



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
ESCOLA DE ESPECIALISTAS DE AERONÁUTICA

CÓDIGO DA
PROVA
50

EXAME DE ADMISSÃO AO CFT-B 2011

***** ESPECIALIDADE: COZINHEIRO (TCO) *****

PROVAS DE: LÍNGUA PORTUGUESA – MATEMÁTICA – COZINHEIRO

Gabarito Oficial

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

O valor dos alimentos

Todo cozinheiro sabe que os alimentos são sua principal matéria-prima de trabalho e representam para o homem uma espécie de combustível. É a tal história do dito popular: saco vazio não para em pé. Carnes, frutas, verduras, legumes, massas, entre outros alimentos, contribuem diretamente para o crescimento e a manutenção do organismo, fornecendo energia para reparar perdas. (...)

Os chefes mais experientes recomendam que os aprendizes de cozinheiro tenham como rotina a visita a feiras, depósitos do Ceasa e supermercados. Assim, desde cedo, eles poderão reconhecer os ingredientes mais comuns dos cardápios. “Só quem conhece sabe escolher e exigir. Um tomate, uma alcachofra ou um peixe bem-escolhidos podem ser decisivos no resultado final de uma receita, mesmo nas mais simples. Além do mais, o conhecimento sobre as características deste ou daquele alimento tende a ajudar o cozinheiro a fazer as melhores combinações”, destaca Luiz Incao, chefe executivo de cozinha do Hotel Copacabana Palace, no Rio de Janeiro.

Os alimentos podem ser reunidos em grandes grupos, por terem certas características comuns ou funções semelhantes. Muitos deles são bastante conhecidos. Outros, por sua vez, aglutinam gêneros menos falados e, por essa razão, parecem menos importantes. Mas isso é um engano. Cada um dos componentes dos grupos tem lugar certo na cozinha.

(O mundo da cozinha: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado / Silvia Marta Vieira e outros. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2005)

As questões de 01 a 04 referem-se ao texto acima.

01 – Assinale a alternativa que contém a afirmação correta em relação ao segundo parágrafo do texto.

- Um cozinheiro que conhece as características dos alimentos pode combiná-los de forma bem-sucedida.
- As melhores combinações dos alimentos são feitas somente por cozinheiros mais experientes.
- Apenas quem conhece a origem dos alimentos sabe combiná-los adequadamente.
- A escolha de um ingrediente é decisiva no resultado final de uma receita.

02 – Segundo o que informa o texto, assinale a alternativa **incorreta**.

- Pensar que algum grupo de alimento é menos importante por ser pouco falado é um engano.
- Características comuns e funções semelhantes não servem como critério para a divisão dos alimentos em grupos.
- Existem grupos de alimentos mais conhecidos que outros.
- Os alimentos podem ser reunidos em grandes grupos.

03 – Conforme o primeiro parágrafo, a finalidade dos alimentos é

- fornecer energia para os seres humanos.
- servir apenas de matéria-prima aos cozinheiros.
- confirmar o ditado de que saco vazio não para em pé.
- nutrir as pessoas que estão doentes, reparando perdas.

04 – Marque V para verdadeiro e F para falso. Em seguida, assinale a alternativa com a sequência correta.

- () A variedade de alimentos não garante, por si só, o sucesso de uma receita.
 - () O hábito de frequentar feiras e supermercados contribui para a formação de bons profissionais da cozinha.
 - () Elaborar cardápios sofisticados é a única preocupação dos cozinheiros.
- F, V, V
 - V, V, F
 - F, F, V
 - V, F, F

05 – Assinale a frase em que há predicado verbo-nominal.

- Os operários lutam por melhores salários.
- Muitos soldados voltaram feridos da guerra.
- Os bombeiros socorreram as vítimas do incêndio.
- Os motoristas estão cada vez mais descontentes com o trânsito.

06 – Leia:

- O tráfico de animais silvestres destrói **nosso ecossistema**.
- Os jornais publicaram **esta notícia**.

Na ordem em que aparecem, os termos destacados classificam-se, sintaticamente, como

- complemento nominal, agente da passiva.
- objeto direto, objeto indireto.
- objeto indireto, objeto direto.
- objeto direto, objeto direto.

07 – Assinale a alternativa em que todas as palavras foram grafadas de forma **incorreta**.

- enchugar, suspensão, regreção, plauzível
- excessivo, acessório, avareza, lambujem
- enfaixar, expansão, lousa, poetisa
- abstenção, braveza, xingar, rizeja

08 – Assinale a alternativa em que **não** há conotação.

- “O amor é um pássaro que põe ovos de ferro.” (Guimarães Rosa)
- “Você é meu caminho, / meu vinho, / meu vício” (Caetano Veloso)
- “A tua mão é dura como casca de árvore. / Ríspida e grossa como um cacto.” (Cassiano Ricardo)
- “Vivem na capital pelo menos 233 espécies, entre pássaros, mamíferos, anfíbios e répteis.” (Revista Veja São Paulo)

09 – Leia:

*É preciso chegar a tempo ao teatro, **portanto** devemos tomar um táxi.*

Assinale a alternativa em que a palavra **logo** apresenta o mesmo valor da conjunção em negrito da frase acima.

- a) É preciso adiantar **logo** esse serviço.
- b) O sol já se retirava, e **logo** viria a noite.
- c) Como fui mais ligeiro, **logo** já estava em casa.
- d) **Não pode haver acidentes, logo é bom ter muito cuidado.**

10 – Leia:

“**Naquela manhã**, caminhamos juntos **pela praia** e, **em silêncio**, até o forte”. (Virgílio Ferreira)

As locuções adverbiais acima destacadas exprimem, respectivamente, as circunstâncias de

- a) afirmação, modo, tempo.
- b) tempo, modo, modo.
- c) **tempo, lugar, modo.**
- d) modo, lugar, modo.

11 – Em qual alternativa a vírgula está empregada de modo **incorreto**?

- a) A manhã estava fria, e a tarde seria chuvosa.
- b) Pratique a meditação, que viverá sempre feliz.
- c) Considerava seus familiares amáveis, sinceros.
- d) **Não me falou nada porém, percebi seu sofrimento.**

12 – Leia:

Nada impediria o candidato na realização de seus objetivos.

Como se classifica o sujeito da oração acima?

- a) indeterminado
- b) inexistente
- c) **simples**
- d) oculto

13 – Qual é o total de adjuntos adnominais da frase abaixo?

Encenou o auto de Natal e sua atuação brilhante emocionou a plateia.

- a) quatro
- b) **cinco**
- c) três
- d) dois

14 – Marque a alternativa em que o acento indicador de crase está **incorreto**.

- a) **Obedecerei plenamente à tuas ordens.**
- b) Ele foi à Europa sozinho pela primeira vez.
- c) Esta regra não se aplica às condições atuais.
- d) Entregou o documento às próprias interessadas.

15 – Observe:

- I- Metade dos torcedores permaneceram no estádio.
- II- André foi um dos que mais comemoraram a vitória.
- III- Mais de um jogador se ofenderam mutuamente durante a partida.

Quanto à concordância verbal, estão corretas

- a) apenas I e II.
- b) apenas II e III.
- c) apenas I e III.
- d) **I, II e III.**

16 – Assinale a alternativa em que o plural do substantivo em destaque está **incorreto**.

- a) Dentre as iguarias, havia **couves-flores** à milanesa.
- b) Assentou com habilidade os **corrimãos** da escada.
- c) **Muito charmosos aqueles colarzinhos de pérolas.**
- d) Cinco **troféus** de prata enfeitavam a estante.

17 – Marque a alternativa que apresenta a classificação correta da oração subordinada substantiva em destaque na frase abaixo.

O pai tinha certeza **de que seu filho se recuperaria do acidente.**

- a) **completiva nominal**
- b) objetiva indireta
- c) objetiva direta
- d) predicativa

18 – Leia:

*Numa folha **qualquer**
Eu desenho um sol amarelo*

Assinale a alternativa que apresenta uma palavra formada pelo mesmo processo empregado na em negrito nos versos acima.

- a) Passa o tempo com velocidade implacável.
- b) Gira sol, gira lua, o Mundo gira o mundo.
- c) **É triste ver uma criança malcomportada.**
- d) Uma moto é mais econômica que um carro.

19 – Considerando-se paroxítonas todas as palavras das alternativas abaixo, assinale aquela que, segundo as regras da língua portuguesa, deve ser acentuada.

- a) arsenopirita
- b) pascoinha
- c) **tamarix**
- d) totem

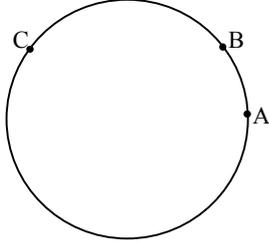
20 – Assinale a alternativa em que o termo destacado **não** se classifica como vocativo.

- a) A decretação da greve, **companheiros**, será desnecessária.
- b) **Bibiana**, professora respeitada, percorria a cavalo aqueles rincões.
- c) **César**, você acredita que já nasceu um clone humano na China?
- d) Viver é perigoso, **amigo**.

AS QUESTÕES DE 21 A 40 REFEREM-SE À MATEMÁTICA

21 – Na circunferência, o arco \widehat{AB} mede 36° e o arco \widehat{BC} , $\frac{3\pi}{5}$ rad. A medida do arco \widehat{ABC} , em radianos, é

- a) $\frac{3\pi}{4}$.
 b) $\frac{4\pi}{5}$.
 c) $\frac{5\pi}{4}$.
 d) $\frac{6\pi}{5}$.



22 – Sobre a moda (M_o) e a mediana (M_d) do conjunto de oito números 2, 4, 5, 3, 4, 5, 4 e 1, é correto afirmar que

- a) $M_o = 2M_d$.
 b) $M_d = 2M_o$.
 c) $M_d = \frac{M_o}{3}$.
 d) $M_o = M_d$.

23 – Quando se faz a rotação completa de um quadrado em torno de seu lado, obtém-se um sólido. Se esse quadrado tiver 5 cm de lado, o volume do sólido gerado será _____ π cm^3 .

- a) 50
 b) 105
 c) 110
 d) 125

24 – A raiz da equação $2^{x+2} = \left(\frac{1}{2}\right)^x$ é um número

- a) inteiro positivo.
 b) inteiro negativo.
 c) irracional.
 d) nulo.

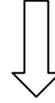
25 – Uma urna contém uma bola vermelha (V), uma preta (P) e uma amarela (A). Extrai-se uma bola, observa-se sua cor e repõe-se a bola na urna. Em seguida, outra bola é extraída e sua cor é observada. O número das possíveis seqüências de cores observadas nestas duas etapas consecutivas é

- a) 9.
 b) 10.
 c) 11.
 d) 12.

26 – Os valores que expressam as idades, em anos, dos 5 filhos de Joana formam uma PG de razão $\frac{1}{2}$. Se o filho mais novo tem 1 ano, então a idade do filho mais velho de Joana, em anos, é

- a) 10.
 b) 12.
 c) 14.
 d) 16.

Rascunho



27 – Se os números complexos $z = a + 5i$ e $z' = 3 - bi$ são iguais, então $a + b$ é igual a

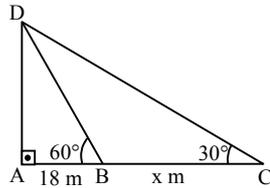
- a) **-2.**
- b) -1.
- c) 0.
- d) 1.

28 – Uma reta passa pelo ponto $P(1, 3)$ e tem coeficiente linear igual a 1. O coeficiente angular dessa reta é

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

29 – Na figura, o valor de x é

- a) 20.
- b) 24.
- c) 30.
- d) **36.**

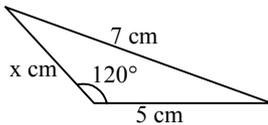


30 – Sendo $m = \begin{vmatrix} 0 & 2 \\ 4 & 6 \end{vmatrix}$ e $n = \begin{vmatrix} -1 & -3 \\ -5 & -7 \end{vmatrix}$, pode-se afirmar que

- a) **$m = n$.**
- b) $m = -n$.
- c) $m = 2n$.
- d) $n = 2m$.

31 – Na figura, o valor de x é

- a) $3\sqrt{2}$.
- b) $2\sqrt{3}$.
- c) **3.**
- d) 4.



32 – Sabendo que 1 é raiz dupla da equação $x^4 - 4x^3 + 5x^2 - 2x = 0$, a maior das outras duas raízes é um número múltiplo de

- a) **2.**
- b) 3.
- c) 5.
- d) 7.

Rascunho



33 – As diagonais de um losango medem 12 cm e 16 cm. O perímetro desse losango, em cm, é

- a) 20.
- b) 30.
- c) 40.**
- d) 50.

34 – Considere um trapézio onde a base maior mede o dobro da base menor. Se a base média desse trapézio tem 18 cm, então sua base maior, em cm, mede

- a) 18.
- b) 20.
- c) 24.**
- d) 38.

35 – De um segmento \overline{AB} são dados o seu ponto médio $M(2,1)$ e o ponto $A(3,4)$. Assim, o ponto B desse segmento pertence ao ___ quadrante.

- a) 1°
- b) 2°
- c) 3°
- d) 4°**

36 – Considere um prisma hexagonal regular de 1 dm de altura e de 5 cm de aresta da base. Sua área lateral, em cm^2 , é

- a) 100.
- b) 200.
- c) 300.**
- d) 400.

37 – A parábola $y = x^2 + bx + c$ passa pelo ponto $(0, 6)$. Se a abscissa do vértice dessa parábola é $x_v = -5/2$, então

- a) $b = c$.
- b) $b < c$.**
- c) $b > c$.
- d) $b = -c$.

38 – A tabela apresenta o resultado de um censo realizado na tribo de índios Guaratés que vive no Brasil. Baseado nos dados apresentados, pode-se concluir que essa tribo é constituída por

POPULAÇÃO DA TRIBO GUARATÉ,
POR IDADE E SEXO – BRASIL – 2010

Idade (anos)	Sexo	
	Masculino	Feminino
até 5 anos	8	11
5 — 20	25	43
20 — 35	29	38
35 — 50	20	33
mais de 50 anos	12	17

Dados fictícios

- a) 236 indivíduos.**
- b) 20 crianças com até 5 anos.
- c) 122 indivíduos do sexo feminino.
- d) 100 indivíduos do sexo masculino.

39 – Dada a função $f(x) = 3x + k$, para que se tenha $f(2) = 5$, o valor de k deve ser

- a) 3.
- b) 0.
- c) -1.**
- d) -2.

40 – A área de um triângulo equilátero que tem 12 m de perímetro é _____ $\sqrt{3} \text{ m}^2$.

- a) 6
- b) 5
- c) 4**
- d) 3

Rascunho



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

41 – Na despensa onde ocorre o armazenamento a temperatura ambiente, o controle de insetos e roedores deve ser feito com periodicidade mínima de

- a) 1 ano.
- b) 2 anos.
- c) **6 meses.**
- d) 3 meses.

42 – Os balcões térmicos devem ser ligados com tempo suficiente para atingir a temperatura correta, isto é,

- a) 60°C a 70°C.
- b) 70°C a 80°C.
- c) **80°C a 90°C.**
- d) 90°C a 100°C.

43 – Quando o leite sofre processo de acidificação natural pela bactéria *streptococcus lactis*, torna-se

- a) queijo.
- b) iogurte.
- c) **coalhada.**
- d) creme de leite.

44 – No processo de pasteurização o leite é aquecido a uma temperatura entre

- a) 60°C e 65°C
- b) 65°C e 70°C
- c) **70°C e 75°C**
- d) 75°C e 80°C

45 - O funcionário que trabalha no acondicionamento, preparo e distribuição de produtos alimentícios deve usar uniforme adequado para a sua função. Assinale a alternativa que **não** apresenta um dos princípios que este uniforme deve atender.

- a) **Facilitar a limpeza e a organização da cozinha.**
- b) Ajudar a manter as condições de conforto térmico.
- c) Distinguir os funcionários em termos de hierarquia.
- d) Proteger a superfície do corpo contra possíveis acidentes.

46 – A agulha para ladear é um utensílio de cozinha utilizado para

- a) ajudar a misturar os alimentos.
- b) armar aves e costurar carnes recheadas.
- c) amaciar carnes cruas previamente cortadas.
- d) **introduzir tiras de toucinho e outros alimentos em carnes.**

47 – Três fornecedores chegam ao local de entrega dos alimentos no mesmo horário. Qual a ordem correta de recebimento, sendo que:

- Fornecedor 1: entrega de arroz tipo 1.
- Fornecedor 2: entrega de iogurte de morango resfriado.
- Fornecedor 3: entrega de coxa de frango congelada.

- a) 1, 3, 2
- b) **2, 3, 1**
- c) 2, 1, 3
- d) 3, 2, 1

48 – Assinale a alternativa que completa correta e respectivamente as lacunas da assertiva a seguir.

O descongelamento sob refrigeração de um frango congelado deve ser feito em câmara de descongelamento ou geladeira até ____°C por no máximo ____ dias.

- a) **5, 2**
- b) 5, 5
- c) -15, 2
- d) -15, 5

49 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da assertiva a seguir.

“Na cocção, as carnes devem atingir no mínimo a temperatura de ____ por pelo menos 5 minutos, em intervalo de tempo máximo de 2 horas.”

- a) 64°C
- b) 70°C
- c) **74°C**
- d) 84°C

50 – As carnes quentes em espera para distribuição devem ser mantidas a uma temperatura superior a

- a) 90°C
- b) 80°C
- c) 70°C
- d) **60°C**

51 – Os alimentos (crus e cozidos) devem ser armazenados na geladeira separadamente, de forma a evitar a

- a) perda dos nutrientes.
- b) **contaminação cruzada.**
- c) contaminação de pragas.
- d) perda do paladar dos alimentos.

52 – Os frios, depois de fatiados, desde que armazenados a uma temperatura inferior a 6°C, devem ser consumidos em no máximo

- a) 12 horas.
- b) **24 horas.**
- c) 48 horas.
- d) 72 horas.

53 – Em relação à área destinada ao armazenamento de alimentos a temperatura ambiente, é correto afirmar que

- a) as prateleiras devem se localizar a 10 cm do piso.
- b) a existência de tubulações de água e vapor é essencial.
- c) a presença de refrigeradores e aquecedores é essencial.
- d) **é necessário haver um local distinto e separado fisicamente para a armazenagem de produtos de limpeza e descartáveis.**

54 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna do texto a seguir.

“Os fogões estão disponíveis no mercado em vários tamanhos. Sua escolha depende do número de refeições a serem oferecidas e do tipo de serviço. O fogão indicado para o preparo de 1000 refeições é o de ____ bocas (40x40cm).”

- a) 4
- b) 6
- c) 8
- d) **10**

55 – Assinale a alternativa que completa corretamente a lacuna da assertiva a seguir.

Na higienização de equipamentos e utensílios, o tempo de contato da solução clorada com a superfície, deve ser no mínimo de ____ minutos.

- a) **15**
- b) 10
- c) 5
- d) 2

56 – Em relação aos hábitos pessoais dos manipuladores de alimentos, assinale a alternativa que apresenta um procedimento correto.

- a) Experimentar a comida com as mãos e com os dedos.
- b) Sair do local de trabalho com o uniforme da empresa.
- c) Provar alimentos em talheres e devolvê-los a panela sem prévia higienização.
- d) **Enxugar o suor com papel toalha descartável e, a seguir, promover imediatamente a higienização das mãos.**

57 – A higiene das mãos constitui uma prática eficaz na prevenção dos riscos de contaminação. Sobre os procedimentos para a higienização e anti-sepsia das mãos, informe se é (F) falso ou (V) verdadeiro o que se afirma abaixo. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () A anti-sepsia das mãos deve ser feita por imersão.
- () Não deverá ser utilizado anti-séptico sem que, antes, as mãos sejam lavadas com água e sabão.
- () Ao optar pela utilização de escovas para unhas, o ideal é que sejam de uso individual.
- () Para enxugar as mãos deverá ser utilizado o ar quente ou papel toalha branco reciclado.

- a) V, V, F, V
- b) V, F, F, F
- c) **F, V, V, F**
- d) F, F, V, V

58 – Qual dos utensílios abaixo é utilizado para trincar carnes?

- a) Mandolim
- b) Meia-lua
- c) Espátula
- d) **Tesoura**

59 – Gordura quente é um perigo, portanto alguns cuidados devem ser observados. Assinale a alternativa que apresenta uma recomendação que **não** deve ser seguida ao se fritar alimentos em gordura quente.

- a) Seque bem os alimentos antes de fritá-los.
- b) Não deixe a gordura passar de 2/3 da fritadeira.
- c) Não acrescente água ou líquidos frios à gordura.
- d) **Salgue os alimentos diretamente sobre a gordura.**

60 – Considerando os métodos de conservação dos alimentos, relacione a coluna da direita com a da esquerda. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta. Alguns números poderão ser utilizados mais de uma vez, outros poderão não ser utilizados.

- | | |
|---------------------------|--------------------|
| (1)- Altas temperaturas. | () Salga. |
| (2)- Baixas temperaturas. | () Liofilização. |
| (3)- Adição de elementos. | () Refrigeração. |
| | () Branqueamento. |

- a) 1, 2, 2, 3
- b) 2, 2, 3, 1
- c) **3, 2, 2, 1**
- d) 3, 3, 1, 1

61 – Informe se é certo (C) ou errado (E) o que se afirma abaixo. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Botulismo é um tipo de intoxicação transmitida pelos ratos.
- () A hepatite é uma doença infecciosa transmitida principalmente por alimentos enlatados.
- () A conservação inadequada de alimentos pode levar a contaminação.

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

62 – Assinale a alternativa que apresenta uma das vantagens do peróxido de hidrogênio, conhecido como água oxigenada, utilizado na higienização de ambientes.

- a) **Não requer enxágue.**
- b) Tem alto efeito residual.
- c) É corrosivo com cobre, zinco e bronze.
- d) Requer curto tempo de contato a baixas temperaturas.

63 – Assinale a alternativa **incorreta**.

- a) A maionese é um molho emulsionado a frio.
- b) O molho *velouté* é considerado um molho básico.
- c) **Tomate, cebola, cebolinha, salsa e ervilha são componentes do molho campanha.**
- d) *Roux* claro, leite, uma cebola *piquée* e componentes aromáticos são elementos do molho bechamel.

64 – Qual método é utilizado para a cocção de um bolo de cenoura?

- a) Calor misto
- b) Calor úmido
- c) **Calor seco sem gordura**
- d) Calor seco com gordura

65 – Relacione a coluna da direita com a da esquerda e, em seguida, assinale a alternativa que contém a sequência correta.

- 1- Gratinar () Cocção por meio de ondas eletromagnéticas
- 2- Cook chill () Utilizado para a conservação dos alimentos a uma temperatura constante
- 3- Microondas () Alimentos ao natural, preparados e cozidos de maneira convencional, resfriados e estocados em baixas temperaturas (0°C a 3°C).
- 4- Banho-maria () Caracteriza-se pela formação de uma crosta geralmente dourada, obtida por polvilhamento de queijo ralado ou farinha de rosca.

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

66 – Considerando os cuidados a serem observados na compra de pescados, assinale a afirmativa **incorreta**.

- a) Os camarões devem ter a carapaça transparente.
- b) **Os peixes devem ter os olhos vítreos e afundados.**
- c) Os peixes já filetados devem estar firmes e macios.
- d) As lagostas quando frescas devem reagir ao toque levantando a cauda.

67 – “É um peixe consumido praticamente em todos os seus estágios, desde cru, na culinária japonesa, em *sushis* e *sashimis*, até os mais variados modos de cozimento. Enlatado pode ser servido em saladas.”

A texto acima refere-se ao

- a) **atum**
- b) badejo
- c) abrótea
- d) anchova

68 – Considerando o peso das aves, relacione a coluna da direita com a da esquerda e, em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- (1) Galo () 800 g
- (2) Galeto () 1Kg a 1,5 Kg
- (3) Frango comum () 1,5Kg a 4 Kg

- a) 1, 3, 2.
- b) 2, 1, 3.
- c) **2, 3, 1.**
- d) 3, 2, 1.

69 – Qual das aves abaixo foi desenvolvida por meio de estudos e pesquisas genéticas?

- a) Perdiz
- b) **Chester**
- c) Codorna
- d) Frango de leite

70 – Assinale a alternativa **incorreta**.

- a) **A fraldinha é o maior corte do boi.**
- b) O filé mignon é a peça mais macia do boi.
- c) O patinho é considerado o corte ideal para moer.
- d) O lagarto é considerado o corte ideal para o *carpaccio*.

71 – Para o preparo de filé mignon ao molho de mostarda para 10 pessoas são necessários 3 Kg de filé limpo (peso líquido). Utilizando o fator de correção do filé mignon, calcule quantos quilos devem ser comprados para esta receita?

Dados: Fator de correção do filé mignon: 1,25
Peso líquido: 3 Kg
Peso bruto: ?

- a) 3,5 Kg
- b) **3,75 Kg**
- c) 4,0 Kg
- d) 4,75 Kg

72 – Assinale a alternativa que **não** apresenta um legume de fruto.

- a) Jiló.
- b) Chuchu.
- c) Tomate.
- d) **Alface.**

73 – No Brasil, a classificação do arroz é regulamentada pelo Ministério da Agricultura em tipos 1, 2, 3, 4, 5 e abaixo do padrão. Esta classificação é feita de acordo com a porcentagem de

- a) proteína.
- b) gordura.
- c) umidade.
- d) **grãos quebrados ou com defeitos.**

74 – Preencha as lacunas abaixo e, em seguida, assinale a alternativa correta.

“Indiscutivelmente, na _____ a gastronomia é um dado cultural, uma grife, sendo sua culinária mundialmente conhecida e o _____ a língua gastronômica”.

- a) China / chinês
- b) França / francês
- c) Inglaterra / inglês
- d) Espanha / espanhol

75 – Leia as afirmativas abaixo, sobre os cuidados especiais a serem observados no planejamento de cardápios.

I - Quem planeja deve possuir conhecimentos culinários.

II - Não é necessário fazer uma análise da clientela.

III - O mercado abastecedor deve ser levado em consideração.

Estão corretas

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

76 – Legumes, frutas, peixes e frutos do mar são de melhor qualidade e mais baratos durante a estação, ou seja, durante a época destes produtos. Qual das alternativas abaixo aponta este conceito?

- a) Custo
- b) Sazonalidade
- c) Ofertas do mercado
- d) Estatísticas de vendas

77 – Assinale a alternativa que **não** completa corretamente a lacuna da assertiva a seguir.

“No que se refere à organização de uma brigada de cozinha, pode-se afirmar que a tendência atual é a racionalização de _____.”

- a) espaços.
- b) alimentos.
- c) mão-de-obra.
- d) equipamentos.

78 – Informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Extratos são glaciês concentrados e gordurosos, que se tornam líquidos após resfriamento.
- () Óleos vegetais e azeites são fundos gordurosos.
- () Os fundos após a cocção, são denominados caldos.
- () Os componentes espessantes servem para engrossar líquidos.

- a) V- V- V- V
- b) V- F- V- F
- c) F- V- V- V
- d) F- V- F- V

79 – Assinale a alternativa que completa corretamente as lacunas da assertiva a seguir.

O açúcar mascavo é um açúcar _____ e de cor _____.

- a) refinado - clara
- b) refinado - escura
- c) não refinado - clara
- d) não refinado - escura

80 – Informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo sobre ovos e gorduras. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () A margarina é uma gordura de origem animal.
- () O creme de leite é uma gordura de origem vegetal.
- () Os ovos podem sofrer processos de industrialização, apresentando-se em pó, pasteurizado.
- () Apesar de ser uma proteção natural, a casca do ovo pode permitir a penetração de fungos e de microrganismos da bactéria *salmonella*.

- a) F, F, V, V.
- b) V, V, F, F.
- c) F, V, F, F.
- d) V, F, V, V.

Rascunho

