

UFCD	8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais
Nome		
Número		Data
Turma		Enc. de Educação:
Classificação		Professor: António Barreto

Duração da Prova: 3 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 - O que é um técnico de Restaurante/Bar?

Cotação: 7 Pontos

2 – O profissional do ramo hoteleiro deverá reunir atributos físicos, qualidades morais e aptidões técnicas, permitindo-lhe extrair do esforço desenvolvido, das instalações e equipamentos postos à sua disposição, o melhor resultado possível

Comenta a frase.

Cotação: 10 Pontos

3 - Indica algumas qualidades morais que um empregado de mesa deve possuir

Cotação: 10 Pontos

4 - Fale, de forma sucinta, da importância da mise en place nos Serviços

Cotação: 10 Pontos

5 – Refere alguns cuidados a ter com a farda

Cotação: 10 Pontos

6 - Indica o nome de 3 equipamentos elétricos numa sala de restaurante ou bar

Cotação: 6 Pontos








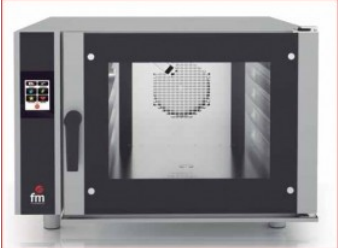
7 – indica o nome de 3 equipamentos não elétricos numa cozinhas

Cotação: 6 Pontos

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

Cotação: 15 + 30 Pontos

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

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

