

**PROVA DE CONHECIMENTO ESPECÍFICO**

**Questão 21**

Para o garçom desempenhar suas funções é indispensável portar alguns objetos. Assinale a alternativa que contenha somente estes objetos:

- a) guardanapo, comanda, abridor e isqueiro ou fósforos;
- b) caneta, abridor, comanda e isqueiro ou fósforos;
- c) guardanapo, caneta, faca, comanda e isqueiro ou fósforos;
- d) guardanapo, caneta, abridor, lápis e isqueiro ou fósforos;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 22**

O serviço em que o garçom retira a travessa da cozinha, a transporta até a mesa, apresenta e serve o cliente pelo lado esquerdo, distribuindo os alimentos no prato que está a sua frente, é chamado de:

- a) serviço à francesa;
- b) serviço à inglesa direta;
- c) serviço à inglesa indireta;
- d) serviço de prato pronto;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 23**

Procedimento para servir *whisky*: Retira-se a garrafa do bar, coloca-se na bandeja: o copo para *whisky*, o copo para apoio do dosador, o porta copo, o dosador, o balde para gelo e o pegador. Coloca-se o gelo no copo, dosa-se a bebida e serve o cliente pela direita. Qual a bebida que, além de ter seu próprio copo, este é colocado na horizontal e a bebida colocada até a sua borda, em seguida servida ao cliente?

- a) *vodka*;
- b) *steinhaeger*;
- c) vinho do Porto;
- d) *cognac*;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 24**

Ao servir vinhos, o garçom deve saber a temperatura adequada para cada tipo de vinho a ser servido. Sendo elas:

- a) champagnes entre 4°C e 6°C, vinho branco entre 6°C e 8°C, vinho tinto entre 16°C e 18°C;
- b) champagnes entre 0°C e 2°C, vinho branco entre 4°C e 6°C, vinho tinto a temperatura ambiente;
- c) champagnes entre 0°C e 2°C, vinho branco entre 4°C e 6°C, vinho tinto entre 18°C e 37°C;
- d) champagnes entre 4°C e 6°C, vinho branco entre 6°C e 8°C, vinho tinto a temperatura ambiente;
- e) nenhuma das alternativas.

### Questão 25

Na área de alimentos e bebidas, a hierarquia está presente, assim como na maioria das empresas. Especificamente nos restaurantes a ordem correta é:

- a) *maître d`hotel*, barman, garçom e *commis*;
- b) *maître* executivo, *maître d`hotel*, chefe de fila, garçom e *commis*;
- c) *maître d`hotel*, barman, chefe de fila, garçom e *commis*;
- d) garçom, chefe de fila e *commis*;
- e) nenhuma das alternativas.

### Questão 26

Existem vários tipos de serviço em restaurantes, como por exemplo: empratado ou prato pronto; inglesa direta e indireta; à francesa ou à diplomata; à americana. No serviço à frente do cliente, tanto o prato como a sobremesa são preparados diante do cliente. Identifique-o:

- a) serviço executivo;
- b) serviço de *fondue*;
- c) serviço comercial;
- d) serviço de *réchaud*;
- e) nenhuma das alternativas.

### Questão 27

O cliente recebe o cardápio e escolhe uma entrada, sendo esta um melão com presunto; como primeiro prato uma truta; como segundo prato um filet mignon; como sobremesa, **mousse** de maracujá. Qual das alternativas abaixo é a *mise-en-place* correta para esta refeição?

- a) *sous-plat*, prato de mesa, prato de mesa, talher de sobremesa, talher de mesa, talher de peixe, colher de sobremesa, prato para pão, faca para manteiga e guardanapo;
- b) *sous-plat*, prato de sobremesa, prato de mesa, talher de sobremesa, talher de mesa, talher de peixe, colher de sobremesa, prato para pão, faca para manteiga e guardanapo;
- c) *sous-plat*, prato de mesa, talher de sobremesa, talher de peixe, talher de mesa, colher de sobremesa, prato para pão, faca para manteiga e guardanapo;
- d) *sous-plat*, prato de sobremesa, prato de mesa, talher de sobremesa, talher de mesa, prato para pão, faca para manteiga e guardanapo;
- e) nenhuma das alternativas.

### Questão 28

Ao fazer a *mise-en-place* do restaurante é importante pensar no *ménage* que é composto de:

- a) pratos, xícaras e talheres;
- b) mesas e cadeiras;
- c) toalhas e guardanapos;
- d) *réchauds* e fogareiros;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 29**

Dentre os vários móveis usados em um restaurante, um dos mais importantes, utilizado para guardar roupas de mesa, pratos, talheres, copos, galheteiros e outros utensílios, é denominado:

- a) *buffet*;
- b) caixa;
- c) cristaleira;
- d) aparador;
- e) nenhuma das alternativas.

**Questão 30**

Assinale a alternativa correta:

- a) todos os garfos utilizados em uma *mise-en-place* são colocados do lado esquerdo do prato;
- b) para polir e realizar a desinfecção dos utensílios e superfícies é correto utilizar álcool 92.8° INPM;
- c) para acompanhar um prato de bacalhau, o correto é um vinho branco;
- d) quando for servido vinho em uma refeição, a água também deverá ser inclusa;
- e) nenhuma das alternativas.

O formulário a seguir servirá, caso queira, para anotação de suas respostas para posterior conferência.

<b>QUESTÃO</b>	<b>RESPOSTA</b>	<b>QUESTÃO</b>	<b>RESPOSTA</b>
1		31	
2		32	
3		33	
4		34	
5		35	
6		36	
7		37	
8		38	
9		39	
10		40	
11		41	
12		42	
13		43	
14		44	
15		45	
16		46	
17		47	
18		48	
19		49	
20		50	
21		51	
22		52	
23		53	
24		54	
25		55	
26		56	
27		57	
28		58	
29		59	
30		60	