

**Escola Básica e Secundária de Albufeira**

**2018/2019**

**Teste de Avaliação Escrita**

Nome		
Número		Data
Classificação		Professor António Barreto

**Prova Escrita de Restauração - Bar**

11.º Ano de Escolaridade

Curso Restauração – Cafeteria - UFCD - 3299 - Cozinha - organização e funcionamento

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 corretamente às seguintes questões:**



**1 - Descreve uma copa bem dimensionada para um restaurante de qualidade.**

**Cotação: 5 Pontos**



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

**Cotação: 5 Pontos**


**3 - Como deve ser o piso da copa e como deve ser construído?**

**Cotação: 5 Pontos**


**4 - Explica porque é que a copa fica do lado oposto à recepção de mercadorias.**

**Cotação: 5 Pontos**


**Atenta ao Texto:**

“Uma particularidade das cozinhas é a necessidade de existir um equipamento de extração dos fumos e gases de combustão quando estes existirem. Este equipamento deve ser dimensionado de acordo com os aparelhos de queima presentes.”

**5 – Qual o nome dado a este equipamento?**

**Cotação: 2 Pontos**

--

**6– Faz algumas considerações técnicas sobre este equipamento.**

**Cotação: 5 Pontos**


**7- Indica como deve ser limpo e quantas vezes para cumprir um bom plano de higiene.**

**Cotação: 5 Pontos**


**8 - Fala dos pavimentos de cozinha.**

**Cotação: 5 Pontos**


**9 - Fala sobre as paredes, tetos e janelas nas cozinhas industriais abordando a segurança alimentar.**

**Cotação: 5 Pontos**



**10 - indica o nome de 5 equipamentos elétricos numa cozinhas**

**Cotação: 5 Pontos**


**11 – indica o nome de 5 equipamentos não electricos numa cozinhas**

**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: 4 Pontos**

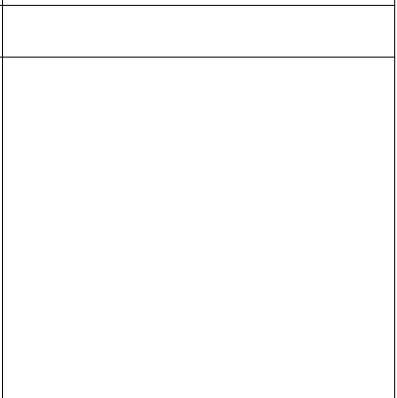
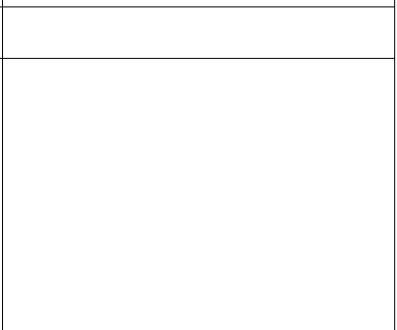

14 – indica o nome de cada um dos equipamentos ou utensílios e explicando para que servem.

Cotação: 27 + 54 Pontos

	 <p>ABF3/T</p>	
<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>
		
<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>

		
<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>	<p>Serve para?</p>
		





**17 - Indumentária**

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

**Cotação: 10 Pontos**



**18 - Qual dos caixotes do lixo não pode ser utilizado na cozinha- A ou B?**

**Cotação: 2 Pontos**

A	B
	

## 19 - De acordo com o estudado completa as frases:

### Cotação: 26 Pontos

Na elaboração de uma ementa ou carta devemos ter em consideração os seguintes fatores:

**Categoria do estabelecimento** – A escolha dos \_\_\_\_\_ e das iguarias deve estar de acordo com a \_\_\_\_\_ do estabelecimento. Um estabelecimento de categoria superior deve primar pela \_\_\_\_\_ dos alimentos e pela \_\_\_\_\_ dos seus pratos. O mesmo já não será de esperar de um restaurante mais modesto.

**Perfil da clientela** - O tipo de \_\_\_\_\_ com que trabalhamos, o seu perfil e características são para a elaboração da ementa.

**Preferências regionais** – Em cada região encontrámos diferentes preferências gastronómicas. Por exemplo no litoral há preferência por \_\_\_\_\_ enquanto no interior as preferências recaem sobre as \_\_\_\_\_.

**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 preparação, \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_. condicionam muitas vezes a \_\_\_\_\_ com que vamos trabalhar.

**Competência Técnica do Pessoal** – A formação, \_\_\_\_\_, experiência 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 serviços que os nossos concorrentes oferecem, é uma importante referência de \_\_\_\_\_.

**Aproveitamento Integral dos Produtos** – A relação que diversos produtos têm na confeção 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 confeção de um prato, também \_\_\_\_\_ fator determinante para a sua inclusão na ementa.