

# ARRUMADOR

**Comando da Aeronáutica**



**EXAME DE ADMISSÃO  
CURSO DE FORMAÇÃO DE TAIFEIROS DO ANO DE 2023**

**Versão**

**A**



**PÁGINA EM BRANCO**

As questões de 1 a 14 referem-se ao texto a seguir.

### O crítico

Ele escrevia sobre gastronomia com um pseudônimo e fazia questão de se manter incógnito. Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido, ou constranger ninguém, nos restaurantes que visitava para comentar depois. Tão sério e escrupuloso que adquiriu uma boa reputação como o crítico de restaurantes que todo o mundo lia para saber aonde ir ou o que evitar, pois seus critérios eram justos e confiáveis.

Assim como elogiava o que era bom, não perdoava o menor deslize, na comida ou no serviço. E acabou tornando-se uma celebridade, contra a vontade. Sua foto apareceu em revistas e colunas sociais. Ele passou a ser identificado e a receber tratamento especial nos restaurantes aonde ia, apesar dos seus protestos. E decidiu usar disfarces. Óculos, bigode e barba postiços, tudo para continuar anônimo e parecer um cliente qualquer. E, tomado de uma certa psicose do desmascaramento, desconfiado de que mesmo dissimulado era reconhecido, começou a recorrer a disfarces cada vez mais elaborados. Turbantes. Enchimentos na roupa, para parecer mais gordo. Uma vez, até um *tailleurzinho* preto e uma peruca loira. Na sua obsessão em não ser notado, tornava-se cada vez mais conspícuo. E um dia, antes da sua primeira visita a um restaurante recém-inaugurado do qual diziam maravilhas, procurou um maquiador profissional de teatro e pediu que lhe fizesse outra cara. Uma cara que assegurasse o seu anonimato absoluto. A cara com que sentou à mesa do restaurante novo, e comeu com crescente entusiasmo, tanto entusiasmo que, ao se debruçar para repetir uma colherada do magnífico "gateau au chocolat" com molho quente da sobremesa, seu nariz, amolecido pelo calor do molho, caiu no prato, para horror dos circundantes. Dias depois, na crítica que escreveu do restaurante, declarou, com sua costumeira criteriosa isenção que a comida era mesmo de grande classe, mas que não podia dizer o mesmo do serviço. O *maître* e os garçons claramente não estavam preparados para lidar com emergências e mostravam uma lamentável insensibilidade com clientes portadores de doenças degenerativas, a julgar pela insólita cena a que assistira enquanto jantava no restaurante, incógnito, e cujos detalhes pouparia ao leitor. Sua nota era sete.

(VERÍSSIMO, Luis Fernando. *In*: Textos nada escolhidos. Adaptado)

01) Analise o seguinte trecho:

“Assim como elogiava o que era bom, não perdoava o menor deslize, na comida ou no serviço.”

Quanto às avaliações do personagem, é correto afirmar que ele

- a) relativizava seu ponto de vista.
- b) apresentava postura criteriosa.
- c) agia sem rigor em suas análises.
- d) demonstrava completa insegurança.

02) Assinale a opção em que ocorre linguagem conotativa.

- a) A comida era mesmo de grande classe.
- b) Ele escrevia sobre gastronomia.
- c) E decidiu usar disfarces.
- d) Sua nota era sete.

03) Na oração “Na sua obsessão em não ser notado, tornava-se cada vez mais conspícuo”, a palavra em destaque é sinônima de

- a) ágil.
- b) amador.
- c) notável.
- d) desanimado.

04) Considere o seguinte trecho:

“Ele escrevia sobre gastronomia com um pseudônimo e fazia questão de se manter incógnito.”

É correto inferir que o homem

- a) buscava ser identificado pela sociedade.
- b) desconsiderava a importância da privacidade.
- c) agia com a intenção de se tornar uma celebridade.
- d) fazia questão de que sua identidade ficasse velada.

- 05) Assinale a opção em que **não** ocorre relação de causa e efeito, respectivamente, entre os pares de períodos apresentados.
- a) Ele fazia questão de se manter incógnito. / “Ele escrevia sobre gastronomia com um pseudônimo.”
  - b) Ele era um sujeito tão sério e escrupuloso. / Ele adquiriu boa reputação como o crítico de restaurantes.
  - c) Ele elogiava o que era bom e não perdoava o menor deslize. / Seus critérios eram justos e confiáveis.
  - d) Ele foi tomado de uma certa psicose do desmascaramento. / Ele começou a recorrer a disfarces cada vez mais elaborados.
- 06) No fragmento “Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido...” a ideia será alterada caso se substitua a palavra destacada por
- a) exposto.
  - b) ocultado.
  - c) revelado.
  - d) evidenciado.
- 07) Assinale a opção em que o termo destacado retoma, no texto, a expressão indicada entre parênteses.
- a) “Uma cara que assegurasse o seu anonimato absoluto.” (maquiador profissional)
  - b) “Ele passou a ser identificado e a receber tratamento especial nos restaurantes aonde ia...” (restaurantes)
  - c) “...declarou, com sua costumeira criteriosa isenção que a comida era mesmo de grande classe...” (isenção)
  - d) “...Óculos, bigode e barba postiços, tudo para continuar anônimo e parecer um cliente qualquer.” (disfarces)
- 08) No período “Dias depois, na crítica que escreveu do restaurante, declarou, com sua costumeira criteriosa isenção que a comida era mesmo de grande classe, mas que não podia dizer o mesmo do serviço.” O termo destacado exprime a ideia de
- a) adição.
  - b) conclusão.
  - c) alternância.
  - d) adversidade.
- 09) Em qual opção a palavra destacada **não** tem função de pronome relativo?
- a) “Tão sério e escrupuloso que adquiriu uma boa reputação...”
  - b) “A cara com que sentou à mesa do restaurante novo, e comeu...”
  - c) “Dias depois, na crítica que escreveu do restaurante, declarou...”
  - d) “Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido...”
- 10) Assinale a opção em que há correta classificação da oração destacada.
- a) “Tão sério e escrupuloso que adquiriu uma boa reputação como o crítico de restaurantes...” / oração subordinada substantiva completiva nominal.
  - b) “...a julgar pela insólita cena que assistira enquanto jantava no restaurante, incógnito...” / oração subordinada adverbial proporcional.
  - c) “...procurou um maquiador profissional de teatro e pediu que lhe fizesse outra cara.” / oração subordinada substantiva objetiva direta.
  - d) “...antes da sua primeira visita a um restaurante recém-inaugurado do qual diziam maravilhas...” / oração subordinada adjetiva explicativa.

- 11) Considere o trecho abaixo e, em seguida, analise as assertivas e marque a opção correta.
- “Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido, ou constranger ninguém, nos restaurantes que visitava para comentar depois.”
- I. Os vocábulos “sério” e “escrupuloso” são determinantes do substantivo “homem”.
- II. Está de acordo com a norma culta a seguinte reformulação do período apresentado: “Era um homem sério e escrupuloso que preferia não ser reconhecido do que constranger alguém nos restaurantes que visitava para comentar depois.”
- III. A conjunção “ou” indica relação de adição e poderia ser substituída, sem alteração de sentido no texto, por “e”.
- É correto afirmar que
- a) apenas I é correta.
- b) apenas I e II são corretas.
- c) apenas II e III são corretas.
- d) todas são corretas.
- 12) Assinale a opção em que as palavras são acentuadas pela mesma regra de “incógnito” e “até”, respectivamente.
- a) Órfão / café.
- b) Próspero / fé.
- c) Espécie / trás.
- d) Máximo / está.
- 13) Em “A cara com que sentou à mesa do restaurante novo...”, a crase justifica-se pela presença de uma locução
- a) verbal.
- b) adverbial.
- c) conjuntiva.
- d) prepositiva.
- 14) Considere o trecho:
- “Uma vez, até um tailleurzinho preto e uma peruca loira.”
- A vírgula foi empregada para
- a) separar aposto.
- b) indicar vocativo.
- c) separar adjunto adnominal.
- d) indicar elipse de um termo.

**As questões de 15 a 20 referem-se ao texto a seguir.**

### **Ele não existe**

Eu e minha filha de cinco anos voltávamos do cinema. Tínhamos visto o E.T. Minha filha chorava convulsivamente. Nada a consolava. Em casa, depois do lanche, para consolá-la eu lhe disse: “Vamos ao jardim ver a estrelinha do E.T.”. Fomos. Mas o céu se cobriu de nuvens. Minha mágica não dera certo. Improvisei. Corri para trás de uma palmeira e gritei: “O E.T. está aqui! Venha ver!”. Ela ficou séria e disse: “Papai, não seja bobo. O E.T. não existe...”. Respondi: “Não existe? Então, por que é que você estava chorando?”. Ela respondeu: “Por isso mesmo, porque ele não existe...”.

(ALVES, Rubem. Ostra feliz não faz pérola. São Paulo: Editora Planeta do Brasil, 2008.)

- 15) Com relação à inserção de aspas no texto, é correto afirmar que foram usadas para indicar
- a) citações textuais.
- b) termos de gírias.
- c) expressões de destaque.
- d) transcrições de outros textos.

16) Analise a frase retirada do texto e, em seguida, assinale a opção que apresenta classificação morfológica correta da palavra destacada.

“Eu e minha filha de cinco anos voltávamos do cinema.”

- a) Adjetivo.
- b) Pronome.
- c) Preposição.
- d) Conjunção.

17) Assinale a opção em que se destacou complemento verbal.

- a) “Por isso mesmo, porque ele não existe...”
- b) “Vamos ao jardim ver a estrelinha do E.T.”
- c) “Em casa, depois do lanche, para consolá-la (...)”
- d) “Eu e minha filha de cinco anos voltávamos do cinema.”

18) Na frase “Minha filha chorava convulsivamente.”, a palavra destacada é formada por derivação

- a) regressiva.
- b) por sufixação.
- c) por prefixação.
- d) parassintética.

19) Analise as afirmativas abaixo quanto à frase “Minha filha chorava convulsivamente.”.

- I. O tempo verbal desta frase corresponde ao pretérito.
- II. A palavra “filha” é um substantivo feminino e está no singular.
- III. A palavra “convulsivamente” é uma conjunção.
- IV. O sujeito da frase é indeterminado.
- V. A frase é classificada como período composto.

Estão corretas **apenas** as afirmativas

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

20) No período “Corri para trás de uma palmeira e gritei:”, o sujeito é classificado como

- a) simples.
- b) elíptico.
- c) composto.
- d) indeterminado.

- 21)** Seja a função definida por  $f(x) = 5x + 7$ . Calcule o valor de  $f(-2)$ :
- 14
  - 3
  - 5
  - 17
- 22)** Uma prova prática para os cinco alunos cozinheiros do Curso de Formação de Taifeiros (CFT) consistiu em preparar um prato para o Comandante do Centro de Instrução e Adaptação da Aeronáutica (CIAAR) utilizando os ingredientes disponíveis na cozinha, no menor tempo possível. O tempo gasto por cada um dos cinco alunos, em minutos, foi 9, 10, 12, 14 e 15. Determine a média e a mediana desses números, e em seguida, calcule a soma desses resultados.
- 20
  - 24
  - 29
  - 31
- 23)** Calcule o número de anagramas que podem ser formados com a sigla CFT.
- 27
  - 7
  - 6
  - 3
- 24)** No mercado financeiro, certo número de ações foi vendido por R\$ 1.250,00. O investidor lucrou R\$ 250,00. Calcule o percentual de lucro sobre o capital investido.
- 10%
  - 15%
  - 20%
  - 25%
- 25)** Determine o valor de  $m$  para que a parábola da função  $y = x^2 + mx + 4$  passe pelo ponto  $(-1, 9)$ .
- 2
  - 4
  - 4
  - 2
- 26)** Calcule a média aritmética simples entre 10, 20, 30 e 40.
- 15
  - 20
  - 25
  - 35
- 27)** Sejam  $A = \begin{bmatrix} x+y & 1 \\ -5 & x-y \end{bmatrix}$  e  $B = \begin{bmatrix} 9 & 1 \\ -5 & 5 \end{bmatrix}$  matrizes de 2ª ordem. Sabendo que  $A = B$ , determine o valor do produto  $x \cdot y$  e, em seguida, assinale a opção correta.
- 14
  - 9
  - 14
  - 9

- 28) Uma rampa de inclinação constante tem 8 metros de altura na sua parte mais alta. Uma pessoa, tendo começado a subi-la, percebe que após caminhar 12 metros em direção ao topo, está a 1 metro de altura em relação ao solo. Calcule quantos metros a pessoa ainda deve caminhar para alcançar o topo da rampa.
- a) 96 m
  - b) 84 m
  - c) 10 m
  - d) 1,5 m

- 29) Um reservatório de água tem a forma de um cilindro circular reto. Sabendo que o raio ( $r$ ) da base mede 5 cm e a altura ( $h$ ) mede 10 cm, calcule o volume ( $V$ ) desse cilindro em  $\text{cm}^3$ , utilizando a fórmula abaixo:

$$V = \pi \cdot r^2 \cdot h$$

- a)  $250 \pi$
  - b)  $400 \pi$
  - c)  $500 \pi$
  - d)  $600 \pi$
- 30) Calcule o determinante da matriz  $A = \begin{bmatrix} 9 & 1 \\ -5 & 5 \end{bmatrix}$ .
- a) 40
  - b) 45
  - c) 50
  - d) 55
- 31) Um capital inicial de R\$ 1000,00 foi investido a uma taxa de 1% ao mês, capitalizado mensalmente. Calcule o montante (capital inicial+ juros) após 2 meses.
- a) R\$ 1200,00
  - b) R\$ 1100,00
  - c) R\$ 1010,00
  - d) R\$ 1020,10
- 32) Uma cultura, inicialmente com 100 bactérias, dobra a cada hora. Calcule o número de bactérias após 3 horas.
- a) 250
  - b) 400
  - c) 600
  - d) 800
- 33) Um capital de R\$ 10.000,00, aplicado durante 1 ano, capitalizado anualmente, resulta em um montante de R\$ 10.100,00. Determine a taxa anual de Juros Simples dessa aplicação.
- a) 4%
  - b) 3%
  - c) 2%
  - d) 1%
- 34) A quantidade média de sal utilizada na elaboração de sete pratos foi de dois gramas. Determine a quantidade total de sal, em gramas, utilizada.
- a) 7,2
  - b) 10,0
  - c) 13,1
  - d) 14,0

- 35) No Brasil, 1 litro de álcool corresponde a 700 mililitros de gasolina, em termos de autonomia nos veículos automotores, ou seja, esses veículos tendem a percorrer a mesma distância com as quantidades citadas acima. Em um determinado posto de combustível, o preço da gasolina é R\$ 6,00. Nessas condições, calcule o valor do álcool, no qual, abaixo desse valor seja mais vantajoso abastecer com álcool.
- a) R\$ 3,60
  - b) R\$ 4,20
  - c) R\$ 4,80
  - d) R\$ 5,60

- 36) A frequência absoluta da quantidade de afastamentos médicos durante um curso de um mês é dada por:

Quantidade de afastamentos médicos	0	1	2
Frequência absoluta	11	6	3

Determine a média aritmética de afastamentos médicos.

- a) 0,6
  - b) 1,0
  - c) 1,2
  - d) 6,0
- 37) Determine o terceiro termo na Progressão Geométrica (2, 4, ...).
- a) 6
  - b) 8
  - c) 10
  - d) 12
- 38) No dia da formatura do Curso de Formação de Taifeiros (CFT), o cardápio foi composto por 2 opções de massas e 3 opções de carnes. A nutricionista recomendou que cada prato fosse montado com uma única opção de massa e uma única opção de carne, obrigatoriamente. Calcule o número de composições diferentes para a montagem dos pratos nesse dia.
- a) 12
  - b) 10
  - c) 8
  - d) 6
- 39) No Curso de Formação de Taifeiros (CFT), suponha que existam 25 alunos. Destes, 16 jogam futebol, 12 jogam vôlei e 8 jogam futebol e vôlei. Determine o número de alunos que não joga nenhum destes esportes.
- a) 5
  - b) 6
  - c) 7
  - d) 8
- 40) O Rancho do Centro de Instrução e Adaptação da Aeronáutica (CIAAR) recebeu 50 unidades de maracujá para fazer suco e servir durante o almoço. Dessas 50 unidades, suponha que 10 estavam impróprias para o consumo. Ao escolher uma dessas unidades, ao acaso, calcule a probabilidade de ela estar madura.
- a) 20%
  - b) 40%
  - c) 80%
  - d) 90%

## CONHECIMENTOS ESPECIALIZADOS

41) O licor é uma bebida alcoólica doce, em geral com sabor de frutas ou ervas. O teor alcoólico do licor é entre 20 e 55 °GL. Os licores podem ser elaborados por três processos diferentes ou suas combinações.

Marque a opção que contém a combinação correta desses processos.

- a) Infusão, Destilação e Filtração.
- b) Emulsão, Fermentação e Coagem.
- c) Seleção, Fermentação e Coagem.
- d) Emulsão, Destilação e Coagem.

42) Sobre um dos procedimentos relativos à arrumação de mesa para um banquete composto de sopa em taça, peixe, carne, vinho branco, vinho tinto, *champagne* e sobremesa, é correto afirmar que

- a) a faca de peixe é posta à esquerda da faca de mesa, ambas alinhadas pelo cabo; o garfo de peixe é colocado à direita do garfo de mesa, ambos alinhados pelos dentes.
- b) a faca de peixe é posta à direita da faca de mesa, ambas alinhadas pelo cabo; o garfo de peixe é colocado à esquerda do garfo de mesa, ambos alinhados pelo cabo.
- c) a faca de peixe é posta à esquerda da faca de mesa, ambas alinhadas pela ponta; o garfo de peixe é colocado à direita do garfo de mesa, ambos alinhados pelos dentes.
- d) a faca de peixe é posta à direita da faca de mesa, ambas alinhadas pelo cabo; o garfo de peixe é colocado à esquerda do garfo de mesa, ambos alinhados pelos dentes.

43) A Tequila, bebida mexicana, é um tipo de aguardente que se produz a partir da seiva de uma planta babosa denominada *Mesqal*.

São *cocktails* à base de Tequila:

- a) Latino *Drink*, Neptuno, Alabama.
- b) *Bunny Bonanza*, Chapala, Cristal.
- c) *Alexander* – IBA, *Apotheke* ou *Corpse Reviver* – IBA, *Banana Bliss* – IBA.
- d) *Tahiti*, *Tradewinds*, *Tropical Fizz*.

44) Existem diversas modalidades de serviço de pratos à mesa.

Marque qual tipo de serviço é descrito no texto abaixo:

“Este tipo de serviço teve origem na Inglaterra há centenas de anos e derivou do hábito, cultivado pelo próprio dono da casa, de servir ele mesmo a refeição a seus familiares e convidados [...]. Os alimentos vêm dispostos em uma travessa preparada na cozinha, e ao garçom cabe servir esses alimentos nos pratos dos clientes. É a modalidade que mais exige trabalho e, ao mesmo tempo, a que mais valoriza o desempenho do garçom”.

(PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2019, p. 149)

- a) Serviço de prato pronto/empratado.
- b) Serviço à inglesa.
- c) Serviço à russa.
- d) Serviço à francesa/diplomata.

45) Sobre as etapas de execução do serviço sofisticado, é correto afirmar que se deve

- a) colocar os pratos na bandeja e transportá-los até o aparador, mesa auxiliar ou mesa do cliente, dependendo da ocasião e do sistema da empresa.
- b) transportar as travessas até a mesa, aproximar-se, pedir licença e apresentá-las ao cliente pelo lado esquerdo, quando for possível, ou pela posição mais viável, para que o cliente aprecie e confira seu pedido e o trabalho do cozinheiro.
- c) retirar as travessas com os alimentos da cozinha e colocar sobre elas os talheres de serviço (colher e garfo) voltados para o cliente.
- d) colocar os pratos cobertos com as *cloches* na bandeja e transportá-los até o aparador, mesa auxiliar ou mesa do cliente, dependendo da ocasião e do sistema da empresa.

- 46) As bebidas misturadas, apesar de terem nascido na Europa por volta de 1850, só se consagraram nos Estados Unidos, durante os anos de 1920 a 1930, no período da era do jazz e da lei seca.

Qual das opções apresenta, respectivamente, a base dos *cocktails* Astronauta, Bariloche, Aliance e Bacará?

- a) Gin / *Vodka* / Rum / Gin.
- b) *Vodka* / Rum / Gin / Rum.
- c) *Vodka* / *Vodka* / Gin / Rum.
- d) Rum / Rum / Rum / *Vodka*.

- 47) O copo certo, de boa qualidade e limpo permite melhor apreciação da bebida. Marque a opção que apresenta o tipo de copo correto para a preparação da receita do *cocktail* abaixo.

Café-russo

2/4 de café quente

1/4 de vodka

1/4 de licor de melão

1 colher de açúcar canela em rama

1 cereja

- a) *Grog*.
- b) *Flûte*.
- c) *Old-fashioned*.
- d) *Short drink*.

- 48) A *mise-en-place* é a operação que consiste em preparar o salão para o serviço de atendimento aos clientes, desde a organização física e o tipo de serviço a ser prestado, até a apresentação final das mesas. É uma tarefa realizada diariamente, no início de cada período de trabalho.

Em relação às etapas de execução da *mise-en-place* informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- ( ) Dispor e alinhar as mesas e cadeiras, conforme o mapa permanente ou ocasional do salão.
- ( ) Colocar os forros de mesa (moletons) de acordo com as normas das empresas.
- ( ) Pratos, copos e talheres, poderão ficar montados sempre em vésperas de serviço, para que facilite e agilize a dinâmica das atividades.
- ( ) O polimento dos utensílios de serviço, somente poderá acontecer com a utilização de álcool, não havendo outra forma assertiva para esta etapa do processo.

- a) (V); (V); (F); (F).
- b) (F); (F); (V); (V).
- c) (F); (V); (F); (F).
- d) (V); (F); (V); (F).

- 49) Existem muitos grupos de *cocktails* que são classificados de acordo com suas características.

“Bebidas refrescantes, muito parecidas com os ponches, geralmente preparadas em grandes quantidades e servidas em taças de *champagne*. Sua composição básica é de vinho branco de mesa ou vinho espumante, xarope de framboesa, licor, curaçau, frutas picadas, gelo, suco de laranja ou soda.”

(PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2019).

Marque a opção que contém o nome do *cocktail* descrito no texto acima.

- a) *Cups*.
- b) *Daises*.
- c) *Fixes*.
- d) *Coolers*.

- 50) Marque a opção que apresenta uma função que **não** diz respeito à tarefa de Fechamento do Restaurante.
- Recolher os utensílios, cardápios, objetos de decoração, carrinhos-mostruário e encaminhá-los aos locais ou setores apropriados.
  - Colocar as cadeiras em cima das mesas para facilitar a operação de limpeza.
  - Fazer a *mise-en-place*, caso haja café da manhã na próxima etapa do serviço.
  - Preparar e montar as bandejas com antecedência, obedecendo aos critérios do hotel ou estabelecimento, quanto aos equipamentos e utensílios a serem utilizados, e a sua disposição nas bandejas.

- 51) O *barman* é um profissional muito importante quando se trata de hotéis e restaurantes, visto que ele é um dos responsáveis pelo serviço prestado por esses lugares, principalmente quando se tratam dos *cocktails*.

Analisar as assertivas abaixo, sobre as qualidades que o *barman* deve ter.

- Apresentação pessoal impecável somente quanto ao uniforme e cabelos.
- Asseio e higiene absoluta, tanto pessoal quanto no trato com produtos, utensílios e locais de trabalho.
- Disposição, destreza e bom preparo físico para suportar extensas jornadas de trabalho.
- Honestidade, fidelidade, sinceridade e seriedade.
- Senso de organização, métodos, iniciativa e criatividade no desempenho das atividades do dia a dia.

Estão corretas **apenas** as assertivas

- I, II e V.
  - I, III e IV.
  - II, III e V.
  - II, III, IV e V.
- 52) Os *Short drinks* pertencem a uma categoria de *cocktails* de bebidas
- servidas em copos grandes, refrescantes, contendo geralmente em sua composição uma dose de aguardente misturada com sucos de frutas, refrigerantes ou água gaseificada e bastante gelo. Exemplos: *Horse's Neck*, *Gin Fizz* e *Tom Collins*.
  - servidas em copos pequenos (copo de *cocktail*), sendo considerados os verdadeiros *cocktails*. Existem muitas receitas. Exemplos: *Whisky Sour*, *Alexander* e *Dry Martini*.
  - quentes, servidas em copos apropriados. São indicadas para clima bem frio.
  - à base de licores ou aguardentes, apropriados para depois das refeições.

- 53) Marque a opção que se refere aos tipos de copos adequados para o *cocktail* denominado Batida.

- On the rocks* e *flute*.
- Coupe Glass* e Garra de Cobre.
- Zombie Glass* e *Collins Glass*.
- Old-fashioned* e *long drink*.

- 54) O objetivo do serviço ligado à alimentação e bebidas deve ser o atendimento de qualidade. Para tanto, o garçom deve ter noções sobre as regras que são básicas e os tipos de serviço prestados pelo estabelecimento. Existem diversas modalidades de serviço de pratos à mesa, uns mais sofisticados e outros mais simples.

Marque a opção que apresenta a nomenclatura correta para o serviço empratado.

- Pre-platted service – Sur assiette*.
- Self Service*.
- À la carte*.
- Table d'hôte*.

55) Complete as lacunas do texto a seguir.

Existem basicamente dois tipos do Serviço de prato pronto/empratado: o serviço “simplificado”, em que são usados pratos de tamanho normal, redondo ou de outros formatos, e o “sofisticado”, em que se usam pratos de tamanho maior, cobertos com uma tampa denominada \_\_\_\_\_.

A palavra que preenche corretamente a lacuna é:

- a) *blonche*
- b) *cloche*
- c) *tamplé*
- d) salamandra

56) Sobre o serviço à Inglesa Indireto, durante a etapa da execução, preencha as lacunas abaixo.

“Aproximar-se da mesa, pedir licença e apresentar os pratos aos clientes pelo lado \_\_\_\_\_ quando for possível, ou pela posição mais viável, para que o cliente aprecie e confira seu pedido e o trabalho do cozinheiro. Fazer a montagem do prato no(a) \_\_\_\_\_ utilizando um(a) \_\_\_\_\_ de mesa na mão \_\_\_\_\_ e um(a) \_\_\_\_\_ de mesa na \_\_\_\_\_.”

(PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2019. 58).

A sequência de palavras que preenche corretamente as lacunas é:

- a) direito / *guéridon* / garfo / direita / colher / direita
- b) esquerdo / mesa auxiliar / colher / esquerda / colher / esquerda
- c) esquerdo / *guéridon* / colher / direita / garfo / esquerda
- d) direito / carrinho auxiliar / garfo / esquerda / colher / esquerda

57) O serviço à Russa é modalidade originada na época dos czares, imperadores russos. Os diplomatas russos e alguns chefs de cozinha *maîtres d’hôtel* que trabalhavam na Rússia introduziram esse serviço na Europa Ocidental.

Sobre o serviço descrito acima, é correto afirmar que ele consiste em:

- a) Apresentar aos convidados ou clientes as travessas com grandes peças inteiras, como carnes, peixes e aves, que devem ser trinchadas e servidas à frente dos clientes.
- b) 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 servir-se à vontade com ou sem a ajuda do profissional.
- c) Preparar grande quantidade de refeição, tendo nove garçons por cada mesa de quatro pessoas.
- d) Um serviço que, para ser considerado perfeito, exige do garçom muita classe, destreza, técnica profissional e uma certa dose da arte da representação para poder fazer o *show* do serviço à mesa, em que os espectadores são os comensais.

58) O serviço de bebidas à americana, consiste em um serviço no qual

- a) se faz o pedido e se retira diretamente no balcão.
- b) se retiram as bebidas da copa ou no bar.
- c) os garçons servem as bebidas aos clientes pela direita colocando-as sempre à frente deles.
- d) os clientes se servem pegando as bebidas diretamente nas bandejas dos garçons ou nas mesas-*buffet*.

59) Marque a opção que **não** contém os tipos de bebidas para as quais existe um resumo de técnicas para servi-las.

- a) Serviço de *cocktails* e *drinks* e serviço de bebidas de dose.
- b) Serviço de cervejas, águas minerais e refrigerantes e serviço de *cognac*.
- c) Serviço de vinhos brancos, *rosés* e *champagnes* e serviço de vinhos tintos.
- d) Serviço de café e sucos naturais.

- 60) Por vezes, o serviço de alimentos e bebidas nos apartamentos e áreas privadas referentes à hospedagem, que é coordenado e supervisionado pelo *maître d'hôtel* e executado por garçons experientes e treinados para essa finalidade, não tem o mesmo foco de atendimento como nos restaurantes e ambientes de uso em comum dentro de Hotéis e *Resort*, contudo, o ideal é que tal serviço tenha o mesmo nível de atendimento e atenção.

A que serviço essa modalidade citada no texto acima se refere?

- a) *Service part*.
- b) *Réchaud*.
- c) *Room-service*.
- d) *Coffee Break*.

- 61) Sobre o serviço nos apartamentos, leia o texto a seguir.

“Uma vez pronto, o pedido do hóspede deve ser imediatamente enviado ao aposento. Com o pedido, o garçom deve levar na bandeja os equipamentos e utensílios necessários para o serviço, assim como a comanda para ser assinada pelo hóspede. O garçom bate na porta ou toca a campainha, espera a autorização para entrar, pede licença, entra, cumprimenta o hóspede e coloca a bandeja na mesa adequada para essa finalidade.”

(PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2019. p. 70).

Marque a opção correta, em relação ao momento para a retirada da bandeja.

- a) A todo o momento.
- b) Na hora combinada com o hóspede, ou interfonando antes.
- c) Em alguns casos que ele julgue necessário.
- d) O garçom comunica ao hóspede o horário da retirada.

- 62) Para se trabalhar com o *Réchaud* devem ser obedecidas rigidamente as normas de segurança, visto que qualquer descuido pode ocasionar acidentes graves. O profissional que irá lidar com esse equipamento deve ter domínio da utilização de todos os seus utensílios.

Considerando os procedimentos para trabalhar com higiene na utilização do *Réchaud*, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- ( ) Verificar os encaixes das mangueiras no registro do botijão e no fogareiro, bem como o ajuste das braçadeiras, quando se tratar de carrinhos com fogareiro a gás.
- ( ) Evitar sair do local durante o preparo de algum prato de *Réchaud*.
- ( ) Limpar o *guéridon* e o *Réchaud* adequadamente durante a *mise-en-place*.
- ( ) Ao retirar ou colocar os alimentos na frigideira ou no prato, eliminar o excesso de calda ou molho, passando o garfo por baixo da colher. Esse procedimento evita os respingos que poderão cair na toalha.

- a) (V); (V); (F); (V).
- b) (F); (F); (V); (V).
- c) (F); (V); (F); (F).
- d) (V); (F); (V); (F).

- 63) Existem três grandes grupos de banquetes: os formais ou à Francesa, os meio-formais ou à Franco-americana e os informais ou à Americana.

Considerando o grupo de banquetes à Francesa, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- ( ) Os convidados sentam-se à mesa, que é arrumada de acordo com os pratos do menu, mas nesse caso os próprios convidados vão à mesa-buffet servir-se. Aos garçons compete servir as bebidas e retirar os pratos usados das mesas. Este é o tipo de serviço de banquete mais usado atualmente em todo o mundo, por oferecer mais opções de comidas aos convidados e ser mais fácil de gerenciar e administrar.
- ( ) Oferece ao convidado um serviço completo, os convidados se servem e comem em pé, pois geralmente não há mesas, apenas para apoio de pratos e copos usados. As bebidas são servidas aos clientes pelos garçons.
- ( ) Todo o serviço de alimentos e bebidas é feito com convidados sentados à mesa, que deve ser arrumada de acordo com o menu que será servido. Estes banquetes são os mais requintados e caros, exigem um planejamento mais cuidadoso, por isso, são cada vez mais raros hoje.
- ( ) Os convidados devem estar sentados à mesa ou de pé, e acomodados de acordo com o menu que será servido. Estes banquetes são os mais requintados e caros, mas não necessitam de muitos garçons, *maîtres* e cozinheiros com treinamento e experiência. Por isso, são cada vez mais comuns hoje.

- a) (V); (F); (V); (V).
- b) (F); (V); (F); (V).
- c) (F); (F); (V); (F).
- d) (V); (V); (F); (F).

- 64) O *coffee-break* pode ser realizado em várias ocasiões, como no intervalo de eventos, a exemplos, congressos, palestras e seminários. Nesses serviços, a mesa-buffet tem vários tipos de bebidas e alimentos quentes ou frios.

Considerando o tipo de serviço citado no texto acima, informe verdadeiro (V) ou falso (F) para as assertivas abaixo e, em seguida, marque a opção que apresenta a sequência correta.

- ( ) O sistema de serviço é à Americana, ou seja, os próprios clientes se servem dos alimentos e bebidas expostos na mesa-buffet.
- ( ) Ao garçom cabe o comando de todo o desenvolvimento e acompanhamento do serviço.
- ( ) O garçom não precisa executar a tarefa de desmontar a mesa-buffet e as mesas auxiliares de apoio e encaminhar os produtos não utilizados aos setores correspondentes, assim como móveis, roupas, equipamentos e utensílios; este serviço fica por responsabilidade do contratante.
- ( ) Cabe ao garçom, a tarefa montar a mesa-buffet com alimentos, bebidas, utensílios e equipamentos para o serviço dos convidados.

- a) (F); (V); (V); (F).
- b) (F); (F); (F); (V).
- c) (V); (F); (V); (F).
- d) (V); (V); (F); (V).

- 65) A conduta para evitar quebra de hierarquia, reportando-se sempre ao superior imediato e, quando isso não for possível, dar-lhe uma explicação, diz respeito à(s) ao(s)

- a) bons modos.
- b) ordens de comando.
- c) coerência e obediência no trabalho.
- d) relações interpessoais no trabalho.

66) Um bar pode ser caracterizado como um local agradável e aconchegante onde se servem bebidas alcólicas e não alcólicas e, geralmente, alguns petiscos e tira gostos. De acordo com o livro Manual do Bar, da editora Senac, existem vários tipos de bar.

Sobre o *Snack Bar*, é correto afirmar que:

- a) Trata-se de um bar clássico, requintado e luxuoso, geralmente, localizado em hotéis de primeira categoria, onde a principal atração é musical.
- b) É um bar especializado em vinhos, que serve também queijos, lanches e pratos rápidos. Além de vinhos em garrafa, serve também os vinhos em taça, onde as garrafas abertas são acondicionadas em máquinas automatizadas que possuem um sistema que permite tirar o vinho aos poucos da garrafa aberta e conservar o restante por vários dias.
- c) É situado geralmente em grandes hotéis, lojas de departamentos e outros lugares de grande movimentação de público. Além de bebidas, serve também refeições rápidas, sanduíches e outros produtos de preparação simples e rápida.
- d) Trata-se de um bar clássico, onde a atuação do *barman* é a principal atração. Consta de um longo balcão e de grandes prateleiras para exposição e guarda das bebidas. Além das banquetas, pode ter também mesas e poltronas para acomodação dos clientes.

67) Analise as assertivas abaixo quanto ao processo de fermentação.

- I. Todas as bebidas alcólicas resultam da fermentação de suas diversas matérias-primas.
- II. Toda fermentação produz gás carbônico, é provocada por bactéria aeróbica e necessita da presença de oxigênio.
- III. É o processo de separação de líquidos por aquecimento, baseado na diferença de seus pontos de ebulição.
- IV. Como os produtos têm pontos de ebulição diferentes, os primeiros vapores sempre são produzidos pelos elementos mais voláteis – caso do álcool – que se desprendem assim da massa líquida original.
- V. A gaseificação, oriunda do gás carbônico, é usada na gaseificação da própria bebida, como no caso da *champagne* e cerveja.

Estão corretas **apenas** as assertivas

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

68) As bebidas alcólicas feitas pelo processo de infusão, também chamadas de bebidas compostas, são obtidas por meio da imersão temporária de substâncias vegetais para que lhes sejam extraídas as essências. As bebidas fabricadas por esse processo são produzidas a partir de produtos acabados, obtidos pelos processos de fermentação ou destilação, aos quais se adicionam os ingredientes que lhes dão as características. É o que ocorre, por exemplo, com *vermouths* e licores.

- I. Bagaceira, *Grappa*, *Pisco*.
- II. *Tequila*, *Mezcal*, *Steinhäger*.
- III. *Angustura*, *Fernet*, *Cointreau*.
- IV. *Carpano*, *Cinzano*, *Martini*.
- V. *Bénédictine*, *Chartreuse*, *Strega*.

Qual a opção contém somente bebidas infusões/compostas?

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

69) Sobre as boas práticas no serviço de alimentação, no que se refere à higienização de instalações, aos equipamentos, móveis e utensílios, é correto afirmar que:

- I. Os utensílios e equipamentos utilizados na higienização devem ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos e disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
- II. Os utensílios utilizados na higienização de instalações devem ser distintos daqueles usados para higienização das partes dos equipamentos e utensílios que entrem em contato com o alimento.
- III. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservado para esse fim.
- IV. As caixas de gordura devem ser periodicamente limpas. O descarte dos resíduos deve atender ao disposto em legislação específica.

Estão corretas **apenas** as assertivas

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

70) O verdadeiro *champagne* é um vinho espumante natural com gás carbônico e é elaborado a partir de cascas de uvas *Pinot Noir*, *Pinot Meunier* e *Chardonnay*, produzidas na região de *Champagne*, França, e com teor alcóolico ao redor de 12 e 13°GL. A denominação *blanc de blancs* indica que o vinho foi elaborado apenas com uvas brancas.

Quando o vinho é elaborado de uvas tintas, é denominado:

- a) *Blanc de vin*.
- b) *Raisin rouge*.
- c) *Blanc de noirs*.
- d) *Riesling*.

71) Complete a lacuna do texto a seguir.

Os melhores vinhos espumantes do mundo são elaborados pelo Método *Champenoise*. Tal método consiste em submeter o vinho jovem a uma segunda fermentação dentro da garrafa, tornando-o espumante. A solução responsável por esse processo de segunda fermentação do Método *Champenoise* denomina-se \_\_\_\_\_.

Assinale a opção que preenche corretamente a lacuna acima.

- a) *Remuage*
- b) *Dégorgement*
- c) *Liqueur de tirage*
- d) *Pupitres*

72) Quase todos os vinhos espumantes no Brasil são elaborados pelo Método *Charmat*, que consiste em provocar a segunda fermentação do vinho em grandes recipientes fechados.

Analise as assertivas abaixo quanto ao Método *Charmat* aplicado aos vinhos espumantes.

- I. Geralmente são elaborados com uva moscatel.
- II. Caracterizam-se pela suavidade e têm baixa graduação alcóolica – 7 a 10°GL.
- III. As castas de uvas mais utilizadas são: *Trebbiano*, *Pevelera* e *Riesting Italic* todas do tipo *Vitis vinífera*.
- IV. Antes do engarrafamento, o vinho leva o *liqueur d'expédition*.

Estão corretas **apenas** as assertivas

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

73) Sobre o vinho de mesa, analise as assertivas a seguir.

- I. O vinho de mesa é uma bebida alcóolica obtida pela fermentação do mosto da uva sã e madura, por meio de leveduras *Saccharomyces cerevisiae*.
- II. Os vinhos de mesa podem ser brancos, tintos ou rosados e secos, *demi-secs*, suaves ou doces.
- III. O vinho de mesa é habitualmente um vinho doce, adequado para acompanhar tortas, bolos e doces.
- IV. Sua produção é à base de vinho fortificado, ao qual se adiciona álcool vínico ou aguardente vínica, ocorrendo depois seu envelhecimento em tonéis de carvalho e nas garrafas.

Estão corretas **apenas** as assertivas

- a) I e IV.
- b) I e II.
- c) II e III.
- d) III e IV.

74) **Não** são tipos de vinhos fortificados:

- a) *Banyuls* e *Lacrima Christi*.
- b) Porto e Madeira.
- c) *Málaga* e *Marsala*.
- d) *Chateau Margaux* e *Chateau Montus*.

75) “Normas de higiene ambiental, profissional e pessoal que devem ser observadas no bar e na hotelaria em geral, devido às características específicas das atividades e à natureza da prestação de serviços. A inobservância dessas regras pode ter consequências graves tanto para a saúde dos clientes como para a economia da empresa.”

(PACHECO, Aristides de Oliveira. Manual do bar. 7 ed. São Paulo: Editora SENAC SP, 2019. p. 12).

Marque a opção que descreve corretamente o tema tratado no texto acima.

- a) Principais tarefas do *barman*.
- b) Principais funções do *barman*.
- c) Principais obrigações do *barman*.
- d) Principais conhecimentos do *barman*.

76) Marque a opção que descreve a função do cargo de chefia de bar.

- a) Arrumar e conferir os cardápios e listas de *cocktails*.
- b) Controlar estoque de mercadorias, bebidas, utensílios e pessoal do setor.
- c) Ter disposição, destreza e bom preparo físico para suportar extensas jornadas de trabalho.
- d) Possuir inteligência, simpatia, educação, diplomacia, discrição e poder de comunicação na convivência com os clientes do bar.

77) Analise as assertivas sobre o *Rum*.

- I. O *Rum* teve sua origem na colônia de São Domingos, na América Central.
- II. Cuba, Jamaica, Martinica, Barbados, Porto Rico, Haiti e Trinidad e Tobago são os países que mais consomem *Rum*.
- III. No continente americano, a cana foi inicialmente cultivada no Brasil, de onde se alastrou pelas Américas Central e do Sul.
- IV. A cana-de-açúcar é oriunda da bacia de Ganges, na Índia.

Estão corretas **apenas** as assertivas

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

78) Água de flor de laranjeira é um(a)

- a) essência leve, não alcoólica, originária da França, que se usa como complemento e tempero em diversos *cocktails*.
- b) ingrediente de certa utilidade no bar, para alguns *cocktails*. É utilizado como aromatizante.
- c) água aromatizada oriunda de Portugal, usada em *cocktails*.
- d) infusão que leva em sua composição água, açúcar e casca de laranja, usada como complemento na elaboração de *drinks* que levam gin e vermute.

79) Analise as assertivas abaixo, sobre as etapas de execução na arrumação de mesa para serviço *à la carte*.

- I. Colocar os pratos de pão à esquerda dos pratos de mesa mantendo uma distância aproximada de 10 cm da borda da mesa e 5 cm do prato de mesa.
- II. Dispor os talheres da seguinte forma: a faca de mesa do lado direito do prato, com o corte voltado para dentro; o garfo de mesa do lado esquerdo, ambos alinhados com a borda inferior do prato. A faca de manteiga (sobremesa) é colocada sobre o prato de pão com o corte voltado para a esquerda.
- III. Dispor os copos da seguinte forma: o copo para vinho tinto fica na direção da ponta da faca de mesa; o copo para água, à esquerda do de vinho tinto; o copo para vinho branco, à direita do de vinho tinto; a taça de champagne, atrás do copo de vinho tinto.
- IV. Colocar a colher de sobremesa ao lado da faca de peixe (a sopa, quando servida em taça, é acompanhada de colher de sobremesa).

Estão corretas **apenas** as assertivas

- a) I e II.
- b) I e III.
- c) II e IV.
- d) III e IV.

80) Sobre a preparação das mesas-*buffet* e dos carrinhos de serviço, analise as assertivas a seguir.

- I. Dispor os copos da seguinte forma na mesa de-*buffet*: o copo para vinho tinto fica na direção da ponta da faca de mesa; o copo para água, à esquerda do de vinho tinto; o copo para vinho branco, à direita do de vinho tinto; a taça de *champagne*, atrás do copo de vinho tinto.
- II. Colocar os utensílios de *ménage* – saleiro, pimenteira, cinzeiro, vaso de flores, número etc. – no centro da mesa-*buffet*.
- III. Retirar da cozinha os produtos alimentícios, seus complementos e os equipamentos necessários – *chaffing dish* e outros – para a montagem da mesa-*buffet*.
- IV. Dispor os produtos, seus complementos e equipamentos sobre a mesa-*buffet* conforme o hábito da casa e a orientação do *maitre d'hôtel* ou do gerente.

Estão corretas **apenas** as assertivas

- a) I e II.
- b) I e IV.
- c) II e III.
- d) III e IV.

RASCUNHO

RASCUNHO

RASCUNHO

RASCUNHO



## EXAME DE SELEÇÃO

### LEIA COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES ABAIXO

1. Este caderno de questões contém 01 (uma) prova de Gramática e interpretação de Texto, composta de 20 (vinte) questões objetivas, numeradas de 01 (um) a 20 (vinte); 01 (uma) prova de Matemática, composta de 20 (vinte) questões objetivas, numeradas de 21 (vinte e um) a 40 (quarenta); prova de Conhecimentos Especializados, composta de 40 (quarenta) questões objetivas, numeradas de 41 (quarenta e uma) a 80 (oitenta).
2. Ao receber a ordem do Chefe/Fiscal de Setor, **confira** se:
  - a numeração das questões e a paginação estão corretas;
  - todas as questões estão perfeitamente legíveis. Sendo detectada alguma anormalidade de impressão, solicite **imediatamente** ao Chefe/Fiscal de Setor a substituição do caderno de questões; e
  - a "versão" da prova e a "especialidade" constantes deste caderno de questões correspondem aos campos "versão" e "especialidade" contidos em seu Cartão de Respostas.
3. O caderno de questões pode ser utilizado livremente como rascunho (para cálculos, desenhos etc.).
4. Iniciada a prova, é vedado formular perguntas.
5. Não será permitido ao candidato, sob pena de exclusão, realizar a prova portando, junto ao corpo ou sobre a mesa, óculos escuros; brincos; quaisquer adornos na região das orelhas; colar; pulseira de qualquer tipo ou material (inclusive as de cunho religioso); gorro, "bibico", lenço ou faixa de cabeça, chapéu, boné ou similares; qualquer recipiente ou embalagem que não seja fabricado com material transparente, tais como garrafas e embalagens, luvas; cachecol; bolsa, mochila, pochete; livros, manuais, impressos, cadernos, folhas avulsas de qualquer tipo e/ou anotações (inclusive o cartão de informação); lápis; lapiseira; borracha; régua; caneta de corpo não transparente; calculadora; protetores, abafadores, tampões e/ou similares auriculares; telefone celular, *smartphone* ou similar; *notebook*, *tablet*; *pen drive*; máquina fotográfica; relógio de qualquer tipo; controle ou chave de alarme; aparelhos sonoros, fonográficos, de comunicação ou de registros eletrônicos; e/ ou quaisquer instrumentos que receba, transmita ou armazene informações. Não é permitido o porte de armas de qualquer espécie, ainda que detenha autorização para o respectivo porte, ou que esteja uniformizado e/ou de serviço. Os objetos são de responsabilidade do candidato.
6. No Cartão de Respostas, preencha **apenas uma opção** (a, b, c ou d) de cada questão, com caneta esferográfica de tinta na cor azul ou preta, conforme instrução contida no próprio Cartão de Respostas.
7. Qualquer outra forma de marcação que estiver em desacordo com as instruções contidas no Cartão de Respostas, como marcação dupla, rasurada, emendada, campo de marcação não preenchido integralmente ou fora do espaço designado para as respostas e para a assinatura, bem como a falta desta, serão de inteira responsabilidade do candidato e também **considerados incorretos**.
8. Tenha muito cuidado com o seu Cartão de Respostas para **não** amassá-lo, molhá-lo, dobrá-lo, rasgá-lo, manchá-lo ou, de qualquer modo, danificá-lo. O Cartão de Respostas não será substituído.
9. **A prova terá a duração de 4 (quatro) horas e 20 (vinte) minutos.** Recomenda-se ao candidato iniciar a marcação do Cartão de Respostas nos últimos 20 minutos do tempo total de prova.
10. Por razões de segurança e sigilo, uma vez iniciadas as provas, o candidato deverá permanecer **obrigatoriamente** no Setor de Provas por, no mínimo, **2 (duas) horas** após o seu início. O caderno de questões só poderá ser levado pelo candidato que permanecer no Setor de Provas por, no mínimo, **4 (quatro) horas**.
11. Em nenhuma hipótese, o candidato poderá se ausentar do Setor de Provas levando consigo seu Cartão de Respostas ou qualquer folha de respostas que lhe tenha sido entregue.
12. **É obrigatório** que o candidato assine a Relação de Chamada e o Cartão de Respostas, e entregue o Cartão de Respostas.
13. A desobediência a qualquer uma das determinações constantes no presente caderno de questões, no Cartão de Respostas e nas Instruções Específicas (IE) poderá implicar a **não** correção da prova e à exclusão do Exame.