

## LISTA DE CONTEÚDOS PARA PROVA DE DESEMPENHO DIDÁTICO

### **Construção Civil/Gectecnia:**

1. Origem dos solos e sua natureza (índices físicos, granulometria e plasticidade);
2. Compactação do solo;
3. Permeabilidade dos solos;
4. Tensões no solo;
5. Resistência ao cisalhamento dos solos;
6. Adensamento e compressibilidade dos solos;
7. Investigação geotécnica;
8. Capacidade de carga de fundações superficiais (método de Terzaghi e Meyehof) e fundações profundas (método de Aoki-Veloso e Décourt-Quaresma);
9. Empuxo e muro de arrimo;
10. Estabilidade de taludes.

### **Gastronomia:**

1. Habilidades básicas na cozinha (nomenclatura, termos técnicos, cortes, aproveitamento e preparo de legumes, frutas e hortaliças, aves, carnes, pescados e crustáceos);
2. Fundos e molhos;
3. Temperos, ervas e especiarias;
4. Cozinha Brasileira;
5. Cozinha Asiática;
6. Enologia e Harmonização;
7. Elaboração de cardápio para restaurantes, bares e eventos;
8. Cozinha Francesa e Italiana;
9. Métodos de Cocção;
10. Cozinha das Américas (excetuando Cozinha Brasileira).

### **Hospedagem:**

1. Alimentos e bebidas - cargos e funções da cozinha;
2. Alimentos e bebidas - cargos e funções do atendimento;
3. Recepção e reservas - meios de efetuação de reserva;
4. Governança - relatórios e check list da camareira;
5. Recepção e reservas - procedimentos de check in, check out, early check in, late check out;
6. Eventos - etapas do evento: Pre-evento, evento, pós-evento;
7. Principais equipamentos e utensílios do setor hoteleiro;
8. Cargos e atividades gerenciais e administrativas em hotelaria;
9. Marketing Hoteleiro;
10. Lazer e Recreação na Hotelaria.

### **Informática Básica:**

1. Programação Estruturada;
2. Lógica Proposicional;
3. Estruturas de Controles ou Tomada de decisão;
4. Operadores aritméticos, lógicos e relacionais;
5. Estruturas de repetição;
6. Estrutura de Dados: Fila;
7. Estrutura de Dados: Lista;
8. Estrutura de Dados: Pilha;
9. Programação Orientada a Objetos: Polimorfismo;
10. Programação Orientada a Objetos: Herança.

**Nutrição:**

1. Nutrição básica;
2. Legislação aplicada a serviços de alimentação;
3. Alimentos diet e light;
4. Higiene na manipulação de Alimentos;
5. Planejamento físico funcional;
6. Elaboração de cardápio;
7. Custos em A&B;
8. Cozinha sustentável;
9. Química dos alimentos;
10. História da Alimentação.