

Nome:	N.º	Turma:
Professor:	Classificação:	
Observações:	Encarregado Educação:	

Grupo I

1. Após o estudo da hierarquia da brigada de restaurante, identifica quatro (4) funções do Empregado de Mesa de 2ª num hotel.

2. Quantos tipos e quais os nomes de Pequeno-Almoço foram falados durante as aulas ?

3. Enumera a composição dos Pequenos-Almoços acima referidos.

4. “O cliente tem sempre razão! Sim ou Não?” COMENTE A FRASE.

Grupo II

Escolhe a opção mais correta.

1. Tendo por base o que foi estudado, identifica o tipo de serviço à Mesa Redonda:

- A – Existe uma ementa com ou sem escolha;
- B – Preço fixo;
- C – O cliente paga o mesmo valor, quer consuma tudo ou não;
- D – Todas as afirmações são verdadeiras;
- E – Nenhuma das anteriores.

2. Identifica o método de serviço à Francesa.

- A – Apresenta-se a iguaria e dá-se ao cliente para ele se servir, pela esquerda;
- B – Até quatro pessoas, pode-se colocar sobre a mesa;
- C – Nenhuma das anteriores;
- D - Todas as afirmações são verdadeiras.

3. Em qualquer dos métodos de serviço devemos:

- A – A iguaria principal é colocada sobre o lado do cliente;
- B – As guarnições são colocadas do lado do cliente, de forma harmoniosa, jogando com as cores e colocando as guarnições, da mais difícil para a mais fácil, da esquerda para a direita, respetivamente;
- C – Todas as afirmações são verdadeiras.

4. Tendo por base o que foi estudado, identifica algumas características das Bebidas:

- A – Classificam-se em alcoólicas e não alcoólicas;
- B – As alcoólicas podem ser: fermentas e destiladas;
- C – A destilação pode ser: única ou composta;
- D – Todas as afirmações são verdadeiras;
- E – Nenhuma das anteriores.

O Professor: