

PRODUÇÃO ALIMENTÍCIA

11) No sistema organizacional da cozinha encontramos um conjunto de cozinheiros que formam o que chamamos de “brigada”. Esta brigada é dividida por setores que denominamos de “praça de trabalho” e cada praça tem um chef responsável por uma determinada produção. Todos estão subordinados ao Chef de Cozinha.

Sendo assim, é **correto** afirmar:

A ⇒ O chef steward é responsável pelo preparo de sopas, pratos a base de ovos, legumes secos e frescos, quiches e suflês, entre outros.

B ⇒ O chef de cozinha é responsável apenas pela supervisão das praças de trabalho.

C ⇒ Os responsáveis pelas mais importantes praças são os chef's: saucier, garde-manger, entremétier e rôtisseur.

D ⇒ O chef patissier é o substituto de cada praça quando o chef dessa praça está em seu dia de folga.

E ⇒ O chef possonnier é o responsável pelo preparo de todos os fundos e molhos quente, carnes e aves braseadas, pochê e sautés.

12) A praça de garde-manger é uma praça fundamental para a restauração pois, além de prepara os molhos, o buffet frio, as saladas, os aspics, as terrines, os canapés, tem também a responsabilidade do pré-preparo das carnes: limpando, desossando, filetando, porcionando, picando, acondicionado, congelando, descongelando, tanto as carnes de gado, aves e pescados, como outros similares, para posterior utilização nas praças do “rôtisseur / saucier”.

Para essa tarefa o local dessa praça de trabalho deve ser climatizado a:

A ⇒ 21°C **C** ⇒ 18°C **E** ⇒ -02°C

B ⇒ 25°C **D** ⇒ 12°C

13)) Um jovem chef foi contratado para realizar um jantar para 150 pessoas e o tema principal do festim era a carne bovina. No Brasil temos 20 tipos de cortes diferentes de carne bovina sendo que no exterior os cortes são diferentes dos nossos. Ele poderia cozinhar vários pratos utilizando apenas as carnes que recebem a classificação “de primeira” no Brasil. Ele escolheu os pratos que mais lhe apeteciam e para tal escolheu as seguintes carnes: filé-mignon, lagarto, acém, filé de costela e aba de filé.

A escolha do jovem chef foi:

A ⇒ errada, pois acém, filé de costela e aba de filé são classificadas como “carnes de segunda”.

B ⇒ errada, pois acém, filé de costela e lagarto são classificadas como “carnes de segunda”.

C ⇒ acertada, pois filé mignon, lagarto e acém são classificadas com “carnes de primeira”.

D ⇒ acertada, pois ninguém perceberia os tipos de carnes que ele utilizou.

E ⇒ errada, pois lagarto, acém e filé de costela são classificadas como “carnes de segunda”.

14) O forno combinado foi desenvolvido na Alemanha e está cada dia mais presente nos restaurantes e já existem versões menores para residências. Sua versatilidade consiste em ser um equipamento com a possibilidade de variados processos de cocção em um só equipamento.

As funções mais comuns de um forno combinado são:

A ⇒ regeneração, convecção, condução e vapor.

B ⇒ ar úmido, calor combinado e radiação.

C ⇒ convecção, radiação, regeneração e vapor.

D ⇒ banho-maria, regeneração, convecção e radiação.

E ⇒ seco, vapor, banho-maria e regeneração.

15) Em bases de cozinha encontramos os molhos. Molho nada mais é do que um líquido espesso e saboroso que acompanha um alimento com a finalidade de acentuar seu sabor. Existem algumas classificações de molho, entre elas os molhos quentes e frios, com base clara ou escura.

Nesse sentido, é correto afirmar, **exceto**:

A ⇒ o molho demi-glace tem como agente de ligação o roux e tem uma base escura.

B ⇒ o molho espanhol tem como agente de ligação o ovo e tem uma base escura.

C ⇒ - o molho bechamel tem como agente de ligação o roux e tem uma base clara.

D ⇒ o molho holandês não tem como agente de ligação o roux e tem uma base de gema.

E ⇒ o molho vinagrete tem não tem agente de ligação e não tem uma base de classificação mas é considerado um molho frio.

16) O uniforme na cozinha tem por finalidade a higiene e proteção. Um funcionário sem uniforme ou com uniforme sujo e desleixado é um indicativo de um serviço displicente e de baixa categoria. O uniforme deve ser confortável, mas ajustado ao corpo

(TEICHMANN, Ione. "Tecnologia Culinária". 2000. p73)

Considerando o texto acima, analise as afirmações a seguir.

- I *Os sapatos devem ser antiderrapantes, de cadarço, de couro ou borracha, preto ou branco.*
- II *A doma, avental, chapéu e camiseta devem ser de cores fortes para disfarçar a sujeira e assim podem ser usados por mais tempo sem lavar.*
- III *Os uniformes devem ser trocados no mínimo diariamente e usados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico, reservado para esse fim.*
- IV *A calça, xadrez ou preta, de material leve e resistente, deve ter bolsos laterais para facilitar o armazenamento de itens como caneta, relógio e celular.*

Sobre o exposto acima, é **correto** afirmar:

- A ⇒ Somente a I está correta.
- B ⇒ Somente I e II estão corretas.
- C ⇒ Somente II e IV estão corretas.
- D ⇒ Somente a III está correta.
- E ⇒ Somente a II, III e IV estão corretas.

17) Assim como a batata, o arroz é um alimento bastante versátil. Seu sabor suave possibilita a criação de uma variedade de pratos, podendo ser ingrediente principal, acompanhamento ou até componente de outras preparações.

(400g Técnicas culinárias. 2007. p178).

Para uma perfeita cocção de arroz branco pelo método pilaf, é **correto** afirmar:

- A ⇒ Não refogamos os grãos, adicionamos água fria em uma panela, esperamos aquecer bem, juntamos os grãos e quando estes estiverem cozidos escorremos o excesso de água, e só então finalizamos adicionado o tempero.
- B ⇒ Refogamos os grãos em gordura quente, adicionamos água ou caldo e finalizamos a cocção no fogão.
- C ⇒ Refogamos os grãos em gordura quente, adicionamos água ou caldo e finalizamos a cocção no forno a 180°C.

D ⇒ Refogamos os grãos em gordura quente, adicionamos água ou caldo e finalizamos a cocção em uma panela elétrica.

E ⇒ Refogamos os grãos em gordura e cozinhamos com vinho tinto.

18) A RDC 216/04, da ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária, sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece no parágrafo 4.6, procedimentos a serem adotados por manipuladores de alimentos, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

Nesse sentido, analise as afirmações a seguir.

- I *Os manipuladores devem usar cabelos presos e protegidos por redes, toucas ou outro acessório apropriado para esse fim, não sendo permitido o uso de barba. As unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base. Durante a manipulação, devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem.*
- II *O controle da saúde dos manipuladores não precisa ser registrado, mas deve ser realizado de acordo com a legislação específica.*
- III *Os manipuladores podem eventualmente fumar, cantar, assobiar, espirrar, cuspir, tossir, comer, manipular dinheiro ou praticar outros atos que possam contaminar o alimento, durante o desempenho das atividades.*
- IV *Os manipuladores que apresentarem lesões e ou sintomas de enfermidades que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos devem ser afastados da atividade de preparação de alimentos enquanto persistirem essas condições de saúde.*
- V *Os manipuladores de alimentos devem ser supervisionados e capacitados periodicamente em higiene pessoal, em manipulação higiênica dos alimentos e em doenças transmitidas por alimentos. A capacitação deve ser comprovada mediante documentação.*

Todas as afirmações **corretas** estão em:

- A ⇒ I - IV - V
- B ⇒ II - III - IV
- C ⇒ II - III - V
- D ⇒ III - IV
- E ⇒ IV - V

19) Ione (Técnicas Culinárias, 2000) diz em que “Quando trabalhamos na preparação dos alimentos e, através de nossa criatividade, conseguimos apresentar produtos com os mais variados aspectos e diferentes sabores, às vezes, não nos damos conta de que para obter esse sabor usamos apenas três tipos de calor: calor seco, calor úmido e calor misto”. Uma vez conhecidas as maneiras de transmissão de calor e as características dos principais grupos de alimentos passa-se aos métodos de cocção. Esses métodos devem ser vistos como fórmulas que, aplicadas a diferentes ingredientes produzem resultados diversos.

Sobre os métodos de cocção, correlacione as colunas a seguir:

- (1) Cozimento a vapor
- (2) Escalfado ou poché
- (3) Brasear
- (4) Saltear
- (5) Branquear

- () Significa pré-cozer rapidamente os alimentos. Este método é próprio para os legumes, as verduras como folhas, batatas e produtos de batatas (batata frita), massas (macarrão), entre outros.
- () Cozinhava os alimentos pelo contato com o calor úmido criado através do aquecimento de algum líquido sem que o alimento entre em contato com ele, também chamado de cocção indireta.
- () Realizado em alta temperatura, com uso de pouca gordura e rapidamente. Deve-se saltear um pouco de alimento por vez, e mexido constantemente.
- () Cozinhar o alimento lentamente em líquido com a adição de ácido em baixa temperatura. O ácido (normalmente o vinagre) acelera a cocção da proteína, além de intensificar o sabor. Indicado para proteínas mais sensíveis.
- () Dourar previamente o alimento; em pedaços grandes, em gordura quente e em seguida cozinhá-lo com pouco líquido em panela tampada.

A sequência **correta**, de cima para baixo, é:

- A** ⇒ 1 - 5 - 2 - 3 - 4
- B** ⇒ 3 - 4 - 2 - 5 - 1
- C** ⇒ 5 - 1 - 4 - 3 - 2
- D** ⇒ 5 - 1 - 4 - 2 - 3
- E** ⇒ 4 - 2 - 3 - 1 - 5

20) A denominação genérica PESCADOS consiste de peixes, crustáceos, moluscos, anfíbios, quelônios, mamíferos de água salgada ou doce que se destinam à alimentação humana, sendo também enquadradas as algas, plantas e os animais aquáticos que se destinam ao mesmo fim.

Analise as afirmações a seguir, considerando o tema acima.

- I** Peixes e frutos do mar deterioram muito mais depressa do que outras carne (bovina, suína e de ave), portanto, devem ser cozidos no mesmo dia em que forem comprados ou tão logo seja possível, mantendo sob refrigeração. Se guardar peixes ou produtos do mar por uma noite, guarde-os em recipientes de metal destampado, sob refrigeração, para que o ar frio mantenha a refrigeração mais intensa.
- II** Os CRUSTÁCEOS caracterizam-se por possuírem carapaça (e/ou esqueleto externo), onde se prendem os músculos. Em geral, têm um par de mandíbulas, um par de antenas e um par de maxilas.
- III** Os MOLUSCOS bivalves caracterizam-se por possuírem uma concha, que lhes protege o corpo, com exceção do polvo e da lula, que possuem tentáculos.
- IV** Os CEFALÓPODES são moluscos que possuem os “pés na cabeça”, ou seja, têm tentáculos ou braços ligados diretamente à cabeça.
- V** Os cortes mais comuns para peixes são: inteiro, filé, filé em forma de borboleta, tranche, goujon e paupiette.

Todas as afirmações **corretas** estão em:

- A** ⇒ I - II - III
- B** ⇒ I - IV
- C** ⇒ II - III - IV
- D** ⇒ IV - V
- E** ⇒ III - IV - V