



PROCESSO DE RECRUTAMENTO E SELEÇÃO – SESC/RR Nº 051/2018

1. CONTEÚDO PROGRAMÁTICO PARA O CARGO DE CHEFE DE COZINHA.

CONHECIMENTOS GERAIS

LÍNGUA PORTUGUESA: Compreensão e Interpretação de texto; Fonologia: divisão silábica e pontuação; Morfologia: Estrutura e formação das palavras, classes de palavras; Sintaxe: Termos da oração, período composto, conceito e classificação das orações, concordância verbal e nominal, regência verbal e nominal, crase, pontuação; Semântica e Estilística: A palavra e seu significado no texto. Ortografia. Acentuação gráfica.

MATEMÁTICA: Raciocínio Lógico – Quantitativo (Situações – Problemas). Operações e propriedades; problemas envolvendo as quatro operações fundamentais; regra de três simples; porcentagem e juros simples.

NOÇÕES DE INFORMÁTICA: conhecimento básico de operação de microcomputadores tipo PC, conhecimentos básicos de MS-DOS, Windows, Word for Windows, Excel; Intranet, Internet, correio eletrônico, backup de segurança, periféricos, atalhos de trabalhos, noções de hardware e de software.

CONHECIMENTOS DO SESC: disponível no site www.sescrr.com.br

CONHECIMENTO ESPECÍFICO: Conceito de serviço de alimentação, tipologia, caracterização, tipos de serviço, compras e estocagem de alimentos, organograma, cargos e funções; Ficha técnica; Índices operacionais e gestão de pessoas; Vocabulário gastronômico, seus termos técnicos específicos e suas particularidades, com ênfase na terminologia francesa; Preparo específico de técnicas de pré-preparação e cocção dos alimentos. Conhecimento e entendimento de receitas e Padronizações; Estudo de condimentos; Conceitos básicos tradicionais da cozinha quanto a métodos de cocção, preparação de fundos e caldos, sopas em geral e molhos; Embasamento da cozinha quente com carnes e caças; Cozinha fria: preparo de saladas, vinagrete, molhos emulsificados e não emulsificados, molhos frios, condimentos para saladas, sanduíches, canapés e hors d'oeuvre frios; Desenvolvimento de criações clássicas e contemporâneas de patês, terrines, e ocasião em que estes pratos devem ser servidos (bufê, displays, etc.); Técnicas de apresentação tanto clássicas como contemporâneas; Decorações comestíveis apropriadas; Brigada de restaurante: funções e atribuições; Material de trabalho e setores de apoio do restaurante; Tipos de serviço de mesa em restaurantes; Operações complementares em restaurantes e bares; Ingredientes nativos da cozinha brasileira; Métodos culinários e influências europeias, africanas e indígenas; A cozinha regional brasileira e o preparo dos diferentes pratos; Principais expressões utilizadas na culinária; Administração e controle financeiro, investimento e retorno; Técnicas de elaboração de relatórios; Índices gerenciais; Engenharia de cardápio; Novas tendências gastronômicas na atualidade, cozinha fusion e aperfeiçoamento culinário; Conhecimento sobre conhecimento higiênico-sanitário para produção de alimentos seguros.

Boa Vista-RR, 01 de Junho de 2018.