www.concursosmilitares.com.br

MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
ESCOLA DE ESPECIALISTAS DE AERONÁUTICA

CÓDIGO DA PROVA
09

EXAME DE ADMISSÃO AO CFT 2014

*** ESPECIALIDADE: ARRUMADOR (TAR) ***

PROVAS DE: LÍNGUA PORTUGUESA – MATEMÁTICA – ARRUMADOR

Gabarito Oficial

www.concursosmilitares.com.br

AS QUESTÕES DE 01 A 20 REFEREM-SE À LÍNGUA PORTUGUESA

O lado amargo dos adoçantes

O consumo de bebidas com alto teor de açúcar está ligado ao surgimento de obesidade, diabetes e problemas cardiovasculares. Agora, troque o 'com alto teor de açúcar' por 'dietéticas', e tudo continua sendo verdade. Mas desconhecido do público.

Esse alerta está em artigo de opinião de *Susan Swithers*, da Universidade Purdue (EUA), na revista *Trends in Endocrinology & Metabolism*, escrito com base em uma ampla revisão de literatura científica.

As pessoas trocam bebidas açucaradas por aquelas com adoçantes, achando que irão perder peso e prevenir doenças. E muitos profissionais de saúde prescrevem a troca de açúcar por adoçante.

Para argumentar contra essa crença, *Swithers* cita experimentos feitos com camundongos alimentados por comidas com adoçantes. Esses roedores acabam comendo muito mais do que deviam e, consequentemente, engordando.

Esse fato pode ser percebido em humanos que consomem com frequência adoçantes; esse produto parece não agir nos centros de prazer do cérebro onde normalmente age o açúcar. Como compensação, pessoas que consomem muito adoçante acabam abusando de doces e carboidratos, consumindo-os em maior quantidade do que uma pessoa que não usa adoçante.

A recomendação de saúde pública para limitar o consumo de açúcares precisa ser expandida para a ingestão de todos os tipos de adoçante.

(*Revista Ciência Hoje – agosto de 2013*, Cássio Leite Vieira – adaptado)

As questões de 01 a 03 referem-se ao texto acima.

01 - Pode-se dizer do título do texto acima que

I- tem caráter provocativo, objetivando ironizar a escolha que se faz pelo uso de adoçantes.
II- usa linguagem denotativa para alertar sobre os malefícios da ingestão de adoçantes.
III- a contradição que estabelece na esfera do pensamento valoriza a sentença.

Está correto o que se afirma apenas em

a) I.
b) III.
c) I e II.
d) II e III.

02 – A revisão que se faz do artigo de opinião de *Susan Swithers*, fundamentado em pesquisas científicas, autoriza dizer que

a) pessoas que ingerem adoçantes em bebidas dietéticas são muito mais saudáveis do que os consumidores de bebidas adoçadas por açúcar.
b) os riscos apresentados pelos adoçantes restringem-se aos que são adicionados às bebidas e não aos adicionados às receitas culinárias.
c) as pesquisas estudadas têm por objetivo denunciar profissionais de saúde que prescrevem a troca do açúcar por adoçante.
d) alguns profissionais de saúde desconhecem ou não se baseiam em literatura científica quando prescrevem a substituição do açúcar pelo adoçante.

03 – A referência que o texto faz à ideia de compensação da falta de açúcar com a ingestão de doces e carboidratos evidencia que

a) a saúde pública peca ao não incluir em suas campanhas a ideia de ingestão de adoçantes, associando-a à limitação de consumo de açúcares.
b) as pessoas que se deixam levar por esse tipo de compensação apresentam distúrbios em nível psicológico.
c) o adoçante não atua nos centros de prazer do cérebro onde normalmente age o açúcar.
d) a escolha pelo uso de adoçantes obedece a critérios condicionantes ditados pela mídia.

04 – Em relação à acentuação ou não das palavras paroxítonas destacadas, coloque, nos parênteses, C para certo e E para errado. Em seguida, assinale a alternativa com a sequência correta.

( ) Na Grécia antiga, **apterio** era um edifício desprovido de colunas.
( ) A **lêndea** é o ovo do piolho que se adere à base do cabelo.
( ) **Lequessia** é uma espécie de lamentação queixosa.
( ) Os moluscos gastrópodes, herbívoros ou micrófagos que são encontrados entre algas são chamados de **troquídeos**.

a) E, C, E, C
b) C, C, E, E
c) E, E, C, C
d) C, E, E, E

05 – Leia:

"*O aumento de gordura trans nos alimentos traz malefícios à saúde.* ***Embora seja de origem vegetal, essa gordura é modificada industrialmente***."

No período acima destacado, a vírgula foi usada para separar

a) as orações coordenadas.
b) as expressões explicativas.
c) o adjunto adverbial deslocado.
d) a oração subordinada da oração principal.

06 – Leia:

I. Não saia, **que está chovendo**.
II. O ser humano depende da fauna e da flora, **deve, pois, preservá-las.**
III. Coma uma maçã por dia, **pois ela diminui os níveis de LDL, o colesterol ruim.**

As orações coordenadas sindéticas destacadas classificam-se, respectivamente, como

a) conclusiva, conclusiva, conclusiva.
b) conclusiva, explicativa, explicativa.
c) explicativa, explicativa, explicativa.
d) explicativa, conclusiva, explicativa.

07 – Em relação à classificação do sujeito do verbo em destaque, coloque, nos parênteses, C para certo e E para errado. Em seguida, assinale a alternativa com a sequência correta.

( ) Para conversar pelo computador, os internautas **inventaram** uma nova linguagem, o internetês. (indeterminado)
( ) Com o avanço da tecnologia, **inventam**-se novas linguagens. (simples)
( ) **Inventou**-se uma nova linguagem: o internetês. (simples)

a) E, E, E
b) C, C, C
c) E, C, C
d) C, E, C

08 – Leia:

"*Eu te amo_____não amo bastante a mim.*
_____ amor não se troca, não se conjuga nem se ama."

Assinale a alternativa que completa, correta e respectivamente, os espaços dos versos acima.

a) por que, Porquê.
b) porque, Porque.
c) por quê, Porque.
d) por que, Por que.

09 – Leia:

I. "O redator fez menção à minha conta bancária," disse o deputado condenado.
II. À medida que se aproxima o julgamento, as contas bancárias ficam sem saldos.
III. A conta bancária daquele deputado é análoga à do Presidente do Senado.

Nos períodos acima, o acento grave indicador de crase é facultativo apenas em

a) I.
b) II.
c) I e III.
d) II e III.

10 – Leia:

"*O **orvalho treme** sobre a treva/e **o sonho da noite procura**/a voz que **o vento abraça** e leva.*"

As figuras de linguagem destacadas classificam-se, respectivamente, como

a) prosopopeia, metonímia, antítese.
b) metonímia, metonímia, metonímia.
c) metonímia, metonímia, eufemismo.
d) prosopopeia, prosopopeia, prosopopeia.

11 – Em qual alternativa a oração destacada classifica-se como subordinada substantiva completiva nominal?

a) Era exigido pelo professor **que os alunos lessem Machado de Assis naquela escola.**
b) O professor naquela escola sempre exigia **que os alunos lessem Machado de Assis.**
c) Naquela escola, havia a exigência **de que os alunos lessem Machado de Assis.**
d) Naquela escola, exigia-se **que os alunos lessem Machado de Assis**.

12 – Assinale a alternativa que preenche, correta e respectivamente, as lacunas.

I. Somente serão atendidas as pessoas _____ nomes constem na lista de espera.
II. John Green, autor best-seller _____ ocupa o topo da lista dos livros mais vendidos de ficção, é a aposta da editora X para este ano.

a) que, onde
b) cujos, que
c) onde, que
d) cujos os, que

13 – Leia:

"***Vossos filhos não são vossos filhos**. São os filhos da ânsia da vida por si mesma. **Vêm através de vós**, mas não vos pertencem.*"

Qual tipo de predicado há, respectivamente, nas orações destacadas?

a) Verbal, nominal.
b) Nominal, verbal.
c) Nominal, nominal.
d) Verbal, verbo-nominal.

14 – Assinale a alternativa que apresenta, em destaque, uma locução adverbial.

a) "... ela era a cobra verde e traiçoeira (...), picando-lhe as artérias para lhe cuspir dentro **do sangue** uma centelha daquele amor."
b) "Como se ama **das aves** o gemido,/ da noite as sombras e do dia as cores/ (...) assim eu te amo."
c) "E retirou com cuidado o anzol e pincelou com iodo a garganta **do coitadinho**."
d) "As meninas são minhas(...)/ Na canção cristalina/ Da mina **da imaginação**."

15 – Em relação à concordância verbal, assinale a alternativa **incorreta**.

a) Tudo eram suposições.
b) Só 7% dos eleitores se absteve de votar.
c) Vinícius de Moraes é imortal, hajam vista os poemas que ele escreveu.
d) A maioria dos brasileiros, independente do nível econômico, do sexo e da idade, gostam de futebol.

16 – Leia:

"*O Protocolo de Kyoto é um acordo ambiental fechado durante a terceira Conferência das Partes da Convenção das Nações Unidas sobre mudanças Climáticas, realizada em Kyoto, Japão, em 1997. Esse documento estabelece metas de redução **das emissões de dióxido de carbono**.*"

O termo destacado exerce a função sintática de

a) objeto direto.
b) objeto indireto.
c) adjunto adnominal.
d) complemento nominal.

17 – Leia:

"Cada cidade tem sua própria lei, mas, em geral, é o proprietário do imóvel o responsável por manter as calçadas livres de buracos, raízes de árvores ou obstáculos (caixas de correio, degraus, rampas, etc.), permitindo que as pessoas circulem com segurança."

As palavras colocadas em parênteses

a) são adjuntos adnominais do substantivo *obstáculo*, destacados pelo autor.
b) continuam a enumeração de objetos diretos, acrescentando outros exemplos à sentença.
c) formam aposto para o substantivo *obstáculo*, destacados com recurso permitido pela pontuação.
d) introduzem adjuntos adverbiais de lugar, apresentando as circunstâncias do substantivo *obstáculo*.

18 – Leia:

"***Todos os dias***, *à tardezinha, eu e meu irmão levamos o Pingo para passear* ***na pracinha***."

Os adjuntos adverbiais destacados acima exprimem circunstância, respectivamente, de

a) tempo, tempo.
b) lugar, tempo.
c) tempo, lugar.
d) lugar, lugar.

19 – Assinale a alternativa em que haja sujeito indeterminado.

a) Com piares chorosos, quebrou-se o silêncio das matas.
b) Quando gritou o dinheiro, quebraram o silêncio das matas.
c) As enormes labaredas dardejantes quebraram o silêncio das matas.
d) O silêncio das matas foi quebrado por serras furiosas e famintas.

20 – Leia:

I- A rua em que o poeta mora está cheia de árvores.
II- O hotel que se hospedou o Papa era três estrelas.
III- Este é o único amortecedor em que confia meu mecânico.

Conforme a norma culta, a regência verbal está correta apenas em

a) I.
b) II.
c) I e II.
d) I e III.

AS QUESTÕES DE 21 A 40 REFEREM-SE À MATEMÁTICA

21 – Dentre todos os 45 alunos de uma sala de aula, 20 preferem a disciplina Física, 23 preferem Matemática e 08 preferem ambas as disciplinas.

Escolhendo-se ao acaso um desses alunos, a probabilidade de ele não preferir nenhuma dessas duas disciplinas é ___.

a) $\frac{1}{9}$
b) $\frac{2}{9}$
c) $\frac{5}{9}$
d) $\frac{7}{9}$

22 – Resolvendo-se a equação $x^3 - 5x^2 + 6x = 0$, é correto afirmar que sua maior raiz é ____.

a) 2
b) 3
c) 4
d) 6

23 – O salário mensal y que o vendedor de uma loja recebe consta de um valor fixo de R$700,00 mais 2% sobre o valor x das vendas realizadas no mês.

Se o vendedor, no mês de agosto, recebeu de salário R$1200,00, pode-se afirmar que, nesse mês, o valor das vendas em reais foi

a) maior que 26.000.
b) maior que 23.000 e menor que 26.000.
c) maior que 20.000 e menor que 23.000.
d) menor que 20.000.

24 – Hoje, a idade de um pai é o dobro da idade do seu filho. Há 10 anos, a idade do pai era o quádruplo da idade do filho. Atualmente, a soma das idades de pai e filho é um número múltiplo de ____.

a) 9
b) 8
c) 7
d) 6

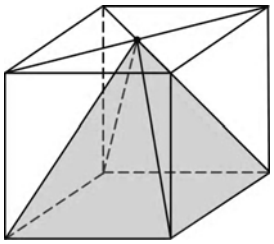
25 – Os taifeiros da EPCAR prepararam para o almoço dos alunos: 2 tipos de salada, 3 tipos de massa, 2 tipos de carne e 3 tipos de sobremesa.

Com as opções acima, o número de possibilidades para servir o almoço com 1 tipo de salada, 1 tipo de massa, 1 tipo de carne e 1 tipo de sobremesa foi ____.

a) 10
b) 12
c) 24
d) 36

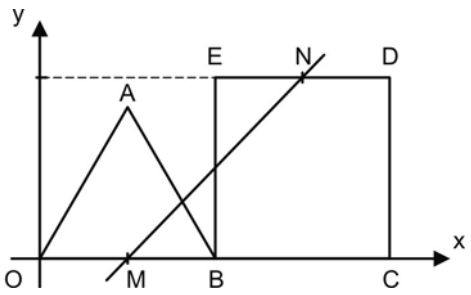
26 – Na figura seguinte tem-se uma pirâmide quadrangular regular inscrita num cubo cuja aresta é 2a.

O volume dessa pirâmide é _____.



a) $8a^3$
b) $4a^3$
c) $\frac{8a^3}{3}$
d) $\frac{4a^3}{3}$

27 – Na figura abaixo, o ponto O é origem do sistema de coordenadas cartesianas ortogonais. O triângulo equilátero OAB e o quadrado BCDE têm lados medindo 8 unidades. M e N são pontos médios de OB e DE, respectivamente.



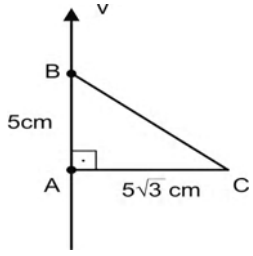
A equação geral da reta que passa por M e N, é _____.

a) $x + y + 2 = 0$
b) $x + y - 6 = 0$
c) $x - y - 4 = 0$
d) $x - y - 8 = 0$

28 – Se $\log 2 = a$ e $\log 3 = b$, então a solução da equação $10^x = 60$ é

a) $2a + b$
b) $a + b + 1$
c) $a + 2b$
d) $2a + 2b + 1$

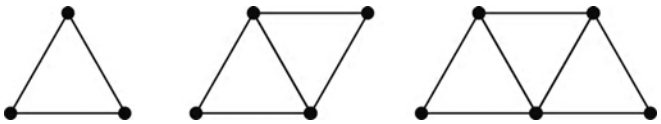
29 – A área total do sólido gerado pela rotação do triângulo retângulo abaixo em torno do eixo v é, em cm², igual a ___.



a) $75\,\pi$
b) $50\pi\sqrt{3}$
c) $25\pi\left(\sqrt{3}+2\right)$
d) $25\pi\left(3+2\sqrt{3}\right)$

Rascunho

30 – As figuras abaixo são formadas com palitos.



Observe que o número de palitos necessários é dado em função do número de triângulos que se quer formar. O número de triângulos que se pode formar com 41 palitos é ____.

a) 18
b) 19
c) 20
d) 21

31 – A circunferência de centro (a, 0) passa pela origem do sistema de eixos cartesianos. Sendo a > 0, a equação da circunferência é

a) $x^2 + y^2 - 2ax = 0$.
b) $x^2 + y^2 - 2ay = 0$.
c) $x^2 + y^2 + 2ax = 0$.
d) $x^2 + y^2 + 2ay = 0$.

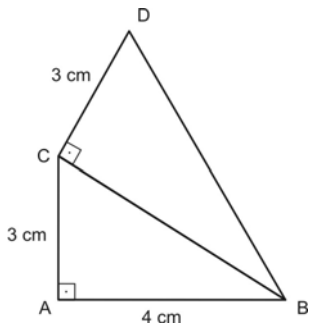
32 – Se $\operatorname{sen} x = \frac{1}{3}$ e $x \in \left[\frac{\pi}{2}, \pi\right]$, então $\operatorname{tg} x$ é igual a _____.

a) $-\frac{\sqrt{2}}{4}$
b) $-\frac{\sqrt{2}}{2}$
c) $-\frac{2\sqrt{2}}{9}$
d) $\frac{\sqrt{2}}{2}$

33 – Deseja-se colocar gelo no formato de cubos de $2\,cm$ de aresta dentro de uma caixa em forma de um paralelepípedo retângulo que tem $8\,cm$ de comprimento, $6\,cm$ de largura e $6\,cm$ de altura. A quantidade máxima desses cubos de gelo que essa caixa comporta é um número

a) primo.
b) ímpar.
c) múltiplo de 5.
d) quadrado perfeito.

34 – Na figura a seguir, a área do triângulo BCD, em cm², é igual a _____.



a) 15
b) 12
c) 7,5
d) 6,0

Rascunho

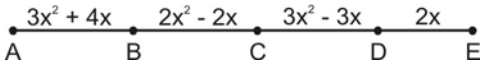
35 – Considere a matriz $A = (a_{ij})_{3x3}$ tal que $a_{ij} = \begin{cases} 1, \text{ se } i = j \\ 0, \text{ se } i \neq j \end{cases}$. O valor do determinante de A é

a) a unidade.
b) um número primo.
c) um número par positivo.
d) um número ímpar negativo.

36 – Quanto uma pessoa percorrerá, em centímetros, se ela der 6 voltas em torno de um canteiro circular de 1,5 m de raio?
Considere: $\pi = 3{,}14$

a) 2816
b) 3127
c) 4758
d) 5652

37 – Assinale o polinômio que representa o comprimento do segmento $\overline{AE}$.

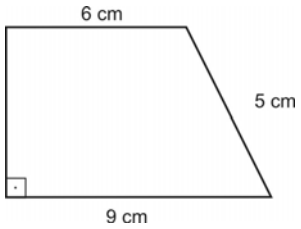


a) $8x^2 + 11x$
b) $3x^2 + 6x$
c) $8x^2 + x$
d) $5x^2 - 5x$

38 – Somando-se o complemento e o suplemento do ângulo **x**, obtém-se a metade do replemento de **x**. Então, **x** é igual a _____.

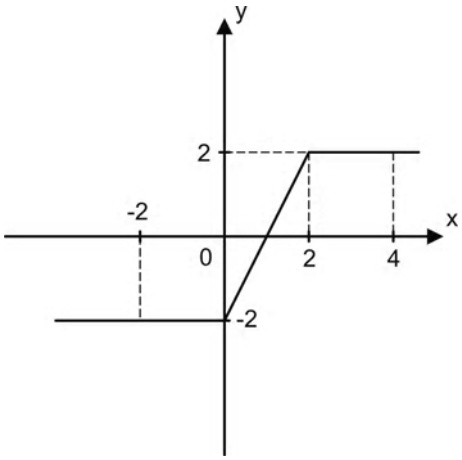
a) 30°
b) 40°
c) 50°
d) 60°

39 – A altura do trapézio abaixo tem a medida igual a ____ cm.



a) 2
b) 3
c) 4
d) 5

40 – O gráfico abaixo representa uma função π cujo domínio é ⌋.
O conjunto imagem da função π é [a, b]. O valor de a + b é ___.



a) –2
b) –1
c) 0
d) 1

Rascunho

AS QUESTÕES DE 41 A 80 REFEREM-SE À ESPECIALIDADE DE ARRUMADOR

41 – Com relação ao atendimento das reclamações de clientes num restaurante, assinale (V) para verdadeiro e (F) para falso. Em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

( ) Demora no serviço, pratos em falta no cardápio e erro no valor cobrado são algumas das mais comuns reclamações feitas por clientes em restaurantes.
( ) Para evitar reclamações dos clientes é aconselhável que não seja definido nenhum padrão de serviço, para que não se crie uma falsa expectativa com relação ao local.
( ) Ao ouvir uma reclamação, o garçom deve manter-se calmo e apenas interromper o cliente quando ele fizer algum tipo de afirmação incorreta quanto ao produto ou serviço.
( ) Ao se deparar com uma reclamação, o garçom deve reconhecer os erros e informar ao cliente as justificativas e a identidade do verdadeiro culpado.

a) V – F – F – F
b) V – V – F – F
c) F – V – F – V
d) V – F – V – F

42 – Leia:

"Esse evento, de maneira geral, é desenvolvido com os convidados de pé e os garçons servindo as bebidas e os salgadinhos, ou seja, à americana. Espalhadas pelo salão, em locais estratégicos, deve haver mesas redondas forradas para apoio de copos usados e cinzeiros."

O texto acima refere-se ao serviço de

a) *cocktail party.*
b) *coffee-break.*
c) banquete.
d) *réchaud.*

43 – Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas do texto abaixo.

A venda de vinhos no restaurante é realizada através da _____, do _____ ou da sugestão _____ .

a) carta de vinhos; mostruário-adega; verbal
b) carta de vinhos; carrinho-mostruário; verbal
c) degustação de vinhos; mostruário-adega; visual
d) degustação de vinhos; carrinho-mostruário; visual

44 – Leia:

I – O hóspede, regra geral, faz seu pedido de alimentos e bebidas pelo telefone, diretamente do seu apartamento para a copa de andares, logo após consultar o cardápio do *room-service.*
II – Uma vez feito o pedido, ele deve ser remetido ao apartamento do hóspede. Juntamente com o pedido, o garçom deve levar na bandeja equipamentos e utensílios necessários. A comanda relativa ao pedido deve ser enviada posteriormente, a fim de colher a assinatura do hóspede.
III – Os pedidos de alimentos e bebidas devem ser preparados exatamente ao que foi solicitado pelos hóspedes e no tempo previsto para essa operação.
IV – Para a retirada das bandejas, equipamentos e utensílios, basta o garçom comparecer no apartamento e retirar os aludidos materiais.

De acordo com o serviço de *room-service*, estão corretas apenas as afirmativas

a) I e II.
b) II e III.
c) III e IV.
d) I e III.

45 – Leia:

"Dispor os copos da seguinte forma: o copo para vinho tinto fica na direção da ponta da faca de mesa; o copo para água, à esquerda do de vinho tinto; o copo para vinho branco à direita do de vinho tinto; a taça de *champagne*, atrás do copo de vinho tinto."

A assertiva acima faz alusão a uma etapa de execução da arrumação das mesas para

a) *buffet*
b) banquete
c) *couvert* simples
d) serviço *à la carte*

46 – Assinale a alternativa que apresenta uma conduta condizente com a apresentação pessoal necessária ao garçom.

a) As mãos devem sempre se apresentar relativamente limpas.
b) Os dentes devem se manter em razoáveis condições de higiene e aparência.
c) O cabelo do garçom deve apresentar-se curto, limpo e penteado.
d) O rosto do garçom, sempre limpo, sem aparência de suor, barbeado ou não, segundo o seu critério pessoal.

47 – "São *drinks* que se compõem de bebidas destiladas misturadas com sucos de frutas, refrigerantes, águas gaseificadas e gelo, sendo servidas em copos longos"

Os *cocktails* acima descritos são classificados de acordo com a finalidade como

a) Nutritivos.
b) Digestivos.
c) Refrescantes.
d) Estimulante de apetite.

48 – O garçom deve ter uma apresentação pessoal impecável, pois ele representa a empresa diante dos clientes. Neste contexto, assinale (V) para verdadeiro e (F) para falso nas assertivas abaixo. Em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

( ) O uso de joias e adereços deve ser evitado.
( ) O *Maître* ou garçom deve criar um ambiente descontraído. Conversas em voz alta e bastante gesticulação são importantes para garantir que ele será compreendido.
( ) Os profissionais dessa área não devem usar perfumes nos horários de trabalho, para que outros odores não venham a sobrepor-se aos aromas naturais dos produtos.
( ) Os sapatos dos profissionais de restaurante devem ser confortáveis, estar sempre limpos e possuir salto de borracha para evitar ruídos e deslizamentos.

a) V – F – F – V
b) V – V – V – F
c) F – V – F – V
d) V – F – V – V

49 – O trabalho de preparação do restaurante para o atendimento aos clientes é composto de diversas etapas, que são executadas por diversos profissionais de forma eventual ou habitual. Considerando isso, relacione as atividades e os respectivos executores habituais.

(1) Gerentes
(2) Garçons
(3) Faxineiros
(4) *Commis* e Garçons

( ) Higienização de todos os utensílios do restaurante.
( ) Arrumação de cortinas, persianas e janelas.
( ) Limpeza geral das instalações físicas.
( ) Arrumação das mesas no restaurante para serviço *à la carte*.

a) 2 - 3 - 1 - 4
b) 3 - 1 - 4 - 2
c) 4 - 1 - 3 - 2
d) 4 - 2 - 3 - 1

50 – Leia:

I – Os cabelos devem ser mantidos curtos ou presos em coque, pois constituem um veículo perfeito para uma série de microorganismos.
II – As unhas devem estar aparadas e limpas, principalmente por higiene, pois sob elas podem se alojar microorganismos capazes de contaminar os alimentos.
III – As mãos não devem ser lavadas com sabão, pois o agente químico existente neste produto pode contaminar os alimentos.
IV – Deve-se cobrir todo e qualquer ferimento, pois por menor que seja, é uma entrada de infecções no organismo e um foco de contaminação.
V – Deve-se evitar lavar os cabelos todos os dias, pois a umidade do couro cabeludo atrai diversos tipos de fungos e bactérias que podem contaminar os alimentos.

Conforme as normas corretas de higiene pessoal, estão corretas as afirmativas

a) I, II e IV, apenas.
b) I, III e IV, apenas.
c) II e V, apenas.
d) I, II, III, IV e V.

51 – A produtividade e o rendimento no trabalho dependem diretamente do grau de satisfação dos membros da equipe. Nesse contexto, marque a opção que apresenta apenas atitudes e comportamentos que propiciem um bom relacionamento entre os membros de um grupo.

a) Manter-se intransigente nas discussões, evitar provocar intrigas e evitar quebra de hierarquia.
b) Manter-se intransigente nas discussões, ignorar as causas de suas antipatias e evitar quebra de hierarquia.
c) Respeitar superiores e subalternos, evitar provocar intrigas e respeitar as normas da empresa.
d) Manter-se intransigente nas discussões, procurar as causas de suas antipatias e respeitar as normas da empresa.

52 – Com relação à higiene no vestuário, é correto afirmar que

a) os uniformes podem ser usados em qualquer ambiente, desde que estejam limpos.
b) o vestuário do garçom deve estar sempre limpo, pois sujeira representa contaminação.
c) utilizar o uniforme na rua é importante para que seja feito uma boa propaganda do estabelecimento.
d) o calor do ferro de passar propicia a proliferação de bactérias, por isso deve-se evitar passar o uniforme.

53 – Considerando os procedimentos de higienização dos utensílios de um restaurante, relacione as colunas abaixo e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

(1) - pratos e copos
(2) - copos e talheres
(3) - cestos de vime
(4) - cardápios

( ) Depois de limpos são colocados separadamente em bandejas forradas, em condições de ir para as mesas.
( ) Limpar com produtos e panos adequados a cada tipo de material; substituir os sujos, desgastados ou velhos.
( ) Remover a poeira e resíduos, batendo-os contra a palma da mão ou com escovas apropriadas.
( ) Colocar álcool no primeiro, passar em seguida para os outros e limpar com panos apropriados.

a) 1 – 3 – 4 – 2
b) 1 – 4 – 3 – 2
c) 2 – 3 – 4 – 1
d) 2 – 4 – 3 – 1

54 – Além das instalações físicas, móveis, utensílios, roupas e objetos de decoração, um restaurante também é composto por equipamentos. Nesse contexto, qual a outra denominação dada ao equipamento chamado *chaffing dish*?

a) *Réchaud* ou banho-maria
b) Cafeteira portátil
c) *Caquelon*
d) *Guéridon*

55 – Com relação ao serviço de *réchaud*, assinale (V) para as sentenças verdadeiras e (F) para as falsas. Em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

( ) O *réchaud* é uma peça artesanal de origem francesa, que na língua portuguesa significa fogareiro.
( ) Nos *réchauds* utiliza-se geralmente álcool como combustível, mas alguns tipos funcionam a gás.
( ) Existe uma técnica que utiliza bebida para flambar alimentos no *réchaud*, entretanto o alimento nunca deve ser servido com a chama.
( ) O *réchaud* é composto por quatro partes distintas: a base, a trempe, a frigideira e a tampa.

a) F – F – V – F
b) V – V – F – F
c) F – V – V – V
d) V – F – F – V

56 – As alternativas abaixo apresentam exemplos de equipamentos utilizados em um restaurante, **exceto o(a)**

a) *réchaud*.
b) cafeteira portátil.
c) aparador de serviço.
d) aparelho para *fondue*.

57 – Enumere as sentenças abaixo de acordo com a ordem das etapas de execução do serviço de café no restaurante. Em seguida, marque a alternativa que apresenta a sequência correta.

( ) Retirar os pedidos de café feitos pelos clientes.
( ) Servir o café colocando a asa da xícara e a colherzinha voltadas para a direita
( ) Colocar o açucareiro e o adoçante ao lado do cliente para que ele se sirva à vontade.
( ) Transportar o café na bandeja forrada, juntamente com o *chantilly*, se for o caso.

a) 1 – 3 – 4 – 2
b) 4 – 2 – 3 – 1
c) 2 – 4 – 1 – 3
d) 1 – 4 – 3 – 2

58 – Basicamente, existem três grandes grupos de banquetes:

a) à italiana, à francesa e os informais.
b) os formais, os meio-formais e os informais.
c) à canadense, à franco-americana e os à americana.
d) os formais, os meio-formais e os nipo-americanos.

59 – O *coffee-break* é um evento onde os próprios clientes se servem dos alimentos e bebidas expostos na mesa-*buffet*.

A afirmativa acima se refere ao sistema de serviço denominado à

a) russa.
b) inglesa.
c) francesa.
d) americana.

60 – No planejamento de um evento, a relação entre o número ideal de garçons e a quantidade de convidados depende do tipo de serviço. Desta forma, relacione as colunas e, em seguida, marque a alternativa que apresenta a sequência correta. Observe que algum número pode não ser utilizado ou utilizado mais de uma vez.

(1) um garçom para cada 05 convidados
(2) um garçom para cada 15 convidados
(3) um garçom para cada 20 convidados
(4) um garçom para cada 30 convidados

( ) Serviço à russa
( ) Serviço de *buffet*
( ) Serviço de coquetel

a) 2 – 3 – 4
b) 2 – 3 – 3
c) 3 – 1 – 2
d) 3 – 2 – 2

61 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da assertiva concernente ao serviço do *couvert*.

O *couvert* é servido no _____ das refeições.

a) final
b) início
c) decorrer
d) intervalo

62 – Quanto às principais modalidades de serviços de pratos à mesa, qual deles é inadequado aos tempos modernos, encontrando-se praticamente extinto?

a) Serviço de prato pronto
b) Serviço à francesa
c) Serviço à inglesa
d) Serviço à russa

63 – Considerando os processos de fabricação de bebidas alcoólicas, assinale a alternativa **incorreta**.

a) A destilação combina duas operações inversas, vaporização e condensação.
b) A fermentação, via de regra, é provocada por bactérias aeróbicas, o que exige a presença de oxigênio.
c) Toda fermentação produz um elemento gasoso o gás carbônico, que é usado, em alguns casos, na gaseificação da própria bebida.
d) As bebidas alcoólicas feitas pelo processo de infusão, também chamadas bebidas simples, são obtidas pela imersão temporária de quaisquer substâncias, para que lhe sejam extraídas as essências.

64 – Com relação às regras gerais do serviço de garçom, marque a alternativa correta.

a) Quando um talher do cliente cai no chão, o objeto deve ser retirado imediatamente e posteriormente deve-se trazer outro limpo.
b) No caso de algum líquido cair sobre a mesa, o garçom deve retirar com a bandeja os objetos atingidos e absorver o líquido com um guardanapo de serviço.
c) Se algum resíduo cair no copo ou prato do cliente, deve-se substituir o objeto rapidamente, para que o próprio possa passar sua comida ou bebida para o novo recipiente.
d) No caso de acidente com comida ou bebida açucarada na roupa do cliente deve-se aplicar talco sobre o local e deixá-lo absorver o produto, em seguida escovar a roupa.

65 – Analise as assertivas abaixo, marcando (V) para as verdadeiras e (F) para as falsas. Em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

( ) *Vodka* - surgiu entre os povos eslavos e, desde o princípio, era conhecida como aguazinha, uma forma carinhosa de cultuar a bebida, que os ajudava a suportar o frio.
( ) Tequila – *drink* nacional da Espanha, feito de aguardente produzido da seiva do mezcal, uma planta babosa do gênero agave ou *Maguey*.
( ) *whisky* - aguardente nobre, de fama mundial, obtida da fermentação e destilação de vários cereais, como cevada, milho, trigo e centeio.
( ) Absinto – aperitivo pertencente ao grupo dos anisados, com graduação alcoólica moderada, obtido através da infusão de ervas, principalmente o absinto.

a) V – V – F – F
b) V – F – V – V
c) V – F – V – F
d) F – V – F – V

66 – Quanto ao serviço de *coffee-break*, é correto afirmar que

a) o sistema de serviço utilizado no *coffee-break* é o serviço à inglesa.
b) a mesa-*buffet* de um *coffee-break* geralmente é composta por bebidas diversas, entrada, prato principal e sobremesa.
c) não deve ser feita reposição dos alimentos durante o evento, para não atrapalhar os convidados.
d) como tem curta duração - 15 a 30 minutos - tudo deve ser minimamente planejado antes do início do evento.

67 – Marque a opção que completa corretamente as lacunas do texto a seguir.

O fechamento do restaurante é uma tarefa que se faz ao término de cada dia de trabalho, pelos garçons e _____, e consiste em recolher os utensílios, equipamentos e _____ usados, para que seja feita a limpeza do restaurante.

a) *maîtres* – móveis
b) *maîtres* – roupas
c) ajudantes – móveis
d) ajudantes – roupas

68 – Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas do texto a seguir.

"*Mise-en-place* é uma palavra do idioma francês que, na terminologia hoteleira, significa _____ e _____ do ambiente de trabalho antes do início do atendimento à clientela."

a) arrumação - conservação
b) adequação - conservação
c) arrumação - preparação
d) preparação - conservação

69 – Leia a afirmativa abaixo e a seguir marque a alternativa correta.

É um vinho espumante natural com gás carbônico, resultante de uma segunda fermentação alcoólica em garrafas ou recipientes hermeticamente fechados.

a) *Cognac*
b) *Charmat*
c) Bagaceira
d) *Champagne*

70 – Leia:

"Supervisionar todas as atividades relacionadas com o serviço de atendimento aos clientes."

A afirmativa acima faz alusão a uma tarefa especifica de qual cargo?

a) *Barman*
b) Chefe de bar
c) Garçom de bar
d) *Commis* de bar

71 – Sobre venda de eventos, marque (V) para verdadeiro e (F) para falso. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

( ) Além do discurso informativo, claro e atraente, o gerente pode lançar mão de recursos tecnológicos para tornar a apresentação mais dinâmica.
( ) A venda do evento se resume a uma competência técnica em termos de discurso.
( ) A venda do evento deve obedecer ao limite do realizável, sempre.

a) F – V – F
b) F – F – V
c) V – V – V
d) V – F – V

72 – Considerando as categorias de *cocktails*, de acordo com a dosagem e a temperatura das bebidas, assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna abaixo.

_____ são bebidas servidas em copos pequenos, o que os caracteriza como os verdadeiros *cocktails*. Existem muitas variações de receitas, a exemplo de *Whisky Sour*, *Alexander* e *Dry Martini*.

a) *Hot drinks*
b) *Long drinks*
c) *Short drinks*
d) *Cold drinks*

73 – O tipo de serviço, simples e rápido, muito adotado em jantares e banquetes, no qual o prato é servido à mesa já previamente elaborado na cozinha, denomina-se

a) à inglesa.
b) à diplomata.
c) à americana.
d) empratado.

74 – Há vários tipos de bar. Os mais comumente utilizados em eventos e reuniões de caráter mais informal são

a) open bar nacional, open bar importado e tropical.
b) open bar importado, open bar americano e tropical.
c) open bar nacional, open bar importado e mediterrâneo.
d) open bar importado, open bar americano e mediterrâneo.

75 – A indicação de um copo ou taça para determinada bebida ultrapassa as exigências da moda ou do *status* que se quer dar a um evento. A manutenção de características como cor, aroma e sabor de um vinho deve vir em primeiro lugar. Nesse contexto, assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna abaixo.

"Durante o serviço, é preciso estar atento para não encher os copos mais do que _____ do total de sua capacidade, de forma que não se perca o buquê do vinho."

a) 2/3
b) 1/3
c) 1/2
d) 1/4

76 – Para grandes jantares com serviço *buffet*, recomenda-se adotar mesas de _____ lugares.

a) 4 a 6
b) 6 a 8
c) 8 a 10
d) 10 a 12

77 – De acordo com as informações das principais cadeias hoteleiras, as reuniões de pequenos grupos têm, geralmente, entre _____ participantes.

a) 5 a 15
b) 10 a 35
c) 15 a 40
d) 20 a 50

78 – Assinale a alternativa que completa corretamente a assertiva a seguir.

O champanhe é uma denominação que só cabe à bebida produzida na região de Champagne, que produz três variedades principais de uvas: _____.

a) *pinot noir, pinot meunier e extra brut*
b) pinot noir, *pinot meunier e chardonnay*
c) *cabernet, tanny e chardonnay*
d) *cabernet, tanny e brut*

79 – Ficha técnica é um eficiente instrumento de controle da produção, especialmente de alimentos. As fichas técnicas **não** garantem

a) maior possibilidade de lucro.
b) ausência total de desperdício.
c) melhor compreensão da receita.
d) aumento da produtividade do trabalho.

80 – Com relação a algumas regras gerais de serviço em festas, marque a alternativa **incorreta**.

a) As bebidas devem ser servidas pela direita.
b) O ideal é que os pratos sejam retirados somente após todos terem terminado de comer.
c) Os copos devem ser retirados assim que o convidado acabar sua bebida, para serem lavados e utilizados novamente.
d) Como regra geral, a comida fria deve ser servida em pratos frios e as quentes devem vir em pratos aquecidos.