



Nome:
Pontos Críticos: Habilitação Operativa e Operativo

SEÇÃO 1

Instrução: Selecione apenas uma opção que responda corretamente as perguntas abaixo:

1. Qual é o critério estabelecido na abertura operacional dos equipamentos de computação (PDV, Impressora Fiscal e gaveta) na Bomboniere e Alimentos?

a) Devem estar habilitados 30 minutos antecedente a primeira sessão	b) Devem estar habilitados 40 minutos antecedente a primeira sessão	c) Devem estar habilitados 45 minutos antecedente a primeira sessão	d) O critério varia de acordo com a programação do dia
---	---	---	--

2. O lixo armazenado nas lixeiras do *lobby* e dos corredores não podem ultrapassar a?

a) 50% de sua capacidade	b) 75% de sua capacidade	c) O saco de lixo deve ser retirado sempre que necessário, independente da sua capacidade	d) 60% de sua capacidade
--------------------------	--------------------------	---	--------------------------

3. A planilha de habilitação/ desabilitação dos caixas se encontram:

a) Completa e assinada. Deve ser encadernada com planilhas para 6 meses	b) Completa e assinada, apenas.	c) Completa e assinada. Deve ser encadernada com planilhas do ano vigente	d) Completa e assinada. Arquivar as planilhas trimestralmente
---	---------------------------------	---	---

4. Qual a duração correta do jato de água nas torneiras tipo “push” nos toaletes?

a) 4,5 segundos	b) 8 segundos	c) Entre 6 a 10 segundos	d) Entre 7 a 9 segundos
-----------------	---------------	--------------------------	-------------------------

5. Quais dos procedimentos abaixo, a planilha de limpeza dos toaletes deve seguir?

a) A planilha de limpeza deve ser preenchida por pelo menos 40 minutos antecedente a primeira sessão, por um responsável pelo cinema	b) A planilha de limpeza deve ser preenchida por pelo menos 10 minutos antecedente a primeira sessão, por um gerente de turno ou pelo encarregado dos toaletes	c) A planilha de limpeza deve ser preenchida minutos antecedente a abertura do cinema, por um responsável do setor	d) A planilha de limpeza deve ser preenchida por pelo menos 30 minutos antecedente a abertura do cinema, pelo gerente de turno ou pelo encarregado dos toaletes
--	--	--	---

6. O funcionário do Atendimento (pódio) deve contar com a:

a) Sinopse e programação vigente, caneta, rádio de comunicação interna, material de limpeza (multiuso e flanela), relógio e carimbo de verificado	b) Sinopse vigente, rádio de comunicação interna, material de limpeza (multiuso e flanela), relógio e carimbo de verificado	c) Sinopse e programação vigente, caneta, rádio de comunicação interna e carimbo de verificado	d) Sinopse e programação vigente, rádio de comunicação interna, material de limpeza (multiuso e flanela) e relógio
---	---	--	--



Nome:

Pontos Críticos: Habilitação Operativa e Operativo

7. Qual a temperatura de ar condicionado adequada nas salas?
- a) 23°C b) Entre 21°C a 23°C c) 21°C d) Entre 23°C a 25°C
8. Os assistentes de Tecnologia da Informação não devem desligar os equipamentos de projeção, ao menos:
- a) Que o técnico de Projeção e Som solicite b) Que seja necessário redefinir configurações (projetores, servidores e TMS) c) Que o gerente de conjunto solicite d) Que o Assistente de Tecnologia da Informação tenha autorização do técnico para desligá-lo
9. Qual a periodicidade necessária para manter o curso de Brigada contra Incêndio vigente?
- a) Anual b) A cada 2 anos c) Semestral d) Sempre que necessário
10. Deve-se ligar os equipamentos de preparo e aquecimento dos produtos na Bomboniere e Alimentos com antecedência de:
- a) 40 minutos b) Cada Regional possui o procedimento de sua região c) 30 minutos d) 20 minutos
11. A pipoca do dia anterior pode ser vendida ao cliente no dia seguinte?
- a) Sim, desde que ela seja misturada após a remessa de pipoca do dia b) Sim, desde que ela seja misturada com a primeira remessa de pipoca do dia c) Sim, desde que ela seja esquentada na pipoqueira antecedente ao preparo da primeira remessa de pipoca do dia d) Não se aplica
12. Qual o procedimento correto de verificação no post mix (torre de refrigerantes)?
- a) Verificar se os bicos, a grelha e a bandeja encontram-se limpas b) Verificar se os bicos, a grelha e a bandeja encontram-se limpas. Torre de refrigerante sem resíduos de xarope, luz acesa, cubas de gelo limpas e higienizadas e pás de gelo em seu compartimento com água e sanitizante c) Verificar se os bicos, a grelha e a bandeja encontram-se limpas. Torre de refrigerante sem resíduos de xarope, luz acesa, cubas e pás de gelo em seu compartimento com água e sanitizante d) Verificar se os bicos, a grelha e a bandeja encontram-se limpas. Torre de refrigerante sem resíduos de xarope, luz acesa e cubas de gelo limpas e higienizadas



Nome:

Pontos Críticos: Habilitação Operativa e Operativo

13. Diga-me se as datas de validade dos produtos da Bomboniere abaixo estão corretos?

- a) *Nachos* 15 dias, sucos 5 dias, *hot dog* 5 horas e pão de queijo 4 horas b) *Nachos* 13 dias, sucos 5 dias, *hot dog* 5 horas e pão de queijo 4 horas c) *Nachos* 15 dias, sucos 7 dias, *hot dog* 6 horas e pão de queijo 4 horas d) *Nachos* 16 dias, sucos 5 dias, *hot dog* 5 horas e pão de queijo 4 horas

14. Qual o procedimento abaixo é aplicável, tratando – se do estado físico das torneiras nos toaletes?

- a) Checar se as torneiras estão fixas (sem movimento) e encontram-se opacas ou manchadas pela água b) Checar se as torneiras encontram-se opacas ou manchadas pela água c) Verificar se elas estão em condições de uso d) Checar se o jato de água está apresentando uma duração de 8 a 10 segundos

15. Caso os televisores da Bilheteria não possuem imagem dos filmes em cartaz, os funcionários do cinema (Assistente de Tecnologia da Informação, Supervisor, Subgerente ou Gerente) deve acionar a:

- a) O departamento de Marketing b) A equipe do cinema deve resolver o problema c) O Gerente Regional d) Área técnica



Nome:
Pontos Críticos: Habilitação Operativa e Operativo

SEÇÃO 2

Instrução: Indique se as questões abaixo são verdadeiras ou falsas:

- | | | |
|--|---|---|
| 1. As pás de gelo devem ser guardadas dentro da cuba, tendo contado direto com o gelo. | V | F |
| 2. A manteiga líquida deve operar a uma temperatura de 60°C/140°F. | V | F |
| 3. O gelo deve ser servido através da concha ou pinça específica para tal. É proibido o uso de utensílios de vidro, mãos ou o próprio copo de servir. | V | F |
| 4. Caso os organizadores de fila (interfilas) não estejam em uso ou se encontram em condições de mau uso, os mesmos deverão ser guardados em um depósito, não sendo o <i>lobby</i> . | V | F |
| 5. Em caso dos pôsteres não cobrirem todo o tamanho da carteleira, estes deverão ser retirados. | V | F |
| 6. Deve constar ganchos em todas as cabines do toalete, exceto, na cabine para pessoas com dificuldades especiais. | V | F |
| 7. Deve ser verificada por pelo menos 3 fileiras por sala, o estado físico e operacional das poltronas e do piso paviflex. | V | F |
| 8. Em caso de falha no sistema operacional, a Bilheteria não poderá efetuar a venda de bilhetes para o público. | V | F |
| 9. O manômetro do extintor deve indicar o nível verde para uso | V | F |
| 10. Deverá ter uma pessoa fixa no Atendimento (pódio) controlando o acesso a salas. | V | F |