

Anexo B - Conteúdo Programático**1 GRAMÁTICA E INTERPRETAÇÃO DE TEXTO**

1.1 Fonética: Encontros vocálicos. Sílabas: tonicidade e acentuação gráfica. Ortografia. Morfologia: Processos de formação de palavras. Classes de palavras: substantivo (classificação e flexão); adjetivo (classificação, flexão e locução adjetiva); advérbio (classificação e locução adverbial); conjunções (coordenativas e subordinativas); verbo: flexão verbal (números, pessoas, modos, tempos, vozes), classificação (regulares, irregulares, defectivos, abundantes, auxiliares e principais) e conjugação dos tempos simples; pronome (classificação e emprego). Colocação dos pronomes oblíquos átonos. Pontuação. Sintaxe: Período simples (termos essenciais, integrantes e acessórios da oração) e Período composto (coordenação e subordinação); Concordâncias verbal e nominal; Regências verbal e nominal; e Crase.

1.2 Interpretação de textos literários e não literários; Coesão e Coerência textuais; Tipos de discurso: narração, descrição e dissertação, discurso direto, discurso indireto e discurso indireto livre; Textos não verbais; Figuras de linguagem: metáfora, metonímia, hipérbole, eufemismo, prosopopeia e antítese.

2 MATEMÁTICA

2.1 Álgebra I - Funções: definição de função; funções definidas por fórmulas. Domínio, imagem e contradomínio. Gráficos. Funções injetora, sobrejetora e bijetora; funções crescente e decrescente; função inversa; funções polinomiais do 1.º grau, quadrática, modular, exponencial e logarítmica. Resolução de equações, inequações e sistemas. Sequências: progressões aritmética e geométrica.

2.2 Álgebra II - Matrizes: conceitos e operações; determinantes; sistemas lineares; análise combinatória: princípio fundamental da contagem; arranjos, combinações e permutações simples; probabilidades.

2.3 Álgebra III - Números Complexos: conceitos; conjugado; igualdade; operações; potências de i ; plano de Argand-Gauss; módulo; argumento; forma trigonométrica; operações na forma trigonométrica. Polinômios: conceito; grau; valor numérico; polinômio nulo; identidade; operações. Equações Polinomiais: conceitos; teorema fundamental da Álgebra; teorema da decomposição; multiplicidade de uma raiz; raízes complexas; relações de Girard.

2.4 Geometria Plana - Ângulos. Quadriláteros notáveis: definições; propriedades dos trapézios, dos paralelogramos, do retângulo, do losango e do quadrado; base média do trapézio; perímetros; áreas. Polígonos: nomenclatura; diagonais; ângulos externos e internos; polígonos regulares inscritos e circunscritos; perímetros e áreas. Circunferência: definições; elementos; posições relativas de reta e circunferência; segmentos tangentes; potência de ponto; ângulos na circunferência; comprimento da circunferência. Círculo e suas partes: conceitos; áreas. Triângulos: elementos; classificação; pontos notáveis; soma dos ângulos internos; ângulo externo; semelhança; relações métricas em triângulos quaisquer e no triângulo retângulo; perímetros e áreas.

2.5 Geometria Espacial - Poliedros regulares; prismas, pirâmides, cilindro, cone e esfera (conceitos, cálculos de diagonais, áreas e volumes).

2.6 Geometria Analítica - Estudo Analítico: do ponto (ponto médio, cálculo do baricentro, distância entre dois pontos, área do triângulo, condição de alinhamento de três pontos); da reta (equação geral, equação reduzida, equação segmentária, posição entre duas retas, paralelismo e perpendicularismo de retas, ângulo entre duas retas, distância de um ponto a uma reta); e da circunferência (equação da circunferência, posições relativas entre ponto e circunferência, entre reta e circunferência, e entre duas circunferências).

2.7 Trigonometria - Razões trigonométricas no triângulo retângulo; arcos e ângulos em graus e radianos; relações de conversão; funções trigonométricas; identidades trigonométricas

fundamentais; fórmulas de adição, subtração, duplicação e bissecção de arcos; equações e inequações trigonométricas; leis dos senos e dos cossenos.

2.8 Estatística - Conceito; população; amostra; variável; tabelas; gráficos; distribuição de frequência sem classes; distribuição de frequência com classes; tipos de frequência; histograma; polígono de frequência. Medidas de tendência Central: moda, média e mediana.

3 CONHECIMENTOS ESPECIALIZADOS

3.1 ARRUMADOR

3.1.1 Garçom - Principais conhecimentos do garçom. Apresentação pessoal do garçom. Higiene e relações interpessoais no trabalho. Relações interpessoais no trabalho. Material do restaurante. Preparação do restaurante para atendimento aos clientes e serviço de alimentos e bebidas no restaurante. Serviço de *room servisse*, de *réchaud*, de banquetes, de *coffee break*, de café no restaurante, de *cocktail party*. Regras gerais de serviço. Técnicas de venda de alimentos e bebidas no restaurante. Atendimento às reclamações do cliente no restaurante. Fechamento de restaurante.

3.1.2 Barman - Funções e conhecimentos do barman, cargos e tarefas. O bar: bebidas alcoólicas, *cocktails*: histórico; classificação (categorias de *cocktails*, modalidades; finalidade e grupos, dicas de preparação).

3.1.3 Boas práticas para serviços de alimentação - Edificação; instalações; equipamentos; móveis e utensílios. Higienização de instalações; equipamentos; móveis e utensílios. Controle de integrado de vetores e pragas urbanas. Abastecimentos de água. Manejo de resíduos. Manipuladores. Matérias-primas; ingredientes e embalagens. Armazenamento e transporte do alimento preparado. Exposição ao consumo do alimento preparado.

3.1.4 Limpeza e desinfecção – Características gerais; procedimentos e critérios; produtos de limpeza; considerações gerais; procedimentos para higienização (limpeza e desinfecção).

3.2 COZINHEIRO

3.2.1 Planejamento de um cardápio - Planejamento de cardápios. Noções de brigadas e serviços.

3.2.2 Bases, molhos e métodos de cocção.

3.2.3 Conhecendo os alimentos - Pescados (peixe e frutos do mar); aves; carnes; miúdos. Legumes e leguminosas. Frutas. Cereais. Ovos. Gorduras. Óleos. Condimentos. Cogumelos. Açúcar. Leites e derivados. Sobremesas. Massas.

3.2.4 A Cozinha - Divisão espacial; mobiliário; equipamentos; utensílios. Equipe. Organograma. Segurança; limpeza.

3.2.5 O valor dos alimentos - Classificação dos alimentos. Nutrientes. Conservação. Contaminação. Doenças por contaminação.

3.2.6 Técnicas de cozinha- Aves; ovos; carnes; vitela; carne suína; miúdos e ossos. Pescados; frutos do mar. Legumes e frutas. Grãos. Sanduíches e canapés. Métodos de cocção dos alimentos. Coringas da cozinha. Molhos. Sopas.

3.2.7 Pratos e cardápios - Edição de cardápios. Planejamento de cardápios. Apresentação dos pratos.

3.2.8 Boas práticas para serviços de alimentação- Edificação; instalações; equipamentos; móveis e utensílios. Higienização de instalações; equipamentos; móveis e utensílios. Controle de integrado de vetores e pragas urbanas. Abastecimentos de água. Manejo de resíduos. Manipuladores. Matérias-primas; ingredientes e embalagens. Preparação do alimento. Armazenamento e transporte do alimento preparado. Armazenamento a baixas temperaturas. Exposição ao consumo do alimento preparado.