



MINISTÉRIO DA DEFESA
COMANDO DA AERONÁUTICA
ESCOLA DE ESPECIALISTAS DE AERONÁUTICA

CÓDIGO DA
PROVA
20

EXAME DE ADMISSÃO AO CFT-B 2011

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

PROVAS DE: LÍNGUA PORTUGUESA – MATEMÁTICA – ARRUMADOR

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 – Conforme o primeiro parágrafo, a finalidade dos alimentos é

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

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

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

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

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

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

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

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

05 – 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.

06 – 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

07 – 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

08 – 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.

09 – 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.**

10 – 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.

11 – 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

12 – 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.

13 – 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

14 – 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**.

15 – 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.**

16 – 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.

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

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

18 – Leia:

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

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

- a) complemento nominal, agente da passiva.
- b) objeto direto, objeto indireto.
- c) objeto indireto, objeto direto.
- d) **objeto direto, objeto direto.**

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

- a) **enchugar, suspenção, regreção, plauzível**
- b) excessivo, acessório, avareza, lambujem
- c) enfaixar, expansão, lousa, poetisa
- d) abstenção, braveza, xingar, rizeja

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

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

AS QUESTÕES DE 21 A 40 REFEREM-SE À MATEMÁTICA

Rascunho



21 – 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.

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

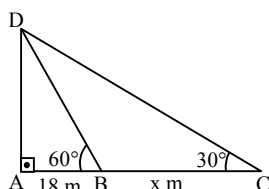
- a) 6
- b) 5
- c) 4
- d) 3

23 – 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) $n = 2m$.

24 – Na figura, o valor de x é

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



25 – 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.

26 – 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.

27 – 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.

28 – 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.

29 – 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) $b = -c$.

30 – 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°

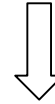
31 – Considere um trapézio onde a base maior mede o dobro da base menor. Se a base média desse trapézio tem 18 cm, então sua base maior, em cm, mede

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

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

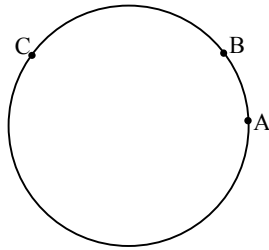
- a) 20.
- b) 30.
- c) 40.
- d) 50.

Rascunho



33 – 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) $\frac{6\pi}{5}$.



34 – 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) $M_o = M_d$.**

35 – 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 $____ \pi \text{ cm}^3$.

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

36 – 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.

37 – 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

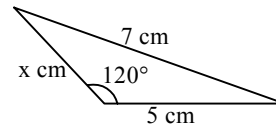
- a) 9.**
- b) 10.
- c) 11.
- d) 12.

38 – 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.**

39 – Na figura, o valor de x é

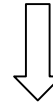
- a) $3\sqrt{2}$.
- b) $2\sqrt{3}$.
- c) 3.**
- d) 4.



40 – 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



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

41 – Assinale a alternativa que **não** apresenta uma das principais modalidades de serviço de pratos à mesa.

- a) De prato pronto.
- b) À inglesa direto.
- c) À francesa.
- d) **À italiana.**

42 – Informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo sobre as regras gerais de serviço do garçom. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Deve-se procurar limpar e polir os utensílios, como pratos, talheres e copos, sempre na copa, e nunca no salão, à vista dos clientes.
 - () Durante o atendimento aos clientes, o garçom deve transportar os pratos na mão, os copos e os utensílios de *ménage* na bandeja e os talheres em um prato forrado com guardanapo.
 - () Deve-se transitar sempre pela esquerda em lugares de movimento ou de acesso à copa, em escadas e passagem pelas portas.
- a) **V – V – F**
 - b) V – F – V
 - c) F – V – F
 - d) F – F – V

43 – Considerando que o garçom, pela função que exerce, está obrigado a observar com atenção as normas de higiene, tanto pessoal e do vestuário como dos produtos e do local de trabalho. Assinale a alternativa que **não** apresenta de forma correta um procedimento a ser observado pelo garçom.

- a) Deve-se dispor de um pano sempre limpo para cada tipo de limpeza. Um pano sujo carrega uma infinidade de bactérias e pode, desse modo, contaminar qualquer recipiente em que for usado.
- b) Lavar constantemente as mãos, sempre que tiver feito uso do sanitário, ou manuseado material contaminado, como lixeiras, louças e panelas sujas, lenços, etc.
- c) **Ter cuidado com a lata de lixo e, quando não houver sacos de lixo, essa deverá ser lavada semanalmente, com água e sabão.**
- d) Utilizar uniformes somente para trabalhar.

44 – Leia as afirmativas abaixo, que se referem às etapas de execução da preparação dos utensílios do *ménage*.

I - Deixar as peças imersas na água fria com detergente por algum tempo.

II - Enxaguar as peças com água limpa e colocá-las para escorrer em lugar forrado com panos.

III – Polir as peças com álcool, flanela ou outro produto adequado.

Estão corretas

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

45 – Marque a afirmativa correta a respeito do serviço de travessas sobre a mesa.

- a) É um tipo de serviço inadequado aos tempos modernos, por isso, praticamente extinto.
- b) Divide-se basicamente em dois tipos de serviço: o “simplificado e o “sofisticado”.
- c) Esta modalidade de serviço denomina-se também diplomata, por ser usada com frequência em pequenos jantares de diplomatas, por ocasião de reuniões muito especiais.
- d) **Consiste em preparar as travessas de comida na cozinha conforme os pedidos, cabendo ao garçom a tarefa de transportá-las até o salão do restaurante e colocá-las no meio da mesa, para que os clientes possam servi-se à vontade com ou sem ajuda do profissional.**

46 – Considerando as técnicas do serviço de bebidas, marque (V) para Verdadeiro e (F) para falso. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () No serviço de bebidas de dose o garçom deve pegar os copos pela borda e nunca pela base.
 - () O *cognac* não é dosado com o dosador como a maioria das bebidas destiladas.
 - () No serviço de refrigerantes os copos devem ser enchidos, no máximo até um terço de seu volume.
- a) V, V, V.
 - b) V, V, F.
 - c) **F, V, F.**
 - d) F, F, F.

47 – Assinale a alternativa correta.

- a) Banquete é um evento que tem por finalidade reunir, em ocasiões festivas, religiosas ou comemorativas, um pequeno número de convidados do mesmo *status* social ou profissional, da mesma área geográfica ou étnica, com as mesmas crenças religiosas ou políticas, as mesmas afinidades literárias, artísticas ou gastronômicas.
- b) **O serviço de alimentos e bebidas no restaurante tem sempre como objetivo o perfeito atendimento ao cliente, que se traduz em fornecer informações claras e precisas sobre pratos e bebidas do cardápio ou buffet e seus preços e na rapidez e eficácia do serviço durante o tempo de permanência do cliente no restaurante.**
- c) O serviço de *réchaud* é usado na preparação de pratos à frente dos clientes, em restaurantes finos do mundo inteiro. No *réchaud* preparam-se diversos tipos de alimentos, inclusive os que demandam maior tempo de cocção.
- d) O serviço de *room-service* deve ser coordenado e supervisionado pelo garçom e executado por *commis* experientes e treinados para essa finalidade, pois apresenta características específicas, colocando o *commis* em contato mais íntimo com o hóspede, seus familiares e seus pertences.

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

- () O *réchaud* é composto de três partes distintas: a base, a trempe e a frigideira, cada uma com suas funções específicas.
- () Nos *réchauds*, geralmente, é utilizado álcool como combustível, mas existem também equipamentos que funcionam a gás.
- () A técnica de flambar consiste em aquecer inicialmente a borda da frigideira, colocando em seguida a bebida para flambar, depois volta-se a frigideira para sua posição original lentamente, a fim de que a chama do *réchaud* efetue a flambagem.

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

49 – Assinale a alternativa que **não** apresenta, de forma correta, uma das etapas de execução da preparação das mesas-*buffet*.

- a) Preparar as mesas-*buffet*, forrando-as com toalhas lisas em cima e com as toalhas plissadas nas laterais, caindo até o piso.
- b) Colocar os talheres de serviço apropriados para cada produto, junto ao arranjo decorativo de flores, no centro da mesa-*buffet*.
- c) Colocar no centro da mesa-*buffet* um arranjo decorativo de flores e frutas frescas da época, ou outros, conforme a categoria do evento.
- d) Dispor os produtos, seus complementos e equipamentos sobre a mesa-*buffet*, conforme o hábito da casa e a orientação do *maître d'hôtel* ou do gerente.

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

Na arrumação das mesas do restaurante para o serviço *à la carte* os talheres devem ser dispostos de forma que a faca de mesa fique no lado _____ do prato com o corte voltado para _____.

- a) direito - fora
- b) direito - dentro
- c) esquerdo - fora
- d) esquerdo - dentro

51 – Considerando as regras gerais de serviço de garçom, informe se é falso (F) ou verdadeiro (V) o que se afirma abaixo. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- () Em restaurantes onde é permitido fumar, o cinzeiro deve ser substituído sempre que o cliente apagar o cigarro.
- () Quando, durante a refeição, um guardanapo ou talher do cliente cai ao chão, procede-se da seguinte forma: primeiro traz-se outro limpo dentro de um prato de sobremesa e coloca-se ao lado do cliente, para então apanhar o que caiu e levá-lo à copa.
- () O *couvert* é servido no término das refeições. Na maioria dos restaurantes de categoria pode ser composto de diversos produtos e iguarias, porém, o mais usual é o que tem um cesto de pães variados, e um recipiente contendo azeitonas, manteiga e patês.
- () No caso de acidente com comida ou bebida sobre a roupa do cliente, deve-se proceder da seguinte forma: se a bebida for açucarada, limpar com pano seco. Quando se tratar de produtos gordurosos, aplicar sal sobre o local, deixá-lo absorver a gordura e depois escovar bem a roupa.

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

52 – No que se refere às relações interpessoais no trabalho, assinale a alternativa que **não** apresenta um comportamento adequado.

- a) Evitar quebra de hierarquia, reportando-se sempre ao superior imediato.
- b) Interromper aquele que está falando; sem esperar a vez.
- c) Evitar tomar responsabilidade atribuída a outro.
- d) Procurar ajudar os colegas no trabalho.

53 – Leia as afirmativas abaixo, a respeito do serviço de *coffee-break*.

I - É um tipo de evento de média duração - 60 a 90 minutos.
II - Um dos principais objetivos é a quebra de ritmo do trabalho ou da discussão.

III - Os próprios clientes se servem dos alimentos e bebidas expostos na mesa-*buffet*.

Estão corretas

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

54 – Na organização de um evento, tanto na cozinha como na montagem do salão é praxe a utilização de uma margem de segurança a mais de pessoas sobre o total informado por quem contrata o evento. Essa margem é de

- a) 5 %.
- b) 10 %.
- c) 15 %.
- d) 20 %.

55 – Observe as afirmativas abaixo, sobre as peças componentes dos uniformes dos garçons e garçonetes.

I - Devem ter um toque de elegância e bom gosto.

II - Devem ser confeccionadas com tecidos de boa qualidade, padronizadas quanto à cor, modelo e tecido.

III – Devem adequar-se ao clima da região, à ocasião ou ao evento.

Estão corretas

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

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

“Na organização de festas e recepções, considera-se como oficial o número de convidados que for indicado pelo cliente até _____ horas antes do evento”.

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

57 – Assinale a alternativa que apresenta um procedimento **errado**, no que se refere às regras básicas que garantem a higiene da cozinha.

- a) Detetizar periodicamente todo o setor.
- b) Limpar os equipamentos de cozinha após cada utilização.
- c) Lavar as mãos após cada operação ou manuseio de alimentos.
- d) **Enxugar as mãos em panos de limpeza ou usar toalhas de pano.**

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

A escolha do menu e as quantidades servidas devem levar em conta o número de convidados, o perfil do grupo, o horário e o clima ou estação do ano no qual o evento vai ser realizado. Em relação à quantidade a ser servida calcula-se, em geral, _____ gramas por pessoa.

- a) 300
- b) **450**
- c) 500
- d) 700

59 – Sabendo-se que um dos fatores a ser considerado na organização de uma reunião é a montagem do salão e a arrumação das mesas. Assinale a alternativa que apresenta o tipo de montagem de salão descrito no texto abaixo.

“Usada em reuniões nas quais os participantes devem permanecer de frente uns para os outros, mas onde haja um centro de atenção: uma pessoa ou mesmo equipamentos audiovisuais ou eletrônicos”.

- a) **Organização em “U”.**
- b) Montagem em círculo.
- c) Organização quadrangular.
- d) Montagem em auditório ou teatro.

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

“O coquetel caracteriza-se principalmente pelo serviço volante de média duração, nunca mais do que _____ horas, com convidados sendo atendidos, na maioria das vezes, _____”.

- a) **três – de pé**
- b) duas – de pé
- c) três - sentados
- d) duas - sentados

61 – Assinale a alternativa que **não** apresenta um dos cuidados a serem observados para uma boa apresentação do bufê.

- a) Posicionar corretamente as bandejas.
- b) **Usar fitas e papeis sobre as travessas.**
- c) Evitar o uso de bandejas-espelho muito grandes.
- d) Substituir as travessas vazias, em vez de completá-las no local.

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

- () Em eventos diurnos, aconselha-se adotar arranjos florais, que podem ser de rosas, flores campestres ou tropicais, de acordo com o desejo do cliente.
- () Em eventos noturnos, é simpático adicionar velas aos arranjos, criando um ambiente mais aconchegante. É recomendado utilizar arranjos grandes e baixos, pois facilitam a comunicação entre os convidados.
- () Quanto à qualidade do que é servido, o gerente de banquetes e o *maitre* executivo devem acompanhar e supervisionar desde a entrega das mercadorias e produtos, passando pela confecção dos pratos, até o serviço propriamente dito.

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

63 – Os tipos de champanhe distinguem-se pela

- a) coloração, safra, origem e dosagem.
- b) composição, coloração, safra e origem.
- c) **composição, coloração, safra e dosagem.**
- d) composição, coloração, origem e dosagem

64 – Leia as afirmativas a seguir, a respeito de coquetéis.

I - O garçom jamais deve passar bandejas com poucos canapés. Assim que as bandejas começarem a ficar vazias deverão ser reabastecidas.

II - Para o serviço de especialidades quentes, recomenda-se usar pratos e talheres de sobremesa e guardanapos de pano.

III - É uma modalidade de evento pouco versátil, sendo restrita a poucas situações, festivas ou de negócios.

Estão corretas

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

65 – Relacione os nomes dos chás, listados na coluna da esquerda, com suas respectivas descrições, apresentadas na coluna da direita, depois assinale a alternativa que contém a sequência correta.

I- *Earl Grey* () Originário da província chinesa de Fujian, tem sabor de fumaça e alcatrão. Servido puro ou com um pouco de leite.

II- *Blackcurrant* () Preto, levemente aromatizado com groselha preta, originário de Assam, na Índia. Servido somente puro

III- *Irish Breakfast* () Preto, aromatizado, de origem chinesa. Servido puro ou com um pouco de leite. Nunca com limão.

IV- *Lapsang Souchong* () De origem indiana, produz um líquido forte e espesso. Servido com leite.

- a) I – III – II – IV
- b) I – II – IV – III
- c) IV – III – I – II
- d) IV – II – I – III

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

Em média, o que se estabelece, para efeito de cálculo de preço, como consumo de bebidas para o Bar aberto por 2 horas é de ___ drinques por pessoa.

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

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

- () As bebidas alcoólicas são classificadas em dois gêneros: destiladas e compostas.
- () A destilação é o processo usado para separar líquidos, a partir dos diferentes pontos de ebulição.
- () A Armentação é o processo usado na transformação dos açúcares ou sacarificação dos amidos em álcool etílico ou metanol.

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

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

“O vinho, quando escolhido para acompanhar iguarias do cardápio de festa, deve chegar à mesa na temperatura ideal, sempre combinado ao prato que vai ser servido. Os vinhos rosés são apreciados resfriados entre _____ e são ideais para acompanhar _____”.

- a) 8°C e 10°C - aves
- b) 8°C e 10°C - peixes
- c) 15°C e 18°C - aves
- d) 15°C e 18°C - peixes

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

- a) *open bar regional, open bar importado e tropical.*
- b) *open bar nacional, open bar importado e tropical.*
- c) *open bar regional, open bar nacional e de inverno.*
- d) *open bar nacional, open bar importado e de inverno.*

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

Os vinhos são divididos, basicamente, em _____ tipos:

- a) três – tinto, branco e suave.
- b) três – tinto, branco e de sobremesa.
- c) quatro – tinto, branco, rosado ou rosé e suave.
- d) quatro – tinto, branco, rosado ou rosé e de sobremesa.

71 – Considerando o serviço e o consumo de vinhos, assinale a alternativa que completa, corretamente, as lacunas do texto a seguir.

“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. Para calcular a quantidade de bebida que vai ser gasta, o ideal é considerar como média de consumo mínimo _____ garrafa por pessoa durante uma refeição”.

- a) 2/3; 1/2.
- b) 2/3; 1/3.
- c) 1/2; 1/2.
- d) 1/3; 2/3.

72 – Considerando a finalidade dos *cocktails*, relacione a coluna da direita com a da esquerda. Depois, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- 1- Estimulantes do apetite () Levam em sua composição ingredientes ricos em calorias, como ovos, vinhos fortificantes, cremes, mel, açúcar, chocolate, leite, etc.
- 2- Estimulantes físicos () Compõem-se de bebidas destiladas misturadas com suco de frutas, refrigerantes, águas gaseificadas e gelo, sendo servidas em copos longos.
- 3- Refrescantes () Em geral são quentes, compostos de bebidas destiladas, água quente e condimentos especiais. São indicados para climas frios.
- 4- Nutritivos () São os autênticos aperitivos. Geralmente têm sabor seco, amargo ou ácido.

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

73 – Leia:

I - Disposição, destreza e bom preparo físico para suportar extensas jornadas de trabalho.

II - Bom nível de conhecimentos gerais, pois alguns clientes gostam de conversar sobre os mais diversos assuntos.

III – Bom sentido gustativo para poder observar e distinguir as diferentes bebidas do bar.

O *barman* deve ter as qualidades descritas em

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

74 – Relacione a coluna da direita com a da esquerda; depois assinale a sequência correta nas opções abaixo.

- 1- *Singles bar* () Bar comum, situado geralmente em grandes hotéis, lojas de departamentos e outros locais de grande movimentação de público. Além das bebidas, serve também refeições rápidas, sanduíches e outros produtos de preparação simples e rápida.
- 2- *Snack bar* () São bares fechados, onde é necessário se associar para poder frequentar. São oferecidos diversos alimentos e bebidas aos associados
- 3- *Bar privé* () Casa especializada em *shows*, música ao vivo, dança e paquera. São oferecidos aos clientes produtos diversos.
- 4 *Boite* () Trata-se de um bar para solteiros e solteiras, onde o principal objetivo é a paquera ou conseguir companhia.

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

75 – Considerando as categorias dos *cocktails*, relacione a coluna da direita com a da esquerda. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- (1) *Long drinks* () *Irish Coffee* é um exemplo desse *cocktail*.
- (2) *Short drinks* () São considerados os verdadeiros *cocktails*.
- (3) *Hot drinks* () Contém geralmente em sua composição uma dose de aguardente misturada com suco de frutas ou água gaseificada e bastante gelo.

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

76 – Assinale a alternativa que **não** apresenta uma das modalidades de *cocktails* (de acordo com o método de preparação e os utensílios utilizados).

- a) Batidos
- b) Mexidos
- c) Montados
- d) Misturados

77 – A cerveja e o vinho de mesa são bebidas obtidas, respectivamente, pelos processos de

- a) infusão e infusão
- b) infusão e fermentação
- c) fermentação e infusão
- d) fermentação e fermentação

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

- () O percentual de lucro não varia muito de produto para produto. As bebidas vendidas em garrafas podem ser consideradas as mais lucrativas e os *cocktails* como os de lucro menor.
- () Ao indicar uma bebida, o profissional deve levar em conta, dentre outras coisas, o poder aquisitivo do interessado.
- () O *barman* tem obrigatoriamente que conhecer e saber preparar todos os itens da carta de bebidas do bar, estar informado das procedências, dos processos de elaboração e das matérias-primas dos diversos produtos vendidos no bar.

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

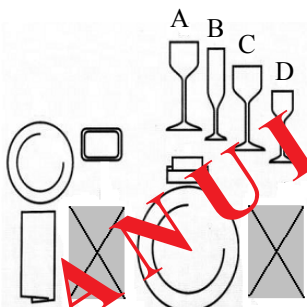
79 – Considerando os métodos de elaboração dos vinhos espumantes, relacione a coluna da direita com a da esquerda. Em seguida, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

- | | |
|------------------------|---|
| (1) <i>Champenoise</i> | () Consiste em produzir o vinho espumante por meio de uma única fermentação. |
| (2) <i>Charmat</i> | () Consiste em submeter o vinho jovem a uma segunda fermentação dentro da garrafa, tornando-o espumante. |
| (3) <i>Asti</i> | () Consiste em provocar a segunda fermentação do vinho em grandes recipientes fechados. |

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

80 – Considerando a preparação de um banquete requintado, identifique as taças conforme o seu uso correto. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a sequência correta.

Obs.: os talheres foram intencionalmente omitidos da figura.



- () *Champanhe*
- () Água
- () Vinho tinto
- () Vinho branco ou rosé

- a) A - B - D - C
- b) B - A - C - D
- c) B - A - D - C
- d) B - C - D - A

Rascunho

