



UFCD	3299	Cozinha, Organização e funcionamento
Nome		
Número		Data
Turma	Enc. de Educação:	
Classificação		Professor: António Barreto

Duração da Prova: 2 tempos

Utilize apenas **caneta ou esferográfica** de tinta indelével, **azul ou preta**.

Escreva de forma legível a numeração dos grupos e dos itens, bem como as respetivas respostas.

As respostas ilegíveis ou que não possam ser identificadas são classificadas com zero pontos.

Lê com atenção a questão colocada e responde de acordo com os teus conhecimentos.

As cotações dos itens encontram-se junto às questões.

Inspira-te na figura para responderes correctamente às seguintes questões:



1 - Descreve uma cozinha bem equipada e dimensionada para um restaurante de qualidade.

Cotação: 9 Pontos

2 – Escolhe dois equipamentos elétricos e um não elétrico que exista na cozinha. Descreve-os exaustivamente sem esquecer para que serve e como funciona.

Cotação: 8 Pontos

3 - Como deve ser construído o piso da cozinha e qual o tipo de material a utilizar na sua construção?

Cotação: 8 Pontos

4 - O que entendes por circuito “marcha em frente”?

Cotação: 5 Pontos

5 – Descreve e diz para que serve a Roda.

Cotação: 8 Pontos

6– Faz algumas considerações técnicas sobre a plonge.

Cotação: 5 Pontos

**7- O que entendes por não conformidades na recepção dos produtos? Dá exemplos práticos.
Cotação: 5 Pontos**

**8 - Fala das regras de acondicionamento e armazenamento de produtos alimentares.
Cotação: 5 Pontos**

12 – Indica o nome de 3 equipamentos de uma cozinha que utilizem gás.


Cotação: 3 Pontos

13 – Indica duas das fontes de energia para os fornos convetor.

Cotação: 2 Pontos

14 – indica o nome de cada um dos equipamentos ou utensílios e explicando para que servem.

Cotação: 15 + 30 Pontos

	 ABF3/T	
Nome:	Nome:	Nome:
Serve para?	Serve para?	Serve para?

		
<p>Nome:</p>	<p>Nome:</p>	<p>Nome:</p>
<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>
		
<p>Nome:</p>	<p>Nome:</p>	<p>Nome:</p>
<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>

		
Nome:	Nome:	Nome:
Serve para?	Serve para?	Serve para?
		
Nome:	Nome:	Nome:
Serve para?	Serve para?	Serve para?

15 – Descreve uma brigada de cozinha.

Cotação: 10 Pontos

17 - Indumentária

Assinala com os nomes corretos toda a indumentária (utiliza setas)

Cotação: 10 Pontos



18 - “A promoção das vendas compreende o conjunto de estímulos que, de uma forma não permanente e por vezes local, vem reforçar a ação da publicidade e da força da venda a fim de estimular a compra. “A promoção das vendas é uma abordagem que associa um conjunto de técnicas e meios de comunicação, postos em prática no âmbito do plano de ação comercial da empresa, a fim de suscitar junto dos alvos visados a criação ou a alteração de um comportamento de compra ou de consumo a curto ou longo prazo.”

A partir do texto descreve a tua actuação como gerente de um restaurante para promoveres e incrementares o volume das vendas.

Cotação: 15 Pontos

Tendências de mercado – Os clientes tendem a consumir determinados produtos que estão “na moda”. Por exemplo, atualmente, nota-se uma forte tendência para o consumo de produtos _____ e de produtos _____.

Época do Ano – Deve dar-se preferência a produtos _____ quer pela sua qualidade quer pelo _____. Além disso nas diferentes estações do ano os _____ tendem a procurar iguarias diferentes. Por exemplo no verão deve-se apostar numa maior oferta de _____ e outros _____ leves.

Capacidade de Produção – Os espaços de _____, confecção e _____ condicionam muitas vezes a _____ com que vamos trabalhar.

Competência Técnica do Pessoal – A _____, capacidade, _____ e _____ são também determinantes para a conceção da _____.

Os Fornecedores – O _____ dos produtos e serviços exteriores, podem _____ a elaboração dos pratos da ementa.

O Custo dos Produtos – Dependendo do tipo de _____ com que vamos trabalhar, assim poderá ser a decisão de escolha da ementa em relação ao _____ dos produtos.

Análise da Concorrência – Estudar os produtos e _____ que os nossos concorrentes oferecem, é uma importante referência de _____.

Aproveitamento Integral dos Produtos – A relação que diversos produtos têm na confecção dos pratos, é _____ determinante para a elaboração da ementa.

Caracterizações dos Pratos – Por vezes pratos muito rentáveis podem estar descaracterizadas da _____, do espaço e da _____ onde nos encontramos.

Tempo de Produção – O tempo de confecção de um prato, também _____ fator determinante para a sua inclusão na ementa.