



Prefeitura do Município de Petrolina/PE

Auxiliar de Cozinha

Língua Portuguesa

Compreensão e interpretação de textos em português.1

Matemática

Divisão, multiplicação, soma e subtração1

Conhecimentos Específicos

1. Os alimentos.	1
2. Proteção dos alimentos.	6
3. Cuidados pessoais no trabalho.	7
4. Segurança no trabalho.	9
5. Da merenda escolar.	10
6. Preparação dos alimentos.	12
7. O gás de cozinha.	15
8. Utilização e manuseio dos eletrodomésticos.	20
9. Elaboração dos pratos.	22
10. Estocagem dos alimentos. 11. Controle de estoque.	30
12. Melhor aproveitamento de alimentos.	30
13. Conservação e validade dos alimentos.	31
14. Relacionamento interpessoal.	33
15. Conservação de alimentos e manipulação de carnes.	37
16. Conservação e higiene.	37
17. Conceitos básicos de alimentação, nutrição, nutrientes e alimentos.	37
18. Relação entre saúde e alimento.	37
19. A classificação dos alimentos.....	39
20. Os nutrientes e sua atuação no organismo.	40
21. Seleção, conservação e condições inadequadas ao consumo dos alimentos. 22. Cuidados ao comprar frutas e verduras, alimentos enlatados, grão e farinhas, massas, doces e tortas, carnes, pescado, laticínios.	40
1. Atendimento ao público.	40
2. Cidadania e ética na administração pública.	45
3. Desenvolvimento e controle de cronogramas.	47
4. Ética profissional da função.	48
5. Gerenciamento do tempo.	51
6. Limpeza e organização.	54
7. Planejamento e organização das atividades de trabalho.	58
8. Reciclagem e preservação ambiental.	62
9. Saúde e segurança no ambiente de trabalho.	67
10. Alimentação de crianças e adolescentes.....	76