



PROCESSO SELETIVO - PS

SEDUC - 2025



PROVA ESCRITA OBJETIVA

FUNÇÃO 42: **PROFESSOR PARA O CURSO TÉCNICO EM SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR**

DATA: 12/10/2025 – HORÁRIO: 8h30 às 12h30 (horário do Piauí)

LEIA AS INSTRUÇÕES:

01. Você deve receber do fiscal o material abaixo:
 - a) Este caderno (**FUNÇÃO 42**) com 40 questões objetivas, sem falha ou repetição.
 - b) Um CARTÃO-RESPOSTA destinado às respostas objetivas da prova. *Verifique se o tipo de caderno (FUNÇÃO 42) é o mesmo que consta no seu Cartão-Resposta.*

OBS: Para realizar sua prova, use apenas o material mencionado acima e, em hipótese alguma, papéis para rascunhos.
02. Verifique se este material está completo e se seus dados pessoais conferem com aqueles constantes no CARTÃO-RESPOSTA.
03. Após a conferência, você deverá assinar seu nome completo, no espaço próprio do CARTÃO-RESPOSTA utilizando caneta esferográfica com tinta de cor preta.
04. Escreva o seu nome nos espaços indicados na capa deste CADERNO DE QUESTÕES, observando as condições para tal (assinatura e letra de forma), bem como o preenchimento do campo reservado à informação de seu número de inscrição.
05. No CARTÃO-RESPOSTA, a marcação das letras correspondentes às respostas de sua opção deve ser feita com o preenchimento de todo o espaço do campo reservado para tal fim.
06. Tenha muito cuidado com o CARTÃO-RESPOSTA, para não dobrar, amassar ou manchar, pois este é personalizado e, em hipótese alguma, poderá ser substituído.
07. Para cada uma das questões são apresentadas cinco alternativas classificadas com as letras (A), (B), (C), (D) e (E); assinale apenas uma alternativa para cada questão, pois somente uma responde adequadamente ao quesito proposto. A marcação em mais de uma alternativa anula a questão, **mesmo que uma das respostas esteja correta**; também serão nulas as marcações rasuradas.
08. As questões são identificadas pelo número que fica à esquerda de seu enunciado.
09. Os fiscais não estão autorizados a emitir opinião nem a prestar esclarecimentos sobre o conteúdo das provas. Cabe única e exclusivamente ao candidato interpretar e decidir a este respeito.
10. Reserve os 30 (trinta) minutos finais para marcar seu CARTÃO-RESPOSTA. Os rascunhos e as marcações assinaladas no CADERNO DE QUESTÕES não serão consideradas.
11. Quando terminar sua Prova, antes de sair da sala, assine a LISTA DE FREQUÊNCIA, entregue ao Fiscal o CADERNO DE QUESTÕES e o CARTÃO-RESPOSTA, que deverão conter sua assinatura.
12. O tempo de duração para esta prova é de **4h (quatro horas)**.
13. Por motivos de segurança, você somente poderá ausentar-se da sala de prova depois de **3h (três horas)** do início desta.
14. O rascunho ao lado não tem validade definitiva como marcação do Cartão-Resposta, destina-se apenas à conferência do gabarito por parte do candidato.

Nº DE INSCRIÇÃO

--	--	--	--	--	--

Assinatura

Nome do Candidato (letra de forma)

RASCUNHO

01		21	
02		22	
03		23	
04		24	
05		25	
06		26	
07		27	
08		28	
09		29	
10		30	
11		31	
12		32	
13		33	
14		34	
15		35	
16		36	
17		37	
18		38	
19		39	
20		40	



Nº DE INSCRIÇÃO					



CONHECIMENTOS BÁSICOS

CONHECIMENTOS PEDAGÓGICOS E LEGISLAÇÃO EDUCACIONAL

01. A escola é uma instituição social e educacional responsável por promover a aprendizagem e o desenvolvimento dos indivíduos. É um espaço onde se realizam processos de ensino e aprendizagem sistemáticos e intencionais, com o objetivo de transmitir conhecimentos, valores, habilidades e competências. Portanto, a escola desempenha um papel importante na formação do cidadão.

Para além do processo de construção de novos conhecimentos, a escola também deve contribuir para

- a) a reprodução de práticas sociais vigentes sem questionamentos.
- b) a formação de um indivíduo crítico, cidadão, atuante na sociedade e para o mercado de trabalho.
- c) a padronização das práticas culturais e sociais da comunidade.
- d) a construção de práticas pedagógicas que isolem os alunos das questões políticas e sociais.
- e) a preparação para o mercado de trabalho como prioridade.

02. Segundo Paro (2014), a escola e a família devem caminhar juntas no processo de formação da criança, pois ambas possuem responsabilidades complementares e imprescindíveis para o desenvolvimento integral dos indivíduos. Quando a família e a escola trabalham juntas, há uma visão mais completa sobre o aluno, o que facilita o suporte às suas necessidades de forma mais adequada.

Sobre a importância da relação família e escola, assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas sobre como deve ser a relação ideal entre a escola e a família no processo educacional.

- a) A escola deve orientar as famílias sobre como agir em todos os aspectos da vida das crianças.
- b) A família deve se preocupar com a educação moral, deixando os conteúdos pedagógicos para a escola.
- c) A parceria entre escola e família deve ser colaborativa, respeitando os papéis de cada uma na educação e atuando de forma conjunta e participativa.
- d) A escola deve assumir total responsabilidade pela formação dos alunos, independentemente da família.
- e) A família não deve intervir nos processos pedagógicos desenvolvidos pela escola, deixando que esta conduza a formação dos alunos desconsiderando as necessidades particulares.

03. No contexto da educação brasileira, Anísio Teixeira (1900-1971) foi um dos mais importantes educadores e pensadores brasileiros do século XX e um dos principais articuladores do movimento pela educação pública no Brasil. Nascido na Bahia, foi um dos pioneiros na introdução de ideias progressistas na educação. Teixeira foi fortemente influenciado pelo pensamento do filósofo americano John Dewey, isso refletiu em sua luta pela educação como um direito básico e fundamental para a construção de uma sociedade mais justa.

Sua contribuição para a educação está marcada pela defesa da(o):

- a) educação tecnicista como meio de avanço industrial.
- b) escola pública universal, gratuita e de qualidade como direito fundamental.
- c) ensino baseado na rígida disciplina.
- d) segmentação da escola para as elites desconsiderando as camadas populares.
- e) formação de escolas religiosas como padrão educativo.



04. O Projeto Político Pedagógico (PPP) é um documento que norteia a organização e as práticas pedagógicas de uma escola. Ele reflete a identidade da instituição, suas diretrizes, objetivos, metas e estratégias para o desenvolvimento do ensino e aprendizagem, levando em consideração o contexto em que está inserido.

Considerando a importância deste documento para a organização pedagógica da instituição, ele é fundamental para a escola porque:

- a) define regras disciplinares rígidas e imutáveis.
- b) estabelece o currículo da escola baseado nas exigências internas dos professores.
- c) reflete as especificidades da comunidade escolar tendo como base documentos normativos, além de propor caminhos educativos.
- d) submete a escola às decisões administrativas centrais, sem autonomia.
- e) é um documento burocrático exigido por lei, sem impacto real.

05. A gestão democrática é um modelo de administração que promove a participação ativa e igualitária de todos os membros de uma comunidade ou organização no processo de tomada de decisões. No contexto educacional, refere-se à forma como as escolas ou instituições de ensino são geridas, com a participação de professores, alunos, pais, funcionários e outros membros da comunidade escolar.

Sobre gestão democrática nas escolas públicas, de acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional (LDB) Lei nº 9.394/1996, ela deve ser:

- a) baseada na escolha do diretor pelos professores.
- b) atribuída aos gestores, sem participação da comunidade escolar.
- c) implementada com base em decisões impostas pelo governo estadual ou municipal.
- d) conduzida com a participação ativa de toda a comunidade escolar, respeitando a diversidade de opiniões.
- e) focada apenas nos aspectos administrativos e financeiros da escola.

06. O Índice de Desenvolvimento da Educação Básica (IDEB) é um indicador criado pelo governo brasileiro, em 2007, para medir a qualidade da educação nas escolas públicas e privadas do país. Ele foi desenvolvido pelo Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira (INEP), vinculado ao Ministério da Educação (MEC). O IDEB é usado como um dos principais parâmetros para monitorar o desempenho do sistema educacional brasileiro e orientar políticas públicas voltadas para a melhoria da educação. Ele avalia:

- a) a infraestrutura das escolas públicas.
- b) o desempenho dos alunos em provas padronizadas e a taxa de aprovação escolar.
- c) a formação continuada dos professores.
- d) o envolvimento da família na vida escolar dos alunos.
- e) o acesso à educação superior dos alunos da Educação Básica.

LÍNGUA PORTUGUESA

As questões de 07 a 11 referem-se ao seguinte *post* publicado no *instagram* do Senado Federal.



Disponível em: <https://guiadoestudante.abril.com.br/atualidades/karol-conka-e-a-educacao-nordestina-foi-xenofobia>.
Acesso em: 22 set. 2022.

07. Em convergência com suas condições de produção e circulação, o *post* do Senado Federal tem caráter
- a) punitivo.
 - b) preventivo.
 - c) dogmático.
 - d) publicitário.
 - e) programático.
08. Assinale a alternativa em que o conjunto das palavras evidencia que o mesmo som consonantal é representado ortograficamente de quatro formas distintas.
- a) nacionalidades; considerar; sua; discriminação.
 - b) nacionalidades; pessoas; tradições; sotaque.
 - c) questão; cultura; intelectualmente; sotaque.
 - d) físico; caracterizam; inferiorizar; acusar.
 - e) desrespeitosos; acusar; físico; fazer.



09. Na sequência de enunciados iniciados por verbos no infinitivo, com os quais se caracteriza a atitude xenófoba, os verbos de todas as orações regem, sintaticamente,
- a) complemento nominal.
 - b) adjunto adverbial.
 - c) objeto indireto.
 - d) objeto direto.
 - e) predicativo.
10. Assinale a oração em que o predicado se classifica como verbo-nominal.
- a) “inferiorizar os costumes...”
 - b) “ridicularizar o sotaque...”
 - c) “acusar o imigrante...”
 - d) “ironizar o tipo físico...”
 - e) “considerar a vítima inferior...”
11. Em “É crime de ódio”, locução adjetiva “de ódio” expressa que o crime
- a) é suscitado pelo ódio entre os imigrantes.
 - b) dissemina o ódio entre os imigrantes.
 - c) é motivado pelo ódio aos imigrantes.
 - d) exacerba o ódio dos imigrantes.
 - e) é alvo do ódio dos imigrantes.

A questão 12 se refere ao texto a seguir.

Mais velho, poucos amigos?

Um curioso estudo divulgado na última semana mostrou que a redução do número de amigos com a idade, tão comum entre os humanos, pode não ser exclusiva da nossa espécie. Aparentemente, macacos também passariam por processo semelhante em suas redes de contatos sociais, o que poderia sugerir um caráter evolutivo desse fenômeno.

No trabalho desenvolvido pelo Instituto de Pesquisa com Primatas em Göttingen, Alemanha, se identificou uma redução de *grooming* (tempo dedicado ao cuidado com outros indivíduos, como limpar o pelo e catar piolhos) entre os macacos mais velhos da espécie *Macaca sylvanus*. Além disso, eles praticavam *grooming* em um número menor de “amigos” ou parentes. Fazer *grooming* está para os macacos mais ou menos como o “papo” para nós. Da mesma forma que o “carinho” humano, ele parece provocar a liberação de endorfinas, gerando, dessa forma, sensações de bem-estar tanto em homens como em outros animais.

Na pesquisa, publicada pelo periódico *New Scientist*, os cientistas perceberam que macacos de 25 anos tiveram uma redução de até 30% do tempo de *grooming* quando comparados com adultos de cinco anos. Se esse fenômeno acontece em outros primatas, ele também pode ter chegado a nós ao longo do caminho de formação da nossa espécie. Se chegou, qual teria sido a vantagem evolutiva?

Durante muito tempo se especulou que esse “encolhimento” social em humanos seria, na verdade, resultado de um processo de envelhecimento, em que depressão, morte de amigos, limitações físicas, vergonha da aparência e menos dinheiro poderiam limitar as novas conexões. Pesquisando os idosos, entretanto, se percebeu que ter menos amigos era muito mais uma escolha pessoal do que uma consequência do envelhecer.

Uma linha de investigação explica que essa redução dos amigos seria, na verdade, uma seleção dos mais velhos de como usar melhor o tempo. Outros especialistas, todavia, defendem a ideia de que



os mais velhos teriam menos recursos e defesas para lidar com estresse e ameaças e, assim, escolheriam com mais cautela as pessoas com quem se sentem mais seguros (os amigos) para passar seu tempo.

BOUER, J. *Jornal O Estado de São Paulo*, Caderno Metrópole, domingo, 26 jun. 2016, p. A23. Adaptado.

12. Avalie as seguintes afirmações e assinale a alternativa **CORRETA**.

- I. Ao abordar o tema, o autor expõe dados comprovados que explicam de forma indiscutível, o motivo que leva pessoas mais velhas a preferirem diminuir os contatos sociais.
- II. A comparação do comportamento humano com o de uma espécie de macacos, conforme o texto, se justifica dentro de uma determinada teoria sobre a espécie humana.
- III. De acordo com o exposto, não há um consenso entre os especialistas acerca dos fatores que influenciam a redução do número de amigos com o avanço da idade.
- IV. Segundo o texto, a redução de amigos à medida que avançam na idade traz problemas de saúde para os idosos.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas de acordo com o texto:

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

TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO

Os programas de computador ou *softwares* podem ser classificados como básicos ou aplicativos. Enquanto um *software* básico oferece uma base para que outros programas possam funcionar corretamente, um *software* aplicativo é feito para facilitar tarefas específicas para o usuário final.

13. Com base na distinção entre *software* básico e aplicativo, avalie as seguintes afirmações:

- I. O sistema operacional do computador é um *software* básico.
- II. O *Microsoft Word* é considerado um *software* básico.
- III. O navegador *Microsoft Edge* é um exemplo de *software* aplicativo.
- IV. O pacote de *software* livre *LibreOffice* contém *softwares* básicos.

Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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



O Word é um dos *softwares* do pacote Office 365 da Microsoft. Sua função está voltada para a edição de textos ricos, ou seja, textos que vão além de texto puro e oferecem funcionalidades de edição de estilo e formatação visual do conteúdo textual. Apesar de oferecer muitas funcionalidades, o Word é apenas um dos softwares oferecidos pelo pacote.

14. Qual conjunto de funcionalidades não é oferecido pelo Microsoft Word?

- a) Salvar mudanças automaticamente; exportar para PDF; centralizar uma tabela.
- b) Importar modelos de documentos; salvar em formato DOCX; separar textos em múltiplas colunas.
- c) Redimensionar imagens; personalizar o cabeçalho e rodapé de páginas; converter textos para maiúsculas.
- d) Definir a cor de fundo do texto; editar arquivos separados por vírgulas; exportar planilhas de trabalho.
- e) Converter listas em tabelas; personalizar o *layout* da página; detectar erros de digitação.

A inteligência artificial é um campo da ciência que se concentra na criação de computadores e máquinas que podem raciocinar, aprender e atuar de maneira que normalmente exigiria inteligência humana ou que envolve dados com escala maior do que as pessoas podem analisar.

Disponível em <https://cloud.google.com/learn/what-is-artificial-intelligence?hl=pt-BR>. Acesso em 22 de setembro de 2024.

15. Com base nos benefícios e aplicações de inteligência artificial, avalie as seguintes afirmações:

- I. A inteligência artificial pode automatizar fluxos de trabalho e processos ou trabalhar de forma independente e autônoma de uma equipe humana.
- II. A inteligência artificial pode ser utilizada apenas em robôs físicos.
- III. O reconhecimento de imagens é um exemplo de aplicação de inteligência artificial.
- IV. A inteligência artificial não pode ser usada para executar tarefas repetitivas.

Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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

Um navegador web ou simplesmente navegador – também conhecido como browser – é um programa instalado no sistema operacional do dispositivo computacional e que tem por função o acesso e exibição de páginas de sites na web.

Disponível em <https://www.hostmidia.com.br/blog/navegadores-de-internet/>. Acesso em 21 de setembro de 2024.

16. Com relação aos navegadores web é **CORRETO** afirmar:

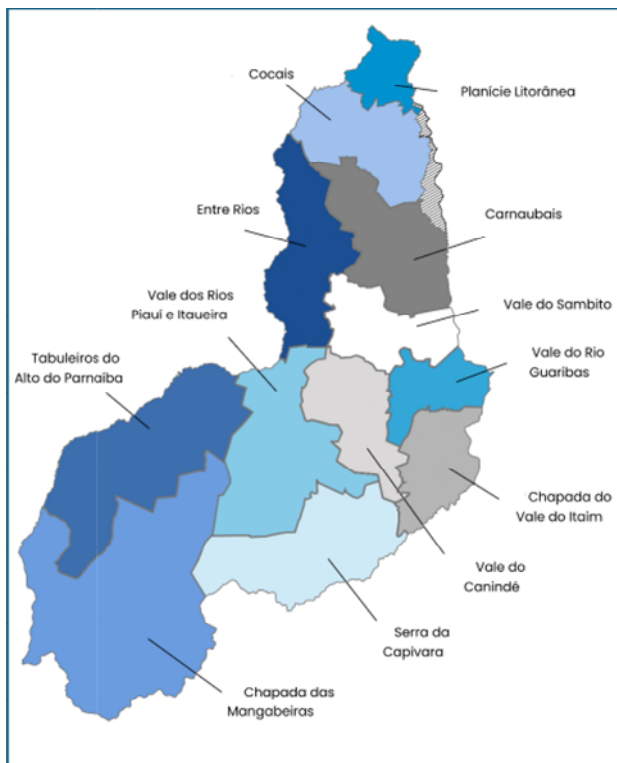
- a) Os navegadores mais modernos não admitem a possibilidade de ter diferentes sites abertos.
- b) Os navegadores web são elementos essenciais para o acesso a muitos sites e alguns serviços.
- c) Os navegadores web não apresentaram evolução, ficando restritos apenas à exibição de textos.
- d) Navegadores web não contribuíram para o crescimento da internet.
- e) Os principais navegadores utilizados, atualmente, são o Google Chrome, Safari, Mozilla Firefox, Microsoft Edge e ChatGPT.

CONHECIMENTOS REGIONAIS DO ESTADO DO PIAUÍ

17. “O Piauí está dividido em quatro (04) macrorregiões (Litoral, Meio-norte, Semiárido e Cerrado) onde os limites se definem pelas suas características socioambientais. Tais regiões estão subdivididas em doze (12) Territórios de Desenvolvimento (TDs) e 28 Aglomerados, segundo a Lei atualizada de nº 6.967/2017.”

Disponível em: http://www.cepro.pi.gov.br/download/201712/CEPRO21_42341bfc90.pdf Acesso em 15/03/25.

Territórios de Desenvolvimento do Piauí



Fonte: IBGE e CEPRO/SEPLAN (2023)

Sobre a regionalização do Piauí em Macrorregiões e Territórios de Desenvolvimento, julgue as afirmações a seguir:

- I. Enquanto a Macrorregião do Semiárido abrange cinco Territórios de Desenvolvimento, a Macrorregião do Litoral abrange apenas o território da Planície Litorânea.
- II. A capital, Teresina, encontra-se situada no Território Entre Rios, e Parnaíba (a segunda cidade do Piauí) encontra-se no Território da Planície Litorânea.
- III. Os Territórios das Chapadas das Mangabeiras e dos Tabuleiros do Alto do Parnaíba, pouco se destacaram em relação ao crescimento do PIB estadual nos últimos anos.
- IV. A cidade de Floriano, uma das cinco maiores do Piauí em população, encontra-se situada no Território dos rios Piauí e Itaueira.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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



18. “O Piauí é apontado pelos sites nacionais especializados em mineração como a nova fronteira do minério. Essa afirmação é confirmada com os números do Departamento Nacional de Produção Mineral (DNPM), órgão vinculado ao Ministério das Minas e Energia que mostram o Estado como o segundo do Nordeste e entre os dez maiores do país com incidência de minérios.”

Disponível em: <https://ibram.org.br/noticia/piaui-e-apontado-como-a-nova-fronteira-da-mineracao-do-pais> . Acesso em: 10/03/2025.

Sobre o potencial mineral do Piauí, assinale a alternativa que traz a afirmação **CORRETA**.

- a) Pesquisas do Serviço Geológico do Brasil e a Agência Nacional de Petróleo apontam poucos indícios da existência de gás na Bacia do rio Parnaíba.
 - b) O Piauí destaca-se por uma grande diversidade de minerais em seu território, apresentando minerais como o ferro, diamante, fósforo, níquel, mármore, calcário, argila, opala e outros.
 - c) O mármore de maior destaque no Piauí é extraído no município de Capitão Gervásio.
 - d) O município de Pio IX destaca-se na mineração do Piauí com a extração do níquel.
 - e) As reservas de diamante existentes no extremo sul do Estado, precisamente no município de Gilbués, já foram esgotadas.
19. “As Unidades de Conservação constituem eficiente instrumento de gestão, na medida em que têm como objetivos: manter a diversidade biológica de parte de um território; incentivar atividades de pesquisa científica, estudos e monitoramento da natureza ambiental; propiciar condições para a educação ambiental e para recreação em contato com a natureza, dentre outros.”

Disponível em: ARAUJO, J. L. C. (coord.) Atlas Escolar do Piauí: geo-histórico e cultural. João Pessoa, PB: Editora Grafset, 2006. p. 91/92.

Sobre as Unidades de Conservação existentes no Piauí, julgue as afirmações a seguir:

- I. O Parque Ecológico Cachoeira do Urubu, localizado entre os municípios de Esperantina e Batalha, encontra-se em bioma de Mata Ciliar e de transição entre Cerrado e Caatinga.
- II. A APA da Serra da Ibiapaba, administrada pela SEMAR estadual, abrange cerca de dez municípios no bioma de transição entre o Cerrado e a Caatinga.
- III. O Parque Nacional da Serra da Capivara, de administração federal, abrange municípios como São Raimundo Nonato e Coronel José Dias, estando situado no bioma do Cerrado.
- IV. A APA do Delta do Parnaíba abrange municípios costeiros como Ilha Grande, Parnaíba, Luís Correia e Cajueiro da Praia, é de administração Federal por meio do IBAMA.

Assinale a alternativa que apresenta **APENAS** as afirmações corretas.

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



20. De acordo com a FURPA (Fundação Rio Parnaíba) e IBAMA, os problemas decorrentes da complexidade da ação humana que afetam os ecossistemas do Estado do Piauí são os seguintes:

* Erosão do solo;	* Desertificação;
* Degradação de manguezais;	* Queimadas;
* Extinção de espécies;	* Caça predatória;
* Poluição por agrotóxicos;	Entre vários outros.....

Disponível em: NETO, Adrião. Geografia e História do Piauí para estudantes da pré história á atualidade. 4ª edição. Teresina: Edições Geração 70, 2006. P. 120 e 121. Acesso em: 10/03/2025.

Sobre a questão ambiental no Piauí, assinale a alternativa que traz a afirmação **CORRETA**.

- a) Cerca de 50% das moradias do Piauí sofrem com a ausência de coleta de esgotos.
- b) As enchentes das cidades piauienses são resultantes da diminuição da impermeabilização do solo e do desmatamento de matas ciliares.
- c) O avanço da monocultura no cerrado do Piauí não repercute no avanço do desmatamento.
- d) A Bacia do Parnaíba observa ausência do avanço do processo de assoreamento.
- e) A destinação inadequada dos resíduos sólidos constitui um problema ambiental recorrente na maioria dos municípios do Piauí.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

A Resolução-RDC ANVISA nº 216/04, que trata sobre as Boas Práticas para Serviços de Alimentação ressalta que “as práticas de higiene devem ser obedecidas pelos manipuladores desde a escolha e compra dos produtos a serem utilizados no preparo do alimento até a venda para o consumidor. O objetivo das Boas Práticas é evitar a ocorrência de doenças provocadas pelo consumo de alimentos contaminados.”

Disponível em: <<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/manuais-guias-e-orientacoes/cartilha-boas-praticas-para-servicos-de-alimentacao.pdf>>. Acesso em: 24 set. 2024

21. Nesse contexto, analise as práticas de higiene alimentar.

- I. Manter os alimentos em temperatura estipulada nas embalagens ou nos manuais de armazenamento dos mesmos.
- II. A caixa de gordura deve ser localizada fora da área de preparação dos alimentos
- III. O local de trabalho deve ser vedado para que não entre nenhuma corrente de ar a fim de que não ocorra alteração na temperatura dos alimentos.
- IV. Os produtos de limpeza devem ser mantidos próximos aos alimentos, pois caso haja a necessidade de uso, estão em fácil alcance.

Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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



22. São serviços ofertados pelos eventos que possuem relação direta com os restaurantes:

- a) Data-show.
- b) Organização do auditório em espinha de peixe.
- c) Coffee-break.
- d) Sinalização.
- e) Credenciamento.

23. A Gestão de resíduos sólidos em restaurantes é uma etapa crucial para assegurar a responsabilidade ecológica e a proteção da saúde coletiva. Esse processo engloba a adoção de métodos corretos para a coleta, acondicionamento, transporte e tratamento final de todos os descartes produzidos pelo local.

Como ações que contribuem para a gestão de resíduos nos restaurantes, assinale a alternativa **CORRETA**.

- a) Parcerias com empresas de coleta de lixo comum, descarte único, utilização de contêineres apropriados.
- b) Reuso de embalagens, descarte único, utilização de contêineres apropriados.
- c) Descartes direcionados, embalagens descartáveis, parcerias com empresas especializadas para coleta e tratamento dos resíduos.
- d) Diminuição dos descartes, reuso de embalagens, compostagem.
- e) Classificar os descartes, priorizar o uso de embalagens descartáveis, compostagem.

24. O mobiliário e os utensílios do restaurante devem seguir uma harmonia que seja condizente com a categoria e a proposta do público-alvo. Eles devem ter funcionalidade para facilitar o serviço da brigada de sala-bar; ser de fácil limpeza e seguir uma linha de fácil reposição, para que se quebre o padrão de decoração.

Quais dos utensílios / mobiliários abaixo fazem parte do salão/bar dos restaurantes?

- a) Gueridón, Quebra Nozes e Forno Combinado.
- b) Balcão de atendimento, gueridón e abridor de garrafas e latas.
- c) Bancada de Inox, quebra nozes e guardanapo de tecido.
- d) Forno combinado, bancada de inox e abridor de garrafas e latas.
- e) Gueridón, bancada de inox e abridor de garrafas e latas.

25. Na área de manipulação de alimentos é essencial que se obtenha algumas práticas sanitárias para que se evite a contaminação dos mesmos. Dentre as alternativas abaixo, qual delas contém as práticas corretas que auxiliam a manter a higiene sanitária?

- a) É permitido o uso de esmaltes, desde que as unhas estejam curtas.
- b) Na área de preparo, a pia para lavar as mãos deve ser a mesma para a lavagem de vasilhames.
- c) Se estiver doente ou com cortes e feridas, não manipule os alimentos.
- d) Os locais de armazenamento devem ser limpos e organizados, sem ventilação e protegidos de insetos e outros animais.
- e) Exames de saúde serão realizados mediante a solicitação da empresa, num período de intervalo de 2 anos.



26. São muitas as técnicas de serviço utilizadas pelos bares e restaurantes. Dentre elas tem-se:

- I. Serviço à americana - também conhecido como Self Service, é muito utilizado em almoços executivos e outros eventos onde a agilidade é uma das principais prioridades.
- II. Serviço franco-americano ou empratado - os pratos são montados na cozinha, à mesma maneira, e servidos todos simultaneamente. Nesse tipo de serviço, a refeição é colocada numa travessa, preparada na cozinha e o garçom serve os alimentos nos pratos dos convidados.
- III. Serviço à inglesa indireto - o alimento vem preparado em uma bandeja e é servido no prato do cliente, pelo garçom, pela direita.
- IV. Serviço de réchaud: a palavra réchaud, de origem francesa, refere-se a um tipo de utensílio. Uma espécie de frigideira originalmente feita de prata, utilizada para preparar pratos à frente do cliente. Hoje são de aço cromado ou aço inox, acompanhado de fogareiro à álcool também em aço inox. No réchaud se preparam alimentos rápidos, que não demandem muito espaço, pois o gueridón não comporta muitos utensílios e ingredientes. É o serviço mais utilizado atualmente.

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

27. A cultura e a identidade de um povo estão cada vez mais relacionadas com a gastronomia local. Esta é um dos principais atrativos turísticos de quem visita o Piauí. Levando em consideração a afirmação, qual das alternativas abaixo caracteriza a gastronomia piauiense como atrativo turístico?

- a) Cajuína, Sushi e Maria Isabel.
- b) Maria Isabel, Cajuína e Carne de Sol
- c) Paçoca, Feijão Tropeiro e Carne de sol.
- d) Cuscuz, Cajuína e Maria Isabel
- e) Cuscuz, Canjica e Rabada.

28. A sustentabilidade nos restaurantes é um conceito que se refere à operação consciente e responsável de um estabelecimento em relação ao meio ambiente e à sociedade. Para isso, é necessário a adoção de práticas sustentáveis que se baseiam em algumas estratégias:

- I. Investir em sistema de reaproveitamento de alimentos.
- II. Escolher fornecedores baseados no menor preço, sem levar em consideração o conceito de sustentabilidade.
- III. Utilizar produtos vinculados a causas sociais e ambientais.
- IV. Utilizar uma grande quantidade de água para limpar bem os alimentos.

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

29. O atendimento nos restaurantes e bares são feitos por uma equipe composta por diferentes cargos. Fazem parte do atendimento do salão dos restaurantes:

- a) Commis e auxiliar de cozinha
- b) Pâtissier e garçom
- c) Sommelier e Maitre
- d) Chef e Sub Chef de cozinha
- e) Garçom e rotisseur

30. Dentre as técnicas de atendimento nos restaurantes existem três fases que completam o ciclo de trabalho do garçom.

Assinale a alternativa que apresenta a ordem correta do ciclo.

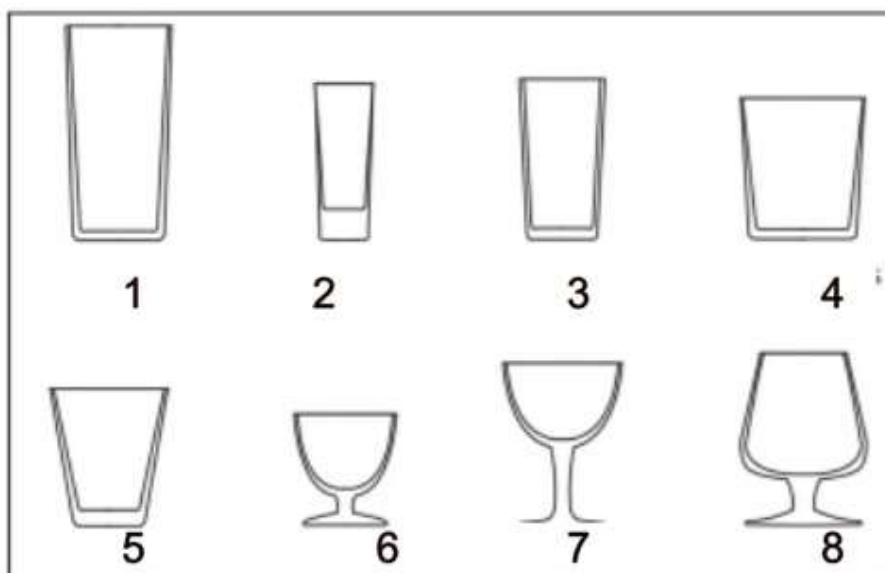
- a) Mise en place, atendimento e limpeza.
- b) Atendimento, limpeza e mise en place.
- c) Limpeza, mise en place e atendimento.
- d) Limpeza, atendimento e mise en place.
- e) Mise en place, limpeza e atendimento.

31. No atendimento do bar, apesar do foco do cardápio ser a carta de vinhos ou o cardápio de bebidas, o mesmo apresenta também alimentos leves tais como: aperitivos, salgadinhos, canapés, sanduíches, lanches. É função do garçom orientar o cliente nas opções corretas de acordo com o que o cliente está bebendo.

Nesse contexto, qual a opção adequada à bebida ao acompanhamento?

- a) Vinhos: Frituras, torresmo, bacon, minipastéis etc.
- b) Uísque: Caviar e defumados com fatias de pão etc.
- c) Champagne: Queijos leves.
- d) Vodca: Salgadinhos, amendoins, azeitonas, castanhas etc.
- e) Cerveja: Frituras, torresmo, bacon, minipastéis etc.

32. Dentre os utensílios usados no restaurante / bar estão os diversos tipos de copos. Tomando como base a figura abaixo, analise as afirmações a seguir:





Técnicas de Sala e Bar (UAB/IFCE, 2010.)

- I. O copo sete (7) é usado para vinho.
- II. O copo oito (8) é usado para o conhaque.
- III. O copo um (1) é usado para drinks com muito gelo ou suco.
- IV. O copo quatro (4) é usado para espumante ou martini.

Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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

33. A função primordial do cardápio é informar que iguarias o estabelecimento tem à disposição da clientela. Os pratos que compõem o menu devem ser variados, equilibrados e adequados a cada tipo de estabelecimento. O Menu ou cardápio englobam um determinado número de pratos, previamente definidos e dispostos em sequência para compor uma refeição completa. Qual a sequência correta que deve constar nos pratos apresentados no cardápio?

- a) Prato principal, sobremesa e entrada.
- b) Entrada, prato principal e sobremesa.
- c) Prato principal, entrada e sobremesa.
- d) Sobremesa, prato principal e entrada.
- e) Entrada, sobremesa e prato principal.

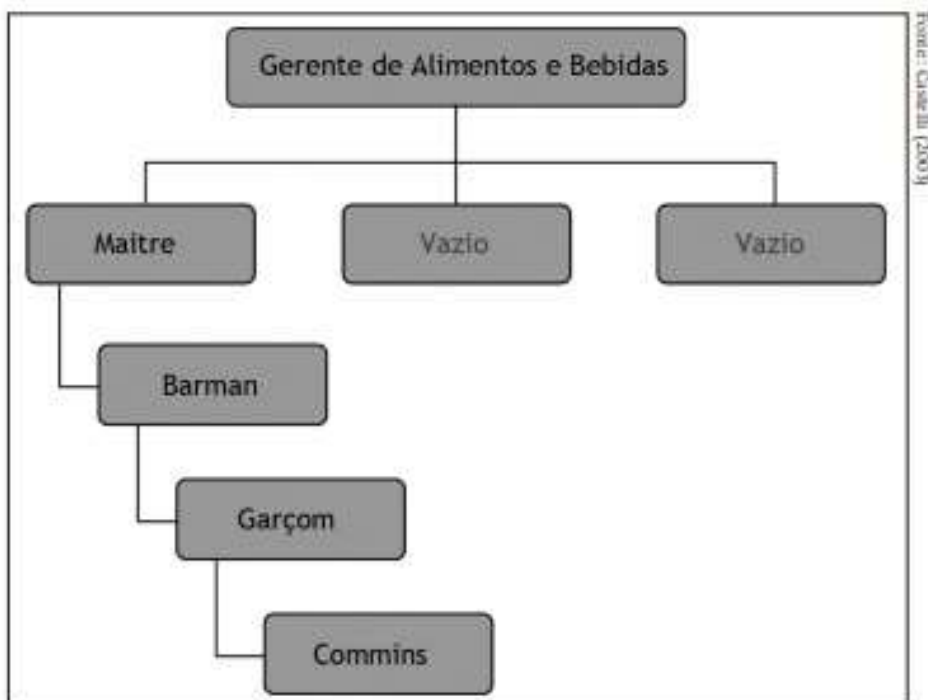
34. O setor de eventos vem demonstrando um grande crescimento e contribuindo para diversos segmentos da economia do setor turístico. Sendo o serviço de A & B um setor estratégico que envolve diversas variáveis, entre as quais a segurança alimentar, é necessária uma atenção especial no manuseio dos alimentos. Quanto à segurança alimentar no setor de eventos, avalie as seguintes afirmações:

- I. Essa problemática tem se tornado cada vez mais importante, tendo em vista que a maior preocupação das empresas está nos processos judiciais que as mesmas podem receber em função do fornecimento inadequado dos alimentos.
- II. A segurança alimentar consiste no acesso seguro ao alimento, eliminando possíveis contaminações e satisfazendo as necessidades nutricionais em quantidade e qualidade correta para o indivíduo.
- III. O manuseio dos alimentos no setor de eventos não detém a maior importância já que o foco principal é o evento em si, ficando o setor de Alimentos e Bebidas em segundo plano.
- IV. as empresas necessitam adequar-se às normas, tendo como base as boas Práticas de Fabricação- BPF e a Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle- APPCC.

Assinale a alternativa que contenha **APENAS** as afirmações corretas.

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

35. De acordo com Castelli (2003, p. 305), em geral, a estrutura organizacional de um bar apresenta a seguinte configuração funcional:



Sobre a estrutura organizacional, qual das alternativas apresenta a descrição CORRETA da função?

- a) O commis é o responsável pela brigada de garçons e Maitre.
 - b) O Maitre é o responsável pelo atendimento, sugestão de pratos, além do comando da brigada de garçons e commis.
 - c) O garçom tem como função principal a elaboração de drinks.
 - d) O barman auxilia os garçons e os commis no serviço das refeições e na retirada dos pratos.
 - e) O gerente de alimentos e bebidas tem como função principal o atendimento nas mesas.
36. Sobre a higiene e conservação dos alimentos no setor de A&B, os perigos físicos são corpos estranhos que podem causar algum dano à integridade ou ao emocional do consumidor. Os mais frequentemente encontrados nos alimentos são: parafusos, fios de cabelo, anéis ou brincos, areia, pedra, pedaço de plásticos, fragmento de vidro, insetos ou roedores.

Nesse contexto, assinale a alternativa **CORRETA** sobre os cuidados básicos para evitar os perigos físicos.

- a) Não utilizar tábuas de plástico para corte, preferir as de madeira que são mais fáceis de limpeza e não acumulam resíduos.
- b) As toucas são usadas pelos cozinheiros e auxiliares de cozinha. Os demais transeuntes da cozinha não necessitam fazer uso dela.
- c) Os adornos (brincos, anéis, etc.) somente são permitidos durante a manipulação dos alimentos, nas demais etapas é necessário que se faça a retirada dos mesmos.
- d) A utilização de equipamentos danificados como fornos e panelas só deve ser interrompida quando o equipamento for retirado para a manutenção para que o serviço da cozinha não tenha atrasos.
- e) As embalagens de vidro não devem ter a sua abertura forçada. Caso não consiga abri-la, procure trocar o produto com seu fornecedor.



37. O serviço de vinho é cerimonioso. Ele envolve uma verdadeira liturgia, que deve ser praticada diariamente num restaurante de categoria, pelo maitre ou sommelier. Com base nas técnicas de serviços de bar e restaurante, quais os procedimentos corretos ao servir o vinho?

- a) A garrafa deve ir à mesa dentro de um balde (caçamba) com gelo e, após servir o cliente, deve-se retornar à adega para que a mesma mantenha a sua temperatura conservada.
- b) Enfiar o saca-rolhas bem no centro da rolha, a fim de evitar uma possível quebra do gargalo da garrafa.
- c) Apresentar a garrafa sempre pelo lado direito do cliente numa posição tal que o rótulo possa ser perfeitamente identificado e abrir a garrafa sem esperar, na apresentação, a confirmação do cliente.
- d) Em situações em que a qualidade do vinho é contestada, não há como substituí-la, pois a garrafa já foi aberta.
- e) Esperar o copo secar completamente para, somente depois, fazer a reposição da bebida no mesmo.

38. Segundo Douglas H. (1999), o conflito pode ser definido como um processo ou estado em que duas ou mais pessoas divergem em razão de metas, interesses ou objetivos individuais, percebidos como mutuamente incompatível. Normalmente os conflitos de relacionamento podem causar maus resultados, o conflito de tarefa, todavia, pode acarretar decisões efetivas. Esses mesmos autores, entendem que ele pode ser considerado necessário, caso a empresa não queira entrar em um processo de estagnação. Os conflitos não são necessariamente negativos, a maneira como lidamos com eles é que pode gerar algumas reações.

Dentre as principais causas que podem acarretar um conflito, tem-se:

- a) Interesses comuns.
- b) Compatibilidade de objetivos.
- c) Pontos de vistas semelhantes.
- d) Competição pelo poder.
- e) Harmonia na cultura organizacional da empresa.

39. Se há um indicador que coloca todos os países no mesmo patamar é o de perdas e desperdício de comida. A cada ano, as nações industrializadas deixam de consumir 670 milhões de toneladas de alimento e as regiões em desenvolvimento não aproveitam 630 milhões de toneladas, segundo a Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (ONU/FAO). (2018) “As perdas estão relacionadas à produção, ao armazenamento, ao transporte e à práticas inadequadas de consumo.

Pode ser considerada prática inadequada de consumo:

- a) Consumir produtos diretamente da agricultura familiar.
- b) Incluir as crianças no preparo das refeições e na rotina alimentar.
- c) Desconsiderar as informações dos rótulos dos alimentos.
- d) Ao realizar compras de alimentos, deve-se comprar só o necessário.
- e) Compra de alimentos fora do padrão.



40. “Tão relevante quanto apresentar um ambiente organizado, com estrutura física impecável, é a aplicação correta de procedimentos de atendimento ao cliente. Aliás, pesquisas do setor apontam que, entre os motivos de o cliente se afastar de restaurantes, 65% dos casos se dão por mau atendimento. Atender bem tem sido, na verdade, o grande desafio enfrentado pelo setor.”

(UAB/IFCE, 2010, p. 32).

Dentre os procedimentos básicos para o bom atendimento, qual alternativa apresenta o procedimento **CORRETO**?

- a) A interferência ou sugestão do garçom na seleção dos pratos deve ser feita, quando o cliente solicitar ou quando se perceber indecisão do cliente quanto à escolha.
- b) Mesmo que o cliente seja reconhecido pelo estabelecimento, recomenda-se sempre utilizar a palavra Senhor, ao dirigir-se a ele.
- c) O primeiro menu a ser apresentado é o “cardápio de comidas” e, somente após anotar e direcionar o pedido à cozinha, apresenta-se o menu de bebidas ao cliente.
- d) Ao receber o cliente, indique ao mesmo a mesa livre mais próxima, sem verificar se o cliente tem preferência por determinada mesa.
- e) Apresentar a conta ao cliente, mesmo sem o mesmo ter solicitado.