



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA



INSTITUTO FEDERAL  
PIAUÍ  
Campus São Raimundo Nonato

## **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO PIAUÍ CAMPUS SÃO RAIMUNDO NONATO**

### **COMISSÃO ORGANIZADORA DO PROCESSO SELETIVO**

**ANEXO AO EDITAL Nº 01/2011 DE 04 DE OUTUBRO DE 2011**

### **TEMAS DO SORTEIO PARA PROVA DIDÁTICA**

#### **CÓDIGO 01 - COZINHA BRASILEIRA/ COZINHA INTERNACIONAL / HABILIDADES BÁSICAS DE COZINHA**

- 01- Fundos e molhos.
- 02 - Sopas e espessantes.
- 03 - Técnicas de preparo de receitas clássicas internacionais.
- 04 - Cozinha típica dos municípios piauienses.
- 05 - Cozinha Regional Brasileira.
- 06 - Habilidades básicas na cozinha: nomenclatura, termos técnicos, cortes, aproveitamento, manipulação e preparo de legumes, verduras e frutas.
- 07 - Habilidades básicas na cozinha: nomenclatura, termos técnicos, cortes, aproveitamento, manipulação e preparo de carnes, aves, pescados e crustáceos.
- 08 - Cozinha para eventos.
- 09 - Cozinha contemporânea.
- 10 - Técnicas de preparo e elaboração de receitas para pessoas com restrições alimentares.