



# Ementa



# APRESENTAÇÃO



Salvador Jorge Capitão

[jovethjose@hotmail.com](mailto:jovethjose@hotmail.com)

# Ementa

## Sumario:

- ❖ Factores a ter em conta na elaboração da ementa
- ❖ Cuidados necessários à elaboração de uma ementa
- ❖ Composição da ementa



# Público Alvo

Indivíduos que pretende desenvolver uma actividade na área de cozinha



## Objectivos Geral:

- 🌸 Os Formandos deverão ser capazes de:
- 🌸 Consolidar os conhecimentos acerca da ementa

# Objectivos Específicos:

Os formandos devem ser capazes de:

- 🌸 Identificar os factores que condicionam a elaboração de uma ementa.
- 🌸 Identificar os elementos que compõe uma ementa
- 🌸 Enumerar os cuidados necessários a elaboração de uma ementa



**SE O NOME DO SEU FILHO  
FOSSE A ÚLTIMA COISA  
QUE VOCÊ COMEU...**

**COMO ELE SE  
CHAMARIA?**

# Ementa o que é

É uma composição de pratos servidos sucessivamente na refeição, esta pode ser simples ou muito rica.





A sua preparação nunca deve passar 20 minutos se o cliente pede alguma especialidade deverá ser informado do tempo de confeição.





A elaboração de uma ementa implica sempre um momento de reflexão para quem desempenha tal missão, pois a mesma esta condicionada a vários factores que terão que ser tomado em consideração. O seu plano exige muita experiencia teórica e pratica.

# Factores que condicionam à elaboração de uma ementa

1. Categoria do estabelecimento
2. Abastecimento de matéria prima
3. Material humano
4. Equipamento de cozinha
5. Época do ano
6. Tipo de clientela a quem a mesma é dirigida.



Luanda-Janeiro.2017

Ementa/Salvador Capitão



# Composição da Ementa

- Um acepipe ou uma sopa
- Um prato de peixe
- Um prato de carne
- Uma salada
- Um queijo
- Uma sobremesa



# Missão da Ementa

É de anunciar ao cliente aquilo que este pode escolher para fazer a sua refeição.



# Regras para compor correctamente uma Ementa

1. Evitar uma repetição das iguarias
2. Não abusar das quantidades de molhos e guarnições
3. Valorizar com gosto a decoração
4. Adaptar-se a clientela e sua nacionalidade
5. Calcular exacto do custo das ementas
6. Planificar para um determinado período
7. Ter um ficheiro de ementas com quantidade e peso exacto .



# Síntese

Num estabelecimento deve evitar-se-á na ementa todo nome ou termo susceptível de induzir o consumidor em erro.

É muito importante que o cliente seja informado de maneira clara sobre aquilo que o estabelecimento tem para lhe oferecer



# RECEITA DO DIA

**1 Kg de AMOR**  
**1 lata de Bom Humor**  
**8 c. de sopa de alegria**  
**1 litro de Simpatia**  
**6 c. de sopa de ConFiaNça**  
**1 XicaRa de Respeito**  
**1/2 kg de CaRiNho**  
**Raspas de GeNtiLeza**  
**PACIENCIA a gosto.**

*Salvador Capitão*



*TESTE*

*MUITO OBRIGADO*