



Teste de Avaliação
Curso: Técnico de restaurante/ Bar
Disciplina: Serviços de Restauração
10º Ano

UFCD 8283: Organização da cozinha

(Questões)

1. Descreva por ordem decrescente a brigada completa de uma cozinha?
2. Mencione as funções atribuídas ao Chef de cozinha?
3. Na cozinha as secções definidas como partidas e estas têm os seus responsáveis (chefs). Mencione as funções dos seguintes Chefs de partida:
 - I. Rôtisseur;
 - II. Entremetier;
 - III. Poissonnier;
 - IV. Saucier;
 - V. Família;
 - VI. Garde Manger;
 - VII. Guarda.
4. Sendo a cozinha uma secção de importância básica e bem estruturada mencione alguns dos aspetos importantes e obrigatórios que a instalação de uma cozinha deve apresentar no que refere ao:
 - a) Pavimento;
 - b) Iluminação;
 - c) Espaço;
 - d) Extrações;
 - e) Lavatórios;
 - f) Móveis de cozinha;
 - g) Equipamentos de preparação;
 - h) Equipamentos de coacção;
 - i) Equipamentos de refrigeração;
 - j) Utensílios e acessórios;
 - k) Material de emprarar;
 - l) Copa suja e copa limpa.



5. Nas grandes cozinhas as operações são contínuas e de forma organizada. Assim sendo explicita a organização de trabalho de uma cozinha?
6. Defina roda ou passe e qual a sua importância e funcionalidade?
7. Mencione os vários cortes de legumes elaborados pela cozinha?
8. Mencione os vários cortes de batatas elaborados pela cozinha;
9. Na elaboração de uma carta de restaurante devem ser considerados vários factores. Mencione quais?
10. As cartas do restaurante são uma seleção mais completa de pratos que, com exceção prato do dia, são cozinhados no momento da escolha, sendo que esta carta deve seguir uma ordem de iguarias. Refira qual a ordem estabelecida?