

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC/PE
PROCESSO SELETIVO EXTERNO

DADOS DE IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Não deixe de preencher as informações a seguir:

<i>Prédio</i>		<i>Sala</i>
<i>Nome</i>		
<i>Nº de Identidade</i>	<i>Órgão Expedidor</i>	<i>UF</i>
		<i>Nº de Inscrição</i>

ANALISTA II – SUPERVISOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

ATENÇÃO

- *Abra este Caderno, quando o Fiscal de Sala autorizar o início da Prova.*
- *Observe se o Caderno está completo. Ele deverá conter 50 (cinquenta) questões objetivas de múltipla escolha com 05 (cinco) alternativas cada, sendo 10 (dez) de Língua Portuguesa e 40 (quarenta) de Conhecimentos Específicos.*
- *Se o Caderno estiver incompleto ou com algum defeito gráfico que lhe cause dúvidas, informe, imediatamente, ao Fiscal.*
- *Uma vez dada a ordem de início da Prova, preencha, nos espaços apropriados, o seu Nome completo, o Número do seu Documento de Identidade, a Unidade da Federação e o Número de Inscrição.*
- *Para registrar as alternativas escolhidas nas questões objetivas de múltipla escolha, você receberá um Cartão-Resposta de Leitura Ótica. Verifique se o Número de Inscrição impresso no Cartão coincide com o seu Número de Inscrição.*
- *As bolhas constantes do Cartão-Resposta devem ser preenchidas totalmente, com caneta esferográfica azul ou preta.*
- *Preenchido o Cartão-Resposta, entregue-o ao Fiscal e deixe a sala em silêncio.*

Texto 01 para as questões de 01 a 05.

HISTÓRIA DO COMÉRCIO

Precisar o período em que as atividades comerciais foram inventadas é um tipo de tarefa praticamente impossível de ser cumprida. Contudo, podemos realizar uma breve projeção sobre como as primeiras trocas comerciais apareceram no cotidiano de certas civilizações. Inicialmente, devemos imaginar que nas primeiras comunidades cada indivíduo ou chefe familiar detinha um tipo específico de habilidade de trabalho.

Para que a produtividade desse trabalhador se ampliasse, era necessário que ele gastasse um número maior de tempo na realização de suas atividades. Desse modo, garantiria o sustento de sua família com a coleta ou produção necessária para certo intervalo de tempo. Apesar de ser uma solução eficiente, esses trabalhadores não teriam condições suficientes para dedicar seu tempo à realização de outras atividades que também integravam seu universo de necessidades essenciais.

Dessa forma, um trabalhador poderia recorrer aos produtos de um outro para que então pudesse satisfazer as suas necessidades. Por exemplo, um pescador poderia trocar parte de sua mercadoria com um agricultor que tivesse batatas disponíveis para a troca. Assim, as primeiras atividades comerciais se baseavam em trocas naturais em que as partes estipulavam livremente a quantidade e os produtos que poderiam envolver as suas negociações.

Foi daí então que as primeiras moedas apareceram como um meio de dinamizar as atividades comerciais entre os povos.

Desde os primórdios das atividades comerciais, a quantidade de trabalho empregada para a fabricação de uma riqueza ou mercadoria era um pressuposto fundamental para que o preço dela fosse determinado. Assim sendo, a dificuldade de produção de uma riqueza ou a raridade da mesma seriam fatores essenciais que indicariam o seu preço elevado. Em contrapartida, outra mercadoria de fácil obtenção ou de fabricação simples teria uma valoração bem menor.

Progressivamente, vemos que o desenvolvimento do comércio estipulou uma valoração não limitada ao custo natural da mercadoria. Transporte, impostos, salários e outros gastos foram incorporados paulatinamente ao processo de fabricação de tais riquezas. Foi dessa forma que a atividade comercial passou a ganhar ainda mais complexidade entre seus envolvidos. No mundo atual, vemos que a compreensão das atividades comerciais abarca um universo cada vez maior de fatores e variantes.

Disponível em : www.brasilecola.com. (Adaptado)

01. Observe o trecho abaixo:

“Precisar o período em que as atividades comerciais foram inventadas é um tipo de tarefa praticamente impossível de ser cumprida.”

Sobre ele, assinale a alternativa CORRETA.

- A) O autor declara ser fácil se determinar a fase inicial das atividades comerciais.
- B) As atividades comerciais inventadas se tornam tarefas de difícil execução.
- C) As tarefas a serem realizadas na esfera comercial demandam mentes dotadas de espírito inovador.
- D) O autor declara a quase impossibilidade de se definir a fase inicial do comércio.
- E) Cumprir tarefas inventadas no comércio é algo quase improvável de ocorrer.

02. Observe os conectores sublinhados nos itens abaixo:

- I. Contudo, podemos realizar uma breve projeção sobre como as primeiras trocas.”
- II. Para que a produtividade desse trabalhador se ampliasse...”
- III. Apesar de ser uma solução eficiente, esses trabalhadores não teriam condições...”

Sobre eles, está CORRETO o que se declara na alternativa

- A) No item I, exprime relação de comparação.
- B) No item II, poderia ser substituído por “à medida que”, sem alterar o sentido da oração.
- C) No item III, exprime relação de concessão, podendo ser substituído pelo conector “já que”.
- D) Tanto o conector do item I como o do II exprimem relação de concessão.
- E) Permutando-se o conector do item III por “embora”, a construção “Embora seja uma solução eficiente” preservaria o sentido original do texto.

03. Segundo o texto,

- A) nas primeiras comunidades, todos dividiam entre si as tarefas e as realizavam em prazo curto de tempo.
- B) na fase inicial, poucas eram as atribuições pertinentes a cada membro da comunidade.
- C) as primeiras moedas surgiram com o propósito de tornarem dinâmicas as atividades comerciais entre os povos.
- D) o século XX foi o marco para determinar com fidelidade o valor de cada mercadoria.
- E) peças escassas no mercado estão sujeitas a preços módicos, de fácil venda.

04. Sobre COESÃO TEXTUAL, assinale a alternativa que contém uma declaração CORRETA.

- A) “Inicialmente, devemos imaginar que nas primeiras comunidades...” – o primeiro termo deste trecho sugere uma conclusão de algo anteriormente declarado.
- B) “Em contrapartida, outra mercadoria de fácil obtenção ou de fabricação simples...” – os termos sublinhados sugerem uma oposição ao que foi anteriormente declarado.
- C) “Progressivamente, vemos que o desenvolvimento do comércio estipulou uma valoração não limitada...” – percebe-se com o primeiro termo deste trecho que o autor realizou um comparativo entre dois tipos de comércio.
- D) “Foi dessa forma que a atividade comercial passou a ganhar ainda mais...” – os termos sublinhados sugerem que não se declarara ainda o modo como a atividade comercial passara a perceber ainda mais.
- E) “Foi daí então que as primeiras moedas apareceram como um meio de dinamizar...” – o termo sublinhado evidencia a existência de um local onde surgiram as primeiras moedas.

05. Analisando-se o terceiro parágrafo, conclui-se que

- A) ao trabalhador era exigido processar troca de produtos entre os colegas.
- B) as primeiras trocas demandavam que os produtos fossem naturais.
- C) o trabalhador poderia satisfazer suas necessidades mediante troca de produtos com os outros trabalhadores.
- D) na fase inicial, as trocas seguiam padrões rígidos e burocráticos.
- E) para satisfazer suas necessidades, o trabalhador se limitava a trocar produtos naturais.

Atente para os textos abaixo:

Vou-me Embora pra Pasárgada
Manuel Bandeira

*Vou-me embora pra Pasárgada
Lá sou amigo do rei
Lá tenho a mulher que eu quero
Na cama que escolherei
Vou-me embora pra Pasárgada*

*Vou-me embora pra Pasárgada
Aqui eu não sou feliz
Lá a existência é uma aventura
De tal modo inconsequente
Que Joana a Louca de Espanha
Rainha e falsa demente
Vem a ser contraparente
Da nora que nunca tive*

Paródia por Millôr Fernandes

*Que Manoel Bandeira me perdoe, mas
Vou-me embora de Pasárgada*

*Vou-me embora de Pasárgada
Sou inimigo do Rei
Não tenho nada que eu quero
Não tenho e nunca terei
Aqui eu não sou feliz
A existência é tão dura
As elites tão senis
Que Joana, a louca de Espanha,
Ainda é mais coerente
Do que os donos do país.*

06. Conclui-se que

- A) em ambos, a coesão quase inexistente.
- B) se trata de textos narrativos.
- C) há passagens em ambos que apresentam incoerência textual.
- D) na paródia, é evidente a presença de intertextualidade.
- E) ambos se desvinculam das temáticas sociais.

07. Sobre gêneros textuais,

- A) tem-se o cartaz como um dos exemplos desse gênero.
- B) os textos são rigorosamente de natureza literária.
- C) para eles, as práticas sociais são de pouca importância.
- D) emails, blogs, chats não são considerados nessa categoria.
- E) relegam o cotidiano humano.

08. Sobre COERÊNCIA e COESÃO TEXTUAIS, assinale a alternativa CORRETA.

- A) Em um texto que apresenta coesão, os seus elementos desobedecem a uma sequência lógica.
- B) Um texto com coerência é aquele no qual inexistente qualquer contradição.
- C) Quando, em um texto, os termos estão logicamente organizados, diz-se que nele existe incoerência textual.
- D) Para haver coesão textual, é preciso elencar elementos diversos sem necessariamente se preocupar em interligá-los para produzir uma logicidade nas ideias.
- E) Um texto que apresenta coerência se caracteriza por conter ideias desvinculadas umas das outras.

09. Atente para os conectores sublinhados nos itens abaixo:

- I.** O comércio é o grande civilizador. Trocamos ideias quando trocamos tecidos." (Robert Ingersoll)
II. "Em um sistema de livre comércio e de livre mercado, os países pobres – e as pessoas pobres - não são pobres porque outros são ricos. Se os outros fossem menos ricos, os pobres seriam, com toda probabilidade, ainda mais pobres." (Margaret Thatcher).
III. As pessoas não gostam que você venda para elas. Mas lembre-se de que elas adoram comprar." (Jeffrey Gitomer)
IV. "Sim, eu vendo coisas às pessoas que elas não precisam. Não posso, no entanto, vender a elas algo que elas não queiram. Mesmo com propaganda. Mesmo se eu estivesse decidido a fazê-lo." (John O'Toole)

Sobre eles, assinale a alternativa que contém uma declaração CORRETA.

- A) No item I, exprime relação de concessão.
B) No item II, poderia ser permutado por “embora”, sem causar prejuízo de sentido à oração.
C) No item III, exprime relação de oposição.
D) No item IV, poderia ser permutado, sem causar prejuízo de sentido à oração, por “pois”.
E) No item III, se fosse substituído por “porque”, isso não implicaria prejuízo de sentido à oração.

10. Percebe-se neste trecho

Que Joana, a louca da Espanha, Ainda é mais coerente Do que os donos do país.

que Millôr

- A) realizou uma comparação ao se utilizar dos termos sublinhados.
B) contradisse algo anteriormente declarado.
C) acrescentou uma ideia a algo já declarado.
D) empregou os termos sublinhados para exprimir relação de causa.
E) induz o leitor a ter dúvidas sobre a ocorrência de um determinado fato.

CONHECIMENTOS ESPECÍFICOS

11. O setor de bares e restaurantes é um dos que mais geram empregos no Brasil. Nas grandes cidades, é um dos principais atrativos de lazer para a população, onde casas noturnas e gastronomia são, respectivamente, a primeira e segunda opção de Turismo e lazer de grandes cidades, como São Paulo e Rio de Janeiro. Para o funcionamento desses estabelecimentos, são necessários licenças, alvarás e autorizações no que diz respeito

- I.** a alvará de funcionamento;
II. ao controle de estacionamento;
III. ao fundo de garantia do tempo de serviço;
IV. às condições de segurança do prédio;
V. ao seguro social dos funcionários;
VI. ao cumprimento de normas de higiene;
VII. à garantia de emissão de ruídos a níveis aceitáveis;
VIII. à proteção e defesa do consumidor.

Dentre os citados acima, quais são os itens fiscalizados e/ou concedidos pelo governo municipal?

- A) I, II, IV, VI e VII.
B) II, IV, V, VI e VIII.
C) I, II, III, IV e V.
D) II, IV, VI, VII e VIII.
E) I, III, V, VI e VII.

12. Na gerência de Alimentos e Bebidas (A&B), existe o pessoal que trabalha diretamente com os hóspedes e o pessoal da infraestrutura que trabalha na cozinha e na copa. O gestor de A&B coordena desde o café da manhã até as principais refeições. Assinale (S) as questões que correspondem aos funcionários do salão e (C) que trabalham na cozinha e copa.

- | | | | |
|----------------|-----|------------------|-----|
| 1. Rotisseur | () | 8. Chefe de fila | () |
| 2. Subchefe | () | 9. Stewards | () |
| 3. Maître | () | 10. Garde-manger | () |
| 4. Confeiteiro | () | 11. Barman | () |
| 5. Padeiro | () | 12. Garçon | () |
| 6. Commis | () | 13. Saucier | () |
| 7. Somelier | () | 14. Chefe | () |

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) C, C, S, C, C, S, S, S, C, C, S, S, C, C.
 B) S, C, S, C, C, S, C, C, S, C, S, S, S, C.
 C) C, C, C, C, C, C, S, C, C, S, S, S, C; C.
 D) S, C, S, C, C, C, S, C, S, C, C, S, S, C.
 E) C, S, S, C, C, S, S, S, S, C, S, S, C, C.

13. Ainda de acordo com a questão acima, relacione a segunda coluna de acordo com a primeira:

- | | | |
|-------------------|-----|--|
| 1. Rotisseur | () | Cuida da higiene e limpeza da cozinha. |
| 2. Subchefe | () | Responsável pelas demandas da cozinha. |
| 3. Somelier | () | Dirige-se ao cliente, sugerindo pratos e acompanhamentos. |
| 4. Padeiro | () | Executa a preparação de molhos quente, crustáceos, peixes, etc. |
| 5. Barman | () | Responsável pelos assados, grelhados e frituras. |
| 6. Saucier | () | Auxilia o chefe e se responsabiliza pela cozinha em sua ausência. |
| 7. Steward | () | Especialista em vinhos. |
| 8. Chefe | () | Cuida da mise-en-place do restaurante. |
| 9. Maître | () | Responsável pelo atendimento e serviço a mesas. |
| 10. Garde-manger | () | Responsável pelas preparações de croissants, pães, roscas, etc. |
| 11. Commis | () | Responsável pela preparação de sobremesas – <i>patissier</i> . |
| 12. Confeiteiro | () | Auxilia o garçon, levando e retirando pratos, arrumando as mesas, etc. |
| 13. Chefe de fila | () | Executa os serviços de bar. |
| 14. Garçon | () | Desossa, limpa e corta as carnes, prepara molhos frios e Buffet frio. |

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 e 14.
 B) 2, 1, 4, 3, 6, 5, 8, 9, 7, 11, 13, 12, 10 e 14.
 C) 3, 4, 6, 9, 12, 8, 13, 14, 10, 7, 5, 1, 11 e 2.
 D) 8, 6, 10, 1, 5, 12, 13, 14, 9, 4, 3, 11, 2 e 7.
 E) 7, 8, 9, 6, 1, 2, 3, 13, 14, 4, 12, 11, 5, 10

14. Liderar é diferente de gerenciar. Liderança é o que somos, gerência é o que fazemos.

O que é Liderança? E o que é Gerência? Assinale com (1) as alternativas que correspondem ao significado de liderança e com (2) o que indica as atribuições ligadas à gerência.

- | | | |
|--------------|-----|--------------------------------|
| 1. Liderança | () | Organização |
| | () | Paciência |
| 2. Gerência | () | Humildade |
| | () | Desenvolvimento de estratégias |
| | () | Planejamento |
| | () | Disciplina |
| | () | Controle |
| | () | Respeito |
| | () | Compromisso |
| | () | Ética / moral |
| | () | Compromisso |
| | () | Organização |

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) 1, 1, 1, 2, 1, 1, 2, 1, 2, 1, 2 e 1.
 B) 2, 1, 1, 2, 2, 1, 2, 1, 1, 1, 2 e 2.
 C) 2, 2, 1, 2, 2, 1, 1, 1, 2, 2, 1 e 1.
 D) 1, 2, 1, 2, 2, 1, 2, 2, 1, 2, 1 e 2.
 E) 2, 1, 1, 1, 2, 2, 1, 2, 1, 1, 2, e 1.

15. Sobre as atribuições da gerência de A&B, analise os itens abaixo:

- I.** Treinar os colaboradores nas normas e nos procedimentos da empresa.
- II.** Supervisionar e motivar sua equipe.
- III.** Gerir os quadros de pessoal da Administração Direta.
- IV.** Gerenciar e fazer cumprir as normas e os procedimentos da empresa.
- V.** Gerir a folha de pagamento.
- VI.** Gerenciar e fazer cumprir as legislações (Municipal, Estadual ou Federal).
- VII.** Elaborar seus relatórios semanais, mensais ou anuais e garantir o envio e sua análise.
- VIII.** Coordenar e zelar pela segurança dos clientes externos e internos;
- IX.** Desenvolver seu trabalho cumprindo as normas da empresa;
- X.** Garantir que os procedimentos da empresa são cumpridos em seu setor;
- XI.** Outras tarefas designadas pelo Gerente Geral;
- XII.** Organizar a brigada de trabalho;
- XIII.** Proceder ao atendimento ao cliente.

Estão CORRETOS

- A) I, II, III, V, VII, IX, XII e XIII.
- B) III, V, IX, XII e XIII.
- C) I, II, IV, VI, VII, VIII, X e XI.
- D) I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII e XIII.
- E) I, III, IV e VII.

16. Os direitos dos consumidores é um item com que devemos nos preocupar. O sucesso do estabelecimento começa do lado de fora e fatores, como a responsabilidade social, princípios éticos e a promoção da cidadania são imprescindíveis, além de ser uma questão de inteligência e sensibilidade do gestor. Sobre isso, analise os itens abaixo:

- I.** O que acontece do lado de fora do estabelecimento fica do lado de fora.
- II.** O que acontece do lado de fora não influencia na promoção do estabelecimento.
- III.** O que acontece do lado de fora pode ser determinante para o sucesso do empreendimento.
- IV.** Desde que a equipe seja forte, não importa o que aconteça do lado de fora do estabelecimento.
- V.** Apesar de a equipe ser forte e bem treinada, o que acontece do lado de fora pode gerar problemas para a promoção do estabelecimento.

Estão CORRETOS

- A) I, II, III, IV e V.
- B) I, III e IV.
- C) III e V.
- D) II, III e IV.
- E) I, II e IV.

17. A gerência de A&B precisa ter noções e conhecimentos sobre legislação trabalhista e acerca das principais resoluções que estão ligadas ao setor para poder planejar e organizar adequadamente a brigada de trabalho. Com base nesse pressuposto, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) O intervalo de duas jornadas de trabalho deve ser de, no mínimo, 11 horas consecutivas de descanso, de acordo com o artigo 66 da Consolidação das Leis do Trabalho (CLT).
- B) O fornecimento de EPI's não isenta a empresa de responsabilidades advindas de acidentes de trabalho.
- C) A quantidade de horas extras diárias permitidas para o funcionário não pode exceder de duas horas diárias.
- D) O pagamento das férias, o do adicional de 1/3 (um terço) constitucional e o do abono pecuniário poderão ser realizados até dois dias depois do início do período de férias.
- E) A Carteira de Trabalho e Previdência Social é obrigatória para o exercício de qualquer emprego, inclusive de natureza rural, ainda que em caráter temporário, e para o exercício por conta própria de atividade profissional remunerada.

18. A gerência de A&B pode utilizar como referência um manual padrão do departamento de alimentos e bebidas. Sobre os principais tópicos abordados nesse manual, analise os itens abaixo:

- I.** Normas e diretrizes para o funcionário.
- II.** Procedimentos de serviços do restaurante.
- III.** Procedimentos e serviços do bar.
- IV.** Procedimentos e serviços do room service.
- V.** Procedimentos de serviços da piscina.
- VI.** Descrição de responsabilidades e funções.

Estão CORRETOS

- A) I, II e III.
- B) IV, V e VI.
- C) I, II, IV e VI.
- D) I, II, III, IV, V e VI.
- E) I, III, V e VI.

19. Considerando-se a construção da Ficha Técnica de Preparo (FTP) como uma ferramenta que visa à qualidade na produção de refeições, assinale V nas afirmativas Verdadeiras e F nas Falsas.

- () É útil para subsidiar o planejamento de cardápio.
- () O tempo total de preparo deve constar na FTP e representa um indicador indireto da complexidade da preparação dos alimentos.
- () Permite o controle financeiro e a determinação da composição nutricional.
- () Deve discriminar todos os ingredientes e os tipos de equipamentos utilizados no processo.
- () Deve definir os fatores de correção das preparações para facilitar o planejamento e a confecção da lista de compras e efetivas aquisições aleatórias que acarretam a elevação dos custos.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) F, V, F, V, V. B) F, V, V, F, F. C) F, V, F, F, F. D) V, V, V, V, V. E) F, F, F, F, F.

20. Atualmente, os alimentos contaminados se constituem como um dos problemas sanitários mais difundidos no mundo. Assim, com relação à preparação higiênica dos alimentos (OMS), é INCORRETO afirmar que

- A) os alimentos são tratados não apenas para se conservarem melhor mas também para que sejam mais seguros do ponto de vista sanitário.
- B) um alimento bem cozido pode contaminar-se unicamente com um mínimo contato com alimentos crus, o que é conhecido como contaminação cruzada.
- C) a partir de 50° C, muitas células vegetativas de bactérias são eliminadas. Por isso, é considerada pela legislação federal a temperatura mínima de 60° C para o tratamento térmico.
- D) muitos alimentos, quando cozidos e esfriam à temperatura ambiente, podem dar início à proliferação de microrganismos.
- E) incontáveis casos de intoxicação alimentar se devem ao armazenamento no refrigerador de uma quantidade excessiva de alimentos quentes.

21. 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.** Os visitantes não precisam cumprir os requisitos de higiene e de saúde estabelecidos para os manipuladores.
- III.** Os manipuladores devem ter asseio pessoal, apresentando-se com uniformes compatíveis à atividade, conservados e limpos. Os uniformes devem ser trocados, no mínimo, a cada dois dias e serem utilizados exclusivamente nas dependências internas do estabelecimento. As roupas e os objetos pessoais devem ser guardados em local específico e reservados para esse fim.
- 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.

Estão CORRETOS apenas

- A) I, IV e V. B) II, III e IV. C) I, III e V. D) III e IV. E) IV e V.

22. Os métodos de conservação de alimentos são técnicas, que inibem a formação, ação e proliferação de microrganismos capazes de deteriorar os alimentos. Com base nessa afirmação, analise as afirmativas abaixo:

- I.** Células vegetativas de bactérias são eliminadas a uma temperatura de 60°C.
- II.** Os esporos são destruídos apenas quando o alimento alcança temperaturas superiores a 100° C - estipuladas em 121°C.
- III.** A defumação é realizada a quente e tem como único objetivo o controle de microrganismos que estão localizados na superfície do alimento.
- IV.** O frio atua como fator de retardo ou inibição da proliferação de microrganismos.
- V.** A salga age de forma eficiente como método de conservação de alimentos, pois reduz a atividade de água, agindo como fator determinante na conservação do alimento.

Estão CORRETAS

- A) I, IV e V. B) II, IV e V. C) I, III e V. D) I, III e IV. E) III, IV e V.

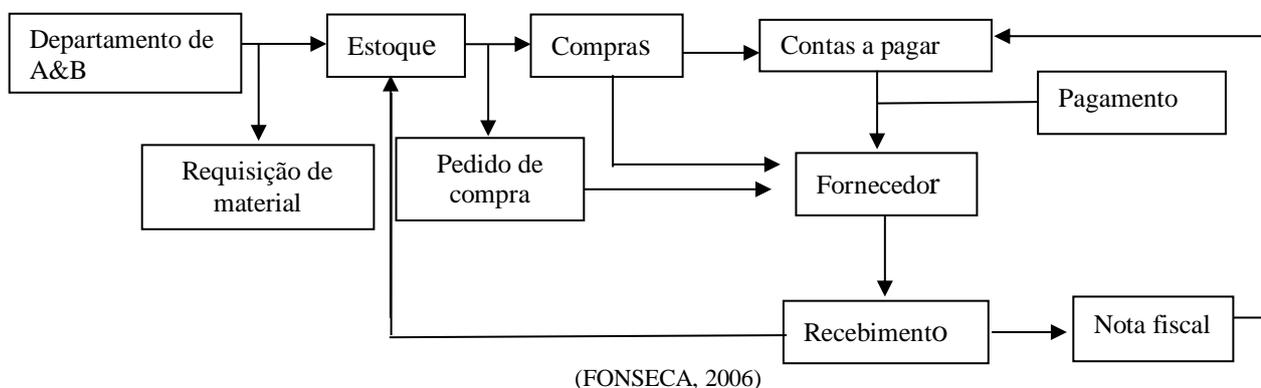
23. O processo de compra deve ser bastante criterioso, pois é o setor responsável pela maior movimentação de dinheiro da empresa, independente do tamanho desta. Esse departamento deve ser discreto e eficiente, tendo como principais objetivos:

- I. Obter o produto correto.
- II. Obter produtos de qualidade, independente dos custos e do prazo de pagamento.
- III. Estabelecer rotinas de compras, tomando cuidado em obter o produto no tempo certo e em quantidades corretas.
- IV. Procurar sempre o preço correto, independente das possibilidades de mercado.
- V. Saber quem são os melhores produtores, aqueles que oferecem o melhor custo-benefício.

Estão CORRETAS os itens

- A) I, II e III. B) II, IV e V. C) I, III e IV. D) I, III e V. E) III, IV e V.

24. O processo de compra é extremamente dependente de outros setores assim como os outros departamentos são dependentes dele, em especial o almoxarifado. Esse último é abastecido pelo setor de compras, que, por sua vez, é informado da necessidade de compra por outros setores. Desta forma, a cadeia de relacionamentos torna todos extremamente dependentes uns dos outros. O quadro abaixo representa o esquema de ligação do setor de compra e seus inter-relacionamentos:



Dessa forma, o processo de compra deve ser documentado por formulários que necessitam consistir basicamente em

- I. Cadastro de fornecedores.
- II. Ordem de compra.
- III. Especificação de compras;
- IV. Pedido de compra.
- V. Formulário de compra direta.
- VI. Ficha de cotação de produtos.

Qual a sequência CORRETA a ser seguida durante o procedimento de compras?

- A) I, II, III, IV, V e VI. D) I, III, V, II, IV e VI.
 B) II, IV, III, I, VI e V. E) III, I, VI, IV, II, e V.
 C) I, III, IV, V, II e VI.

25. Sobre o controle de estoques e materiais, analise as afirmativas abaixo:

- I. O controle de estoque é uma função administrativa de classificação, organização, recebimento, armazenamento, lançamento e contabilização do valor de mercadorias.
- II. Todos os produtos devem ser, indiscriminadamente, estocados em local apropriado e de acordo com suas características de perecibilidade.
- III. Conforme acontece no planejamento inicial para a inauguração de um restaurante ou hotel, devem ser criados sistemas e procedimentos que facilitem o controle de estoques bem como planos de treinamento de pessoal.
- IV. Os estoques mínimos (*par stock*) não precisam ser instituídos desde o início; isso deve ser determinado unicamente pelo *controller*, conforme o andamento da operação.

Estão CORRETAS

- A) I e III. B) II, III e IV. C) I e II. D) I, II e III. E) I, II, III e IV.

26. A identificação da necessidade de compra deve ser calculada com base no histórico de consumo médio pelo responsável do setor de armazenamento. Para que esse procedimento seja feito criteriosamente, são necessários alguns cálculos. Relacione a segunda coluna de acordo com a primeira, interligando os respectivos cálculos e suas fórmulas.

- | | | |
|-------------------------|-----|---|
| 1. Estoque mínimo | () | Prazo de entrega x consumo médio. |
| 2. Consumo de aquisição | () | Consumo médio + estoque mínimo. |
| 3. Ponto de pedido | () | Estoque mínimo + consumo de aquisição. |
| 4. Estoque máximo | () | Prazo de reposição de emergência x consumo médio. |

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) 2, 4, 1 e 3. B) 2, 4, 3 e 1. C) 1, 2, 3 e 4. D) 2, 3, 4 e 1. E) 3, 2, 4 e 1.

27. Interligue a segunda coluna de acordo com a primeira, indicando as definições de cada item citado.

- | | | |
|-------------------------|-----|--|
| 1. Estoque mínimo | () | Maior volume de estoque permitido ou possível dentro das necessidades do estabelecimento. |
| 2. Consumo de aquisição | () | Momento em que o estoque atinge o nível de reabastecimento e é elaborado um pedido de compra. |
| 3. Ponto de pedido | () | Montante consumido desde que a compra é efetivada até a chegada de produto no estoque. |
| 4. Estoque máximo | () | Volume de produtos necessários para que a produção continue suprida em caso de faltas ou atrasos na entrega. |

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) 4, 3, 2, e 1. B) 1, 2, 3 e 4. C) 3, 2, 4 e 1. D) 1, 3, 2 e 4. E) 2, 4, 1 e 3.

28. Durante o recebimento da mercadoria, é importante

- I. Receber as mercadorias, mesmo se elas apresentarem falhas.
- II. Inspeccionar de acordo com as notas fiscais/fatura, apenas, os valores e validade dos produtos.
- III. Verificar se as características das mercadorias recebidas correspondem às especificações dos produtos solicitados.
- IV. Distribuir as mercadorias de acordo com suas especificações e características.
- V. Verificar as informações da nota fiscal/fatura e compará-las com a ordem de compra.
- VI. Identificar as mercadorias com seus respectivos adesivos ou etiquetas, prazo de validade, procedência e nota fiscal.
- VII. Não é necessária a identificação da data de entrega, pois, nesse caso, a data do recebimento não se enquadra.

Estão INCORRETAS

- A) I, II e III. B) III, IV e VI. C) I, II e VI. D) II, V e VII. E) I, II e VII.

29. A ficha técnica é um dos mais importantes documentos de um restaurante, pois ela registra todo o processo de elaboração dos pratos, os ingredientes, as quantidades dos ingredientes, o modo de preparo e o valor total de produção. Ela é dividida em duas partes: a primeira é gerencial, e a segunda, operacional. A gerencial identifica todos os custos de matéria-prima, e a operacional, as etapas da produção, além de exibir uma foto do prato montado para facilitar o trabalho da brigada da cozinha. Sobre as informações contidas em uma ficha técnica, analise os itens abaixo:

- I. Registrar quantidades de matéria-prima.
- II. Padronizar quantidades de matéria-prima nas preparações.
- III. Padronizar a montagem e apresentação dos pratos.
- IV. Identificar os custos da produção.
- V. Registrar os processos da produção.
- VI. Manter um histórico das preparações do restaurante.
- VII. Permitir a comparação das informações de consumo.
- VIII. Facilitar as projeções de compras e especificações de mercadorias.
- IX. Controlar o volume de matéria-prima requisitada.
- X. Comparar as informações de consumo com as informações de vendas.

Estão CORRETOS

- A) I, II, III, IV e V, apenas.
B) II, III, IV, V e VI, apenas.
C) V, VII, VIII e IX, apenas.
D) I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X.
E) III, V, VII, IX, X, apenas.

30. Associe a 1ª coluna com a 2ª para indicar o tipo de microorganismo correspondente.

- | | | |
|--------------|-----|--|
| 1. Bactérias | () | Não possuem vida própria e só crescem quando estão dentro da célula do organismo do homem e dos animais. |
| 2. Vírus | () | Só podem ser vistos com o auxílio de um microscópio eletrônico. |
| 3. Fungos | () | Possuem vida própria e preferem ambientes úmidos, ou seja, alimentos que tenham algum teor de água. |
| 4. Príons | | Podem ser aeróbias ou anaeróbias. |
| | | Podem se multiplicar em alimentos mais secos, frescos e que tenham quantidade maior de açúcar. |
| | () | Preferem alimentos ricos em proteínas. |
| | () | Existem espécies não-patogênicas e que podem ser utilizadas na fabricação de alimentos e bebidas, como queijo, cerveja e vinho. |
| | () | São sensíveis à umidade e pH e embora sejam inativos em alimentos, podem causar danos à indústria alimentícia, por parasitarem certas bactérias. |
| | () | Foi popularizado através da doença da “vaca louca”. |
| | () | São transmitidos pela carne, capazes de se multiplicar no organismo do hospedeiro e interferir no impulso nervoso. |
| | () | São microrganismos unicelulares. |
| | () | Multiplicam-se por meio do processo chamado de bipartição ou cissiparidade. |
| | () | Propagam-se por meio do vento e são formados por um conjunto de hifas. |

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- | | |
|---|---|
| A) 1, 2, 3, 1, 2, 4, 2, 3, 1, 4, 3, 2, 1. | |
| B) 4, 1, 2, 1, 4, 4, 2, 1, 1, 2, 3, 4, 1. | D) 1, 4, 3, 2, 2, 4, 2, 3, 2, 4, 3, 3, 3. |
| C) 2, 3, 3, 1, 4, 4, 2, 3, 3, 2, 3, 1, 1. | E) 2, 2, 1, 1, 3, 1, 3, 2, 4, 4, 1, 1, 3. |

31. Durante a confecção dos alimentos a quente, deve-se garantir que todos os seus pontos atinjam, no mínimo, a temperatura de ____ °C, durante, pelo menos, ____ minutos. A destruição microbiana não depende somente da temperatura mas também do tempo a que o alimento está sendo submetido à temperatura mínima de segurança e da carga inicial de microrganismos. Qual alternativa representa a temperatura e o tempo CORRETO da frase acima?

- | | | | | |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|
| A) 60°C, 5 minutos | B) 65°C, 4 minutos | C) 70°C, 3 minutos | D) 75°C, 2 minutos | E) 80°C, 1 minuto |
|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|-------------------|

32. Sobre os fatores que influenciam na deterioração dos alimentos, analise os itens abaixo:

- I.** Umidade relativa.
- II.** pH.
- III.** Composição de gases.
- IV.** Aa – Atividade de água.
- V.** Composição química.
- VI.** Embalagem.
- VII.** Potencial de oxirredução.
- VIII.** Temperatura.
- IX.** Atividade antimicrobiana natural.
- X.** Estrutura biológica.
- XI.** Aditivo.

Dos citados acima, indique os fatores intrínsecos, ou seja, aqueles que são inerentes aos alimentos.

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| A) I, III, V, VII, X, XI. | |
| B) I, III, VI, VII, VIII, XI. | D) I, III, VI, VII, IX, X. |
| C) II, IV, V, VII, IX, X. | E) I, II, III, VI, VII, VIII. |

33. Na distribuição de alimentos, diversos fatores podem representar riscos à qualidade dos produtos e à saúde do consumidor. Esses fatores são conhecidos como perigos, que podem ser físicos, químicos e biológicos. Relacione a 2ª coluna de acordo com a 1ª, identificando de que origem são os perigos.

- | | | |
|--------------|-----|----------------------|
| 1. Físico | () | Detergente de prato. |
| 2. Químico | () | Pedra. |
| 3. Biológico | () | Salmonella. |

- Saliva.
- Mofo.
- Fragmentos de ossos.
- Pesticidas.
- Veneno para rato.
- Cabelo.
- Perfume.
- Lascas de madeira.
- Aflatoxinas.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) 2, 1, 3, 2, 1, 3, 3, 1, 2, 2, 3, 2.
- B) 2, 1, 2, 1, 2, 3, 2, 1, 1, 2, 3, 1.
- C) 2, 3, 3, 1, 2, 3, 3, 2, 3, 1, 3.
- D) 2, 1, 3, 3, 3, 1, 2, 2, 1, 2, 1, 3.
- E) 2, 2, 1, 1, 3, 1, 3, 2, 2, 1, 1, 3.

34. Sobre a liderança, assinale V para as afirmativas Verdadeiras e F para as Falsas.

- Liderança é o processo de dirigir o comportamento das pessoas para o alcance de objetivos.
- Liderança é uma influência interpessoal exercida em uma dada situação e dirigida por meio do processo de comunicação humana para a consecução de um ou mais objetivos específicos.
- Liderança é uma função das necessidades existentes em uma determinada situação e consiste em uma relação entre um indivíduo e um grupo.
- Liderança é uma característica exclusiva das funções de chefia e decorre da estrutura formal da organização.
- Liderança é a capacidade de justificar legalmente o exercício do poder.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, F, V, V, V.
- B) V, V, F, V, V.
- C) V, V, V, F, F.
- D) F, V, V, F, F.
- E) V, V, V, F, V.

35. Sobre estilos de liderança, assinale V para as afirmativas Verdadeiras e F para as Falsas.

- O modelo autocrático de liderança é caracterizado pela centralização das decisões na cúpula da organização.
- O modelo autocrático de liderança é caracterizado pela valorização do processo representativo.
- O modelo democrático de liderança é caracterizado pela participação dos empregados no processo de tomada de decisões.
- No modelo autocrático de liderança, as comunicações verticais descendentes prevalecem sobre as ascendentes.
- O modelo autocrático de liderança enfatiza a confiança mútua, a participação e o envolvimento do grupo.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, V, F, V, V.
- B) V, V, V, F, F.
- C) F, V, V, F, F.
- D) V, V, V, F, V.
- E) V, F, V, V, F.

36. É de grande importância a compreensão da relação entre motivação e desempenho; para isso, é preciso entender que

- A) todas as pessoas possuem o mesmo nível de motivação.
- B) o estilo gerencial vigente na organização não afeta o desempenho.
- C) a motivação e a cultura organizacional estão estreitamente vinculadas.
- D) o desempenho individual não depende das oportunidades oferecidas nem da capacidade da pessoa.
- E) a motivação é caracterizada por um elevado padrão de racionalidade objetiva.

37. Leia atentamente o texto abaixo:

“As políticas de gestão de pessoas e suas respectivas práticas devem estar _____ às estratégias empresariais para produzirem melhores _____ para as organizações.”

Assinale a alternativa cujos termos preenchem CORRETAMENTE as lacunas.

- A) extrínsecas, vantagens
- B) alinhadas, resultados
- C) vinculadas, processos
- D) desagregadas, lucros
- E) alheias, satisfações

38. A teoria motivacional de Maslow é baseada na hierarquia das necessidades. Assinale a alternativa que indica, apenas, os aspectos relacionados à classificação de necessidades sociais.

- A) Trabalho seguro, reconhecimento, responsabilidade.
- B) Trabalho visando apenas ao lucro.
- C) Crescimento pessoal, benefícios, grupos sociais.
- D) Trabalho seguro, horário, interação com clientes.
- E) Interação com clientes, amizade dos colegas, chefia amigável.

39. Tudo deriva de critérios de condutas de um indivíduo perante seu grupo e o todo social. Tem como base as virtudes que devem ser exigíveis e respeitadas no exercício da profissão, abrangendo o relacionamento com clientes, colegas de profissão e com a sociedade. O interesse no cumprimento do aludido código de ética passa, entretanto, a ser de todos. O exercício de uma virtude obrigatória torna-se exigível de cada profissional, como se fosse uma lei, mas com proveito geral. Sobre os exemplos de atitudes éticas num ambiente de trabalho, analise os itens abaixo:

- I.** Educação e respeito entre os funcionários.
- II.** Cooperação e atitudes que visam à ajuda aos colegas de trabalho.
- III.** Divulgação de conhecimentos que possam melhorar o desempenho das atividades realizadas na empresa.
- IV.** Respeito à hierarquia dentro da empresa.
- V.** Busca de crescimento profissional sem prejudicar outros colegas de trabalho.
- VI.** Ações e comportamentos que visam criar um clima agradável e positivo dentro da empresa como, por exemplo, manter o bom humor.
- VII.** Realização, em ambiente de trabalho, apenas de tarefas relacionadas ao trabalho.
- VIII.** Respeito às regras e normas da empresa.

Estão CORRETOS

- A) I, II, III, IV e V, apenas.
- B) II, III, IV, V e VI, apenas.
- C) II, V, VI, VII e VIII, apenas.
- D) I, II, III, IV, V, VI, VII e VIII.
- E) I, IV, V e VI, apenas.

40. São obrigações éticas na ação empresarial:

- I.** Defender a dignidade dos Homens que colaboram com as empresas.
- II.** Dar à empresa uma orientação estratégica clara, de modo a não violar ou restringir as legítimas expectativas dos colaboradores e de todos os que com ela interagem.
- III.** Não informar os colaboradores de forma adequada e honesta sobre a vida da empresa, pois sua participação independe de suas capacidades, e manter uma relação leal com os órgãos representativos dos colaboradores, sempre que existentes.
- IV.** Respeitar e promover o projeto de vida dos colaboradores, dando particular atenção à sua felicidade familiar, fazendo com que a empresa seja um elemento promotor desse núcleo fundamental da sociedade e do seu desenvolvimento pessoal – formativo e humano.
- V.** Oferecer condições de trabalho que respeitem a dignidade e a saúde dos colaboradores, não dando importância às oportunidades de formação que desenvolvam as suas competências e capacidades, pois não é obrigação da empresa a formação contínua do trabalhador.
- VI.** Fazer a seleção e o acompanhamento dos colaboradores com base na sua competência para o projeto da empresa, evitando todas as práticas discriminatórias.
- VII.** Estabelecer uma remuneração moderada, ponderada não apenas pela realidade do setor econômico, mas pelo que a empresa pretende pagar e não, pelo mérito e especificidade dos colaboradores.

Estão CORRETOS

- A) I, II, IV e VI.
- B) II, III, IV, V e VI.
- C) II, IV, V, VI e VII.
- D) I, II, III, IV, V, VI e VII.
- E) I, II, IV, VI e VII.

41. Antes de elaborar uma escala de folga ou escala de trabalho, a gerência de A&B deverá se basear em itens, como: Legislação Trabalhista, Fluxo de trabalho e Escala de férias. Sobre isso, assinale a alternativa INCORRETA.

- A) A CLT dispõe das normas que regulam as relações individuais e coletivas de trabalho.
- B) As horas de trabalho semanais não devem ultrapassar 44 horas.
- C) A não observância correta da lei pode acarretar em pagamento de horas-extras.
- D) Todo funcionário precisa ter, no mínimo, 4 folgas por mês, sendo 1 delas, aos domingos.
- E) Os funcionários podem ficar sem folga aos domingos por, no máximo, 10 semanas consecutivas.

42. Ainda de acordo com a questão anterior, analise as afirmativas abaixo:

- I. O *fluxo de trabalho* é uma sequência das atividades que produzem um resultado de valor observável.
- II. O fluxo de trabalho pode ser expresso apenas como um diagrama de sequência, de colaboração ou de atividades.
- III. Todo empregado terá direito anualmente ao gozo de um período de férias, sem prejuízos no que diz respeito à remuneração.
- IV. O período das férias não será computado como tempo de serviço.
- V. Não terá direito a férias o empregado que, no curso do período aquisitivo, permanecer em gozo de licença, com percepção de salários por mais de 30 (trinta) dias.

Estão CORRETAS

- A) I, II e III. B) II, III e IV. C) I, III e V. D) II e IV. E) I, II, III, IV e V.

43. *Prime-cost* é um índice de desempenho, que serve como ferramenta de análise do desempenho operacional e financeiro do estabelecimento de alimentação. Esse índice de desempenho indica

- A) um percentual da receita comprometido com os custos de matéria-prima.
- B) uma média gerada pela venda de alimentos e bebidas por cliente.
- C) a velocidade de uso dos itens que estão no estoque.
- D) quantas vezes cada assento de restaurante é ocupado em um determinado período.
- E) os custos envolvidos diretamente com o operacional. É a soma dos custos de mercadoria vendida (CMV) e os custos de mão-de-obra (CMO) dividido pela Receita.

44. A ficha técnica é um instrumento muito importante para a cozinha, porque, além de determinar a quantidade de ingredientes que serão utilizados em cada composição do prato, tem por finalidade

- A) listar todos os insumos.
- B) registrar a receita do prato.
- C) padronizar as produções, além de quantificar e mensurar o estoque.
- D) registrar os custos dos ingredientes.
- E) controlar a saída de insumos do estoque.

45. Quais são as informações que devem conter na ficha técnica?

- A) Ingredientes, quantidades, calorias, preços, foto e *couvert* médio.
- B) Ingredientes, quantidades, preços de compra, foto e modo de preparo.
- C) Ingredientes, quantidades, modo de preparo, foto e *couvert* médio.
- D) Ingredientes, quantidade, preços de compra, rendimento, foto e calorias.
- E) Preços de compra, ingredientes, foto, calorias e rendimento.

46. Analise a charge a seguir:





(fonte: <http://www.abnt.org.br/imprensa/gibi/iso22000/index.html>)



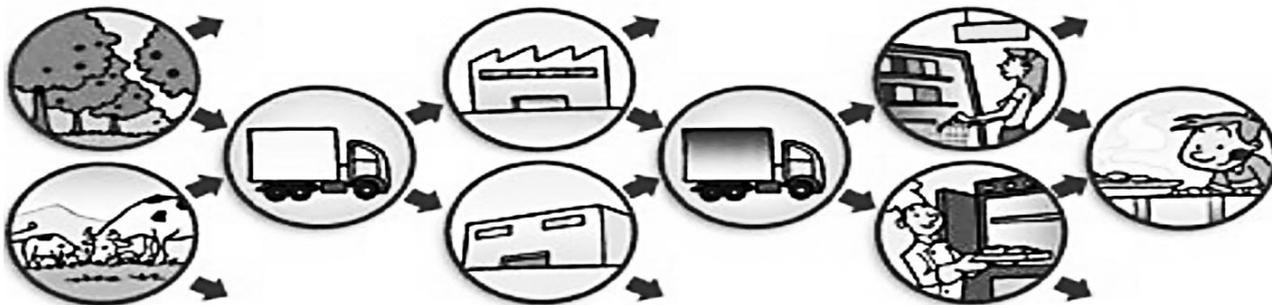
(fonte: <http://www.abnt.org.br/imprensa/gibi/iso22000/index.html>)

Assinale a alternativa CORRETA cuja afirmativa completa os textos das charges, referentes a ISO 22000.

- A) Permitir que as organizações desenvolvam suas atividades, pois é obrigatória... a continuidade do funcionamento desta.
- B) Permitir às organizações demonstrar sua habilidade em controlar os perigos de contaminação... que o alimento esteja seguro na hora do consumo.
- C) Permitir às organizações a continuidade de suas atividades... o bom funcionamento de todas as etapas na produção de alimentos.
- D) Treinar todos os envolvidos na produção de alimentos... que os funcionários estejam aptos a desenvolver as técnicas de trabalho na cozinha.
- E) Todas as afirmativas estão incorretas.

47. Ainda sobre a ISO 22000, analise a charge abaixo:.

A ISO é aplicável a _____
 Isso inclui desde _____ até _____



(<http://www.abnt.org.br/imprensa/gibi/iso22000/index.html>)

Assinale a alternativa cujos termos completam CORRETAMENTE as lacunas acima.

- A) ... apenas às indústrias ... as de pequeno porte ... as de grande porte, como, por exemplo, as multinacionais.
- B) ... algumas organizações da cadeia produtiva de alimentos ... o agricultor ... os restaurantes de pequeno, médio e grande porte.
- C) ... unidade produtora de alimento de médio porte ... os fast-foods ... os restaurantes gastronômicos;
- D) ... todas as organizações da cadeia produtiva de alimentos ... a indústria ... os pequenos empreendimentos como uma padaria, por exemplo.
- E) ... apenas padarias ... as pequenas ... as de grande porte.

48. Em relação ao fator humano e à qualidade nos serviços prestados, analise as afirmativas a seguir e assinale (V) nas Verdadeiras ou (F) nas Falsas.

- () Em um atendimento de um determinado serviço, são perceptíveis duas formas de qualidade: aquela que é técnica/objetiva e a subjetiva/humana, que está relacionada ao estado de espírito da pessoa.
- () O nível de comprometimento dos recursos humanos não influi na qualidade dos serviços.
- () Para obter a confiança do cliente, é fundamental que o funcionário transmita uma certa segurança na apresentação dos conhecimentos técnicos que possui.
- () O funcionário que atende o público deve apenas ter conhecimento técnico de sua função.
- () Com o processo de globalização, aumentaram-se as exigências em relação à competência de comunicação e à postura para conviver com outras culturas.

Assinale a alternativa que contém a sequência CORRETA.

- A) V, F, V, V, V. B) V, F, V, F, V. C) F, F, V, F, F. D) F, V, F, F, V. E) V, V, V, F, F.

49. Como qualquer outro ramo, a atividade financeira de bares e restaurantes abrange o fluxo de recursos financeiros, incluindo investimentos, prospecção de novas fontes de recursos, entre outros. A administração financeira assume um papel especial, principalmente quando se trata de pequenas empresas, pois estas geralmente não possuem um gerente financeiro, além de não possuírem tantas facilidades no que diz respeito a créditos e as suas reservas são limitadas.

Sobre isso, indique a alternativa INCORRETA no que diz respeito às atribuições do setor financeiro de uma empresa.

- A) Encontrar soluções para problemas, como cheques sem fundo, diferença de caixa, distribuições de tarefas, elaboração de folha de pagamento.
- B) Fazer a organização e distribuição do fluxo de trabalho como um diagrama de sequência, de colaboração ou de atividades.
- C) Controle e conferência de notas fiscais e comandas.
- D) Apuração dos desvios.
- E) Elaboração do fluxo de caixa.

50. O objetivo da administração financeira de uma empresa é atingir níveis ótimos de lucro, rentabilidade, liquidez, capital de giro, fluxo de caixas e provisões, metas que devem estar constantemente presentes no planejamento e na administração de um empreendimento. Sobre isso, analise os itens abaixo:

- I.** Acompanhe, com cuidado, os orçamentos.
- II.** Tenha um controle detalhado do saldo disponível.
- III.** Tenha um controle detalhado das obrigações da empresa.
- IV.** Forneça subsídios e informações financeiras para a tomada de decisões.
- V.** Calcule a taxa de lucro ou rentabilidade.
- VI.** Calcule o capital de giro.
- VII.** Calcule o Patrimônio Líquido.
- VIII.** Calcule o Ponto de Equilíbrio.
- IX.** Faça uma Análise dos Custos.
- X.** Calcule os custos de cada setor.

Estão CORRETAS

- A) I, II, III, IV, V e VI.
- B) II, IV, VI, VIII e X.
- C) VI, VII, VIII, IX e X.
- D) I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X.
- E) III, IV, VIII, IX e X.