Etec
Escola Técnica Estadual

VESTIBULINHO – 2º SEMESTRE/2025

ESPECIALIZAÇÃO EM GASTRONOMIA BRASILEIRA

SUA PROVA

- O candidato receberá do fiscal de sala:
  - Este caderno de prova, contendo **30 (trinta)** questões objetivas; e
  - Um **Cartão Resposta** destinado às respostas das questões objetivas.

- Após certificar-se de que o Cartão Resposta é seu, assine-o com caneta esferográfica de tinta preta ou azul no local em que há a indicação: "ASSINATURA DO CANDIDATO".
- Após o recebimento do Cartão Resposta, não o dobre e nem o amasse, manipulando-o o mínimo possível.
- Cada questão contém 5 (cinco) alternativas (A, B, C, D, E) das quais somente uma atende às condições do enunciado.
- Responda a todas as questões. Para cômputo da nota, serão considerados apenas os acertos.
- Os espaços em branco contidos neste caderno de questões poderão ser utilizados para rascunho.
- Assinale as alternativas escolhidas no Cartão Resposta utilizando caneta esferográfica de tinta preta ou azul.
- Questões com mais de uma alternativa assinalada, rasurada ou em branco serão anuladas. Portanto, ao preencher o Cartão Resposta, faça-o cuidadosamente. Evite erros, pois o Cartão Resposta não será substituído.
- Preencha os círculos do Cartão Resposta, com caneta esferográfica de tinta preta ou azul e com traço forte e cheio, conforme o exemplo a seguir (A) (B) (●) (D) (E)
- Quando você terminar a prova, avise ao Fiscal, pois ele recolherá o Cartão Resposta, na sua carteira. Ao término da prova, você somente poderá retirar-se da sala do Exame após entregar o Cartão Resposta, devidamente assinado, ao Fiscal.

TEMPO

- **4 (quatro) horas** é o tempo disponível para a realização da prova, já incluindo o tempo para a marcação no **Cartão Resposta** da prova objetiva.
- Após o início do Exame, você deverá permanecer no mínimo até às 15h30min dentro da sala do Exame, podendo, ao deixar este local, levar consigo o caderno de questões.

PREENCHA MANUALMENTE:

INSCRIÇÃO

NOME COMPLETO

NÃO SERÁ PERMITIDO

- Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone, celular, computador, tablet, reprodutor de áudio, máquina fotográfica, filmadora, equipamento eletrônico do tipo vestível (como smartwatch, óculos eletrônicos, ponto eletrônico), radiocomunicador ou aparelho eletrônico similar, chapéu, boné, lenço, gorro, máscara fechada que impeça a visualização do rosto, óculos escuros, corretivo líquido/fita ou quaisquer outros materiais (papéis) estranhos à prova. Quanto ao telefone celular (o(s) aparelho(s) deverá(ão) permanecer totalmente desligado(s), durante o exame, inclusive sem a possibilidade de emissão de alarmes sonoros ou não, nas dependências do prédio onde o Exame será realizado).

DESCLASSIFICAÇÃO

- Será desclassificado do Processo Seletivo-Vestibulinho, do 2º semestre de 2025, o candidato que:

  - realizar a prova sem apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 23 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo–Vestibulinho;
  - não apresentar um dos documentos de identidade originais exigidos ou não atender o previsto nos §§5º e 6º do artigo 23 da Portaria CEETEPS-GDS que regulamenta o Processo Seletivo–Vestibulinho;
  - retirar-se da sala de provas sem autorização do Fiscal, com ou sem o caderno de questões e/ou o Cartão Resposta;
  - utilizar-se ou tentar utilizar qualquer tipo de equipamento eletrônico, de comunicação e/ou de livros, notas, impressos e apontamentos durante a realização do exame;
  - retirar-se do prédio em definitivo, antes de decorridas duas horas do início do exame, por qualquer motivo;
  - perturbar, de qualquer modo, a ordem no local de aplicação das provas, incorrendo em comportamento indevido durante a realização do exame;
  - retirar-se da sala de provas com o Cartão Resposta;
  - utilizar ou tentar utilizar meio fraudulento em benefício próprio ou de terceiros, em qualquer etapa do exame;
  - não atender as orientações da equipe de aplicação durante a realização do exame;
  - realizar ou tentar realizar qualquer espécie de consulta ou comunicar-se e/ou tentar comunicar-se com outros candidatos durante o período das provas;
  - realizar a prova fora do local determinado pela Etec/Extensão de Etec (Classe descentralizada).

1. No livro "Professional Baking" (2016), Gisslen explica que o fermento biológico transforma açúcares da massa em gás carbônico e álcool.
Com base nessa afirmação, sua principal função é:

(A) aumentar a acidez sem fermentação.
(B) produzir gás carbônico para o crescimento do pão.
(C) substituir a farinha de trigo.
(D) deixar a massa mais doce.
(E) impedir a formação de glúten.

---

2. A crosta dourada e o aroma característico de pães assados devem-se à reação de Maillard. Para que essa reação ocorra, é indispensável a presença de:

(A) proteínas e açúcares.
(B) fermento em pó.
(C) açúcar impalpável.
(D) clara de ovo.
(E) leite vegetal.

---

3. Na obra "The Taste of Bread", Cavel (2001) explica que a autólise – pausa da massa após mistura inicial – hidrata completamente o glúten antes da sova. Na prática, marque qual é o principal propósito dessa técnica.

(A) Reduzir marginalmente o tempo de fermentação.
(B) Desenvolver a estrutura do glúten e uniformidade da textura.
(C) Dispensar a necessidade de fermento biológico.
(D) Acelerar o escurecimento da casca durante o forno.
(E) Realçar nuances de sabor.

---

4. Na obra "Pastry", Pierre Hermé (2012) ressalta que a manteiga clarificada é ideal para folhados devido à ausência de água. Assinale qual é a sua principal vantagem técnica nesse contexto.

(A) Possuir maior concentração de gordura (99,5%).
(B) Facilitar a laminagem por textura mais estável.
(C) Resistir a altas temperaturas sem queimar.
(D) Dispensar refrigeração durante o armazenamento.
(E) Não interferir na hidratação da massa.

---

5. No *Larousse Gastronomique* (2015), destaca-se que o creme de confeiteiro deve atingir 83°C para desnaturar a amilase do ovo, garantindo sua estabilidade. Identifique qual é o sinal visual decisivo de que esse ponto foi alcançado.

(A) Surgimento de bolhas grandes e rápidas.
(B) Formação de uma película na superfície.
(C) Mudança de cor para amarelo ouro.
(D) Revestimento fino e uniforme no fundo da panela.
(E) Espessamento abrupto ao mexer.

6. No método clássico francês, o *mousseline* destaca-se como creme da confeitaria. Segundo Ferraud (2020), sua preparação padrão exige:

(A) creme de confeiteiro e manteiga emulsionada.
(B) leite condensado e gelatina hidratada.
(C) *ganache* e claras em neve.
(D) *chantilly* e manteiga clarificada.
(E) pasta de amêndoas e creme de ricota.

---

7. Em uma cozinha profissional, a manipulação simultânea de ingredientes crus e cozidos exige rígidos protocolos. Conforme Silva e colaboradores (2020), a medida mais eficaz para prevenir contaminação cruzada é:

(A) lavar equipamentos com água corrente entre os preparos.
(B) armazenar todos os alimentos na mesma embalagem.
(C) manter utensílios exclusivos para cada tipo de alimento.
(D) realizar a sanitização completa apenas no final do turno.
(E) utilizar luvas para todos os alimentos.

---

8. Segundo a ANVISA, na *Cartilha sobre Boas Práticas* (2018), "A lavagem correta das mãos deve durar no mínimo 20 segundos, incluindo limpeza entre os dedos e sob unhas, com água corrente e sabão".
Essa prática é obrigatória:

(A) ao término de cada tarefa realizada.
(B) durante a troca de luvas descartáveis.
(C) quando solicitado pelo supervisor.
(D) antes de calçar equipamentos de proteção.
(E) imediatamente antes de manipular os alimentos.

---

9. Em um plano alimentar para controle glicêmico, conforme Cuppari (2021), destaca-se a importância das fibras solúveis por formarem géis intestinais. Dentre as opções abaixo, assinale qual representa a melhor fonte deste nutriente.

(A) Arroz polido cozido.
(B) Pão francês tradicional.
(C) Farelo de aveia crua.
(D) Lentilha sem casca.
(E) Suco de maçã coado.

10. A água morna (25°C – 30°C) é ideal no preparo de massas com fermento biológico porque:

(A) dispensa o uso de sal.
(B) retarda a fermentação.
(C) mata bactérias nocivas.
(D) ativa o fermento sem destruí-lo.
(E) substitui o ovo.

---

11. "O *oven spring* ocorre quando o calor do forno vaporiza líquidos e expande gases presos, causando expansão rápida antes da formação da casca".

FIGONI (2010).

Tal reação é causada por:

(A) adição de gelo no forno.
(B) uso do fermento químico.
(C) ausência de sal.
(D) farinha integral.
(E) gases e vaporização da água.

---

12. O ponto de bala (118°C a 121°C) é essencial para glacês e *fondants*, pois garante a textura lisa e brilhante quando resfriado, esse ponto é atingido quando:

(A) o açúcar dissolve completamente na água fria.
(B) a calda forma fios curtos e quebradiços.
(C) surge a cristalização no fundo da panela.
(D) a calda atinge 118°C – 121°C e forma uma bola flexível em água fria.
(E) a mistura fica opaca em temperatura ambiente.

---

13. A antropologia alimentar estuda a relação entre cultura e alimentação, analisando a evolução das práticas alimentares ao longo do tempo. Com base nesse conceito, identifique qual das alternativas abaixo está correta.

(A) A cultura alimentar é universal e não sofre influência de fatores históricos, sociais ou geográficos.
(B) A alimentação de uma sociedade reflete seus valores, crenças, tradições e influências históricas, sendo constantemente modificada por fatores sociais e econômicos.
(C) A evolução das práticas alimentares ocorre de forma independente da tecnologia e da globalização.
(D) A cultura alimentar se mantém fixa ao longo do tempo, sem sofrer mudanças ou adaptações.
(E) A antropologia alimentar estuda apenas a nutrição e os benefícios dos alimentos, sem considerar aspectos culturais e históricos.

14. A gastronomia e a hospitalidade estão diretamente ligadas à alimentação, cultura e comensalidade, influenciando a forma como as pessoas se relacionam com a comida e entre si. Com base nesse contexto, é correto afirmar que:

(A) A comensalidade é um conceito exclusivo da alta gastronomia e se refere apenas à forma como os pratos são servidos em restaurantes sofisticados.
(B) A hospitalidade na gastronomia está relacionada apenas à qualidade da comida servida, sem influência do ambiente ou da interação entre as pessoas.
(C) A cultura alimentar e a comensalidade influenciam a experiência gastronômica, promovendo interação social e fortalecendo laços entre as pessoas.
(D) A alimentação é um ato puramente biológico e não sofre influência da cultura ou dos hábitos sociais de um povo.
(E) A gastronomia e a hospitalidade são áreas separadas, sem relação entre si, pois uma trata da comida e a outra do atendimento ao cliente.

---

15. A evolução da gastronomia e a personalização dos restaurantes têm transformado a experiência dos clientes, considerando tendências, preferências e inovações no setor. Sendo assim, identifique o item correto.

(A) A personalização dos restaurantes envolve a adaptação do cardápio, do ambiente e do atendimento para oferecer experiências únicas e atender às expectativas dos clientes.
(B) A personalização dos restaurantes é uma estratégia recente, sem influência da história da gastronomia e das mudanças culturais.
(C) A evolução da gastronomia tem sido impulsionada apenas por avanços tecnológicos na cozinha, sem influência das demandas dos clientes.
(D) A restauração se mantém fiel às mesmas tradições gastronômicas ao longo do tempo sem incorporar novas tendências ou mudanças no comportamento do consumidor.
(E) A personalização dos restaurantes é irrelevante, pois os clientes preferem estabelecimentos padronizados sem variações no serviço.

16. A expansão marítima europeia entre os séculos XV e XVII transformou radicalmente os hábitos alimentares no mundo. O encontro entre continentes promoveu uma troca de produtos e ingredientes conhecida como "trocas colombianas". Sobre esse processo, marque a alternativa verdadeira.

(A) A batata e o milho foram levados da Europa para a América e rapidamente integrados às dietas indígenas.
(B) A cana-de-açúcar, nativa da América Central, foi levada para a África e se tornou a base econômica das colônias africanas.
(C) A mandioca, nativa da África Subsaariana, passou a ser cultivada na América pelos colonizados portugueses.
(D) O intercâmbio de alimentos limitou-se à esfera comercial, não impactando nas práticas culinárias ou na cultura alimentar.
(E) Produtos como tomate, cacau, milho e batata, originários da América, foram introduzidos na Europa, transformando a culinária europeia.

---

17. O conceito de *terroir* relaciona-se ao conjunto de características específicas de um local – como clima, solo, relevo, cultura e saberes locais – que influenciam diretamente a qualidade e o sabor de um produto alimentício. Considerando essa definição, assinale a alternativa que melhor expressa o papel do *terroir* na produção de alimentos.

(A) O *terroir* associa práticas tradicionais de cultivo no meio natural e cultural específico, criando produtos únicos cuja reprodução fora daquele contexto compromete sua autenticidade.
(B) O *terroir* é uma categoria de marketing inventada recentemente para promover produtos industrializados com sabores artificiais uniformizados.
(C) Produtos com forte identidade territorial, como queijos artesanais ou vinhos, são resultado da padronização global e da separação entre saber tradicional e técnica agrícola.
(D) Os alimentos de *terroir* dependem exclusivamente de técnicas industriais de fermentação e maturação, não sendo influenciados por condições geográficas.
(E) O conceito de *terroir* se aplica apenas ao setor vitivinícola europeu e não pode ser transposto para outras realidades agrícolas.

18. A Denominação de Origem Controlada (DOC), assim como a Indicação Geográfica (IG), são instrumentos legais de reconhecimento de produtos cuja qualidade ou reputação estão vinculadas ao seu local de origem. No Brasil, esse tipo de selo tem ganhado destaque, pois:

(A) os selos de origem não possuem valor econômico e são aplicados apenas em produtos industrializados para fins de exportação.
(B) produtos com Indicação Geográfica ou DOC devem ser totalmente desvinculados da cultura local para garantir neutralidade e competitividade global.
(C) a obtenção do selo DOC no Brasil é automática para qualquer produto nativo ou artesanal, sem necessidade de regulamentação técnica.
(D) alimentos certificados com IG ou Doc garantem proteção aos saberes tradicionais e valorizam o desenvolvimento territorial sustentável.
(E) a legislação brasileira não reconhece o conceito de Denominação de Origem, permitindo que qualquer produto artesanal utilize o selo europeu.

---

19. Os alimentos nativos, também chamados de autóctones, são fundamentais para a conservação da agrobiodiversidade e a manutenção de sistemas alimentares resilientes. No Brasil, esses alimentos estão intrinsecamente ligados a saberes tradicionais, práticas agroecológicas e resistência cultural. Considerando a complexidade socioambiental envolvida, assinale a alternativa que melhor articula a relação entre alimentos nativos, soberania alimentar e desafios contemporâneos.

(A) A domesticação de espécies nativas, como o açaí e a castanha-do-Brasil, garantiu sua adaptação global, eliminando a necessidade de conservação nos biomas originais.
(B) A erosão genética de variedades nativas, como o milho crioulo e a mandioca brava, ameaça não apenas a biodiversidade, mas também a segurança alimentar de comunidades tradicionais.
(C) A substituição de cultivos tradicionais por monoculturas transgênicas potencializa a agrobiodiversidade, pois reduz a pressão sobre espécies nativas ameaçadas.
(D) A padronização de sementes crioulas por políticas agrícolas hegemônicas fortalece a autonomia dos povos originários, já que uniformiza técnicas de plantio tradicionais.
(E) A comercialização de alimentos nativos em mercados internacionais, sem regulamentação de indicação geográfica, preserva integralmente os saberes associados à sua produção.

20. A colonização foi um processo não apenas de dominação territorial, mas também de imposição e intercâmbio de práticas alimentares. No Brasil, a alimentação foi profundamente impactada pelas trocas entre culturas indígenas, africanas e europeias. Leia o trecho: "A culinária brasileira é um patrimônio construído pela confluência de três matrizes: a indígena, com seus ingredientes nativos (mandioca, milho, palmito): a portuguesa, com técnicas de preparo (cozidos, assados) e ingredientes como o trigo e o azeite; e a africana, que trouxe o dendê, o coco e modos de temperar. Essa síntese não foi pacífica, mas resultou em uma identidade alimentar única, marcada pela adaptação e resistência." (CASCUDO, 1983).

Nesse contexto, assinale o item que melhor representa os efeitos da colonização na formação alimentar brasileira.

(A) Os africanos escravizados foram impedidos de cozinhar e, por isso, não influenciaram os hábitos alimentares nas regiões coloniais.
(B) Os portugueses adotaram completamente a dieta indígena, abolindo seus próprios hábitos e introduzindo o uso do milho e da mandioca na Europa.
(C) A alimentação nas colônias seguiu exclusivamente padrões europeus, com predomínio de trigo, azeite de oliva e carne bovina em todo o território.
(D) A dieta brasileira atual reflete um sincretismo alimentar, onde técnicas europeias foram adaptadas a ingredientes indígenas e práticas africanas de preparo foram incorporadas em várias regiões.
(E) A influência indígena limitou-se aos rituais religiosos e não interferiu nos hábitos cotidianos da alimentação nacional.

---

21. A cozinha fria, também conhecida como *garde manger*, originou-se na Europa como um setor responsável por preparações que não requerem cocção final em calor direto. Seu desenvolvimento esteve ligado à necessidade de conservação e estética culinária. Assinale a alternativa correta sobre a origem e função histórica da cozinha fria.

(A) Estabeleceu-se como setor responsável pela produção de embutidos, terrines, patês, saladas compostas, e *mise en place* de pratos frios, sendo fundamental para banquetes e *buffets* aristocráticos.
(B) Foi criada nas cortes medievais como espaço exclusivo para a produção de sobremesas e confeitaria à base de frutas.
(C) Desenvolveu-se a partir da necessidade de preparar alimentos crus durante as guerras napoleônicas dispensando qualquer técnica de conservação.
(D) Surgiu nos mosteiros cristãos, como alternativa ritualística ao jejum total, sendo voltada à elaboração de pães e vinhos.
(E) Era destinada, exclusivamente, à manipulação de produtos lácteos, como queijos e manteigas, em regiões de clima tropical.

---

22. A alimentação na Antiguidade não se restringia à nutrição, era também símbolo de *status* e identidade cultural. Entre os romanos, por exemplo, os banquetes tinham funções políticas e sociais bem definidas, sendo assim, pode-se confirmar que:

(A) a alimentação na Roma Antiga era padronizada entre todas as classes sociais, com cardápios baseados em trigo, vinho e carne vermelha.
(B) a dieta romana excluía produtos do mar, que eram vistos como inferiores em comparação com a carne bovina.
(C) as classes plebeias romanas tinham livre acesso aos alimentos finos dos banquetes promovidos por senadores e patrícios.
(D) o vinho era considerado bebida vulgar e evitado nas cerimônias públicas da aristocracia romana.
(E) os banquetes romanos eram utilizados como forma de ostentação e dominação simbólica pelas elites, marcando distinções sociais por meio da comida.

23. A crescente valorização da alimentação vegana e vegetariana impulsionou a adaptação de técnicas clássicas da culinária mundial, permitindo o desenvolvimento de pratos inovadores sem ingredientes de origem animal. Sobre essa afirmação, marque a alternativa correta.

(A) A gastronomia vegana e vegetariana dispensa completamente processos culinários complexos, priorizando alimentos crus e sem qualquer tipo de transformação.
(B) O conceito de *umami* não pode ser explorado na culinária vegana e vegetariana, pois proteína animal é a única responsável por esse sabor característico.
(C) A alimentação baseada em vegetais impede o uso de técnicas como caramelização e defumação, pois essas transformações químicas ocorrem exclusivamente em carnes e laticínios.
(D) Técnicas tradicionais, como emulsificação de molhos e fermentação de queijos, foram reinventadas utilizando substitutos vegetais.
(E) A adaptação da gastronomia vegana e vegetariana ocorre apenas no nível doméstico e não tem influência na alta gastronomia.

24. Duas das abordagens mais antagônicas dentro da alimentação contemporânea são os movimentos *fast food* e *slow food*. Enquanto o primeiro atende à rapidez e padronização, o segundo propõe uma volta às origens alimentares. Assinale a alternativa que apresenta corretamente as principais diferenças entre esses dois modelos.

(A) O *slow food* defende o aumento da oferta de refeições em redes globais, promovendo o acesso rápido a alimentos considerados gourmet; o *fast food* restringe-se a feiras orgânicas e mercados locais.
(B) O *fast food* se consolidou com a industrialização, valorizando a velocidade e a padronização: o *slow food* é um movimento de resistência que busca preservar culturas alimentares, a biodiversidade e o prazer de comer.
(C) O *fast food* tem como premissa a valorização do tempo de preparo e da procedência dos ingredientes; já o *slow food* visa produzir alimentos em massa com mínimo custo e tempo.
(D) O *fast food* se associa à sustentabilidade e produção agroecológica, o *slow food*, por sua vez, prioriza o consumo exclusivo de carne bovina em refeições tradicionais.
(E) Ambos os movimentos surgiram simultaneamente no início do século XX como estratégias corporativas de marketing alimentar voltadas à elite.

---

25. A chamada *fusion food* caracteriza-se pela combinação de elementos culinários provenientes de diferentes tradições gastronômicas, criando pratos inovadores que respeitam técnicas clássicas e exploram novos sabores. Assinale a alternativa que melhor exemplifica os princípios da *fusion food*.

(A) Preparação de sushi utilizando técnicas francesas de emulsificação para criar molhos à base de manteiga e creme de leite, mantendo-se fiel à tradição japonesa, sem adaptações.
(B) Recriação de pratos clássicos exclusivamente com ingredientes locais, eliminando influências externas e priorizando regionalismo puro.
(C) Adoção de práticas *slow food* para manter a autenticidade cultural das preparações de acordo com padrões internacionais.
(D) Aplicação de técnicas de defumação nórdica para produzir queijos italianos tradicionais sem alteração de ingredientes e métodos originais.
(E) Elaboração de tacos recheados com ragu italiano, finalizados com temperos tailandeses, preservando características de ambas as culinárias em um único prato.

26. Um chef de cozinha, ao preparar um entrecôte para um jantar, busca atingir o ponto ideal que preserve a suculência e realce os sabores naturais da carne. Segundo as técnicas gastronômicas clássicas e contemporâneas, identifique qual procedimento descreve corretamente o ponto de cocção "ao ponto" para cortes como filé mignon.

(A) Cozinhar até a carne atingir 85°C internamente, resultando em um interior totalmente acastanhado e textura densa.
(B) Manter a temperatura interna entre 60°C e 63°C, garantindo um centro rosado e suculento, com leve firmeza ao toque.
(C) Alcançar entre 54°C a 57° no centro da peça, apresentando cor "vermelho vivo" e exterior levemente selado.
(D) Permitir que a temperatura interna chegue a 48°C, mantendo interior cru e a superfície brilhante.
(E) Assegurar 100°C no núcleo, com coloração uniforme rosa-claro e perda completa de suco.

---

27. A gastronomia contemporânea transcende o paladar, explorando interações multissensoriais que envolvem texturas, sons e estéticas para criar narrativas culinárias complexas. Técnicas como a esferificação, a desconstrução e o uso de contrastes texturais desafiam convenções, mas exigem equilíbrio para evitar dissonâncias sensoriais. Considerando a relação entre ciência, técnica e percepção humana, assinale a alternativa que melhor sintetiza o papel crítico das texturas na experiência gastronômica moderna.

(A) A *tuille*, embora crocante, é uma técnica ultrapassada, substituída por espumas aeradas que simulam texturas sólidas sem adição de agentes gelificantes.
(B) Géis de alginato e espumas de lecitina, típicos da gastronomia molecular, são incompatíveis com ingredientes tradicionais como legumes e carnes, por gerarem conflitos sensoriais irreconciliáveis.
(C) O contraste entre crocância (ex.: *tuille* de parmesão) e cremosidade (ex.: espuma de inhame) potencializa a percepção de sabores, desde que harmonizado com a intensidade aromática e a temperatura do prato.
(D) A texturização via criogenia, como o uso de nitrogênio líquido, prioriza efeitos visuais dramáticos, mas anula a capacidade do cérebro de integrar estímulos táteis e gustativos de forma coerente.
(E) A aplicação de múltiplas texturas em um único prato é um recurso meramente decorativo, sem impacto neurofisiológico comprovado na percepção de sabor ou memorização da experiência.

28. As tipologias coquetel, jantar formal e banquete apresentam características específicas quanto ao serviço, à composição do menu e à disposição dos convidados. Esses eventos variam conforme o grau de formalidade e o objetivo da recepção. Marque a alternativa que diferencia essas três modalidades.

(A) O coquetel é marcado por informalidade e circulação dos convidados com alimentos em pequenas porções; o jantar formal é composto por etapas fixas, e o banquete é uma celebração cerimonial extensa com pratos elaborados e lugares marcados.
(B) Banquetes são estruturados com serviço volante e *finger food*, enquanto os jantares formais exigem serviço *self-service* e cardápios simplificados.
(C) Coquetéis e jantares formais compartilham a ausência de bebidas alcóolicas, sendo eventos exclusivos para ambientes corporativos e sem interação social prolongada.
(D) No jantar formal, o foco está em comidas rápidas e práticas, enquanto os coquetéis servem refeições completas com couvert, prato principal e sobremesa.
(E) Todos os eventos seguem o mesmo padrão técnico e logístico, com variações apenas na nomenclatura atribuída ao tipo de bebida servido.

---

29. O termo *mise en place*, de origem francesa, significa "colocar em ordem" ou "preparar o lugar" e transcende a mera organização física, representando uma filosofia de planejamento estratégico que integra ergonomia, eficiência operacional e experiência sensorial. Na gastronomia e na hospitalidade, sua aplicação exige compreensão de protocolos técnicos e fluxos de trabalho. Considerando todas essas características envolvidas, assinale a alternativa que melhor sintetiza os princípios da *mise en place* em contextos profissionais.

(A) A *mise en place* de mesa prioriza a estética, dispensando a funcionalidade na disposição de talheres, desde que o arranjo floral seja simétrico.
(B) O posicionamento dos talheres deve seguir a ordem de uso: os mais próximos do prato são usados primeiro.
(C) Na *mise en place* do salão, a disposição das mesas é irrelevante para o fluxo de serviço, desde que haja espaço para decoração temática.
(D) Pratos de sobremesa devem ser colocados já no início do serviço, para otimizar o tempo de retirada e economizar equipe.
(E) A *mise en place* de mesa deve incluir apenas pratos e talheres necessários ao primeiro serviço, para evitar excesso de informação visual.

---

30. Leia o trecho a seguir: "Em eventos gastronômicos, a escolha do tipo de cardápio não deve estar limitada apenas ao gosto pessoal do organizador. É fundamental considerar o perfil do público, o momento do evento, a estação do ano, restrições alimentares e o formato". (BAGGIO, 2015).
Com base na leitura, assinale a alternativa correta.

(A) Cardápios à *la carte* são ideais para banquetes formais com grande número de convidados, pois aceleram o serviço e evitam desperdícios.
(B) Cardápios de degustação não são apropriados para eventos temáticos, pois exigem padronização cultural nos pratos servidos.
(C) Cardápios fixos são mais indicados para eventos com logística reduzida e tempo limitado, como almoços executivos.
(D) *Buffets* livres são recomendados para coquetéis corporativos formais, pois impedem a dispersão dos convidados e controlam melhor as porções.
(E) Cardápios de coquetel volante devem priorizar a sequência tradicional francesa: entrada, prato principal e sobremesa em pratos servidos à mesa.