

UFCD	3353	Serviço de pequenos almoços
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.

1 - Ordene as refeições conforme o decorrer do dia

Cotação: 5 Pontos

	Brunch;
	Ceia.
	Almoço
	Lanche
	Jantar
	Pequeno-almoço

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

Cotação: 4 Pontos

3 - Responde depois de leres o texto:

Cotação: 3 Pontos

Este prato de pequeno-almoço consiste em pedaços de carne de vaca, chilequiles, e nachos com queijo, feijões, sendo esta uma forma de começar o dia com energia picante.

A que país podemos atribuir este pequeno almoço típico?

4 - Completa a legenda de acordo com a fotografia

Cotação: 22 Pontos



1		11	
2		12	
3		13	
4		14	

5		15	
6		16	
7		17	
8		18	
9		19	
10		20	
21		22	

5 – A que país podes atribuir o pequeno almoço representado na figura?

Cotação: 5 Pontos



6– Descreve os produtos do pequeno almoço.

Cotação: 8 Pontos

10 - Como elaboraria o conteúdo da chávena?

Cotação: 5 Pontos

11 - Descreve um pequeno almoço continental

Cotação: 8 Pontos

12 – Brunch.

O "brunch" foi criado pelos americanos e,..... (completa explicando em que consiste e quando é servido)

Cotação: 5 Pontos

13 – A mise-en-place para o pequeno-almoço contém regra geral o seguinte material:

1 -Prato de sobremesa ou de pão;

2 -Pires de pequeno-almoço;

3 -Chávena

4 -Colher de chá;

5 -Faca de sobremesa;

6 - Guardanapo ;

7 – Açúcar

8 – Leite

9 - café

Faz um desenho da posição física dos materiais numa mesa.

Cotação: 5 Pontos


--

14 – Atente na figura.

A que tipo de serviço se refere?

Cotação: 5 Pontos



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

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

18 - Selecciona 2 elementos da brigada de cozinha, indicando corretamente os seus nomes e descreve a sua função.

Cotação: 8 Pontos



21 - O que entendes por ficha técnica de cozinha?

Cotação: 8 Pontos

22 - Elabora uma ficha técnica completa para a confeção de um crepe.

A tua ficha técnica pretende servir X Pax (o teu número de aluno na turma é o valor de X)

Cotação: 20 Pontos

23 – Qual o valor de venda para uma unidades

Cotação: 2 Pontos

--

24 - Quantos tens que vender para teres um lucro de 1 000 000 de euros? (Um milhão)

Cotação: 2 Pontos

--

Notas: podes adaptar a ficha técnica caso julgues conveniente.

FICHA TÉCNICA

FICHA TÉCNICA					
Produtos	QUANT	UN	PU	PT	Preparação
Custo Produtos					
Outros Custos					
Custo Total					
Custo Dose					
Coefficiente Multiplicador					
Preço de Venda					
Preço de Venda com IVA					
Alergenicos					Foto