

UFCD	8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais
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 respectivas respostas caso utilize uma folha anexa. 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 – Indica oito tipos de serviços especiais

Cotação: 16 Pontos

2 – De entre os serviços especiais que referiste na questão 1 escolhe dois que podem ser efectuados ao ar livre. Fala deles detalhadamente, sem esqueceres de referir materiais e alimentos utilizados.

Cotação: 20 Pontos

6 – Assinala a opção errada com um X antes da afirmação - É obrigatório lavar as mãos:

Antes de mexer nos alimentos;

Antes de calçar as luvas;

Depois de mexer em carnes / legumes crus;

Depois da ida à casa de banho;

Depois de mexer em lixo;

Depois de mexer em produtos de limpeza;

Depois de fumar;

Depois de comer.

Cotação: 8 Pontos

7 - Na figura está um copo. Qual o nome dele?

Cotação: 2 Pontos



8 - Define por palavras tuas “Restaurante de Turismo”

Cotação: 8 Pontos

9 - Define por palavras tuas “Restaurante Típico”

Cotação: 8 Pontos

10 – Um organograma define uma sequência hierárquica numa organização. Organiza as posições dentro de uma empresa de serviços na área da restauração. Utiliza números sendo o 1 o topo da hierarquia.

Cotação: 9 Pontos

	Aprendiz
	Ajudante de Turno
	Estagiário
	Chefe de Turno
	Escanção
	Chefe de Mesa
	Director de Restaurante
	Subchefe de Mesa
	Ajudante de Turno
	Mordomo
	Juntista

11 – Que tipo de empresa utilizaria a sequência que apresentaste na questão anterior?

Cotação: 4 Pontos

12 - Completa:

- Os talheres não devem ultrapassar os necessários para _____ pratos, se forem mais pratos a ser servidos, devem os talheres estar contados e colocados em _____ ou pratos, forrados com naperon ou guardanapo, prontos a ser utilizados quando forem necessários.

15 - Indica o nome de 5 equipamentos eléctricos que vais utilizar no decorrer deste evento.

Cotação: 5 Pontos

16 - Indica o número mínimo de arcas de frio e /ou congelação que necessitas para o teu evento da folha anexa .

Cotação: 5 Pontos

17 – De acordo com a folha anexa que contem um menu vais organizar um evento/serviço.

Deves falar sobre todos os produtos equipamentos, utensílios, brigada, mise-en-place e materiais que vais utilizar.

O número de pessoas no evento corresponde ao teu número na pauta da turma multiplicado por 10.

Respostas como X talheres não são validadas. Deves indicar o número certo de cada um dos materiais.

Deves ser o mais exaustivo possível nos materiais.

Indica o tipo de serviço, como vais servir, quantos empregados, número de mesas, tipo de mesas, diâmetro das mesas, número de pessoas por mesa, forma de organizar as mesas, etc, etc.

Cotação: 60 Pontos

