



NOME: _____

DOCUMENTO: _____ TIPO: _____

OPÇÃO PREFERIDA DE BOLSA:

- tarde (13h45 – 17h15) noite (19h – 22h30)
- independe do horário, prefiro maior % de desconto
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário da tarde
- vou avaliar melhor relação % de desconto e horário, mas prefiro o horário da noite

CADERNO DE QUESTÕES DOS CANDIDATOS À BOLSA DE ESTUDOS DO CURSO TÉCNICAS DE CONFEITARIA DA RECEITARIA ESCOLA GOURMET – TURMAS DE ABRIL/18

Orientações para a prova:

1. Este caderno de questões não poderá ficar com o candidato em nenhuma hipótese. As questões da prova serão divulgadas no site da Receitaria até a data da divulgação dos resultados no site www.receitaria.com/novidades
2. A última folha deste caderno poderá ser destacada e levada com as anotações das respostas do candidato. A folha será conferida e destacada pelo monitor da prova. Não pode conter qualquer tipo de anotação ou rasura. Caso contenha, o candidato fica impedido de levar essa folha.
3. O candidato não pode consultar nenhum material ou pessoa durante a prova, assim como não poderá utilizar régua, esquadro, transferidor, compasso ou similares, calculadora, computador, notebook, tablets e similares, telefone celular (manter totalmente desligado, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarme sonoro ou não), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, óculos escuros, corretivo líquido ou quaisquer outros materiais estranhos à prova. Caso ocorra, sua prova será retirada e o candidato estará eliminado do processo seletivo.
4. Este caderno contém 38 questões em forma de teste (01 ponto cada) e duas questões discursivas (06 pontos cada). Confira antes do início da prova.
5. A prova tem duração de 90 minutos a partir do momento que o monitor liberar seu início.
6. Você receberá um cartão de respostas. Preencha com seu nome, número de seu documento e assine.
7. Cada questão possui 5 alternativas (A, B, C, D, E), das quais somente uma atende às condições do enunciado.
8. Responda todas as questões. Para o cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
9. Os espaços em branco contido neste caderno, com exceção da última folha que será destacada para que o candidato leve suas respostas, poderão ser utilizados como rascunho.
10. Estando as questões respondidas neste caderno, o candidato deve transcrever todas as alternativas para o cartão de respostas, pintando os campos correspondentes. Recomenda-se deixar pelo menos 10 minutos para o preenchimento da folha de respostas. Em hipótese nenhuma as respostas das questões alternativas deste caderno serão consideradas na nota da prova.
11. Questões com mais de uma alternativa assinalada, em branco ou com rasura serão desconsideradas.
12. Evite rasgar, sujar, rasurar ou amassar o cartão de respostas. Ele não é substituível em hipótese alguma.
13. As duas questões discursivas deverão ser respondidas nas linhas disponíveis na sequência das respectivas questões. Respostas em qualquer outro local serão desconsideradas.

14. Quando terminar a prova, avise o monitor, pois ele recolherá seu caderno e sua prova. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala após entregar o seu cartão de respostas, devidamente assinado, e o caderno de questões ao monitor.
15. Será eliminado do Exame o candidato que:
 - não apresentar documentos de identidade originais exigidos;
 - sair da sala sem autorização ou desacompanhado do monitor, com ou sem o caderno de questões e/ou o cartão de respostas;
 - perturbar, de qualquer modo, a ordem dos trabalhos;
 - utilizar-se de qualquer tipo de equipamento eletrônico e/ou de livros e apontamentos durante a prova;
 - for surpreendido se comunicando ou tentando se comunicar com outro candidato durante a prova;
 - ausentar-se do prédio durante a realização da prova, independente do motivo exposto;
 - realizar a prova fora do horário e local determinado;
 - deixar de assinar a lista de presença e o cartão de respostas.
16. Aguarde a ordem do monitor para iniciar o Exame.

O texto abaixo será utilizado como referência para as perguntas 1 a 5.

“Breve História da Confeitaria no Brasil

Os doces com certeza são uma parte encantadora e maravilhosa da gastronomia. Quem não gosta de um docinho, ou daquela sobremesa deliciosa, ou ainda de um bolo de aniversário?

A palavra confeitaria significa aquilo que é confeccionado com especialidade, originada do latim “confectun”. A Confeitaria no Brasil, como parte de nossa gastronomia, faz parte de nossa tão característica diversidade cultural, ou seja, como quase tudo por aqui, tivemos influências indígena, portuguesa, africana, e posteriormente de outros povos, como holandeses, italianos e franceses.

A história da confeitaria no Brasil iniciou-se com os doces portugueses, mas devido à escassez de matéria prima das receitas originais, foram sendo substituídas por opções de nosso “terroir”, como a mandioca e as nossas frutas típicas.

O ciclo da cana-de-açúcar exerceu também papel fundamental nesse processo, já que a abundância do açúcar possibilitou a confecção e o desenvolvimento de muitos doces. Neste momento é preciso salientar a participação africana em nossa culinária, já que as escravas negras além de fazerem os doces juntos com suas Sinhás, também introduziram seus próprios ingredientes, como por exemplo o leite de coco.

Surgiram então os primeiros doces genuinamente brasileiros: o pé-de-moleque, a paçoca, a rapadura, a cocada, os quindins de Iaiá e os bolos de mandioca. Posteriormente foram desenvolvidas outras receitas criadas pelas famílias abastadas do nordeste e geralmente em homenagem à grandes personalidades: Bolo Souza Leão, Bolo Fonseca Ramos, Bolo Luís Felipe, entre outros.

O pão-de-ló foi o primeiro bolo de farinha de trigo a se difundir no Brasil. De origem portuguesa, logo se tornou um queridinho e até hoje é um dos preferidos para montagem de tortas e bolos recheados. Os portugueses, em especial os da Corte, trouxeram para cá as primeiras influências francesas na culinária.

Os imigrantes europeus, a partir do século XX, introduziram na confeitaria novas técnicas, insumos, equipamentos e máquinas que além de facilitar o trabalho do confeiteiro, possibilitou sua profissionalização, e como consequência, a criação e qualificação dos produtos.

(Amanda Aquino, <https://jardimsecreto.menu/breve-historia-da-confeitaria-no-brasil>)

1. Qual a melhor definição para “terroir” de acordo com a interpretação do terceiro parágrafo do texto?
 - a. Mandioca
 - b. Frutas típicas
 - c. Ingredientes típicos
 - d. Ferramentas de cultivo da terra
 - e. Terra cultivada

2. Segundo o texto, o ciclo da cana-de-açúcar :
 - a. Causou a escassez de matérias-primas devido à monocultura.
 - b. Possibilitou o desenvolvimento de doces típicos devido à chegada de escravos africanos.
 - c. Possibilitou o desenvolvimento de doces de coco devido à plantação de coqueiros introduzida por escravos africanos.
 - d. Possibilitou o desenvolvimento da confeitaria nacional devido a abundância de açúcar.
 - e. Trouxe pessoas de todo o mundo para o Brasil, principalmente de Portugal, que iniciaram a produção de doces nacionais.

3. Qual das seguintes guloseimas NÃO era produzido quando surgiram os primeiros doces típicos brasileiros
 - a. Brigadeiro
 - b. Pé-de-moleque
 - c. Rapadura
 - d. Cocada
 - e. Paçoca

4. Os bolos com nomes de famílias ou grandes personalidades são normalmente feitos com quais ingredientes abundantes na época de sua criação?
 - a. Farinha de trigo, manteiga e açúcar.
 - b. Farinha de trigo, fermento químico e açúcar.
 - c. Mandioca, coco e açúcar.
 - d. Melaço, leite condensado e café.
 - e. Chocolate, banana e açúcar.

5. Quais o principal ingrediente do bolo com base de farinha de trigo que primeiramente foi difundido no Brasil, além da farinha e o açúcar?
 - a. Fermento químico
 - b. Leite
 - c. Mandioca
 - d. Ovo
 - e. Coco

Um restaurante tem projeção de inaugurar com poucos clientes. A consultoria indicou a oferta de poucas mesas e aumentar a disponibilidade progressivamente ao longo dos meses conforme a seguinte fórmula: $NM = 10 + 13 \log(m)$, onde "NM" é o número de mesas e "m" o número de meses. Segue tabela de logaritmo para auxiliar a responder as questões 6 a 8:

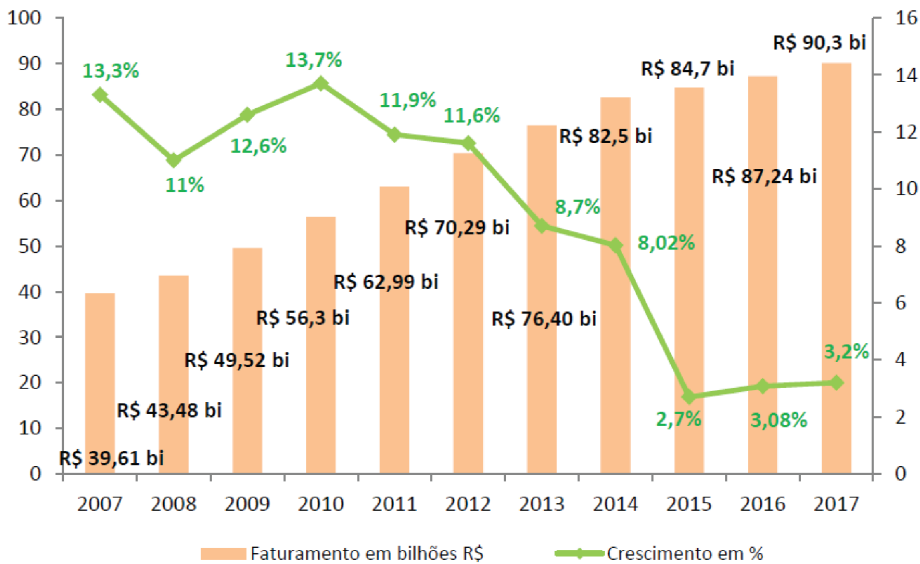
x	log(x)	x	log(x)
1	0	13	1,113943
2	0,30103	14	1,146128
3	0,477121	15	1,176091
4	0,60206	16	1,20412
5	0,69897	17	1,230449
6	0,778151	18	1,255273
7	0,845098	19	1,278754
8	0,90309	20	1,30103
9	0,954243	21	1,322219
10	1	22	1,342423
11	1,041393	23	1,361728
12	1,079181	24	1,380211

6. No décimo mês, quantas mesas serão disponibilizadas?
- 23
 - 10
 - 140
 - 35
 - 113
7. A fórmula é logarítmica por qual motivo?
- Projeta-se crescimento contínuo, incluindo expansão do restaurante e/ou necessidade de outras unidades.
 - Tende-se a um limite de disponibilidade de mesas.
 - Há oscilações previstas nas demandas.
 - Tende-se a alcançar um pico de demanda e depois decréscimo.
 - Projeta-se redução de demanda a longo prazo.
8. A constante “10” na fórmula significa:
- A fórmula passa a ter validade após 10 meses.
 - Após 10 meses, o número de mesas varia de acordo com o logaritmo do número de meses multiplicado por 13.
 - O número de mesas aumenta de acordo com o número de meses na taxa de 10 vezes.
 - Após 10 meses, o número de mesas fica constante.
 - Que no mínimo haverá 10 mesas.
9. O açúcar tem muitas outras funções além de apenas adoçar. Qual das opções abaixo NÃO é verdadeira:
- Intensifica a ação do fermento para aumentar o seu crescimento numa mistura
 - Carameliza a superfície de doces, produzindo cor dourada e aroma convidativo.
 - Desenvolve o açúcar invertido, aumentando a recristalização.
 - Age como amaciador por absorção de líquido e detém o desenvolvimento do glúten na farinha.
 - Estabiliza a espuma de ovos batidos auxiliando o processo de bater.

10. Qual é normalmente a temperatura máxima de aquecimento para o chocolate ao leite?
- 45°C
 - 35°C
 - 55°C
 - 27°C
 - 37°C
11. O que é creme fouettée?
- Creme de leite de lata batido apenas com açúcar até consistência firme.
 - Creme de leite fresco batido até consistência de picos médios.
 - Creme de leite fresco misturado com açúcar e baunilha sem bater.
 - Creme batido composto de creme de leite e leite condensado.
 - Creme de leite fresco batido com açúcar e aromatizantes até consistência de picos firmes.
12. Qual alternativa contempla os principais ingredientes da pavlova?
- Gemas, açúcar e amido de milho.
 - Claras, açúcar, vinagre e amido de milho.
 - Ovos inteiros, amido de milho e vinagre.
 - Claras, farinha de amêndoas e açúcar de confeito.
 - Ovos inteiros, farinha de amêndoas, açúcar e amido de milho.
13. A confeitaria é muito rica, usando um ingrediente como base e variando os demais ingredientes, podemos ter como resultado produtos com sabores e texturas diferentes, como por exemplo o creme fraîche, o mascarpone e a manteiga. Qual ingrediente os três exemplos possuem em comum?
- Limão
 - Creme de leite
 - Leite em pó
 - logurte natural
 - Gordura vegetal
14. Na confeitaria, medidas precisas são muito importantes. $\frac{1}{4}$ de xícara e 01 colher de sopa tem quais volumes, respectivamente?
- 120 ml e 7,5 ml
 - 60 ml e 15 ml
 - 120 ml e 15 ml
 - 60 ml e 7,5 ml
 - 240 ml e 7,5 ml
15. A seguir, constam ingredientes que podem ser utilizados ou em massas de bolos ou em sorvetes. Assinale a opção que comumente é utilizado nos dois preparos.
- Liga neutra
 - Fermento químico
 - Farinha de trigo
 - Dextrose
 - Ovo

16. Qual dos meios de se medir ingredientes normalmente podemos obter mais precisão em uma cozinha?
- Copo medida
 - Colher medida
 - Paquímetro
 - Barômetro
 - Balança
17. Qual dos produtos abaixo não devem ser usados em bancadas de granito por causar manchas?
- Água sanitária
 - Limpa vidros
 - Detergente
 - Sabão em pedra
 - Limpa alumínio
18. Qual dos produtos abaixo precisa ser guardado em geladeira após aberto?
- Fermento biológico seco
 - Gelatina em folhas
 - Confeitos
 - Amêndoas
 - Ketchup
19. O Saint Honoré é uma espécie de torta criada no século XIX, em Paris, com diversas etapas. Atualmente ela é preparada de diversas maneiras, com variações tanto das massas como do creme. Que dos preparos abaixo usualmente NÃO faz parte do Saint Honoré?
- Creme Chiboust
 - Creme de damasco
 - Caramelo
 - Pâte a Choux
 - Massa folhada

O gráfico a seguir é um levantamento do Instituto Tecnológico de Panificação e Confeitaria (ITPC) que mantém um acompanhamento de indicadores em cerca de 400 empresas de 19 estados do país, de diferentes portes e modelos de atuação. Será utilizado para responder as questões de 20 a 24:



Fonte: ITPC (2018)

20. Entre 2007 e 2017, em que ano foi o ápice do crescimento das empresas mensuradas pelo ITPC?
- 2007
 - 2017
 - 2008
 - 2010
 - 2015
21. O eixo vertical da direita do gráfico representa:
- Faturamento em bilhões de reais
 - Ano
 - Número de empresas
 - Crescimento em percentual
 - Quantidade de vendas em bilhões de unidades
22. Com base no período mensurado, qual das opções abaixo é a VERDADEIRA?
- Em 2010 houve um máximo local do crescimento percentual, mas não foi o máximo medido.
 - Em 2012 foi o ano com a menor diferença numérica entre o crescimento percentual e o faturamento em bilhões de reais.
 - Em 2017 registrou-se um crescimento de aproximadamente 20%.
 - Em 2013 foi registrado o menor crescimento percentual.
 - Em 2008 houve um mínimo local do crescimento percentual.
23. Qual o crescimento do biênio 2012-2013 em relação ao biênio 2010-2011?
- 20,3%
 - 11,5%
 - 23,0%
 - 23,5%
 - 10,9%

24. Qual das opções é FALSA?

- a. Entre 2010 e 2015 observa-se uma queda no faturamento.
- b. Entre 2015 e 2017 observa-se aumento no faturamento.
- c. O crescimento percentual das empresas é sempre valor positivo no período do gráfico.
- d. O faturamento das empresas mais que dobrou entre 2007 e 2017.
- e. O faturamento entre 2014 e 2015 aumentou 2,2 bilhões.

A receita abaixo será utilizada para responder as questões 25 a 28:

Molho à Bolonhesa

6000 g de tomates

3000 g de mirepoix

1500 g de fundo bovino

750 g de carne moída

12 g de sal

25. Mirepoix pode ser o nome de um corte ou também:

- a. Mistura de vegetais
- b. Mistura de especiarias
- c. Caldo
- d. Apanhado de ervas aromáticas
- e. Ervilhas

26. Note que as quantidades dos quatro primeiros ingredientes da receita estão em progressão geométrica. Se houvesse um quinto ingrediente na mesma progressão, qual seria a quantidade?

- a. 188 g
- b. 12000 g
- c. 375 g
- d. 300 g
- e. 500 g

27. Quantos ingredientes deveriam haver entre a carne moída e o sal para que a quantidade aproximada de sal fizesse parte da progressão geométrica?

- a. 5
- b. 6
- c. 7
- d. 8
- e. 9

28. O nome do molho se refere à provável origem de uma comuna de um país que possui qual dos tradicionais doces abaixo?

- a. Macaron
- b. Apfelstrudel
- c. Queijada
- d. Churros
- e. Tiramisu

29. Famoso doce típico da culinária brasileira, surgiu em meados do século XVI e possui versões na Índia (chikki), Portugal (nougat) e México (palanqueta). Se trata do:
- Quindim
 - Cocada
 - Pé-de-moleque
 - Rapadura
 - Brigadeiro
30. Há diversas razões para um bolo não crescer como deveria. Eventualmente, uma forma de preparo que embatuma uma receita pode não embatumar outra, mas algumas técnicas são consideradas seguras e até recomendadas. Qual dos motivos abaixo NÃO faz um bolo embatumar?
- Bater demasiadamente a mistura com a farinha
 - Forno em temperatura baixa
 - Abrir a porta do forno durante o processo de assar
 - Bater demasiadamente os ovos
 - Utilizar fermento biológico ao invés de químico
31. A gelatina é muito utilizada em alimentos como estabilizante ou espessante. Podemos dizer que:
- Sua origem é do milho e por isso possui propriedades semelhantes ao amido.
 - Possui sabor intenso e por isso deve ser consumida aromatizada ou misturada em preparos cítricos ou gordurosos.
 - É muito calórica e com alto valor nutricional.
 - Não deve ser fervida pois ela perde suas propriedades de solidificação se aquecida a mais de 60°C.
 - É fonte de colágeno, queratina e gordura trans, elementos que previnem dores nas articulações e combatem a flacidez da pele.

O Banho-maria é um método científico para aquecer lenta e uniformemente qualquer substância líquida ou sólida num recipiente, submergindo-o outro, onde existe água a ferver ou quase. As substâncias nunca são submetidas a uma temperatura superior a 100 °C. Esta técnica foi adaptada para a gastronomia com algumas diferenças, como por exemplo, aquecimento sem contato com a água. Responda as questões 32 a 34:

32. As substâncias não são submetidas a uma temperatura superior a 100°C por qual motivo?
- Porque é o máximo de temperatura antes que as substâncias carbonizem.
 - Porque a temperatura de ebulição da água em condições normais de temperatura e pressão é de mais ou menos 100 °C.
 - Porque em temperaturas mais baixas, a pressão é menor e impede a degradação das substâncias.
 - Porque a presença de gelo, típico em banhos-marias, resfria a água.
 - Porque a água a 100°C transfere calor a uma taxa de 0,5°C por minuto, aquecendo lentamente qualquer substância.

33. Qual o principal motivo do banho-maria ser adaptado na gastronomia?
- Pela necessidade de acelerar os processos em uma cozinha.
 - Devido às perdas de propriedades desejáveis em alguns alimentos em temperaturas bem mais baixas que 100°C.
 - Pela água do banho-maria que pode contaminar os alimentos.
 - Na gastronomia evita-se utilizar métodos científicos por se tratar de uma arte.
 - Por motivo da pureza necessária no preparo de alimentos.
34. Qual a forma adequada de aquecer o alimento em banho-maria sem contato com a água?
- Segurar diretamente o alimento e deixa-lo na direção do vapor.
 - Acomodar um recipiente ao lado de uma panela em ebulição.
 - Apoiar um bowl nas bordas da panela, cuidando que o fundo não encoste na água fervente.
 - Espetar o ingrediente com um garfo e deixá-lo na direção do vapor, cuidando que não encoste na água.
 - Colocar o alimento em potência baixa no micro-ondas.
35. A baunilha é uma especiaria usada como aromatizante obtida de orquídeas do gênero Vanilla. A baunilha é a segunda especiaria mais cara do mundo e, apesar do custo, é muito apreciada. Qual a origem da baunilha?
- México
 - Madagascar
 - Itália
 - França
 - Polinésia
36. Muitas receitas indicam a utilização do açúcar impalpável. Apesar de alguns fabricantes e pessoas chamarem este açúcar de confeiteiro, há uma diferença na composição destes açúcares. Qual é o elemento que existe no açúcar impalpável e que não há, ou possui em percentual menor no açúcar de confeiteiro?
- Farinha de trigo
 - Açúcar invertido
 - Dextrose
 - Amido de milho
 - Micril®
37. O chocolate ao leite, no mundo, possui entre 32% e 35% de cacau enquanto no Brasil, temos uma exigência menor. Segundo a Anvisa, qual o percentual mínimo de cacau para ser considerado chocolate?
- 38%
 - 18%
 - 10%
 - 25%
 - 30%
38. O nome desta massa vem do francês, “repolho”, por ser uma massa que se expande muito ao ser assada. Ela é usada no preparo de bombas, carolinas, profiteroles, entre outros. Estamos falando de:

- a. Pâte Brisée
- b. Massa folhada
- c. Pâte à Choux
- d. Pâte Sucrée
- e. Massa biscuit

39. Um confeitoiro tem a seguinte receita de Torta de Santiago:

Para a Massa:

- 160 g de farinha de trigo
- 90 g de manteiga
- 15 g de açúcar
- 50 g de ovos
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha

Recheio:

- 150 g de ovos
- Casca ralada de 1 limão
- 120 g de açúcar
- 180 g de farinha de amêndoas
- 30 g de manteiga derretida

- a. (3,5 pontos) Considerando que a receita é para uma forma redonda de 20 cm de diâmetro e que no caso de aumento da receita, o crescimento do volume do recheio se comporta perfeitamente proporcional ao aumento de ingredientes, quantos porcentos se deve aumentar nos ingredientes do recheio para prepará-la em uma forma de 28 cm e obter a mesma altura de torta ?
- b. (2,5 pontos) Considerando que a forma tenha 20 cm de diâmetro, altura de 5 cm e que a massa cubra o fundo e as laterais da forma, qual a área total coberta pela massa?

Última folha (esta folha você pode levar e conferir o gabarito):

1	a	b	c	d	e
2	a	b	c	d	e
3	a	b	c	d	e
4	a	b	c	d	e
5	a	b	c	d	e
6	a	b	c	d	e
7	a	b	c	d	e
8	a	b	c	d	e
9	a	b	c	d	e
10	a	b	c	d	e
11	a	b	c	d	e
12	a	b	c	d	e
13	a	b	c	d	e
14	a	b	c	d	e
15	a	b	c	d	e
16	a	b	c	d	e
17	a	b	c	d	e
18	a	b	c	d	e
19	a	b	c	d	e
20	a	b	c	d	e
21	a	b	c	d	e
22	a	b	c	d	e
23	a	b	c	d	e
24	a	b	c	d	e
25	a	b	c	d	e
26	a	b	c	d	e
27	a	b	c	d	e
28	a	b	c	d	e
29	a	b	c	d	e
30	a	b	c	d	e
31	a	b	c	d	e
32	a	b	c	d	e
33	a	b	c	d	e
34	a	b	c	d	e
35	a	b	c	d	e
36	a	b	c	d	e
37	a	b	c	d	e
38	a	b	c	d	e
39	a	b	c	d	e
40	a	b	c	d	e
41	a	b	c	d	e
42	a	b	c	d	e
43	a	b	c	d	e
44	a	b	c	d	e
45	a	b	c	d	e
46	a	b	c	d	e
47	a	b	c	d	e
48	a	b	c	d	e
49	a	b	c	d	e
50	a	b	c	d	e

Resultados: 05/abr/2019

www.receitaria.com/novidades

Gabarito: 02/abr/2019

Matrículas: até dia 12/abr/2019