



Prefeitura de Extrema -MG
Cozinheira

LÍNGUA PORTUGUESA

Organização textual: interpretação dos sentidos construídos nos textos verbais e não verbais; características de textos descritivos, narrativos e dissertativos;	1
Elementos de coesão e coerência.	3
Aspectos semânticos e estilísticos: sentido e emprego dos vocábulos;	5
tempos e modos do verbo	6
Uso dos pronomes;	7
Metáfora, antítese, ironia.....	9
Aspectos morfológicos: reconhecimento, emprego e sentido das classes gramaticais em textos; elementos de composição das palavras.....	15
Mecanismos de flexão dos nomes e dos verbos.....	26
Processos de constituição dos enunciados: coordenação, subordinação	29
Concordância verbal e nominal.	34
Sistema gráfico: ortografia;.....	36
Regras de acentuação;	37
Uso dos sinais de pontuação.	39
Exercíciosb.....	44
Gabarito.....	52

MATEMÁTICA

Números e Operações: O sistema de numeração decimal.....	1
Resolução de problemas envolvendo as operações de adição, subtração, multiplicação, divisão. Números primos	2
Potenciação.....	12
radiciação com números reais.....	15
Múltiplos e divisores de um número natural. Regras de divisibilidade.....	20
Razão e proporção. Divisão direta e inversamente proporcional.	22
Média aritmética e ponderada.	25
Porcentagem.	29
Operações com polinômios.	32
Fatoração e Produtos Notáveis	35

SUMÁRIO



Equações e sistemas do 1º e 2º graus.	39
Grandezas e Medidas: Sistema de medidas de comprimento, área, capacidade, volume, tempo e massa. Cálculo de áreas e perímetros.	49
Sistema monetário Brasileiro.	55
Espaço e Forma: Relações lineares e angulares nos polígonos regulares. Relações métricas no triângulo retângulo.	58
Tratamento da Informação: Princípio multiplicativo.....	67
Interpretação de tabelas. Gráficos de barras, colunas e setores. Análise e interpretação básica	73
Exercícios.....	78
Gabarito.....	86

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

Noções gerais sobre higienização: pessoal, equipamentos, utensílios e área física de cozinhas e refeitórios de maneira geral.	1
Noções gerais sobre administração de cozinhas e refeitórios: armazenamento, controle de estoque e distribuição de refeições e alimentos.	31
Conhecimento de higienização e características próprias dos alimentos. Conhecimento sobre pré-preparo e preparo de alimentos	32
Noções gerais sobre a utilização de EPIs de acordo com as atividades referentes ao cargo.....	36
Exercícios.....	44
Gabarito.....	50

SUMÁRIO



Língua Portuguesa

Existem muitas linguagens e cada uma delas é composta de diversos elementos. Alguns exemplos: letras e palavras são elementos da linguagem escrita; cores e formas são elementos da linguagem visual; timbre e ritmo são alguns dos elementos da linguagem sonora.

A linguagem expressa, cria, produz ou comunica algo. Há linguagens verbais e **não verbais**. Cada uma delas é composta por diversos elementos. Alguns exemplos: letras e palavras são elementos da linguagem verbal; cores e formas são elementos da linguagem visual; timbre e ritmo são alguns dos elementos da linguagem sonora.

Linguagem verbal

A linguagem verbal é caracterizada pela comunicação através do uso de palavras. Essas palavras podem ser faladas ou escritas. O conjunto das palavras utilizadas em uma língua é chamado de léxico.

Linguagem não verbal

A comunicação não verbal é compreendida como toda a comunicação realizada através de elementos não verbais. Ou seja, que não usem palavras.

	<u>Linguagem verbal</u>	<u>Linguagem não verbal</u>
<u>Elementos presentes</u>	Palavras	Imagens Gestos Sons Expressões corporais e faciais
<u>Exemplos</u>	Conversas Discursos Textos Rádio	Língua de sinais Placas de aviso e de trânsito Obras de arte Dança

Interpretação de linguagem não verbal (tabelas, fotos, quadrinhos, etc.)

A simbologia é uma forma de comunicação não verbal que consegue, por meio de símbolos gráficos populares, transmitir mensagens e exprimir ideias e conceitos em uma linguagem figurativa ou abstrata. A capacidade de reconhecimento e interpretação das imagens/símbolos é determinada pelo conhecimento de cada pessoa.

Exemplos:

PLACA CHARGES





Matemática

O sistema de numeração decimal é de base 10, ou seja utiliza 10 algarismos (símbolos) diferentes para representar todos os números.

Formado pelos algarismos 0, 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, é um sistema posicional, ou seja, a posição do algarismo no número modifica o seu valor.

É o sistema de numeração que nós usamos. Ele foi concebido pelos hindus e divulgado no ocidente pelos árabes, por isso, é também chamado de «sistema de numeração indo-arábico».

HINDU 300 a.C	-	=	≡	♀	♂	♁	♂	♁	♀	♂
HINDU 500 d.C	७	१	२	३	४	५	६	७	८	९
ÁRABE 900 d.C	۱	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۰
ÁRABE (ESPANHA) 1000 d.C	1	۲	۳	۴	۵	۶	۷	۸	۹	۰
ITALIANO 1400 d.C	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
ATUAL	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0

Evolução do sistema de numeração decimal

Características

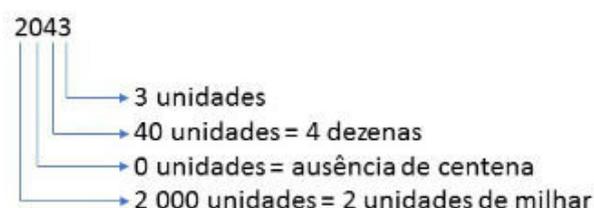
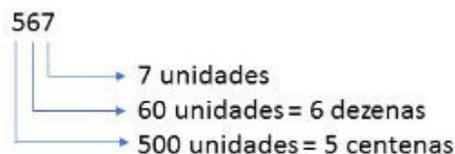
- Possui símbolos diferentes para representar quantidades de 1 a 9 e um símbolo para representar a ausência de quantidade (zero).
- Como é um sistema posicional, mesmo tendo poucos símbolos, é possível representar todos os números.
- As quantidades são agrupadas de 10 em 10, e recebem as seguintes denominações:

10 unidades = 1 dezena

10 dezenas = 1 centena

10 centenas = 1 unidade de milhar, e assim por diante

Exemplos





Equipamentos essenciais para cozinha industrial

Antes de comprar os equipamentos

Nenhuma compra deve ser impulsiva, ainda mais quando se trata de uma empresa. É preciso ter calma e prudência para escolher os equipamentos certos. Não adianta ir pelo menor preço ou querer dar conta de tudo, é preciso analisar de forma crítica a sua situação atual. A ajuda de uma consultoria em nutrição, neste sentido, é válida.

É preciso levar em consideração alguns aspectos, como: orçamento disponível, número de refeições produzidas por dia, mão de obra, espaço disponível, reputação da marca, otimização no dia a dia, a legislação vigente, etc.

Por que comprar uma caldeira alta, com maior capacidade, se nenhum dos seus funcionários tem altura o suficiente para manuseá-la? Por que ter uma batedeira profissional se, normalmente, as sobremesas têm preparos simples?

Converse, antes, com a sua equipe. Quais equipamentos facilitam o dia a dia na cozinha? O que é útil e o que é supérfluo? Será que vocês precisam de um descascador de batata profissional? Quantos freezers são necessários de acordo com a demanda?

Compreendendo cada área

A cozinha funciona como uma dança, com ritmo e coreografia. Tudo deve fluir com a música, que, no caso, seriam as boas práticas de fabricação. Do recebimento para o armazenamento. Do armazenamento para o pré-preparo. Do pré-preparo para o preparo. Do preparo para a distribuição. Volta tudo outra vez.

Em cada uma das áreas de uma cozinha, diferentes equipamentos exercem diferentes funções. Ao compreender essa dinâmica, fica mais fácil identificar quais as necessidades da sua cozinha. A dica, aqui, é passar uma semana observando de longe o trabalho da equipe e notar em quais pontos é preciso uma otimização.

Além disso, em uma cozinha hospitalar, o carrinho térmico é essencial, enquanto em um self service este equipamento é substituído pelo balcão de distribuição. Em uma padaria, uma máquina para moldagem de massas é útil, enquanto em um restaurante de frutos do mar ela não faz sentido algum. Entende as diferenças?

Conhecer bem o seu cardápio também ajuda a cometer menos erros na hora da compra. Que tipo de comida você serve? Como é o tratamento deste alimento? Qual é o seu foco principal? Leve isto em consideração.



A importância de boas referências

Em casa, se o liquidificador apresentar defeito, o responsável envia para a assistência técnica e ficar sem o equipamento 1 semana não lhe trará problemas. Em uma cozinha industrial, se uma câmara frigorífica dá defeito, é um corre corre para descobrir como irão armazenar as carnes da forma correta. É provável que essa situação cause, além do desgaste físico e emocional, desperdício de alimentos e um aumento nos gastos.