

UFCD	8283	Organização da cozinha
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 corretamente às seguintes questões:**



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

**Cotação: 5 Pontos**



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

**Cotação: 5 Pontos**


**3 - Descreve a Zona de confeção?**

**Cotação: 5 Pontos**





**7 - indica o nome de 5 equipamentos eléctricos numa cozinhas**

**Cotação: 5 Pontos**


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

**Cotação: 5 Pontos**


**9 – indica o nome de 3 equipamentos de uma cozinha que utilizem gás.**

**Cotação: 6 Pontos**


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










**Cotação: 4 Pontos**




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

Cotação: 27 + 54 Pontos

	 <p>ABF3/T</p>	
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?
		
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?





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

**Cotação: 2 Pontos**



**18 - De acordo com o estudado completa as frases:**

**Cotação: 32 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 \_\_\_\_\_, confecção e \_\_\_\_\_ condicionam muitas vezes a \_\_\_\_\_ com que vamos trabalhar.

**Competência Técnica do Pessoal** – A \_\_\_\_\_, capacidade, \_\_\_\_\_ e \_\_\_\_\_ são também determinantes para a concepção 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.