

### 1 - O que é um bar?

Bar é o local onde se servem bebidas alcoólicas, não alcoólicas e bebidas quentes, além de complementos.

### 2 - Indica duas categorias profissionais de empregados de um bar e explica a sua função e actividade

CHEFE DE BARES – Supervisiona todas as atividades relacionadas com o controle, abastecimento e atendimento nos bares de um hotel. Elabora menus e requisições de compras

BARTENDER – Responsável pelo controle de produtos, atendimento de clientes e confecção de bebidas compostas – Cocktails, bem como de bebidas simples.

Empregado de BAR – Serviço para os clientes dos bares

COMMIS DE BAR – Auxílio do serviço do garçom e do bartender

BARISTA – Responsável pelo serviço de café (novo profissional no bar)

### 3 - As bebidas podem ser classificadas como: Alcoólicas e Não Alcoólicas.

### 4 - Indica três categorias para as bebidas alcoólicas: fermentadas, destiladas e compostas

### 5 - A Fermentação é:

É o processo de transformação dos açúcares ou da sacarificação dos amidos em álcool etílico ou etanol

### 6 - Quem provoca a fermentação:

A fermentação é provocada por bactérias aeróbias, que precisam da presença do oxigênio

7 -

Assinale convenientemente as afirmações verdadeiras e as falsas	verdadeiro	falso
Bebida alcoólica é toda a bebida que contenha álcool etílico, também chamado de etanol.	X	
A graduação alcoólica é o volume de álcool etílico por litro de bebida.	X	
A graduação alcoólica não varia de acordo com o tipo de bebida.		X
Se misturar água ou gasosa numa bebida alcoólica, não diminui a quantidade de álcool que aí se encontra, apenas o dilui.	X	
Pode beber-se a mesma quantidade de álcool ingerindo bebidas diferentes	X	
Se misturar água numa bebida alcoólica, diminui a quantidade de álcool que aí se encontra.		X

Aproximadamente 90% do álcool é absorvido em 1 (uma) hora	x	
A grande maioria, do álcool não é absorvida pelo estômago e intestino delgado.		x
A melhor água para utilizar num bar é a salobra		x
A água inquinada é a melhor para fabricação de gelo		x
Pode beber-se águas silicatadas fracamente radioativas	x	
A ingestão de águas hipossalinas fortemente radioativas ao copo é benéfica	x	
As águas das Caldas de Monchique são sulfúreas sódicas, mesotermais	X	
Os refrigerantes são bebidas não fermentadas, para consumo não imediato, obtidas por diluição, emulsão, suspensão ou mistura em água, sumos, concentrados, xaropes, essências naturais, infusões, pastas, extractos de frutos ou quaisquer outros de origem vegetal.	x	
O xarope é um líquido viscoso resultante da mistura de água, sumos ou aroma de frutos, com a porção de açúcar necessária para os saturar.	X	
Os xaropes puros não levam água.		X
O xarope de granadine é de cor azul		X
São considerados sumos de frutos as bebidas compostas a 100% de sumos de fruta	X	
Concentrados de frutas diluídos não podem ser considerados sumos.		X
Os marmelos não permitem fazer sumo		x
De uva não se pode fazer sumo.		X
É possível fazer sumo de legumes.	X	
É possível servir leite em composições alcoólicas	X	
Só se pode utilizar gelo num Shaker		X
Os batidos de fruta são todos alcoólicos		X
As aguardentes com um teor de álcool metílico (metanol) acima de 0,25 ml por 100ml de álcool anidro são consideradas impróprias para o consumo humano, pois o metanol é uma substância tóxica.	x	

### 8- Assinale convenientemente as bebidas quanto à forma como são produzidas

	fermentada	Destilada	Aromatizada / Composta
Vodca		x	
Champagne	x		
Rum		x	
Sidra	x		

Brandy		x	
Saquê	x		
Cerveja	x		
Bagaceira		x	
Armagnac		x	
Pisco		x	
Hidromel	x		
Pastis			X
Gin		x	
Vinho	x		
Absinto			X
Conhaque		x	
Grappa		x	
Triple e Sec.			X
Bourbon		x	
Arak			X
Ouzo			X
Cachaça		x	
Uísque		x	
Vermute			X
Cocktail			X

**9 - Atribua o valor alcoólico considerado “normal” para cada uma das bebidas**

cerveja	4 a 6°
vinho	12 a 14°
vodka	30 a 40°
rum	40 a 45°
gin	40 a 45°
cachaça	40 a 48°
whisky	40 a 50°
absinto	53,5°

**10 - Qual o nome da enfermidade provocada pelo excesso de consumo de alcool? Alcoolismo.**

11 - A eliminação do **álcool** do organismo humano demora de 6 a 8 horas. O principal Órgão que processa o álcool é o **Fígado**. A **respiração** e por fim a **Transpiração** permitem eliminar o restante.

12 - Indica dois exemplos negativos da influencia do álcool nos humanos e explica-os.

Vandalismo acidentes, doenças

13 - Indica dois efeitos "agradáveis" causados pela ingestão do álcool  
euforia, relaxamento e emoção

**14 - Indica alguns sintomas do Alcoolismo.**

Necessidade incontrolável de bebida alcoólica.

Perda de controle.

Dependência física.

Tolerância.

15 - Indique um dos ou o principal ingrediente para a produção de:

Arrak		WHISKEY	
Gin		Vodka	
Cidra		Saké	
Cerveja		Vinho	
Vinho Porto		Ricard	
Cinzano		Vermute	
Licor		Espumante	
Aguardente vinica		Aguardente bagaceira	
Aguardente frutos		Aguardente cereais	
Conhaque		Rum	
Vodka		Gin	
Whisky americano		Xarope base	

**16 - Completa a seguinte tabela**

<b>Tipos</b>	<b>Fruto</b>	<b>Origem</b>
Aguardente de figo	Figos	Algarve e Ribatejo
Medronho ou Medronheira	Medronho	Algarve

Aguardente de nêspira	Nêspiras	Ilha Terceira (Açores)
Calvados	Cidra	França (Normandia)
Framboise	Framboesas	França e outros países

**17 - Indica os produtos base para a produção de Licores:** Espírito base, Agente aromatizante e açúcar

**18 - Indica os 3 processos de fabricação de Licores:**

Por destilação (licores à base de plantas)

Por infusão ou maceração (licores de frutos e alguns de plantas)

Por adição de extractos ou essências (licores baratos como os de pêsego, tangerina, etc.)

**19 - indica 4 licores e os seus ingredientes principais.**

20 - De que formas se utiliza a água num bar?

21 - Indica 3 equipamentos de frio existentes num bar

22 - Para que serve e onde pode ser utilizado um Abatedor de temperatura?

23 - Indica 4 equipamentos elétricos indispensáveis num bar e para que servem

24 - Indica 4 equipamentos não elétricos indispensáveis num bar e para que servem

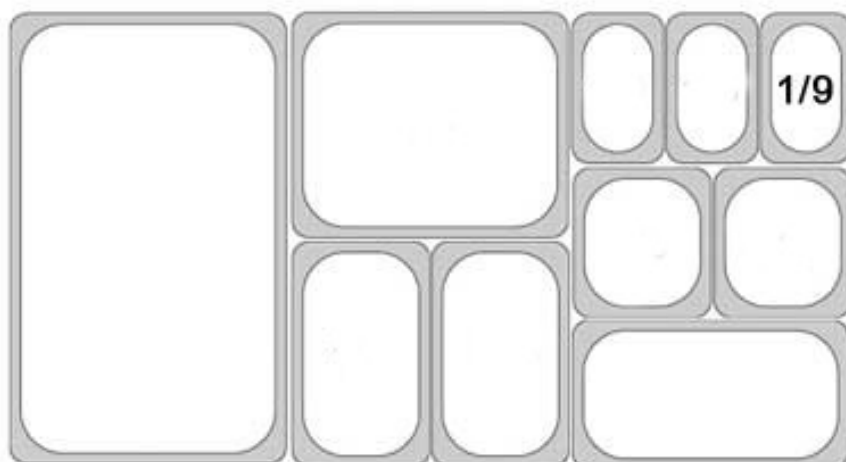
25 - Indica os intervalos das temperaturas para cada situação

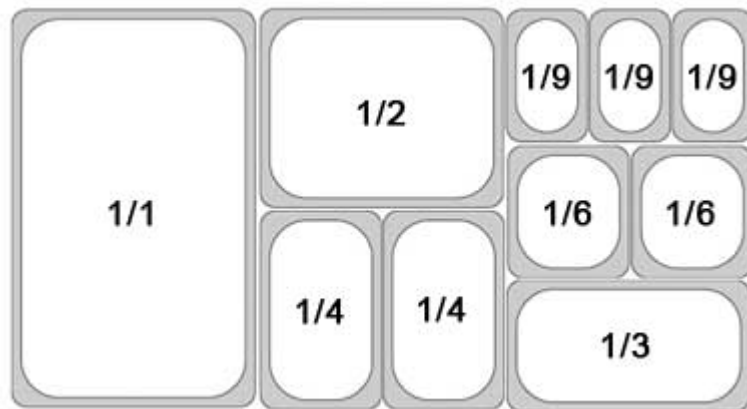
Ultracongelação	Congelação	Conservação de gelados	Semifrio
< -40oC	-25o/-35oC	-15o/-25oC	-10o/-15oC
Balcões Frigoríficos	Máquinas de Cerveja - Tiragem	Banho-Maria	Máquinas de Café
-2/12	-2/12	30/130	30/130

26 - Gastronorm é: Normalização Internacional de Equipamentos de Cozinha

27 - Quais os materiais e ou equipamentos a que diz respeito?

28 - Legenda as figuras Gastronorm





29 - Complete de acordo com os seus conhecimentos.

		
Nome:	Nome:	Nome:
Capacidade: 7 a 24	Capacidade: 7 a 24	Capacidade: 5 Cl
Utilizado para:	Utilizado para:	Utilizado para:
		
Nome:	Nome:	Nome:
Capacidade: 5	Capacidade: 7 a 24	Capacidade: 12 Cl
Utilizado para: bagaceiras	Utilizado para:	Utilizado para: espumante
		
Nome:	Nome:	Nome:
Capacidade: 6 Cl	Capacidade: 6 Cl	Capacidade: 7ª 24
Utilizado para: Licor	Utilizado para: vinho generoso /porto	Utilizado para:
		
Nome:	Nome:	Nome: 3 ou 6
Capacidade:	Capacidade:	Capacidade:

Utilizado para:	Utilizado para:	Utilizado para:
-----------------	-----------------	-----------------

30 - Indique para cada um dos objetos o seu nome e a função.

	
Nome:	Nome:
Função:	Função:
	
Nome:	Nome:
Função:	Função:
	
Nome:	Nome:
Função:	Função:

31 - legenda a figura

A - \_\_\_\_\_

B - \_\_\_\_\_

C

D

E



29 - Fale de uma bebida que tenha estudado referindo todos os aspetos que julgue importantes



Indica as matérias primas para os seguintes bebidas

	Água	malte	levedura			aromatizantes
„ lúpulo,, milho e arroz, uvas brancas ou tintas e aguardente vínica, cevada, milho, cevada maltada, batata ou cereais fermentados, aguardente com água, açúcar, aromatizantes .						
Os aromatizantes podem ser: Plantas (alecrim, hortelã), flores (camomila, rosa, flor de laranjeira), frutos (banana, morango, limão), casca de árvore (quina, canela), sementes (anis, damasco)						X

A graduação alcoólica é o volume de álcool etílico por litro de bebida. Por vezes exprime-se em percentagem, e em graus, e varia de acordo com o tipo de bebida.

Como se calcula a graduação de uma bebida?

1l de vinho a 12o tem 12%,ou 0,12 l ou 120 ml de álcool

1l de cerveja a 6o tem 6%, ou 0,06 l ou 60 ml de álcool

1l de aguardente a 50o tem 50% ou 0,5 l ou 500 ml de álcool

Se misturar água ou gasosa na cerveja ou no vinho, não diminui a quantidade de álcool que aí se encontra, apenas o dilui.

Pode beber-se a mesma quantidade de álcool ingerindo bebidas diferentes.

Em termos de quantidade de álcool ingerido podemos dizer que beber 2 litros de cerveja (a 6o) é igual a beber 1litro de vinho (a 12o) e beber 1/4 litro de aguardente ou de whisky ( a 48o).

As bebidas com mais graduação são servidas em copos pequenos e as bebidas com menos graduação são servidas em copos maiores. A quantidade de álcool varia entre 8 a 12 gramas por cada unidade de bebida.