até o prazo de validade, desde que conservados no local adequado, são denominados alimentos:

- (A) perecíveis.
- (B) não perecíveis.
- (C) congelados.
- (D) semiperecíveis.
- (E) enlatados.

**Questão 39**

O congelamento é um processo de armazenamento onde a integridade dos alimentos é mantida. São algumas regras para o perfeito congelamento:

- (A) preparo "imediato" à compra; embale imediatamente e embale em porções de uso.
- (B) recongelamento somente quando necessário; embale imediatamente e use embalagens escuras ou opacas.
- (C) recongelamento somente quando necessário; embale em grandes quantidades e não desligue o freezer.
- (D) embalagem "imediata" à compra; mantenha o freezer ligado e recongele somente se for necessário.
- (E) embalagem em porções de uso; desligue o freezer por no máximo 12 horas e recongele somente se for necessário.

**Questão 40**

O cuidado na hora do recebimento dos gêneros e o armazenamento adequado são de grande relevância para garantir a preservação das características dos alimentos e manter a sua segurança sanitária. No recebimento do alimento é importante observar que:

- (A) deve ocorrer na data estabelecida pela unidade, no horário de 7h às 10h . A reposição ou troca, quando necessária, deve ocorrer em até 24 dias após a entrega.
- (B) veículo deve ser tipo caçamba aberta, e por esta razão não é obrigatória a refrigeração para as carnes e laticínios.
- (C) nas notas fiscais tenha: o nome da empresa, a data, o local de entrega e a marca e especificação dos gêneros.
- (D) os gêneros devem estar acondicionados em embalagens de papel e, quando danificadas, os gêneros devem ser colocados em sacos plásticos. O hortifruti com maturação adequada, frescos e íntegros.
- (E) a área deve ser limpa e oferecer condições para uma adequada conferência (análise das embalagens e pesagem do gênero). É imprescindível ter balança e monoblocos limpos para organizar os gêneros.