

Concurso Público do Instituto Federal de Sergipe para provimento dos cargos efetivos de Professor do Ensino Básico, Técnico e Tecnológico

GASTRONOMIA

CADERNO DE QUESTÕES

21/07/2024

DISCIPLINA	QUESTÕES
Legislação	01 a 30
Conhecimentos Específicos	31 a 60

SOMENTE ABRA ESTE CADERNO QUANDO AUTORIZADO

LEIA ATENTAMENTE AS INSTRUÇÕES

Atenção: Transcreva no espaço designado da sua FICHA DE IDENTIFICAÇÃO, com sua caligrafia usual, considerando as letras maiúsculas e minúsculas, a seguinte frase:

Papai plantou tâmaras, mas nunca as comeu.

1. Quando for autorizado abrir o caderno de questões, verifique se ele está completo ou se apresenta imperfeições gráficas que possam gerar dúvidas. Se isso ocorrer, solicite outro exemplar ao fiscal de sala.
2. Este caderno é composto por questões de múltipla escolha. Cada questão de múltipla escolha apresenta quatro alternativas de respostas, das quais apenas uma é a correta.
3. O cartão-resposta é personalizado e não será substituído em caso de erro no preenchimento. Ao recebê-lo, confira se seus dados estão impressos corretamente. Se houver erro de impressão, notifique o(a) fiscal de sala.
4. Preencha, integralmente, um alvéolo por questão, utilizando caneta de tinta AZUL ou PRETA, fabricada em material transparente. A questão deixada em branco, com rasura ou com marcação dupla terá pontuação ZERO.

CONCURSO PÚBLICO

QUESTÃO 01

Conforme a Lei nº 8.112/90, o auxílio-reclusão será destinado, em caso de afastamento por motivo de prisão em flagrante ou preventiva,

- (A) ao detento servidor ativo, com valor correspondente a dois terços da remuneração.
- (B) ao detento servidor ativo, com valor correspondente à metade da remuneração.
- (C) à família do servidor ativo, com valor correspondente a dois terços da remuneração.
- (D) à família do servidor ativo, com valor correspondente a três quartos da remuneração.

QUESTÃO 02

Conforme a Lei nº 8.112/90, consideram-se dependentes econômicos para efeito de percepção do salário-família

- (A) o cônjuge ou companheiro e os filhos, inclusive os enteados até 21 anos de idade ou, se estudante, até 24 anos ou, se inválido, de qualquer idade.
- (B) o cônjuge ou companheiro e os filhos, inclusive os enteados até 18 anos de idade ou, se estudante, até 21 anos ou, se inválido, de qualquer idade.
- (C) o menor de 18 anos que, mediante autorização judicial, viver na companhia e às expensas do servidor, ou do inativo.
- (D) o menor de 21 anos que, mediante autorização administrativa, viver na companhia e às expensas do servidor, ou do inativo.

RASCUNHO**QUESTÃO 03**

De acordo com a Lei nº 14.230/21, o sistema de responsabilização por atos de improbidade administrativa tutelar a probidade na organização do Estado e no exercício de suas funções, como forma de assegurar a integridade do patrimônio público e social. Nesse sentido,

- (A) independentemente de integrar a administração direta, estão sujeitos às sanções dessa Lei os atos de improbidade praticados contra o patrimônio de entidade pública cuja criação ou custeio o erário haja concorrido ou concorra no seu patrimônio ou receita atual, limitado o ressarcimento de prejuízos, nesse caso, à repercussão do ilícito sobre a contribuição dos cofres públicos.
- (B) independentemente de integrar a administração indireta, estão sujeitos às sanções dessa Lei os atos de improbidade praticados contra o patrimônio de entidade privada cuja criação ou custeio o erário haja concorrido ou concorra no seu patrimônio ou receita atual, limitado o ressarcimento de prejuízos, nesse caso, à repercussão do ilícito sobre a contribuição dos cofres públicos.
- (C) na hipótese de integrar a administração indireta, estão sujeitos às sanções dessa Lei os atos de improbidade praticados contra o patrimônio de entidade pública cuja criação ou custeio o erário haja concorrido ou concorra no seu patrimônio ou receita atual, limitado o ressarcimento de prejuízos, nesse caso, à repercussão do ilícito sobre a contribuição dos cofres públicos.
- (D) na hipótese de integrar a administração direta, deixam de estar sujeitos às sanções dessa Lei os atos de improbidade praticados contra o patrimônio de entidade pública cuja criação ou custeio o erário haja concorrido ou concorra no seu patrimônio ou receita atual, limitado o ressarcimento de prejuízos, nesse caso, à repercussão do ilícito sobre a contribuição dos cofres públicos.

QUESTÃO 04

De acordo com a Lei nº 9.784/99, quando eivados de vício de legalidade, a Administração Pública deve

- (A) revogar os atos que tenham tais vícios.
- (B) bloquear os atos que tenham de vícios.
- (C) anular os atos que tenham tais vícios.
- (D) validar os atos que tenham tais vícios.

QUESTÃO 05

Segundo a Lei nº 12.527/2011, o dirigente máximo de cada órgão ou entidade da administração pública federal direta e indireta designará autoridade que lhe seja diretamente subordinada para, no âmbito do respectivo órgão ou entidade,

- (A) assegurar o descumprimento das normas relativas ao acesso à informação, de forma eficiente e adequada aos objetivos dessa lei.
- (B) monitorar a fiscalização do disposto nessa Lei e apresentar pareceres periódicos sobre o seu cumprimento.
- (C) ordenar as medidas indispensáveis à implementação e ao aperfeiçoamento das normas dessa lei.
- (D) orientar as respectivas unidades no que se refere ao cumprimento do disposto nessa Lei e seus regulamentos.

QUESTÃO 06

De acordo com o Decreto nº 7.724/12, constituem condutas ilícitas que ensejam responsabilidade do agente público ou militar

- (A) divulgar, permitir a divulgação, acessar ou permitir acesso indevido à informação classificada em grau de sigilo ou a informação pessoal.
- (B) retirar o sigilo à informação para obter proveito pessoal ou de terceiros, ou para fins de ocultação de ato ilegal cometido por si ou por outrem.
- (C) liberar a revisão de autoridade superior competente informação classificada em grau de sigilo para beneficiar a si ou a outrem, ou em prejuízo de terceiros.
- (D) dispor ou adicionar, por qualquer meio, documentos concernentes a possíveis violações de direitos humanos por parte de agentes do Estado.

QUESTÃO 07

De acordo com o Decreto nº 9.830/19, o agente público somente poderá ser responsabilizado por suas decisões ou opiniões

- (A) técnicas se agir ou se omitir com culpa, direto ou eventual, ou cometer erro grosseiro, no desempenho de suas funções.
- (B) técnicas se agir ou se omitir com dolo, direto ou eventual, ou cometer erro grosseiro, no desempenho de suas funções.
- (C) políticas se agir ou se omitir com dolo, indireto ou eventual, ou cometer erro grosseiro, no desempenho de suas funções.
- (D) políticas se agir ou se omitir com dolo, indireto ou eventual, ou cometer erro sutil, no desempenho de suas funções.

QUESTÃO 08

De acordo com a Constituição Federal de 1988, todos são iguais perante a lei, sem distinção de qualquer natureza, garantindo-se

- (A) a liberdade de manifestação de pensamento, assegurando-se o anonimato daquele que divulga informações por meios eletrônicos.
- (B) a violabilidade da liberdade de consciência e de crença, sendo restrito o livre exercício dos cultos religiosos.
- (C) a inviolabilidade da intimidade, a vida privada, a honra e a imagem das pessoas, excluindo-se o direito a indenização pelo dano material.
- (D) a liberdade da expressão da atividade intelectual, artística, científica e de comunicação, independentemente de censura ou licença.

QUESTÃO 09

No que tange aos direitos sociais estabelecidos na Constituição Federal de 1988, todo

- (A) brasileiro em situação de vulnerabilidade social terá direito a uma renda básica familiar, garantida pelo poder público em programa permanente de transferência de renda, cujas normas e requisitos de acesso serão determinados em lei, observada a legislação fiscal e orçamentária.
- (B) brasileiro ou estrangeiro em situação de vulnerabilidade social terá direito a uma renda básica, garantida pelo poder privado em programa permanente de transferência de renda, cujas normas e requisitos de acesso serão determinados em lei, observada a legislação fiscal e orçamentária.
- (C) cidadão brasileiro em situação de miséria social terá direito a emprego, garantido pelo poder público em programa permanente de transferência de renda, cujas normas e requisitos de acesso serão determinados em lei, observada a legislação fiscal e orçamentária.
- (D) cidadão brasileiro em situação de vulnerabilidade social terá direito a emprego, garantido pelo poder público em programa permanente de transferência de renda, cujas normas e requisitos de acesso serão determinados em lei, sem as vedações da legislação fiscal e orçamentária.

QUESTÃO 10

Leia o texto a seguir.

A autoridade máxima da Constituição, reconhecida pelo constitucionalismo, vem de uma força política capaz de estabelecer e manter o vigor normativo do Texto. Essa magnitude que fundamenta a validade da Constituição, desde a Revolução Francesa.

GONET, Paulo; Mendes, Gilmar. *Curso de Direito Constitucional*. 7ª Edição. São Paulo: Saraiva, 2012, p. 156.

Essa é conhecida com o nome de poder

- (A) constitucional de reforma.
- (B) constitucional de revisão.
- (C) constituinte originário.
- (D) constituinte derivado.

QUESTÃO 11

Conforme a Constituição Federal de 1988, o alistamento eleitoral e o voto são facultativos para

- (A) os brasileiros analfabetos funcionais.
- (B) os cidadãos maiores de setenta anos.
- (C) os brasileiros maiores de vinte e um anos.
- (D) os cidadãos menores de dezesseis anos.

QUESTÃO 12

A Comissão de Ética Pública atua como instância consultiva do Presidente da República e Ministros de Estado. Em matéria de ética pública, a Comissão de Ética Pública, do Governo Federal, é composta de

- (A) 5 representantes.
- (B) 6 representantes.
- (C) 7 representantes.
- (D) 8 representantes.

QUESTÃO 13

De acordo com a doutrina e com as normas constitucionais, é um princípio implícito do direito administrativo o princípio da

- (A) legalidade.
- (B) moralidade.
- (C) eficiência.
- (D) autotutela.

QUESTÃO 14

De acordo com a teoria dos elementos dos atos administrativos, tipicidade é

- (A) o estabelecimento normativo, por lei, do poder de ação do agente dentro do qual podem os agentes exercer legitimamente sua atividade.
- (B) a autoridade hierarquicamente superior que atrai para sua esfera a prática de ato da competência natural.
- (C) a vontade emanada por agente público que estabelece as prioridades na gestão da esfera pública.
- (D) o interesse público preponderante para a escolha das prioridades administrativa da gestão pública.

QUESTÃO 15

Leia o texto a seguir.

Um servidor requer suas férias para determinado mês, pode o chefe da repartição indeferi-las sem deixar expreso no ato o motivo; se, todavia, indefere o pedido sob a alegação de que há falta de pessoal na repartição, e o interessado prova que, ao contrário, há excesso, o ato estará viciado no motivo.

CARVALHO FILHO, José dos Santos. *Manual de Direito Administrativo*. 28ª Edição. São Paulo: Atlas, 2015, p. 119.

O doutrinador supracitado está se referindo à teoria

- (A) da primazia do interesse público.
- (B) das nulidades administrativas.
- (C) dos motivos determinantes.
- (D) da norma fundamental.

RASCUNHO

QUESTÃO 16

Leia o caso a seguir.

Imagine que uma universidade pública, chamada Universidade X, recebeu uma verba federal destinada à melhoria dos laboratórios de pesquisa de suas faculdades de ciências exatas. Essa verba foi claramente definida em um decreto federal, especificando que deve ser utilizada exclusivamente para a compra de equipamentos de pesquisa e a renovação dos espaços laboratoriais dessas faculdades. O reitor da Universidade X, ao receber essa verba, decide utilizá-la para construir um complexo esportivo universitário. Sua justificativa é que o complexo esportivo trará benefícios à saúde e ao bem-estar dos estudantes, além de atrair novos alunos, aumentando assim a verba da universidade, que poderá, eventualmente, ser aplicada na melhoria dos laboratórios.

Elaborado pelo(a) autor(a).

O ato administrativo do reitor de utilizar a verba destinada aos laboratórios para construir um complexo esportivo caracteriza uma hipótese de aplicação da anulação de ato, por ser um caso de

- (A) vício de forma.
- (B) incompetência.
- (C) ilegalidade do objeto.
- (D) desvio de finalidade.

QUESTÃO 17

Analise o caso a seguir.

O reitor da Universidade Federal Y deseja delegar a um dos pró-reitores a responsabilidade de gerir todos os contratos de prestação de serviços de limpeza e segurança no *campus*. No entanto, essa delegação precisa garantir que não haja usurpação de funções e que todas as atribuições estejam devidamente legalizadas e publicadas.

Elaborado pelo(a) autor(a).

Com base no caso apresentado, qual conceito do Direito Administrativo se refere ao conjunto de atribuições das pessoas jurídicas, órgãos e agentes, estabelecidas pelo direito positivo?

- (A) Jurisdição.
- (B) Vinculação.
- (C) Competência.
- (D) Poder de polícia.

QUESTÃO 18

Pode ser objeto de delegação em um órgão público federal

- (A) a administração financeira.
- (B) a edição de atos de caráter normativo.
- (C) a decisão de recursos administrativos.
- (D) as matérias de competência restrita do órgão ou autoridade.

QUESTÃO 19

Para a configuração do ato de improbidade administrativa se exige

- (A) a omissão.
- (B) o ato doloso.
- (C) a conduta culposa.
- (D) a existência do dano.

QUESTÃO 20

Veja o caso a seguir.

Uma pessoa foi aprovada em um concurso público para o cargo de professor universitário em uma universidade federal. Após ser nomeada e tomar posse, ela foi informada que seu regime de trabalho é estatutário, conforme estabelecido pela legislação federal. Durante sua posse, a pessoa sugeriu algumas modificações no seu regime de trabalho, como horários flexíveis e benefícios adicionais, propostas que foram inicialmente aceitas pela administração.

Elaborado pelo(a) autor(a).

Com base no regime jurídico dos servidores públicos e nas normas de ordem pública, qual é o desfecho juridicamente adequado para o caso acima?

- (A) As modificações sugeridas podem ser implementadas, desde que haja acordo entre a pessoa e a administração.
- (B) A administração pode aceitar as sugestões da pessoa desde que estas respeitem diretamente a legislação federal.
- (C) A pessoa está impedida de modificar seu regime de trabalho porque seu contrato individual de trabalho, regido pela legislação trabalhista, proíbe flexibilizar as regras.
- (D) As normas do regime estatutário são cogentes e são impedidas de serem modificadas por acordo entre a pessoa e a administração, mesmo com a concordância de ambas as partes.

QUESTÃO 21

Os Institutos Federais, pertencentes à Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica, no desenvolvimento de suas ações acadêmicas, em cada exercício, deverão garantir metade de suas vagas para atenderem o objetivo de ministrar

- (A) em nível de educação superior cursos superiores de tecnologia visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia.
- (B) educação profissional técnica de nível médio, prioritariamente na forma de cursos integrados, para os concluintes do ensino fundamental e para o público da educação de jovens e adultos.
- (C) cursos de formação inicial e continuada de trabalhadores, objetivando a capacitação, o aperfeiçoamento, a especialização e a atualização de profissionais, em todos os níveis de escolaridade, nas áreas da educação profissional e tecnológica.
- (D) em nível de educação superior cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas na formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, e para a educação profissional.

QUESTÃO 22

É um critério que pode ser considerado na avaliação especial de desempenho do docente em estágio probatório:

- (A) a avaliação pelos discentes, conforme normatização própria da IFE.
- (B) a avaliação periódica da aptidão física dos docentes, incluindo testes de resistência, força, flexibilidade e saúde geral.
- (C) a avaliação da capacidade administrativa e de gestão dos docentes, incluindo a gestão de projetos, orçamentos e equipes.
- (D) a avaliação na participação e liderança em atividades extracurriculares, como clubes, eventos culturais ou esportivos organizados pela universidade.

QUESTÃO 23

No âmbito da educação profissional e tecnológica, regulamentada pela Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB), o percurso formativo estruturado de forma a permitir o aproveitamento incremental de experiências, certificações e conhecimentos desenvolvidos ao longo da trajetória individual do estudante é chamado de

- (A) exame supletivo.
- (B) formação contínua.
- (C) itinerário contínuo.
- (D) aprendizagem profissional.

QUESTÃO 24

Leia o texto a seguir.

Segundo o último relatório de monitoramento da lei [Plano Nacional da Educação], feito pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (Inep), em 2022, o investimento brasileiro em educação chegava a 5,5% do PIB, e o investimento público em educação pública, a 5% do PIB, "bem distantes das metas estabelecidas no PNE. Esses resultados apontam para uma grande dificuldade dos entes em aumentar o orçamento destinado à educação", diz o texto do Inep.

Disponível em: <<https://agenciabrasil.etc.com.br/educacao/noticia/2023-09/brasil-investe-menos-em-educacao-que-paises-da-ocde>>. Acesso em: 21 jun. 2024.

O relatório do Inep demonstra a dificuldade do Brasil de conquistar a meta nº 20 do Plano Nacional da Educação (PNE), atualmente em vigor. Qual é a meta de ampliação do investimento público em educação pública, em porcentagem, equivalente ao Produto Interno Bruto (PIB) brasileiro no final do decênio de vigência da lei que institui o PNE?

- (A) 8%.
- (B) 10%.
- (C) 12%.
- (D) 14%.

QUESTÃO 25

Segundo as Diretrizes Curriculares Nacionais para a Educação Profissional Técnica de Nível Médio, é possível haver a certificação profissional para fins de exercício profissional e de prosseguimento ou conclusão dos estudos, por meio do reconhecimento dos saberes adquiridos na Educação Profissional e Tecnológica e no trabalho mediante

- (A) exame de proficiência.
- (B) certificação de experiência anterior.
- (C) programa de aprendizagem baseada no trabalho.
- (D) avaliação e reconhecimento de saberes e competências.

QUESTÃO 26

O Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI), interstício 2020-2024, classifica o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) como uma instituição pluricurricular. Esse atributo diz respeito

- (A) à diversidade de ofertas de currículos.
- (B) às atividades adicionais que complementam o currículo principal.
- (C) às atividades ou cursos que estão fora do currículo escolar oficial e são opcionais.
- (D) à integração e à interação entre diferentes disciplinas para abordar um problema de forma conjunta.

QUESTÃO 27

Leia o caso a seguir.

J. é um servidor público federal que, após uma investigação pela Comissão de Ética de sua instituição, foi considerado culpado por uma conduta inapropriada no ambiente de trabalho. A comissão elaborou um parecer detalhado sobre o caso, no qual todos os integrantes da comissão assinaram, fundamentando a decisão de aplicar a penalidade cabível.

Elaborado pelo(a) autor(a).

Tendo como base o Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, qual tipo de penalidade poderá ser aplicada a J.?

- (A) Multa.
- (B) Censura.
- (C) Suspensão.
- (D) Advertência.

QUESTÃO 28

Qual é o princípio constitucional da administração pública que quando exercido estará diretamente ligado ao fortalecimento do controle social?

- (A) Boa-fé.
- (B) Eficiência.
- (C) Publicidade.
- (D) Impessoalidade.

QUESTÃO 29

A especialidade das atividades de educação desenvolvidas, a criação por lei, a capacidade de autoadministração e a sujeição à tutela do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia de Sergipe (IFS) são características que o classificam como uma

- (A) agência.
- (B) autarquia.
- (C) fundação.
- (D) paraestatal.

QUESTÃO 30

A divisão da responsabilidade com a educação no Brasil, que se reparte entre Municípios, Estados e União, é um exemplo de política pública

- (A) regulatória.
- (B) distributiva.
- (C) constitutiva.
- (D) redistributiva.

RASCUNHO

QUESTÃO 31

Escoffier foi o responsável por instituir o sistema de brigada de cozinha. Neste sistema cada posição tem uma praça e espaço definidos. Considerando a brigada clássica, quais são as posições pertencentes a esse grupo?

- (A) Chef do *sauté*, chef dos assados, açougueiro, *aboyeur*.
- (B) Chef do peixe, chef *sauté*, chef confeitoiro, chef de rang.
- (C) Chef do *sauté*, chef de vin, açougueiro, chef confeitoiro.
- (D) Chef de molhos, chef de peixe, chef da fritura, chef de vin.

QUESTÃO 32

O serviço de um evento deve ser escolhido considerando-se o bem-estar dos convidados. Em eventos de caráter diplomático, o serviço a francesa é o mais indicado e deve seguir o protocolo:

- (A) o garçom serve primeiro a mulher sentada ao lado direito do anfitrião (a convidada de honra), em seguida a anfitriã.
- (B) o garçom traz as travessas e apresenta-as ao cliente pelo lado esquerdo, colocando-as sobre o guéridon.
- (C) o garçom apresenta a travessa pelo lado esquerdo, colocando-a sobre sua mão direita.
- (D) o garçom marca os lugares à mesa, com porta cartões (*placement*), onde consta o nome de cada um à frente do local onde deve se sentar.

QUESTÃO 33

O processo de elaboração de cardápios deve primar pela criatividade e harmonia. Neste contexto, são essenciais para o equilíbrio na construção do cardápio

- (A) as cores, as texturas, os métodos de cocção, os sabores.
- (B) as texturas, as formas, as cores, número de receitas.
- (C) seleção de alimentos, custo, sabor, receitas novas.
- (D) número de receitas, métodos de cocção, texturas, sabores.

QUESTÃO 34

As bases extrativas, também conhecidas como brodo ou stock, apresentam acelerada deterioração dado a concentração de nutrientes e elevada atividade de água, portanto o controle na sua produção deve ser rigoroso e considerar

- (A) conservação sob refrigeração, à 4°C por até 48h.
- (B) uso de alimentos inteiros para seu preparo.
- (C) uso de ingredientes orgânicos para evitar contaminação com agrotóxicos.
- (D) proporção 1kg de ingredientes para cada litro de água.

QUESTÃO 35

A consistência de molhos vem da maneira como se movimentam sobre os alimentos e como são sentidos na boca. A maioria dos molhos é mais espesso que a água e isso é garantido pela adição de agente espessante

- (A) iogurte.
- (B) proteínas do ovo.
- (C) suco de fruta.
- (D) gorduras e óleos.

QUESTÃO 36

Composto por vegetais aromáticos semelhantes com a finalidade de conferir um sabor subjacente sutil, agradável e capaz de melhorar o sabor do prato pronto é o arranjo do

- (A) *roux*.
- (B) *sachet d'espice*.
- (C) *mirepoix*.
- (D) *dashi*.

QUESTÃO 37

A Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, dispõe sobre as boas práticas em serviços de alimentação. No preparo de alimentos, é necessário observar etapas e seu controle:

- (A) os alimentos preparados para conservação a quente, devem ser submetidos à temperatura superior a 80°C (oitenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.
- (B) higienização: operação que compreende duas etapas, a limpeza e a desinfecção.
- (C) o prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob refrigeração a temperatura de 4°C (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 3 (três) dias.
- (D) medida de controle consiste em anotação em planilha e ou documento, apresentando data e identificação do funcionário responsável pelo seu preenchimento.

QUESTÃO 38

A faca segura, utilizada na tarefa de cortes, deve ser afiada e seu uso requer diferentes empunhaduras:

- (A) no corte de ervas apoiar a ponta da faca na placa de corte com a ponta dos dedos, o cabo com o polegar de frente para o manipulador e picar o alimento enquanto movimenta a lâmina em arco.
- (B) ao andar com a faca, segurar com firmeza mantendo a lâmina próxima a lateral do corpo, com a ponta para baixo e o gume para frente.
- (C) segurar o alimento com a mão espalmada garantindo a estabilidade do alimento para o corte.
- (D) trabalhar com a faca, no caso de trabalhos precisos, como uma extensão da mão. O indicador deve estar sobre a lâmina, o polegar deve se posicionar na lateral da lâmina e os outros dedos apoiados no gavião, com firmeza, para segurar o cabo.

QUESTÃO 39

Em cozinhas, as responsabilidades são bem definidas, para agilizar o trabalho e eliminar duplicação de esforços, para tanto, o responsável por todas as operações é o

- (A) gerente de alimentos e bebidas.
- (B) communiard.
- (C) maitre-d'hotel.
- (D) chef executivo.

QUESTÃO 40

A gastronomia sergipana mostra

- (A) culinária de festas, enriquecida por azeite-de-cheiro ou de dendê.
- (B) presença de pescados e frutos do mar, com destaque ao guaiamun servido com leite de coco.
- (C) cozinha sertaneja com produtos regionais (carne-de-sol, de bode, jerimum, aipim/mandioca, feijão-andu e feijão-de-leite).
- (D) apreço ao consumo de carne de sol e de queijos (coalho e manteiga) produzidos na região do Seridó.

QUESTÃO 41

Os eventos são classificados em diferentes tipos ou modalidades de acordo com

- (A) a natureza, público, local, serviços de A&B oferecidos.
- (B) a coesão do evento, local, sua natureza, objetivos.
- (C) os serviços de A&B oferecidos, tipo de lembrança, fato gerador, local.
- (D) o horário, serviços de A&B oferecidos, opções de entretenimento, público.

QUESTÃO 42

Leia o texto a seguir.

A gastronomia é a história cultural da alimentação. Sua essência é a mudança, a temporalidade, a visão de passado como processo contínuo de perspectivas sobre tendências, sobre o constante e o eventual.

ARAÚJO et al., 2005. Disponível em: <<https://periodicos.ifsul.edu.br/index.php/thema/article/view/92/56>>. Acesso em: 18 jun. 2024.

Na construção da gastronomia brasileira

- (A) o cultivo de trigo foi rapidamente introduzido e adaptados aos costumes alimentares de portugueses, indígenas e negros que viviam no Brasil.
- (B) os indígenas se alimentavam basicamente de alimentos de origem vegetal, com frutas nativas, ervas, mandioca e seus derivados.
- (C) a distância entre Portugal e Brasil propiciava a deterioração dos alimentos e a morte de animais, portanto os portugueses trouxeram apenas frutas e vegetais para serem incorporados na alimentação.
- (D) as quituteiras escravas transformaram receitas de casas senhoriais e incluíram caju, amendoim, abacaxi, mangaba, goiaba, maracujá, frutas da terra que substituíram maçãs, peras, pêssegos, figos e marmelos.

QUESTÃO 43

No processo de harmonização com vinhos tintos, é essencial respeitar alguns princípios:

- (A) observar a intensidade de corpo e sabor do vinho.
- (B) combinar os vinhos tintos, mais leves, é o ideal para pratos mais robustos.
- (C) harmonizar pratos mais adocicados com vinhos mais tânicos.
- (D) acompanhar alimentos ricos em gordura com vinhos mais ácidos.

QUESTÃO 44

A gestão de restaurantes aplicada com excelência é crucial para a fidelização dos clientes e o sucesso do negócio. Portanto,

- (A) a gestão de compras realizada pela equipe e/ou pessoa responsável pela seleção de fornecedores precisa fazer apenas uma cotação.
- (B) a capacidade de adquirir ingredientes de qualidade e com o melhor preço possível é um grande diferencial que poderá fazer com que o restaurante seja mais competitivo.
- (C) na composição do custo deve considerar, além dos gêneros alimentícios, água, combustível, descartáveis, produtos de higiene e limpeza, recursos humanos, utensílios e desconsiderar depreciação patrimonial e manutenção de equipamentos.
- (D) para se ter agilidade no processo, quanto menos fornecedores eu tiver ou cotações será mais ágil a entrega dos produtos.

QUESTÃO 45

A contribuição africana para a gastronomia brasileira é inquestionável. Dentre os vários ingredientes introduzidos por eles, o mais marcante é o(a)

- (A) óleo de soja.
- (B) pimenta-do-reino.
- (C) tapioca.
- (D) azeite de dendê.

QUESTÃO 46

A culinária da região centro-oeste do Brasil recebe influência de diferentes culturas e encontra-se em meio a dois grandes biomas que oferecem diversos tipos de ingredientes. Os dois biomas são:

- (A) cerrado e caatinga.
- (B) mata atlântica e pantanal.
- (C) cerrado e pantanal.
- (D) amazônia e cerrado.

QUESTÃO 47

Os indígenas trouxeram diversas contribuições formação de sabores da culinária brasileira, mas o condimento que recebe maior destaque é o(a)

- (A) farinha.
- (B) pimenta.
- (C) salsa.
- (D) alho.

QUESTÃO 48

A gastronomia sustentável deve estar atenta a diferentes aspectos durante sua produção de refeições. Um dos pilares é o descarte adequado de resíduos, que deve considerar:

- (A) dado o elevado volume de resíduos a separação deve se atentar apenas em secos e úmidos.
- (B) óleo vegetal utilizado em frituras deve ser dispensado nas redes de esgoto junto com a água usada na limpeza dos alimentos.
- (C) resíduos úmidos podem ser usados para compostagem.
- (D) descarte de produtos secos o qual deve desconsiderar a separação por tipos.

QUESTÃO 49

A definição de cardápio é uma das primeiras etapas do processo produtivos de um restaurante. A tarefa de planejamento é ao mesmo tempo técnica, afetiva e política. Considerando os aspectos técnicos, algumas características são essenciais:

- (A) utilizar novas tecnologias culinárias e matérias-primas.
- (B) combinar alimentos de cores iguais na mesma preparação.
- (C) utilizar formas de cocção semelhantes na mesma refeição.
- (D) combinar texturas semelhantes no mesmo dia alimentar.

QUESTÃO 50

A combinação clássica de vinhos com queijos envelhecidos como o parmigiano - reggiano ou um gorgonzola é:

- (A) Pinot Noir.
- (B) Cabernet Sauvignon.
- (C) Merlot.
- (D) Bordeaux.

QUESTÃO 51

O consumo de alimentos da biodiversidade e de plantas alimentícias não convencionais (PANC) tem sido incentivados, dado sua adaptabilidade e sabores, além de favorecerem os aspectos de mitigação e resiliência às mudanças climáticas. Muitas espécies são consumidas no formato de saladas ou refogadas. Dentre elas, uma espécie de ampla ocorrência no Brasil é o(a)

- (A) acelga.
- (B) taioba.
- (C) chicória.
- (D) repolho.

QUESTÃO 52

Os estoques possuem funções estratégicas em um negócio de alimentação seu controle, desde ingredientes até produtos submontados devem ser prioridade em um restaurante para garantir qualidade e sustentabilidade. Considerando o exposto, é função do estoque

- (A) proporcionar agilidade e eficiência no processo produtivos.
- (B) garantir economia ao comprar grandes volumes.
- (C) garantir compras únicas independentemente do tipo de alimento.
- (D) aumentar o valor do investimento em estoque.

QUESTÃO 53

O brasileiro, descendente de portugueses, ameríndios e africanos foi consumidor e grande propagandista dos feijões. Dado seu elevado consumo, o primeiro prato típico do Brasil foi

- (A) o feijão de caldo.
- (B) o virado paulista.
- (C) a feijoada.
- (D) a canjica de milho com feijão.

QUESTÃO 54

A cozinha brasileira apresenta vários regionalismos que determinam hábitos e pratos específicos para cada região. No nordeste brasileiro, é um prato regional o(a)

- (A) arroz carreteiro.
- (B) boi no rolete.
- (C) barreado.
- (D) buchada.

QUESTÃO 55

Na gestão de bares e restaurantes, o conhecimento e a correta utilização das funções administrativas garantem a estabilidade e a longevidade de um estabelecimento. Com base nessa afirmação, a função administrativa organização bem executada prevê

- (A) monitorar e corrigir atividades operacionais.
- (B) estabelecer objetivos e definir meios para alcançá-los.
- (C) dividir o trabalho e atribuir responsabilidades para sua realização.
- (D) orientar e motivar os colaboradores.

QUESTÃO 56

O tema cozinha sustentável tem sido discutido desde 2010 e tem como objetivo garantir o acesso a uma alimentação segura e de menor impacto ambiental. Com o surgimento dessas tendências, vários conceitos surgiram para definir a cozinha sustentável. Assim, para atender a sustentabilidade nos seus cardápios as cozinhas, devem trabalhar com

- (A) ecogastronomia.
- (B) cozinha tecnoemocional.
- (C) *comfort food*.
- (D) gastronomia funcional.

QUESTÃO 57

A moqueca é um prato brasileiro que representa grande diversidade cultural e de insumos no país, tanto que são encontradas duas versões desta receita no Brasil: a capixaba e a baiana. Considerando a legitimidade de ambas, a moqueca capixaba

- (A) recebe como acompanhamento, usualmente, pirão de farinha de mandioca e arroz branco.
- (B) tem como um dos diferenciais mais marcantes em relação à moqueca baiana, o azeite de dendê.
- (C) é preparada basicamente, peixe e seu caldo e, condimentada com óleo de urucum, alho, cebola, cebolinha e salsa.
- (D) é levada ao forno, após adição de temperos ao peixe, diferente da a moqueca baiana, que, é preparada na panela de barro.

QUESTÃO 58

Serviços empratados necessitam de equilíbrio na montagem do prato e devem considerar

- (A) um layout coeso garantindo a unidade na apresentação do prato.
- (B) o fluxo para garantir um sentido de movimento, especialmente em apresentações não unificadas.
- (C) o destaque de mais de um ponto focal, a fim de garantir um olhar integral sobre o prato.
- (D) o uso de decorações comestíveis ou não.

QUESTÃO 59

A harmonização entre alimentos e vinhos tem como objetivo principal criar uma experiência sensorial agradável ao paladar equilibrando sabores, aromas e texturas. No que se refere aos princípios básicos de harmonização,

- (A) a harmonização sempre busca combinar pratos e vinhos com características semelhantes.
- (B) as regiões produtoras de vinhos desconsideram as tradições culinárias na sua evolução.
- (C) um prato com molho ácido pode se beneficiar de um vinho tinto encorpado.
- (D) um vinho de acidez equilibrada pode combinar com um prato cítrico.

QUESTÃO 60

Leia o texto a seguir.

O *food service* é conhecido como alimentação fora do lar é um mercado muito flexível e, por isso, há dezenas de modelos de operação.

RICETTO, L.N. *A&B de A a Z: entendendo o setor de alimentos e bebidas*. Brasília: Senac Distrito Federal, 2013.

Com base no trecho acima, o tipo de *food service*, em que o estabelecimento é considerado popular e especializado em pequenas refeições rápidas fora do horário normal das refeições, é(são)

- (A) brasseries.
- (B) sorveterias.
- (C) lanchonetes.
- (D) hamburgueria.

RASCUNHO