

VESTIBULINHO – 2º SEMESTRE/2025

ESPECIALIZAÇÃO EM PANIFICAÇÃO E CONFEITARIA



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) (C) (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.



NÃO SERÁ PERMITIDO

- Enquanto o candidato estiver realizando o Exame, é terminantemente proibido utilizar equipamento eletrônico, como calculadora, telefone, celular, computador, tablet, reproduzidor 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).

PREENCHA MANUALMENTE:

INSCRIÇÃO

NOME COMPLETO

1. De acordo com a Portaria nº 2619/11, ao receber produtos de panificação e confeitaria com coberturas e recheios que necessitam de refrigeração, assinale a temperatura máxima permitida para garantir a segurança e a qualidade desses alimentos.

- (A) 5 °C
- (B) 10 °C
- (C) 15 °C
- (D) 20 °C
- (E) 25 °C

2. Conforme a Portaria nº 2619/11, indique a sequência correta das etapas para a higienização de frutas utilizadas na confecção de preparações culinárias e bebidas.

- (A) Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; Desinfecção conforme a recomendação do fabricante; Lavagem cuidadosa em água corrente e potável; Enxágue final em água corrente.
- (B) Lavagem cuidadosa em água corrente e potável; Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; Enxágue final em água corrente e potável; Desinfecção conforme a recomendação do fabricante.
- (C) Desinfecção conforme a recomendação do fabricante; Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; Lavagem cuidadosa em água corrente e potável; Enxágue final em água corrente e potável.
- (D) Enxágue final em água corrente e potável; Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; Lavagem cuidadosa em água corrente e potável; Desinfecção conforme a recomendação do fabricante.
- (E) Seleção para retirada de partes e unidades deterioradas; Lavagem cuidadosa em água corrente e potável; Desinfecção conforme a recomendação do fabricante; Enxágue final em água corrente e potável ou conforme a recomendação do fabricante.

3. A ficha técnica é considerada uma ferramenta essencial na gestão de um estabelecimento gastronômico porque ela

- (A) ajuda a criar novos pratos sem necessidade de padronização.
- (B) garante que todas as receitas sejam feitas de forma inovadora.
- (C) substitui a necessidade de treinamentos na cozinha.
- (D) estabelece padrões de preparo, controla custos e assegura a qualidade e a padronização dos pratos.
- (E) serve para registrar o nome dos ingredientes utilizados, sem influenciar na preparação.

4. O fator de correção é utilizado para cálculo de alimentos, dimensionando a compra, o custo e o rendimento de alimentos e preparações. Dessa forma, podemos dizer que

- (A) o Fator de Correção é o único fator que permite a estimativa do custo real do alimento.
- (B) o Fator de Correção não está relacionado à quantidade real que deve ser utilizada na compra do alimento.
- (C) o Fator de Correção é a relação entre o peso bruto (PB) e o peso líquido (PL) de um alimento, expressando a quantidade de alimento a ser comprada.
- (D) a compra do alimento para atender uma quantidade de preparo não leva em conta o Fator de Correção, pois essa informação é irrelevante.
- (E) o Fator de Correção não tem relação com o desperdício ou falta de alimentos na execução de preparações.

5. Sabendo que o fator de correção da banana é de 1,3, assinale a quantidade necessária, em kg, para atender à demanda de Banoffee de 18kg.

- (A) 15,8.
- (B) 23,4.
- (C) 20,2.
- (D) 16,8.
- (E) 26,2.

6. Considerando que existem diversos tipos de açúcares utilizados na confeitaria, podemos dizer que o açúcar de confeito é utilizado principalmente

- (A) para adoçar bebidas.
- (B) em marinadas para carnes.
- (C) para coberturas e decorações de bolos e doces.
- (D) como substituto do açúcar refinado em receitas.
- (E) para molhos e cremes.

7. As geleias, doces em massa e frutas cristalizadas são exemplos de produtos conservados pela presença de açúcar. Para o fabrico de geleia, os componentes indispensáveis, além do açúcar, são

- (A) pectina e base.
- (B) pectina e ácido.
- (C) queratina e base.
- (D) queratina e ácido.
- (E) pectina e queratina.

8. Jonas comprou 50 ovos, pesou e conseguiu 1.706 g. Depois de tirar a casca, pesou novamente e conseguiu 1.445 g. Com base nessas informações, calcule o Fator de Correção.

- (A) 2,15
- (B) 1,15
- (C) 2,18
- (D) 1,8
- (E) 1,18

9. O abacaxi é uma das frutas servidas como sobremesa de um restaurante, com per capita de 50 g, fator de correção de 1,33 e custo de R\$ 4,99 o quilo. Calcule a quantidade total de abacaxi a ser comprada e seu custo para atender 100 pessoas.

- (A) 5,0 kg e R\$ 24,95
- (B) 6,650 kg e R\$ 33,18
- (C) 5,0 kg e R\$ 33,18
- (D) 6,650 kg e R\$ 24,95
- (E) 5,5 kg e R\$ 24,95

10. Assinale os 4 ingredientes básicos para produção da massa de pão francês.

- (A) Farinha de trigo, fermento químico, água e sal.
- (B) Farinha de trigo, fermento natural, água e sal.
- (C) Farinha de trigo, fermento biológico, água quente e sal.
- (D) Farinha de trigo, fermento biológico, água e sal.
- (E) Farinha de trigo, fermento biológico, água com gás e sal.

11. O processo de sova da massa de pão tem como função, além de misturar os ingredientes de maneira homogênea, o(a)

- (A) fortalecimento do glúten, ativação do fermento e estimulação da formação de alvéolos.
- (B) formação de glúten e incorporação de ar na massa.
- (C) formação de glúten, estimulação da formação do miolo e promoção de cor na crosta.
- (D) fortalecimento do glúten, incorporação de ar na massa e estimulação da formação do miolo.
- (E) formação de glúten, ativação do fermento e promoção de cor na crosta.

12. Quando falamos em balanceamento de uma massa pão, estamos garantindo que o produto apresente

- (A) produção padronizada, tamanho equilibrado e volume de produção.
- (B) produção padronizada e valor de custo equilibrado.
- (C) produção padronizada, peso padronizado e formação de crosta.
- (D) produção padronizada e rendimento equilibrado.
- (E) produção padronizada, rendimento equilibrado e formação de crosta.

13. Para execução da massa, sabemos que ela não pode ultrapassar uma determinada temperatura durante o processo de sova, sendo ela:

- (A) 23 °C no método direto e 16 °C no método com esponja.
- (B) 13 °C no método direto e 16 °C no método com esponja.
- (C) 18 °C no método direto e 16 °C no método com esponja.
- (D) 26 °C no método direto e 32 °C no método com esponja.
- (E) 23 °C no método direto e 26 °C no método com esponja.

14. Quando a massa ultrapassa o limite de temperatura, assinale quais defeitos podem ser identificados nos pães após assados.

- (A) Sabor de fermento, massa com película ressecada e pouca umidade.
- (B) Sabor azedo, massa com película ressecada e pouco crescimento.
- (C) Sabor azedo, massa grudenta e disparo antecipado do processo de fermentação.
- (D) Sabor azedo, massa grudenta e formação de película.
- (E) Sabor azedo, massa grudenta e pouca elasticidade.

15. O processo de boleamento e modelagem dos pães contribui para

- (A) dar acabamento, facilitar o assamento, padronizar a produção e facilitar o escape de gás.
- (B) dar acabamento, reduzir o tempo de assamento, a retenção de gás e padronizar a produção.
- (C) dar acabamento, reduzir o tempo de assamento, e facilitar o escape de gás.
- (D) dar acabamento, retenção de gás, padronizar o tempo de assamento e padronizar a produção.
- (E) dar acabamento, manter a temperatura interna durante o assamento e retenção.

16. Durante a produção do pão francês, para a produção de uma crosta bem definida e crocante, é preciso injeção de vapor

- (A) na câmara do forno no final do processo de assamento.
- (B) na câmara do forno antes de colocar os pães.
- (C) na câmara de crescimento antes de levar os pães para o forno.
- (D) na câmara do forno no meio do processo de assamento.
- (E) na câmara do forno no início do processo de assamento.

17. A farinha de trigo utilizada para produção de pães é diferente das demais, pois possui

- (A) menor teor de proteína e desenvolve mais glúten quando bem trabalhada.
- (B) médio teor de proteína e desenvolve menos glúten quando bem trabalhada.
- (C) alto teor de proteína e desenvolve mais glúten quando bem trabalhada.
- (D) alto teor de proteína e desenvolve menos glúten quando bem trabalhada.
- (E) alto teor de proteína e não desenvolve glúten.

18. Assinale a opção que apresenta uma das maneiras de identificar que uma massa de pão está bem sovada e pronta para ser deixada em fermentação.

- (A) Fazendo o teste do véu de glúten.
- (B) Observando a textura da massa que deve ser bem lisa, indicando a formação do glúten.
- (C) Lavando uma porção da massa para verificar a formação do glúten.
- (D) Observando quando a massa deixa de grudar nas mãos, pois o glúten está totalmente desenvolvido.
- (E) Observando a coloração da massa, que fica mais clara quando o glúten se desenvolve.

19. Quando se produz uma massa de pão utilizando o método indireto, isso significa que devemos

- (A) misturar todos os ingredientes secos antes e depois adicionar todos os líquidos juntos.
- (B) misturar a farinha e a água e sovar bem a massa antes de adicionar a gordura.
- (C) preparar uma mistura de farinha e água e depois adicionar os outros ingredientes.
- (D) preparar uma esponja para ativar e fortalecer o fermento antes de colocá-lo na massa.
- (E) misturar todos os ingredientes líquidos primeiro e depois acrescentar os secos.

20. O creme *chantilly* faz parte dos cremes utilizados na confeitaria para elaboração de recheios, coberturas ou mesmo para guarnecer algumas preparações. Os ingredientes que compõem sua produção são

- (A) creme de leite fresco, açúcar e baunilha.
- (B) creme vegetal, açúcar e essência de laranja.
- (C) creme de leite UHT e açúcar.
- (D) creme de leite vegetal e açúcar de *vanila*.
- (E) creme de leite fresco, caramelo e flor de sal.

21. Considere que você recebeu uma encomenda para produzir 250 pães de 50 g cada depois de assados. Lembrando que a perda média de umidade neste caso é de 25%, e utilizando a formulação abaixo, determine a quantidade de farinha necessária na preparação da massa dessa encomenda.

Farinha de trigo	100%
Água	60%
Fermento	5%
Sal	2%
Açúcar	2%

- (A) 7.325 g
- (B) 8.450 g
- (C) 9.245 g
- (D) 7.150 g
- (E) 9.345 g

22. Para o preparo de sobremesas, existem diversas massas clássicas que são utilizadas como base para essas produções, entre elas é possível citar:

- (A) Patê à choux, massa de chocolate e bolo de fubá.
- (B) Patê sable, pão de ló e bolo chiffon.
- (C) Bolo chiffon, creme legere e emulsões.
- (D) Pão de ló, *chantilly* e creme de confeitiro.
- (E) Sablage, pão de ló e creme inglês.

23. O chocolate é um produto amplamente utilizado na confeitaria, elaborado através de amêndoas extraídas do cacau, que passam por diversas etapas até se transformarem em chocolate. Uma das preparações que podemos executar a partir do chocolate é a ganache, que podemos definir como:

- (A) chocolate em pó que após o preparo apresenta uma textura leve, semi líquida gelada.
- (B) creme gelado elaborado a partir de chocolate (com qualquer porcentagem de cacau), e um líquido, utilizado como recheio ou cobertura de tortas, bolos e doces.
- (C) mistura de chocolate, manteiga, leite e açúcar mantido quente até sua utilização e só então podendo ser refrigerado.
- (D) sobremesa originária do México, onde o cacau foi descoberto, adicionado de bebidas alcoólicas e manteiga.
- (E) mistura cremosa, produzida a partir de chocolate, creme *chantilly* e finalizada na batedeira.

24. Para o preparo de merengue, são necessários cuidados para que seja formada de modo adequado a estrutura do creme. Ao se preparar um merengue, espera-se encontrar um ponto adequado para sua utilização. São considerados pontos adequados:

- (A) espuma aerada, líquido e pico de onda.
- (B) ponto fluido, pico de onda e espuma firme.
- (C) ponto fluido, picos leves e picos firmes.
- (D) ponto firme, picos moles e picos firmes.
- (E) picos leves, picos firmes e espumada aerada.

25. Alguns cremes na confeitaria utilizam gemas e ovos nos preparos. Para que sejam incorporados durante preparos quentes, utiliza-se a técnica de temperagem, que podemos definir como:

- (A) misturar açúcar e gema, o que irá proporcionar melhor cocção dos ovos.
- (B) separar clara e gema e incluir em temperaturas diferentes na hora do preparo.
- (C) utilizar apenas as gemas em preparos quentes, pois elas não têm poder de expansão e não irão alterar a textura do creme.
- (D) misturar um pouco de líquido aquecido nas gemas, e só quando elas estiverem líquidas e aquecidas misturar ao restante do líquido para cocção completa.
- (E) misturar 2 partes de amido para 1 parte de gema durante o preparo, garantindo assim que a gema não irá apresentar textura talhada.

26. O creme Brulée é uma preparação clássica da confeitaria francesa. Seu preparo requer cuidados e é executado em duas etapas, para um resultado perfeito. São ingredientes clássicos da sua composição:

- (A) creme de leite fresco, gemas, açúcar, baunilha e açúcar cristal.
- (B) leite, creme de leite UHT, gemas, amido e baunilha.
- (C) creme de leite UHT, gemas, amido, essência de baunilha e açúcar de confeito.
- (D) creme de leite fresco, amido, gemas, baunilha e açúcar.
- (E) leite integral, gemas e claras, baunilha e açúcar cristal.

27. Para a produção da sobremesa Paris Brest, doce em formato de anel que é tradicionalmente recheado com creme e praliné, indique qual massa clássica é utilizada como base do doce.

- (A) Patê à choux.
- (B) Amanteigada.
- (C) Gênôise.
- (D) Chiffon.
- (E) Pão de ló.

28. Na confeitaria, o açúcar é utilizado de diversas formas, dentre elas como caldas que podem servir de base para outras preparações. Dentre os pontos de calda, temos o ponto de bala mole, que pode ser definido como:

- (A) firme e maleável mas ainda pegajoso, com temperatura de 188 °C a 198 °C.
- (B) quebradiço, utilizado para banhar doces e frutas, com temperatura de 125 °C a 135 °C.
- (C) macio mas quando esfria, fica firme e brilhante, utilizado para o preparo de doces, com temperatura de 115 °C a 120 °C.
- (D) macio e levemente amolecido, utilizado como ingrediente no preparo de alguns tipos de merengue, com temperatura de 116 °C a 120 °C.
- (E) firme e pouco maleável, em temperatura ambiente ainda se mantém fluido, utilizado para preparo de massas, com temperatura de 116 °C a 122 °C.

29. Dentre as diversas preparações elaboradas na confeitaria encontramos o “Entremets froids”, que pode ser classificado como:

- (A) base cremosa, creme de fruta e cobertura de chocolate.
- (B) base crocante, creme de fruta e cobertura de caramelo.
- (C) base de bolo, creme à base de leite e cobertura de chocolate com frutas.
- (D) base crocante, mousse de fruta e creme.
- (E) base de bolo, mousse aerada, geleia de fruta e cobertura espelhada.

30. Massas quebradiças são utilizadas para diversos preparos tanto doces como salgados, seus principais ingredientes são farinha de trigo e gordura, entre outros ingredientes, e seu preparo pode ser realizado através de técnicas que irão auxiliar sua textura final. Para o uso do método sablage deve-se utilizar:

- (A) manteiga derretida acrescentada a farinha de trigo, e por fim os outros ingredientes caracterizando uma massa mais crocante.
- (B) gordura batida com açúcar e farinha, misturando por fim os outros ingredientes, caracterizando uma massa com glúten bem desenvolvido e uma massa macia.
- (C) mistura de farinha, manteiga e ovos feita a mão, e por fim outros ingredientes, caracterizando uma massa crocante sem formação de glúten.
- (D) farinha de trigo tostada e depois acrescida de manteiga e outros ingredientes que irão garantir uma massa crocante e com aroma de biscoito.
- (E) mistura de manteiga gelada e farinha de trigo e outros ingredientes secos, que irá encapsular a farinha, e garantir uma massa crocante.

