

**Ministério da Educação – Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense
Concurso Público – Edital 217/2013 – Prova Objetiva**

**PROVA - CARGO DE PROFESSOR DA CARREIRA DE MAGISTÉRIO DO ENSINO
BÁSICO, TÉCNICO E TECNOLÓGICO**

**SERVIÇOS DE ALIMENTOS E BEBIDAS, GESTÃO DE RESTAURANTES
E SIMILARES
CAMPUS SOMBRIO**

INSTRUÇÕES PARA O CANDIDATO

- O caderno de prova contém 40 (quarenta) questões objetivas, 10 questões de conhecimentos gerais e 30 específicas, numeradas de 1 (um) a 40 (quarenta). Confira-o, se ele não estiver completo, chame o fiscal.
- Verifique seus dados no cartão de respostas e assine no espaço indicado.
- Para evitar possíveis enganos no preenchimento do cartão de respostas oficial, primeiramente anote no caderno de provas as alternativas corretas para, somente então, proceder ao preenchimento definitivo. Observe atentamente as instruções de preenchimento.
- Somente serão consideradas as questões respondidas no cartão de respostas que deverá ser preenchido com caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
- Durante a prova, não é permitida a comunicação entre candidatos nem a utilização de calculadoras, dicionários, telefone celular e de outros recursos didáticos e/ou eletrônicos, bem como portar armas de qualquer tipo.

IMPORTANTE

- **O CARTÃO DE RESPOSTAS NÃO PODE SER SUBSTITUÍDO.** Portanto, somente marque a resposta quando você tiver certeza de que ela é a correta.
- O cartão de respostas não pode ser rasurado sob pena de anulação das respostas.
- Você deve marcar uma e apenas uma letra em cada questão objetiva no cartão de respostas. Devendo as demais letras ficar sem marcação.
- Não é permitido usar qualquer outro material estranho ao caderno de prova, mesmo para rascunho.
- Você dispõe de até 4 (quatro) horas para concluir a prova, incluindo o preenchimento do cartão de respostas.
- Você somente poderá se retirar da sala de prova objetiva 2 (duas) horas após o início da mesma.
- Ao finalizar a prova, você deverá devolver ao fiscal este caderno de prova e o cartão de respostas devidamente assinado, sob pena de caracterização de sua desistência no Concurso.
- Não se esqueça de assinar a lista de presença.
- Os três últimos candidatos deverão entregar a respectiva prova e cartão de respostas e retirar-se da sala simultaneamente.
- O gabarito das provas objetivas desse concurso será divulgado a partir das 19 horas de hoje, conforme prevê o edital.
- O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense deseja-lhe BOA PROVA.

Leia o texto a seguir para responder as questões 1 e 2:

TEXTO 01

É proibido proibir

Quer dizer então que só Caetano Veloso tem o direito de dizer o que quiser sem pedir permissão?

"Eu digo não ao não. Eu digo. É proibido proibir. É proibido proibir. É proibido proibir. É proibido proibir." As repetições não são minhas. São de Caetano Veloso, em música-hino contra a censura e a ditadura, em 1968. Franzino e rebelde, ele reagia às vaias no festival gritando: "Os jovens não entendem nada. Querem matar amanhã o velhote inimigo que morreu ontem".

Caetano hoje é a favor – com Chico Buarque, Gilberto Gil, Erasmo Carlos, Milton Nascimento, Djavan e Roberto Carlos – de proibir biografias sem autorização prévia dos biografados ou de seus herdeiros. Essa aliança entre a Tropicália e a Jovem Guarda quer liberar só as biografias chapa-branca. Nossa "intelligentsia" musical é formada por mitos enrugados e calejados por seus atos e desatinos. São músicos brilhantes, mas péssimos legisladores.

Claro que Caetano tem o direito de mudar de campo e querer proibir. A idade mudou e, com ela, a cor dos cabelos. Aumentou o tamanho da sunga e a conta no banco. Anda com lenço e documento. Pode mudar o pensamento. Por que não? Não seria o primeiro. Quem não se lembra da admiração tardia de Gláuber Rocha por Golbery do Couto e Silva? Depois do exílio, em 1974, antes de voltar ao Brasil, Gláuber disse achar Golbery "um gênio". Pagou por isso.

Caetano só precisa sair do armário. Abraçado a Renan Calheiros e aos podres poderes do reacionarismo – hoje travestidos, na América Latina, de defensores do povo. Na Venezuela, na Argentina, no Equador, na Bolívia, o movimento é o mesmo de nossos **compositores no Olimpo**. A liberdade de expressão é relativa e tem de ser monitorada e pré-censurada.

(AQUINO, Ruth de. Época, 11/10/2013. Disponível em:

<<http://epoca.globo.com/colunas-e-blogs/ruth-de-aquino/noticia/2013/10/e-proibido-bproibirb.html>>

1) Assinale a alternativa que contém uma **afirmativa falsa** a respeito do que se pode inferir com base na leitura do TEXTO 1:

- A) O título do artigo remete à letra de uma música de Caetano Veloso, na qual ele protestava contra o regime político vigente no Brasil na década de 1960.
- B) O artigo realça a coerência entre a opinião expressa hoje por Caetano Veloso e o seu posicionamento na época da ditadura no que tange à liberdade de expressão.
- C) O texto compara o Caetano Veloso de hoje ao Caetano Veloso da década de 1960, levando em conta mudanças relativas à sua aparência física, situação financeira e posicionamento ideológico.
- D) A expressão "compositores no Olimpo" retoma a expressão "'intelligentsia' musical" presente no primeiro parágrafo.
- E) Ruth de Aquino utiliza, no seu artigo, palavras do próprio Caetano Veloso para se contrapor à posição hoje assumida por ele em relação à liberdade de expressão.

2) Assinale a alternativa em que a mudança sugerida acarreta alteração de sentido:

- A) Claro que Caetano tem o direito de mudar de campo e querer proibir.
É certo que Caetano tem o direito de mudar de campo e querer proibir.
- B) Caetano só precisa sair do armário.
Caetano somente precisa sair do armário.

C) Caetano só precisa sair do armário. Abraçado a Renan Calheiros e aos podres poderes do reacionarismo – hoje travestidos, na América Latina, de defensores do povo.

Caetano só precisa sair do armário. Abraçado a Renan Calheiros e aos podres poderes do reacionarismo – hoje travestidos de defensores do povo na América Latina.

D) Caetano hoje é a favor – com Chico Buarque, Gilberto Gil, Erasmo Carlos, Milton Nascimento, Djavan e Roberto Carlos – de proibir biografias sem autorização prévia dos biografados ou de seus herdeiros.

Caetano hoje é a favor – com Chico Buarque, Gilberto Gil, Erasmo Carlos, Milton Nascimento, Djavan e Roberto Carlos – de proibir biografias sem autorização anterior dos biografados ou de seus herdeiros.

E) Depois do exílio, em 1974, antes de voltar ao Brasil, Gláuber disse achar Golbery “um gênio”.

Em 1974, depois do exílio, antes de voltar ao Brasil, Gláuber disse achar Golbery “um gênio”.

3) Os trechos abaixo foram adaptados de um documento de consulta elaborado pelo Fórum Nacional de Educação, denominado Educação Brasileira: indicadores e desafios. Leia os trechos e assinale aquele em que se obedece à regência e à concordância de acordo com o que determina a norma padrão:

A) Portanto, ainda existe uma grande quantidade de crianças e jovens a ser incorporada ao processo educacional brasileiro. Esse é o grande desafio que se relaciona diretamente com o financiamento da educação, pois cada nova matrícula exige ações em cascata, tanto em despesas de pessoal como em outros custeios e investimento. Novos professores e técnicos precisam ser contratados; elevam-se as despesas com água, luz, limpeza, vigilância, material de consumo, alimentos etc., que são as despesas de outros custeios; e eleva-se a necessidade de expansão física e a compra de novos equipamentos, que são os recursos de investimentos.

B) A educação nacional, organizada em dois níveis (básica e superior), apresenta formatos organizativos diferenciados, definido pela legislação como modalidades educativas. A LDB define como modalidades: a) educação de jovens e adultos (EJA), aqueles que não tiveram acesso ou continuidade de estudos no ensino fundamental e médio na idade própria (art. 38); b) educação profissional e tecnológica, que se integra aos diferentes níveis e modalidades de educação e as dimensões do trabalho, da ciência e da tecnologia (art. 39); e, c) educação especial, aos educandos com deficiência ou superdotação, devendo ser ofertada, preferencialmente, na rede regular de ensino (art. 58).

C) Além dessas modalidades, outros formatos organizativos da educação e do ensino foram implementados pelos governos, articulados as políticas de ação afirmativa e inclusão, na perspectiva do combate à desigualdades sociais e regionais, da eliminação de preconceitos de origem, raça, gênero, idade e outras formas de discriminação e, ao mesmo tempo, fomentando a igualdade de acesso e permanência, respeitando às especificidades regionais e à diversidade sociocultural e ambiental.

- D) Ao abordar alguns indicadores sobre a educação no Brasil, uma análise pormenorizada da situação implica na agregação de indicadores regionais, estaduais e municipais, que permita um refinamento analítico. Em que pese os limites desta análise, buscam-se fornecer alguns elementos para a problematização dos principais desafios da educação básica e superior. A discussão nacional requer, portanto, o estabelecimento de políticas, estratégias e ações, que contribuam sobre a melhoria da educação, articulando níveis, etapas e modalidades educacionais.
- E) Para identificar a demanda por educação básica e superior, precisamos considerar a relação entre número de crianças e jovens, nas idades próprias, e sua correspondência à cada nível/etapa educacional (Tabela 2). No caso da educação de 0 a 3 anos de idade, correspondente a creche, a ampliação de vagas deverá resultar da demanda das famílias e da sociedade civil organizadas. Portanto, o atendimento de 0 a 3 anos de idade constitui um direito da criança e das famílias, porém, não se insere no âmbito da educação obrigatória.

4) Questão 4 – Leia as duas charges abaixo e assinale a alternativa correta a respeito delas:



Charge 01



Charge 02

- A) A fala do filho, na charge 1, representa uma resposta às observações de seu pai, produzida com base na única interpretação possível de sua fala.
- B) Fica implícita, tanto na primeira quanto na segunda charge, a ocorrência de uma mudança, ao longo do tempo, no que diz respeito à maneira como a família vê a escola e suas demandas e se relaciona com ela.

- C) Na charge 2, a postura das duas crianças retratadas não contribui para a compreensão da mensagem implícita no texto.
- D) Na charge 2, o único recurso para representar a passagem do tempo corresponde à impressão do ano no topo dos dois quadros que a compõem.
- E) Na segunda charge, o pronome ESSE poderia ser utilizado em lugar do pronome ESTE para se referir às mesmas notas.

5) As alternativas abaixo foram adaptadas da Introdução dos Parâmetros Curriculares Nacionais para o Ensino Médio. Dentre as alternativas abaixo, escolha aquela que não apresenta inadequação com relação ao uso da pontuação e da acentuação, tendo em vista o novo acordo ortográfico:

- A) A nova sociedade, decorrente da revolução tecnológica e seus desdobramentos na produção e na área da informação apresenta características possíveis de assegurar à educação uma autonomia ainda não alcançada. Isto ocorre, na medida em que o desenvolvimento das competências cognitivas e culturais exigidas para o pleno desenvolvimento humano passa a coincidir com o que se espera na esfera da produção.
- B) Em contrapartida, é importante compreender que a aproximação entre as competências desejáveis em cada uma das dimensões sociais, não garante uma homogeneização das oportunidades sociais. Há que considerar a redução dos espaços para os que vão trabalhar em atividades simbólicas, em que o conhecimento é o instrumento principal, os que vão continuar atuando em atividades tradicionais e, o mais grave, os que se vêem excluídos.
- C) A expansão da economia pautada no conhecimento caracteriza-se também por fatos sociais que comprometem os processos de solidariedade e coesão social, quais sejam a exclusão e a segmentação com todas as conseqüências hoje presentes: o desemprego, a pobreza, a violência, a intolerância.
- D) Um outro dado a considerar diz respeito à necessidade do desenvolvimento das competências básicas, tanto para o exercício da cidadania quanto para o desempenho de atividades profissionais. A garantia de que todos desenvolvam e ampliem suas capacidades, é indispensável para se combater a dualização da sociedade que gera desigualdades cada vez maiores.
- E) A centralidade do conhecimento nos processos de produção e organização da vida social rompe com o paradigma segundo o qual a educação seria um instrumento de “conformação” do futuro profissional ao mundo do trabalho. Disciplina, obediência, respeito restrito às regras estabelecidas, condições até então necessárias para a inclusão social, via profissionalização, perdem a relevância, face às novas exigências colocadas pelo desenvolvimento tecnológico e social.

6) Assinale a alternativa **INCORRETA**.

Ao servidor é proibido:

- A) Recusar fé a documentos públicos;
- B) Aceitar comissão, emprego ou pensão de estado estrangeiro;
- C) Praticar usura sob qualquer de suas formas;
- D) Tratar com urbanidade as pessoas;
- E) Proceder de forma desidiosa.

7) Com base na Lei 11.892/08 que institui a Rede Federal de Educação Profissional, Científica e Tecnológica e cria os Institutos Federais de Educação, Ciência e Tecnologia, analise as afirmativas e marque **V** para as **VERDADEIRAS** e **F** para as **FALSAS**.

() Para efeito da incidência das disposições que regem a regulação, avaliação e supervisão das instituições e dos cursos de educação superior, os Institutos Federais são equiparados às universidades federais.

() Os Institutos Federais terão autonomia para criar e extinguir cursos, nos limites de sua área de atuação territorial, bem como para registrar diplomas dos cursos por eles oferecidos, mediante autorização do seu Conselho Superior.

() No desenvolvimento da sua ação acadêmica, o Instituto Federal, em cada exercício, deverá garantir o mínimo de 50% (cinquenta por cento) de suas vagas para ministrar cursos de licenciatura, bem como programas especiais de formação pedagógica, com vistas na formação de professores para a educação básica, sobretudo nas áreas de ciências e matemática, e para a educação profissional.

() No desenvolvimento da sua ação acadêmica, o Instituto Federal, em cada exercício, deverá garantir o mínimo de 20% (vinte por cento) de suas vagas para cursos de bacharelado e engenharia, visando à formação de profissionais para os diferentes setores da economia e áreas do conhecimento.

Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A) V V F F
- B) V F V V
- C) F F V V
- D) F V F F
- E) V V V V

8) Assinale a alternativa **CORRETA**:

- A) A educação profissional técnica de nível médio poderá ser desenvolvida de forma articulada com o ensino médio, e de forma subsequente em cursos destinados a quem já tenha concluído o ensino fundamental.
- B) A educação profissional técnica de nível médio articulada com o ensino médio será desenvolvida de forma integrada, concomitante e subsequente.
- C) Os cursos de educação profissional técnica de nível médio, nas formas articulada concomitante e subsequente, quando estruturados e organizados em etapas com terminalidade, possibilitarão a obtenção de certificados de qualificação para o trabalho após a conclusão, com aproveitamento, de cada etapa que caracterize uma qualificação para o trabalho.
- D) A educação profissional técnica de nível médio articulada será de forma concomitante, quando oferecida a quem ingresse no ensino médio ou já o esteja cursando, efetuando-se matrícula única, podendo ocorrer na mesma instituição de ensino ou em instituições de ensino distintas.
- E) A educação profissional e tecnológica abrangerá além dos cursos de educação profissional técnica de nível médio, os cursos de formação inicial e continuada ou qualificação profissional, e a educação de jovens e adultos.

9) Assinale a alternativa CORRETA.

Segundo as Diretrizes Curriculares para o Ensino Médio, o currículo é organizado em áreas de conhecimento, a saber:

- A) Linguagens, Ciências Exatas, Ciências da Natureza, Ciências Humanas.
- B) Línguas, Matemática, Ciências da Natureza, Ciências Humanas e Sociais.
- C) Língua Portuguesa e Estrangeira, Ciências Exatas, Ciências da Natureza, Ciências Humanas.
- D) Linguagens, Matemática, Ciências da Natureza, Ciências Humanas.
- E) Linguagens, Ciências Exatas, Ciências da Natureza, Ciências Humanas, Ciências Sociais.

10) Com base no Código de Ética Profissional do Servidor Público Civil do Poder Executivo Federal, analise as afirmativas e marque V para as VERDADEIRAS e F para as FALSAS.

() A pena aplicável ao servidor público pela Comissão de Ética é a de advertência.

() É vedado ao servidor público apresentar-se embriagado no serviço ou fora dele habitualmente.

() Para fins de apuração do comprometimento ético, entende-se por servidor público todo aquele que, por força de lei, contrato ou de qualquer ato jurídico, preste serviços de natureza permanente, temporária ou excepcional, ainda que sem retribuição financeira, desde que ligado direta ou indiretamente a qualquer órgão do poder estatal.

() É vedado ao servidor público dar o seu concurso a qualquer instituição que atente contra a moral, a honestidade ou a dignidade da pessoa humana.

Assinale a alternativa CORRETA:

- A) F V V V
- B) F V F V
- C) F F V F
- D) V F V V
- E) V V F V

11) Todo restaurante é criado com o objetivo de atingir um determinado público, assim, seus produtos são direcionados conforme as necessidades. Nesta direção, o público-alvo de um restaurante pode ser a demanda que procura um Buffet por peso, tendo o seu serviço rápido, a fim de atender às pessoas que estão trabalhando. Desta forma, este público necessita de uma alimentação rápida, com um preço compatível e com variedades dos itens do Buffet. Nesta direção, os restaurantes são estabelecidos conforme seus conceitos. Neste sentido, dos estabelecimentos que serão apresentados, relacione a alternativa **CORRETA** que se enquadra no conceito de Brasserie.

A) Apresenta um cardápio extenso, com aceitação geral. Esse estabelecimento atende uma demanda eclética, assim atendendo as diversas faixas etárias. São restaurantes que apresentam decoração simples, com louças e enxoval simples.

B) Geralmente estão localizados dentro de hotéis ou em locais para hospedagem. Os cardápios nesses restaurantes são compostos por preparações reconhecidas e estabelecidas internacionalmente. Assim, o cliente sabe o que encontrará na composição do cardápio, pratos de seu conhecimento, sem almejar experiências gastronômicas. A decoração desses estabelecimentos são decorados de forma clássica e sóbria, com música e eventualmente piano – bar ou um piano simples.

- C) Estão associado a um chefe, tendo um cardápio com considerável inventividade. A decoração se apresenta de uma forma elegante. Além disso, caracteriza-se por possuir a função do sommelier. Na Europa, costumar estar fora dos centros urbanos e aproveitando alguns elementos regionais de arquitetura e decoração. O espaço desses estabelecimentos comportam geralmente 60 e 80 pessoas.
- D) Apresentam preparações representativo de culinária específica. Observa-se ainda a especialização da culinária ou cultura de um país e região.
- E) É um restaurante e casa de bebidas ao mesmo tempo. Típica da Baviera expandiu-se principalmente na Alemanha, França e suíças. Na Europa, existe uma divisão do espaço sendo um para serviço de bebidas e outro para o serviço de refeições, que incluem pratos variados e típicos.

12) Em relação ao conceito de restaurantes, apresenta-se a tipologia com as características de **coffe shop** mesclados com **fusion food, grill**. As preparações do cardápio são representativas em termos gastronômicos. Em relação ao serviço, se apresenta de uma forma atenciosa e eficiente. Do exposto, conceitua-se o referido estabelecimento como:

Assinale a alternativa CORRETA

- A) Casual Dinning
- B) Gastronômico
- C) Internacional
- D) Brasserie.
- E) Típico

13) Entre as atribuições do gestores de restaurante, uma é gerir e estabelecer critério para elaboração de cardápio. Neste sentido, durante a elaboração do cardápio alguns cuidados são importantes, pois deve-se considerar a luminosidade do salão e a quantidade de páginas. Nesta direção, deve-se observar o número de preparações oferecidas, pois o alto número implica em maior estoque(custo). Considerando a distribuição dos itens no cardápio por grupos, bem como uma maior rentabilidade, assinale a alternativa **CORRETA** de como se deve proceder na elaboração do cardápio.

- A) As preparações não devem estar separadas por preços na forma crescente, pois assim, o cliente têm tendência de escolher o preço médio ou mais baixo.
- B) Após uma engenharia de cardápio, separa-se por grupo os itens que possuem uma maior saída. Desta forma, diminui a quantidade de compra e estoque, conseqüentemente, promovendo uma maior rentabilidade e aumentando a margem de lucro.
- C) No momento da separação dos pratos é importante separá-los pela sequência dos serviços - entradas frias, entradas quentes, pescados, aves, carnes, queijos e sobremesas - ao mesmo tempo, deve-se organizar os itens dentro dos grupos sendo do mais lucrativo ao menos lucrativo.
- D) A distribuição do itens devem ser distribuídas da seguinte forma: aperitivo, aves, peixes, carnes e sobremesas.
- E) Os itens dentro do cardápio devem estar na sequência de preços, devendo estarem na ordem decrescente. Assim, com objetivo de induzir o cliente a escolher o valor mais alto.

14) O gerente de alimentos e bebidas conforme diagnóstico do funcionamento do restaurante, através do acompanhamento de indicadores, deverá criar estratégias com o objetivo de fazer ações corretivas e até mesmo ajustar algum indicador. Assim, a sugestão do chef que é apresentada nos cardápios, possui algumas funções específicas, sendo que o gerente/Chefe de cozinha poderão trabalhar esta opção no cardápio. A seguir, assinale a alternativa **CORRETA** correspondente em relação função da sugestão do chefe.

- A) A sugestão do chefe serve como isca para atrair os clientes.
- B) Esta modalidade serve para preparações rápidas, quando o comensal não possui tempo para esperar.
- C) A sugestão do chef é apresentada com valores promocionais, auxiliando no faturamento.
- D) Serve para dar saída a pratos encalhados na cozinha ou ingredientes que estão com prazo de validade para vencimento. Além disso, possui a função de testar a aceitação de pratos que poderão a ser incluso no cardápio.
- E) Serve para divulgar o restaurante.

15) Para a elaboração de um cardápio, é de extrema importância a utilização de ficha técnica. Alguns dados são importantes neste documento como: nome de receita, tamanho da receita, custo da receita, custo da porção, ingredientes, quantidades, unidade, forma de compra, preço, rendimento, preço limpo, rentabilidade em porcentagem e custo. Neste sentido, numa produção de camarões, foi comprado 2 kg. Consequentemente, após a limpeza deste crustáceo o peso ficou 1,2 kg. Assim, **ASSINALE** a alternativa correta que representa o rendimento do camarão, considerando que o dado será utilizado para compra deste insumo e também para o CMV.

- A) 800 kg
- B) 1200kg
- C) 70 %
- D) 60 %.
- E) Nenhuma das alternativas estão corretas.

16) Existem várias formas de elaboração do preço de venda. No entanto, o método científico baseia-se na formação de preço considerando os custos de produção diretos e indiretos. Para isso, será utilizado neste método o CMV absoluto, sendo o custo direto de matéria prima para a produção de determinados produtos. Considerando o custo direto matéria prima de R\$ 3,01, tendo um indexador de 33%, **ASSINALE** a alternativa correta em relação ao preço de venda parcial do referido produto.

- A) Preço da venda parcial R\$ 9,12
- B) Preço da venda parcial R\$ 12,00
- C) Preço da venda parcial R\$ 8,00
- D) Preço da venda parcial R\$ 20,00.
- E) Preço de venda parcial R\$ 15,00

17) Um determinado restaurante faz a distribuição de seus custos com folha de pagamento de 30% em relação à receita, de 25 % com gastos operacionais , ao mesmo tempo, almeja ter um lucro de 10 % da receita. Nesta direção, considerando os custos diretos e indiretos, bem como o fator indexador, **ASSINALE** a alternativa referente quanto deverá ser o seu CMV.

- A) Considerando que terá 10 % com gastos relativos a impostos seu CMV será de 23 %.
- B) Para alcançar a rentabilidade desejada, necessita-se uma margem de 45 % do CMV.
- C) Fator indexador de Custo=33% múltiplo indexador de custo=1 fator de multiplicação 3 = 30 %. Logo, o CMV será de 30 %.
- D) O CMV será de 40 %.
- E) Conforme todas as variáveis apresentadas, o CMV será 35%.

18) Para uma produção atender ao consumo de 10 pessoa com a preparação de bolinho de bacalhau, sendo que em media uma pessoa come 40g , resultando no total de 400g , será necessário um volume(peso bruto) para atender esta demanda. Com base nesta informação, considerando que o fator de correção é 1, 84 **ASSINALE** a alternativa correta que corresponde ao peso bruto necessário para servir as 10 pessoas.

- A) 500 kg
- B) 736 kg
- C) 800 kg
- D) 900 kg
- E) 850 kg

19) Relacionado com a questão anterior, será utilizado o mesmo processo aplicado no bacalhau. No entanto, teremos a produção de um contra filé com um peso bruto de 2.200 kg sendo que após a limpeza pesará 1.700 g. Com base nesses dados, qual será o fator de correção desta preparação?

- A) 1000 kg
- B) 1,29
- C) 1,84
- D) 1, 20
- E) 60

20) Para o melhor funcionamento de um restaurante Gastronômico ou/e Internacional divide-se as funções em gerencias e operacionais. Assim , segue as seguintes atribuições e responsabilidades: desenvolvida por um dos profissionais que atuam dentro em restaurante:

Responsável pelo planejamento, organização, controle e supervisão geral das atividades operacionais, técnicas e administrativas do setores de alimentos e bebidas tais como: restaurante, bar, copa e cozinha e setores de apoio, inclusive os contratos de terceirizados. Além disso, este profissional é responsável pela estruturação do cardápio: coordena a elaboração e alteração de cardápio dos pontos de vendas, banquete, eventos, entre outros. Preço de mercado: acompanha as condições e tendências do mercado, colaborando com o planejamento de vendas e marketing. Compras e estoque: acompanha as tendências e a disponibilidade de materiais e produtos sujeitos a variações sazonais; acompanha e sugere níveis de estoque dos materiais, bem como as condições de armazenagem e transporte; analisa a condições providencia a compra de materiais e utensílios. Controle interno: analisa os relatórios e estatísticas de produção, entre outras atribuições. Em relação as referidas atribuições e responsabilidades, **ASSINALE** a alternativa correta ao profissional que exerce a referida função.

- A) Gerente de Alimentos e Bebidas
- B) Maître Executivo
- C) Maître d'Hotel
- D) Chefe Executivo
- E) Sommelier

21) A mise em place significa o conjunto de atividades necessárias para deixar o restaurante pronto para abertura. Esta atividade é feita diariamente. **ASSINALE** a alternativa que apresente a sequência correta da mise em place no salão.

- A) colocação e alinhamento das mesas e cadeiras; polimento do material, colocação de mollettons e toalhas; colocação de peças de couvert; decoração do ambiente e das mesas; verificação das condições de funcionamento dos sanitários, verificação das rodas dos carrinhos para alimentos e verificação dos sistemas de som e iluminação.
- B) verificação de produtos disponíveis para a comercialização, adequação da mise em place conforme o cardápio.
- C) limpeza geral do salão; inspeção, limpeza e polimento das peças de serviços; inspeção, limpeza e suprimento do ménage; inspeção, limpeza e funcionamento das cortinas; colocação e alinhamento das mesas e cadeiras; colocação de mollettons e toalhas; colocação de peças de couvert; decoração do ambiente e das mesas; verificação das condições de funcionamento dos sanitários, verificação das rodas dos carrinhos para alimentos e verificação dos sistemas de som e iluminação.
- D) lavagem do chão, polimento do material, layout das mesas, montagem das mesas, verificação das reservas, ornamentação nas mesas.
- E) Polimento do material, verificação das reservas, layout do salão e montagem das mesas.

22) A forma do serviço dos restaurantes é organizado de acordo com seu conceito. Ainda, pode-se estabelecer critérios e formas de executar o serviço a mesa. Logo, segue as principais características de uma forma de serviço .

O serviço é iniciado com o posicionamento do prato em frente ao cliente, pelo garçom, pelo lado direito. Na sequência, a travessa é apresentada pelo lado esquerdo do cliente com a mão protegida por uma guardanapo de serviço entre a travessa e a mão. Para servir, pelo lado esquerdo do comensal, o garçom se inclina levemente e com a mão direita retira da travessa uma porção de alimento, colocando-a na parte inferior do prato do cliente. Sempre utilizando o sistema de alicate. Conforme as informações apresentadas, **ASSINALE** a alternativa que corresponde ao serviço apresentado.

- A) À francesa
- B) À inglesa Indireto.
- C) Serviço de Gérardon
- D) À inglesa
- E) À inglesa direto

23) Referente a forma de serviço a mesa, existe um serviço onde os alimentos são servidos em porções definidas, dispostas separadas na travessa. Para o início deste serviço, entrega-se um novo prato vazio, estando pré-aquecido, sendo posto a mesa pelo lado direito. Na sequência, a travessa que venho da cozinha com as preparações, é colocada sobre a mão esquerda do garçom, sendo que este apresenta ao lado esquerdo do cliente. Assim, o próprio cliente se serve da travessa. Do exposto, esta metodologia de serviço pode ser conceituada como:

ASSINALE A ALTERNATIVA CORRETA

- A) Á francesa
- B) À inglesa
- C) Á inglesa direto
- D) Serviço de Travessa.
- E) Serviço a Russa.

24) Ainda em relação a forma de serviço á mesa, vale ressaltar que escolha do serviço, deve estar relacionada com o conceito do restaurante, bem como a capacidade técnicas dos profissional. Todavia, também deve-se considerar o espaço e a estrutura física necessária. A seguir, assinale a alternativa que apresenta a denominação correta entre o serviço à inglesa indireta e de guéridon.

- A) O servi à inglesa indireto, a travessa é apresentada pelo lado esquerdo do cliente, sendo que o garçom irá executar o serviço a partir da travessa.
- B) Não iguais, não apresentam diferenças.
- C) No serviço de guéridon, todo o processo de montagem do prato é feito no próprio guéridon. Por isso, se deferência do serviço à inglesa indireto.
- D) No serviço à inglesa indireto, as travessas são dipostas sobre a mesa. Assim, casa comensal deve servir seu prato.
- E) Para a realização do serviço de guéridon as guarnições são proporcionadas em cada prato. Assim, os pratos principais são dispostos na mesa.

25) A documentação do processo de estocagem é de extrema importância, pois através desses documentos será possível verificar a locação dos custos de matérias para os diversos centros de custos. Assim, **ASSINALE** a alternativa que corresponde ao documento de ficha de Kardex.

- A) Documento permanente, que apresenta o histórico da movimentação do produto. Neste sentido, este documento é de grande importância para detectarmos o histórico de consumo, saída e destinos, bem como a sua evolução de preço.
- B) Esse instrumento é o mais mais importante para controlar o desempenho do restaurante. Com esta ferramenta se pode apontar o consumo real, possibilitando o calculo entre estoques iniciais e finais e volume de compra em determinado período.
- C) Esse é um dos documentos é dos mais efetivos para verificar informações de diversos setores. A apuração dos dados que são obtidos deste documento , são elaborados pelo departamento de alimentos e bebidas e controladoria. Esta atividade consiste na pesagem e contagem de todos os itens em estoque
- D) Através destes documentos , se confere os valores das fichas de prateleiras com os volumes de estoques, assim com a data de validade. Desta forma, esses valores devem ser idênticos, pois caso não estejam condizentes, deve-se verificar o motivo, analisando as outras documentações, como o objetivo de verificar se houve algum erro de lançamento ou se existe alguma desvio de mercadoria.

E) Instrumento básico de anotação de estoque. Deve ser preenchido a cada alteração de volume de estoque. Durante a apuração do inventário, essas fichas são utilizadas para verificar se os dados que constam na ficha são concomitantes com os valores do estoque. Esses documentos ficam na própria prateleira.

26) O consumo médio de mercadoria , tem por finalidade apurar um custo médio do itens que compõe o mix de compras e estoques. Assim, sua função é detectar qual o custo médio de consumo dos itens do estoque. Neste sentido, se há 250 itens em estoque e o consumo total de itens do período de um mês foi de R\$ 8.000,00, qual será o consumo médio de cada item ?

ASSIANALE a alternativa correta.

- A) R\$ 60,00
- B) R\$ 250,00
- C) R\$ 32,00
- D) R\$ 120,00
- E) R\$ 8,00

27) Para o gerenciamento de um restaurante é necessário determinar os custos,sendo que após o obtenção desses dados será possível terminar o lucro e controlar as operações. Contudo, tendo conhecimento dos custos será possível agir em situações de problemas relacionados com o preço de venda, e verificar a contribuição de cada produto ou linhas de produtos para composição de lucro, entre outras. Com o exposto, quais das alternativas se referem a custos diretos?

ASSINALE a alternativa correta

- A) São os gastos que não podem ser alocados objetivamente aos produtos. Os critérios de rateio são utilizados para a locação desses custos.
- B) São custos relacionado com relacionados com aluguel.
- C) Esses representam somente o gastro com a mão de obra.
- D) São os custos que naturalmente estão relacionados conforme às unidades de produção. Desta forma, os materiais e a mão-de-obra envolvidas na preparação dos produtos seriam a designação desses custos. Para a sua mensuração basta dimensionar a produção.
- E) São custos relacionados com o aluguel e gastos com os insumos.

28) Para medição dos resultados de um Buffet a quilo, aconselha –se utilizar um mapa de apuração diário, contendo informação relacionadas como o consumo de estocáveis, hortifrutí , perecíveis, descartáveis, entre outros. Além disso, receita total de valores e quantidade de refeições servidas e bebidas, e despesas operacionais. Considerando que o restaurante teve uma receita bruta de R\$ 2.323,00,(valores de bebidas e comidas) sendo que o consumo de matéria prima foi no valor de R\$ 702,00 ; com 335 couverts, com despesas operacionais de R\$ 33,00, tendo um CMV de 37,02 em % , **ASSINALE** a alternativa correta em relação a porcentagem de lucro sobre a venda. Conforme tabela ilustrativa.

- A) 10%
- B) 15 %
- C) 16 %
- D) 9 %
- E) 20 %

| MAPA DE APURAÇÃO DE CUSTO DIÁRIO | | | | | | DIA | 22/8/05 | PREÇO DE VENDA P/QUILO | 12,90 |
|--|------------|-------------|--------------|--------------|--------|---|---------|------------------------|-------|
| CONSUMIDO | | | | | | RECEITA BRUTA (VENDAS TOTAIS) | | | |
| Docum. | Estocáveis | Hortifruiti | Perecíveis | Descartáveis | Outros | Total das refeições-Und/Quilos | | 335 | |
| 343 | | 95,00 | | | | Valor total das refeições | | R\$ 1.897,00 | |
| 344 | | 47,00 | | | | Valor total das bebidas | | R\$ 378,00 | |
| 355 | | | 92,50 | | | Outros | | R\$ 37,00 | |
| 357 | | | 34,00 | | | Receita Total (1) | | | |
| 324 | 234,00 | | | | | R\$ 2.312,00 | | | |
| 356 | | | 11,20 | | | CONSUMO DE MATÉRIA PRIMA (insumos) | | | |
| 357 | | | 48,00 | | | Estocáveis | | 234,00 | |
| 358 | | | 70,00 | | | Hortifruiti | | 142,00 | |
| 360 | | | | 23,00 | | Perecíveis | | 303,20 | |
| 359 | | | 38,00 | | | Descartáveis | | 23,00 | |
| 361 | | | 9,50 | | | Outros | | - | |
| | | | | | | Total Desp.c/Insumos (2) | | | |
| | | | | | | 702,20 | | | |
| | | | | | | DESPESAS OPERACIONAIS | | | |
| | | | | | | Utensílios | | 18,00 | |
| | | | | | | Equipamentos | | | |
| | | | | | | Instalações | | | |
| | | | | | | Serviços externos | | 15,00 | |
| | | | | | | Emergências | | | |
| TOTAIS | 234,00 | 142,00 | 303,20 | 23,00 | - | Total Desp. Operac. (3) | | | |
| | | | | | | 33,00 | | | |
| DEMONSTRATIVO DOS RESULTADOS | | | | | | C.M.V por Quilo | | | |
| Despesas Gerais (Balancete*) por dia | | | | | | (Custo da Mercadoria Vendida) | | | |
| Consumo de Matéria Prima (insumos) | | | | | | Consumo de Matéria Prima | | 702,20 | |
| Despesas Operacionais | | | | | | Receita Bruta por quilo | | 1.897,00 | |
| Total de Despesas | | | | | | C.M.V em % | | | |
| 1.528,12 | | | | | | 37,02 | | | |
| RESULTADO OPERACIONAL | | | | | | LUCRO POR QUILO VENDIDO | | | |
| RECEITA BRUTA (Vendas totais) | | | | | | LUCRO POR QUILO | | | |
| 2.312,00 | | | | | | 1,10 | | | |
| (-) Total de Despesas | | | | | | FOTE:MAGNNÉE(2005, p.107) | | | |
| 1.528,12 | | | | | | | | | |

29) Conforme a questão anterior, o restaurante teve um faturamento de R\$ 2.312, 00. Com base nesses dados, deve-se considerar a importância da informação em relação ao couvert médio(ticket médio). Nesta direção, conforme os dados apresentados na tabela da questão anterior, considerando o preço de venda a quilo de R\$ 12, 90, sendo que teve 335 clientes, **ASSINALE** a opção corretam em relação ao couvert médio do dia.

- A) R\$ 6, 90
- B) R\$ 25, 96
- C) R\$ 12,90
- D) R\$ 25,80
- E) R\$ 30,00

30) O CMV é um dos índices que se deve ter muita atenção na operação, pois pode comprometer a rentabilidade, a partir do faturamento. Assim, representa a percentagem da receita que está comprometido com os custos de matéria prima. Conforme uma operação que teve um estoque inicial de R\$ 20.000,00, acrescentado de compras no valor de R\$ 25.000,00,sendo que no final da operação restou um saldo de R\$ 15.000, 00. A partir dos dados apresentados, **ASSIANLE** a alternativa correspondente ao CMV desta operação, sendo que houve um faturamento de R\$ 90.000.00.

- A) 37 %
- B) 38 %
- C) 33 %
- D) 40 %
- E) 35 %

31) De acordo com os dados da questão anterior, considerando o valor do consumo da mercadoria, acrescido do valor de R\$ 22.500,00 com gastos de mão de obra. **ASSINALE** a alternativa que apresenta a porcentagem correta do prime cost, sendo que o valor do faturamento é de R\$ 90.000,00.

- A) 60 %
- B) 40 %
- C) 30 %
- D) 45%
- E) 58,33 %

32) O índice de estoque é de extrema importância para o gerenciamento de um restaurante, sendo que o índice vai representar a velocidade de uso dos itens de estoque. Vale considerar que o tipo de operação também varia conforme o tipo de restaurante. A partir do valor médio de estoque no valor de R\$ 20.000,00, sendo que se teve um estoque inicial no valor de R\$ 15.000,00 mais compra de R\$ 35.000,00, sendo que após a utilização o estoque final ficou no valor de R\$ 25.000. Com base nesses dados, **ASSINALE** a alternativa correta que corresponda ao giro do estoque da referida operação.

- A) 2 vez
- B) 1, 25 vez
- C) 1, 20 vez
- D) 3 vez
- E) 4 vez

33) O autor Falconi trabalha uma metodologia de trabalho que pode ser executada em qualquer empresa, inclusive em restaurantes. Um das atividades que este ator trabalha é o Gerenciamento da Rotina de Trabalho do Dia - Dia. Com base no que este autor trabalha, **ASSIANLE** a alternativa correta em relação a forma de Gerenciamento da Rotina do Trabalho.

- A) Na participação de todas as pessoas da empresa em seu efetivo gerenciamento. Na uniformização da linguagem e a melhoria da comunicação. No entendimento do papel de cada um para obtenção de resultados. Na melhoria da absorção das melhores práticas empresariais.
- B) Através de uma meta definida, reúne-se toda a equipe, por conseguinte apresenta o desafio. A partir desse momento, divide-se a equipe por atividades de forma que se consiga atingir os resultados estabelecidos.
- C) Na perfeita de definição da autoridade e da responsabilidade de cada pessoas. Na padronização dos processos e do trabalho, na monitoração dos resultados deste processo e sua comparação com as metas. Na ação corretiva no processo, a partir dos desvios encontrados nos resultados, quando comparados com as metas. Num bom ambiente de trabalho (5S) e na máxima utilização do processo mental das pessoas(CCQ e sistema de sugestões).Na busca continua da perfeição.
- D) A primeira etapa esta será descartar o que não é necessário. Logo, seleciona-se o que será útil sendo que a partir desse momento haverá a necessidade de identificar cada processo, possibilitando uma utilização por parte de todos os envolvidos. Assim, todos sabem onde encontrar cada material de trabalho. Vale acrescentar que a disciplina é fundamental neste processo. Por fim, cada coisa no seu local identificado, ambiente limpo e uma melhor ergonomia.
- E) Resume-se o gerenciamento da rotina do dia dia da seguinte forma: senso de utilização, senso de ordenação, senso da limpeza, senso de saúde e senso de autodisciplina.

34) O ponto de equilíbrio é um dado importante, pois através desta informações pode-se verificar se a receita está cobrindo seus custos(variáveis e fixos). Nesta direção, observe os seguintes dados:

Aluguel: R\$ 2500,00

Custo de Folha: R\$ 17.500,00

Despesas com matéria prima : R\$ 70.000,00

Receita no período: R\$ 100.000,00

Conforme os dados apresentados, assinale a alternativa correta em relação ao ponto de equilíbrio desta operação.

A) PE= R\$ 90.000,00

B) PE= R\$ 9.000,00

C) PE= R\$ 80.000,00

D) PE= R\$ 66.666,66

E) PE= R\$ 63.000,00

35) Considerando os valores apresentados na questão anterior: aluguel R\$ 2500,00; custo de folha R\$ 17.500,00; R\$ 70.000,00. Do exposto, **ASSINALE** a alternativa correspondente a porcentagem em relação aos custos fixos.

A) 20 %

B) 30 %

C) 37 %

D) 70 %

E) 25 %

36) Banquete é uma modalidade de evento/serviço que tem como objetivo reunir convidados , por ocasiões festivas, religiosas ou comemorativas. Assim, seu objetivo é a comemoração e confraternização, pois procura-se reunir pessoas com as mesmas crenças religiosas e políticas, e com as mesmas finalidades artísticas e gastronômicas. Conota-se o termo banquete pela suntuosidade da ocasião. Neste sentido, existem três grupos de banquetes: os formais ou à francesa, os meios formais ou à franco-americana, e os informais ou à americana. Conforme o exposto, relacione a alternativa correta em relação ao banquetes à franco-americana.

A) Todo o serviço é feito a mesa. Cabe ao pessoal servir alimentos e bebidas a mesa. Esses eventos se caracterizam pelo requinte.

B) Nesse eventos todo o serviço é feito na mesa de Buffet. Assim, cabe ao comensal se servir, ficando mais a vontade durante a festividade.

C) A concepção desse evento, os comensais tomam seu lugares, os garçon apresentam as travessas pelo lado esquerdo, e efetuam o serviço pelo lado esquerdo a partir das travessas.

D) Durante a execução dos serviços nesse evento, as bebidas e os alimentos são servidos de forma fixa ou volante. Assim cada comensal deverá se servir das iguarias e bebidas.

E) Os convidados sentam a mesa, pois a mise en place está disposta conforme o menu, sendo que os convidados deverão ser servir das iguarias na mesa de Buffet. Ao pessoal da sala, cabe executar o serviço de bebidas e o desembaraço das mesas.

37) Para o serviço do vinho, a mise en place deve ser feita considerando a especificidade de cada vinho. Nesta direção, a temperatura tem grande relevância para exaltar a qualidade de um vinho. Neste sentido, tem a temperatura mais apropriada como o objetivo de liberar os aromas e sabores. Conforme a especificidade de cada, **ASSINALE** a alternativa correta em relação a temperatura do serviço para vinhos brancos, suculentos e aromáticos.

- A) 10 -12°C
- B) 4 - 6°C
- C) 6 – 8 °C
- D) 6- 8 °C
- E) 12- 14°

38) Para mise en place do serviço de vinho tinto bem como todos os outros , é necessário um pouco de planejamento, sendo importante a medição da temperatura do líquido com a utilização de uma termômetro de vinhos. Nesta direção, qual a temperatura correta para o serviço de vinhos tintos vibrantes e frutados.

ASSINALE a alternativa correta.

- A) 16- 18°C
- B) 12 – 14°C
- C) 18- 20C°
- D) 19- 23C°
- E) 19 – 20C°

39) Relacionando com a questão anterior, **ASSINALE** a alternativa correta em relação a temperatura correta para o vinho rose.

- A) 6 – 8C°
- B) 10- 12C°
- C) 10 – 15C°
- D) 4 -6C°
- E) 12 – 14C°

40) A função do maitred´hotel é gerenciar os recursos humanos para as diversas situações dentro de um restaurante ou hotel. Durante um evento social, caberá a este profissional planejar : serviços, estruturas, produtos e recursos humanos. Conforme os tabelas apresentadas em cada alternativa, ASSINALE a opção que apresente todas a quantificações de pessoal correta. Os dados apresentados a seguir estão relacionados com a quantidade de clientes que cada garçom atende conforme as especificidade dos eventos apresentados.

A)

| Profissionais | Banquete Superfino À francesa | Banquete Normal À francesa | Banque à franco americana | Banquete à americana | Cocktail party |
|---------------|-------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| Maitre | 1/50 | 1/100 | 1/100 | 1/100 | 1/100 |
| Garçom | 1/10 | 1/16 | 1/30 | 1/30 | 1/30 |
| Barman | 1/50 | 1/80 | 1/150 | 1/150 | 1/80 |
| Ajudante de | 1/100 | 1/100 | 1/200 | 1/200 | 1/160 |

B)

| Profissionais | Banquete Superfino À francesa | Banquete Normal À francesa | Banque franco americana à | Banquete à americana | Cocktail party |
|---------------|-------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| Mâitre | 1/ 100 | 1/180 | 1/200 | 1/110 | 1/200 |
| Garçom | 1/20 | 1/32 | 1/40 | 1/40 | 1/80 |
| Barman | 1/200 | 1/160 | 1/150 | 1/150 | 1/80 |
| Ajudante de | 1/1200 | 1/200 | 1/300 | 1/300 | 1/320 |

C)

| Profissionais | Banquete Superfino À francesa | Banquete Normal À francesa | Banque franco americana à | Banquete à americana | Cocktail party |
|---------------|-------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| Mâitre | 1/110 | 1/200 | 1/300 | 1/120 | 1/300 |
| Garçom | 1/10 | 1/30 | 1/70 | 1/60 | 1/90 |
| Barman | 1/100 | 1/100 | 1/250 | 1/250 | 1/90 |
| Ajudante de | 1/300 | 1/300 | 1/300 | 1300 | 1/200 |

D)

| Profissionais | Banquete Superfino À francesa | Banquete Normal À francesa | Banque franco americana à | Banquete à americana | Cocktail party |
|---------------|-------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| Mâitre | 1/60 | 1/20 | 1/30 | 1/25 | 1/25 |
| Garçom | 1/3 | 1/7 | 1/7 | 1/7 | 1/7 |
| Barman | 1/20 | 1/25 | 1/35 | 1/7 | 1/20 |
| Ajudante de | 1/40 | 1/60 | 1/50 | 1/7 | 1/40 |

E)

| Profissionais | Banquete Superfino À francesa | Banquete Normal À francesa | Banque franco americana à | Banquete à americana | Cocktail party |
|---------------|-------------------------------|----------------------------|---------------------------|----------------------|----------------|
| Mâitre | 1/25 | 1/25 | 1/50 | 1/50 | 1/50 |
| Garçom | 1/7 | 1/8 | 1/15 | 1/15 | 1/15 |
| Barman | 1/25 | 1/50 | 1/70 | 1/75 | 1/40 |
| Ajudante de | 1/50 | 1/150 | 1/100 | 1/100 | 1/80 |