



CONCURSO PÚBLICO

PREFEITURA MUNICIPAL DE ALTOS

Cargo: Cozinheiro

Instruções Gerais:

1. Verifique se este caderno corresponde a sua opção de cargo e se contém 40 questões objetivas e de múltipla escolha, numeradas de 01 a 40. Caso contrário, reclame ao fiscal de sala outro caderno.
2. Para cada questão existe apenas UMA resposta certa.
3. Você deve ler cuidadosamente cada uma das questões e escolher a resposta certa. Essa resposta deve ser marcada no **Cartão-Resposta** que você receberá.
4. O **Cartão-Resposta** tem, obrigatoriamente, de ser assinado. Esse **Cartão-Resposta** não poderá ser substituído, portanto, não o rasure nem o amasse.
5. Marque as respostas primeiro a lápis e depois cubra com caneta esferográfica de tinta azul ou preta.
6. Marque apenas UMA letra para cada questão. Mais de uma letra assinalada implicará anulação dessa questão.
7. Você dispõe de **quatro horas** para fazer sua Prova Objetiva. Faça-o com tranquilidade, mas controle o seu tempo. Este tempo inclui a marcação do Cartão-Resposta.
8. Verifique se seus dados estão corretos no Cartão-Resposta. Solicite ao fiscal para efetuar as correções na Ata de Aplicação de Prova.
9. Durante as provas, não será admitida qualquer espécie de consulta ou comunicação entre os candidatos, tampouco será permitido o uso de qualquer tipo de equipamento (calculadora, telefone celular, etc).
10. A saída da sala só poderá ocorrer depois de decorrida uma hora do início das provas. A não-observância dessa exigência acarretará a sua exclusão do concurso.
11. Ao sair da sala entregue este **Caderno de Provas**, juntamente com o **Cartão-Resposta** ao Fiscal de Sala.

Cronograma Previsto:

Atividade	Data	Local
Divulgação do Gabarito da Prova Objetiva	14/09/2009	Na internet: www.funadepi.org.br Na sede da Prefeitura Municipal de Altos
Interposição de Recursos contra os Gabaritos da Prova Objetiva	15 e 16/09/2009	No Protocolo da Funadepi – Rua Areolino de Abreu, 1557 – Centro ou via Sedex, com data de postagem até o dia 16/09/2009.
Divulgação do Resultado dos Julgamentos dos Recursos contra a Prova Objetiva	23/09/2009	Na internet: www.funadepi.org.br Na sede da Prefeitura Municipal de Altos.
Divulgação do Resultado da Prova Objetiva	Até o dia 28/09/2009	Na internet: www.funadepi.org.br Na sede da Prefeitura Municipal de Altos

Organização:



Fundação de Apoio à Educação e ao Desenvolvimento Tecnológico do Piauí

Português

Leia o texto abaixo e responda às questões propostas de 01 a 10.

O GATO E O MACACO

O gato e o macaco eram animais domésticos. Um dia, o macaco descobriu castanhas assando no braseiro e correu a chamar o gato:

— Venha, amigo! Com sua habilidade nas patas, será fácil pegar as castanhas para nós!

O gato, envaidecido, se pôs a tirar as castanhas do braseiro, deixando-as de lado. O macaco ia devorando as castanhas e falando:

— Isso, senhor gato! Muito bem! Pegue agora aquela ali, e essa outra...

O gato, com o pêlo chamuscado, ia tirando as castanhas, enquanto o macaco o elogiava e as comia. De repente, voltou a cozinha, que os enxotou com a vassoura.

O gato e o macaco esconderam-se no quintal. Irritado, o gato falou:

— De que adiantou tanto esforço? Queimei o pêlo, sujei as patas e não comi castanha nenhuma!

Ao que o macaco, subindo no alto de uma árvore, respondeu:

— Pois é, amigo gato. Agora você já sabe: **O bom bocado não é para quem o faz, mas para quem o come.**

1. Observando-se o tipo de composição de texto, conclui-se que ele é:

- a) Uma fábula;
- b) Uma anedota;
- c) Um artigo de opinião;
- d) Um poema;
- e) Uma crônica.

2. Os personagens de um texto narrativo podem ser pessoas ou animais, e atuam como agentes ou pacientes de alguma ação. Assim, os personagens do texto em estudo são:

- a) O gato e a raposa;
- b) O gato e o macaco;
- c) O leão e o macaco;
- d) A onça e o macaco;
- e) O tigre e o macaco.

3. Observe:

“— Venha, amigo! Com sua habilidade nas patas, será fácil pegar as castanhas para nós”.

Com os elogios do macaco e convencido a apanhar as castanhas no braseiro, o gato se sente:

- a) Teimoso;
- b) Arisco;
- c) Ladrão;
- d) Feio;
- e) Vaidoso.

4. Na passagem “...enquanto o macaco o elogiava e as comia” (parágrafo 5), a que se referem, respectivamente, os pronomes destacados? Marque a alternativa **correta**:

- a) Às castanhas e ao macaco;
- b) Ao gato e ao macaco;
- c) Ao gato e às castanhas;
- d) Ao gato e à cozinha;
- e) À cozinha e ao gato.

5. Das frases abaixo, marque aquela que encerra a moral do texto:

- a) “O bom bocado não é para quem o faz, mas para quem o come.”
- b) “O gato e o macaco eram animais domésticos.”
- c) “— Venha, amigo! Com suas habilidades nas patas, será fácil pegar as castanhas para nós!”
- d) “O gato, envaidecido, se pôs a tirar as castanhas do braseiro, deixando-as de lado.”
- e) “ — Isso, senhor gato! Muito bem! Pegue agora aquela ali, e essa outra...”

6. Em “O gato e o macaco eram animais domésticos”, as palavras destacadas classificam, **respectivamente**, como:

- a) Substantivo, substantivo, advérbio, adjetivo;
- b) Substantivo, pronome, numeral, advérbio;
- c) Substantivo, verbo, verbo, pronome;
- d) Substantivo, substantivo, verbo, adjetivo;
- e) Substantivo, numeral, verbo, adjetivo.

7. A palavra “fácil” (parágrafo 2) foi acentuada porque é:

- a) Uma paroxítona;
- b) Uma proparoxítona;
- c) Um ditongo aberto;
- d) Uma proparoxítona terminada em “ l ”;
- e) Um hiato terminado em “ il ”.

8. “*O gato e o macaco eram animais domésticos*”. Marque a opção **correta** sobre o sujeito e o predicado da oração acima:

- a) Sujeito simples, predicado nominal;
- b) Sujeito composto, predicado nominal;
- c) Oração sem sujeito, predicado verbo-nominal;
- d) Sujeito indeterminado, predicado verbal;
- e) Sujeito desinencial, predicado verbal.

9. Leia:

“— Venha, amigo! Com sua habilidades nas patas...”

O termo destacado na oração acima exerce a função sintática de:

- a) Predicado verbal;
- b) Predicativo;
- c) Vocativo;
- d) Aposto;
- e) Adjunto adnominal.

10. Na oração “Queimei o pêlo”, o verbo classifica-se como:

- a) Intransitivo;
- b) Transitivo indireto;
- c) De ligação;
- d) Bitransitivo;
- e) Transitivo direto.

Matemática

11. João tem 3 tias maternas e 4 tias paternas. No seu aniversário, ele recebeu 2 presentes de cada tia. O número de presentes que João recebeu é múltiplo de:

- a) 3.
- b) 4.
- c) 5.
- d) 6.
- e) 7.

12. O Imposto Predial e Territorial Urbano (IPTU) varia conforme o preço e dimensões do imóvel. Teresina possui 259 mil imóveis, sendo 183 mil residências. Do total de residências cadastradas, 70 mil não pagam o IPTU. Com base nesses dados, e considerando que todos os donos dos imóveis não residenciais pagam IPTU, o número de contribuintes é:

- a) 155mil.
- b) 145mil.
- c) 189mil.
- d) 154mil.
- e) 85mil.

13. Seu José é dono de um sítio no município de Campo Maior e quer criar galinhas confinadas. Ele dispõe de 120m de tela de arame para fazer o galinheiro de forma quadrada. Qual será a área em m^2 do galinheiro?

- a) 600.
- b) 900.
- c) 800.
- d) 700.
- e) 1000.

14. Teresina completa neste mês de agosto 157 anos, porém é uma cidade ainda jovem se comparada a Salvador, a primeira cidade do Brasil, que tem atualmente 460 anos. O algarismo que falta em 303___(diferença em anos entre Salvador e Teresina) para que o número representado seja divisível por 5, mas não divisível por 2, é:

- a) 1.
- b) 3.
- c) 4.
- d) 5.
- e) 2.

15. Um pedreiro construiu um tanque de forma cúbica de 2 m de lado. Quantos litros (l) de água serão necessários para enchê-lo ?

- a) 5000.
- b) 6000.
- c) 7000.
- d) 9000.
- e) 8000.

Conhecimentos Específicos

16. Dentre os grupos de alimentos, temos o das leguminosas, que são fontes de carboidratos e fibras. Assinale o alimento que é uma leguminosa:
- Tomate.
 - Ovo.
 - Acelga.
 - Soja.
 - Banana.
17. Os infusos são considerados um tipo de bebida não alcoólica bastante consumidos em todo o mundo e com um sabor bastante agradável. É um exemplo de infuso:
- Suco de laranja.
 - Refresco de maracujá.
 - Chá preto.
 - Vitamina de mamão.
 - Leite com chocolate.
18. No cozimento da maioria dos vegetais, a maneira de preservar o sabor e o valor nutritivo é:
- Fogo brando, muita água e panela tampada.
 - Fogo alto, pouca água e panela tampada.
 - Fogo brando, pouca água e panela tampada.
 - Fogo alto, muita água e panela tampada.
 - Fogo alto, muita água e panela destampada.
19. Considera-se uma conduta adequada do cozinheiro para prevenir a contaminação dos alimentos:
- Experimentar a comida nas mãos ou com os dedos.
 - Usar grampos e adornos para prender os cabelos.
 - Usar o uniforme apenas nas dependências internas do serviço.
 - Provar alimentos em talheres e devolvê-los a panela sem limpar.
 - Enxugar o suor no avental para que não caia na comida.
20. Para o preparo de “Salada à Juliana”, a cenoura deve ser cortada em:
- Cubos.
 - Bolinhas.
 - Rodelas.
 - Tirinhas.
 - Quadrados.
21. O nome do molho feito à base de molho de tomate e carne moída é:
- Holandês.
 - Ao sugo.
 - À parisiense.
 - Bolonhesa.
 - Tártaro.
22. As técnicas culinárias podem modificar o teor calórico de um alimento. Marque a alternativa que indica aumento de calorias no alimento preparado:
- Arroz branco simples, cozido em água e pouco sal.
 - Banana cozida em água e canela.
 - Arroz integral simples, cozido sob pressão.
 - Maçã cozida em água com limão (no microondas).
 - Pescada frita.
23. Sabendo-se que o *per capita* do frango é 180 gramas, quanto será necessário para o preparo de frango para 300 pessoas:
- 5,4 Kg.
 - 54 Kg.
 - 480 Kg.
 - 48 Kg.
 - 34 Kg.
24. É um utensílio utilizado na cozinha para se retirar os alimentos do caldo em que foram cozidos ou para retirar a espuma dos caldos:
- Pás.
 - Garfo.
 - Escumadeira.
 - Colher de arame.
 - Meia-lua.
25. Dentre os equipamentos utilizados na cozinha, têm-se o exaustor ou coifa, cuja finalidade é:
- Aspirar a fumaça da cozinha.
 - Extrair o suco de frutas.
 - Cortar os alimentos em fatias uniformes.
 - Misturar ou amassar os alimentos.
 - Amolar facas.
26. Para um bom relacionamento no ambiente de trabalho, o cozinheiro deve:
- Preparar os alimentos no dia anterior.
 - Acatar as sugestões dadas pelo nutricionista, quanto ao preparo das refeições.
 - Convidar pessoas para conhecer a cozinha e conversar com os colegas, enquanto prepara os alimentos.
 - Decidir o cardápio por conta própria e não aceitar sugestões quanto à escolha e preparo dos alimentos.
 - Manter-se à frente dos demais funcionários da cozinha, mostrando sempre sua superioridade.
27. São considerados equipamentos de proteção individual (EPI) para cozinheiros:
- Calçados fechados e impermeáveis à água.
 - Relógio e pulseira.
 - Geladeira e freezer.
 - Fogão e forno.
 - Extintor de incêndio e alarme.

28. Em relação à utilização de legumes e verduras, analise os procedimentos que o cozinheiro deve observar:
- I. As verduras cruas devem ser lavadas em água corrente e colocadas de molho em solução clorada, entre 10 a 15 minutos, e enxaguadas.
 - II. As verduras e os legumes devidamente higienizados devem ser guardados sob refrigeração.
 - III. Para a higienização correta dos legumes e verduras, é necessário usar água e detergente.
 - IV. Para a segurança alimentar, é permitido armazenar frios e verduras no mesmo recipiente plástico.
- Assinale a alternativa que contém a(s) afirmativa(s) **correta(s)**:
- a) Apenas I e II.
 - b) Apenas III.
 - c) Apenas III e IV.
 - d) Apenas IV.
 - e) Apenas I.
29. Na cozinha, são chamadas pré-preparo as operações a que se submetem os alimentos antes de sua cocção. São etapas do pré-preparo:
- a) Limpar, descascar e picar.
 - b) Subdividir, misturar e cozinhar.
 - c) Descascar, picar e fritar.
 - d) Lavar, moer e assar.
 - e) Limpar, liquidificar e ferver.
30. A peça de carne bovina formada pelo músculo do interior da perna, arredondada, com fibras curtas e de consistência macia, chama-se:
- a) Patinho.
 - b) Picanha.
 - c) Coxão mole.
 - d) Filé mignon.
 - e) Cupim.
31. Para evitar que, durante o preparo das refeições, ocorra contaminação cruzada, é necessário que o cozinheiro:
- a) Trabalhe com todos os alimentos em temperatura inferior a zero grau.
 - b) Cozinhe todos os alimentos.
 - c) Passe todos os alimentos e as facas por uma solução à base de vinagre.
 - d) Não corte legumes e outros alimentos na mesma tábua e com a mesma faca, sem antes higienizá-las.
 - e) Remova o lixo da cozinha.
32. Como equipamento de proteção individual (EPI) para cozinheiros, o uso de luvas de malha de aço, é indicado no desempenho da seguinte tarefa:
- a) Lavagem de panelas e utensílios.
 - b) Manipulação de hortifrutis já prontos para o consumo.
 - c) Preparo de alimentos que não serão cozidos.
 - d) Manipulação de alimentos que já foram cozidos.
 - e) Manipulação de carnes cruas.
33. Existem diferentes tipos de guarnição, podendo estas serem feitas de um só ingrediente ou com vários ingredientes, misturados ou não. É exemplo de guarnição:
- a) Bife à milanesa.
 - b) Sopa mista.
 - c) Pudim de leite.
 - d) Sufê de cenouras.
 - e) Galinha ensopada.
34. Em um cardápio, o termo “medida caseira”, significa:
- a) A quantidade média do alimento que deve ser consumida.
 - b) Utensílio comumente utilizado pelo consumidor para medir alimentos.
 - c) Parte de um todo.
 - d) Fração de espessura uniforme que se obtém de um alimento.
 - e) Alimento preparado que não requer a adição de ingredientes para seu consumo.
35. Os pescados são alimentos mais fáceis de se deteriorar, podendo apresentar alterações em sua forma, cor e sabor. São características de um pescado fresco:
- a) Olhos salientes, guelras acinzentadas.
 - b) Carne firme, olhos brilhantes.
 - c) Carne elástica, escamas opacas.
 - d) Carne branca, olhos turvos.
 - e) Escama desprendendo-se facilmente, cauda firme em direção do corpo.
36. A Lei Orgânica do Município de Altos prevê:
- a) O Poder Executivo é exercido pelo Prefeito, auxiliado pelos secretários municipais ou diretores equivalentes;
 - b) Será de 5 (cinco) anos o mandato do Prefeito e do Vice-Prefeito, a iniciar-se no dia 1º de janeiro do ano seguinte ao da eleição.
 - c) Em caso de licença ou impedimento do Prefeito, este é substituído pelo Presidente da Câmara.
 - d) O Poder Executivo é exercido pelo Prefeito auxiliado pelo Secretário Municipal.
 - e) A eleição do Prefeito e do Vice-Prefeito é realizada até 60 dias do término do mandato.
- Considere o Estatuto dos Servidores Públicos da Prefeitura Municipal de Altos e responda as questões 37 e 38.**
37. Segundo o Artigo 5º, será investido no cargo público aquele que satisfazer, dentre outros, o seguinte requisito:
- a) Possuir ensino fundamental completo;
 - b) Ter completado dezessete anos de idade;
 - c) Possuir curso de qualificação prévia;
 - d) Residir no Município;
 - e) Ter nacionalidade brasileira.
38. Sobre os deveres do servidor, disposto no artigo 105 do já referido Estatuto, é **correto** afirmar que:
- a) Obedecer a todas as ordens superiores.
 - b) Exercer direta ou indiretamente as atribuições de seu cargo.
 - c) Atualizar, pelo menos uma vez por ano, seus dados pessoais e de seus filhos.
 - d) Cumprir as ordens superiores, exceto quando forem manifestamente ilegais.
 - e) Atualizar semestralmente seus dados pessoais e de seus filhos e pais.

39. Sobre a história do município de Altos, assinale a alternativa **correta**:
- a) Era conhecido anteriormente como São José dos Alves.
 - b) Data de 1882, a construção da primeira casa de telha do lugar.
 - c) A primeira escola pública foi criada em 1971, por iniciativa do Cônego Honório Saraiva.
 - d) A primeira agência postal foi um ato de João de Paiva Oliveira.
 - e) Em 1922, o povoado Altos de João de Paiva foi elevado à categoria de vila.
40. As atividades fundamentais da economia do município de Altos são:
- a) Agricultura e pecuária.
 - b) Exportação e pesca.
 - c) Turismo e comércio.
 - d) Importação e transporte.
 - e) Turismo e pecuária.