

***Faça corresponder V (verdadeiro) ou F (falso) a cada uma das afirmações seguintes:***

## **O REGISTO DO PEDIDO (TICKET) E A SUA COMUNICAÇÃO AOS DIFERENTES SECTORES**

- 1.** O registo do pedido do cliente deve ser feito com letra ilegível, de modo a que haja mal-entendidos e atrasos por incompreensão de quem o recebe.
- 2.** Na execução do pedido, devem ser registados os seguintes dados: data e número de mesa; número de pessoas (pax); nome ou código do empregado que emite o pedido; nomes ou códigos dos pratos solicitados descrevendo as especificações requeridas pelo cliente (*só com salada, mal passado, etc.*). O pedido deve também distinguir se o prato solicitado se inclui num menu do dia ou se foi solicitado à carta, já que as porções podem variar. É igualmente importante fazer corresponder os pratos aos clientes da mesa, utilizando um esquema de numeração feito a partir do cliente situado mais próximo da entrada e seguindo uma sequência com o sentido contrário ao dos ponteiros do relógio.
- 3.** Existindo um sistema electrónico de registo e de comunicação de pedidos entre sectores, já não é importante a emissão manual do pedido.
- 4.** Não há necessidade de comunicar o pedido de bebidas aperitivas ao barman que as preparará.
- 5.** Quando se vai entregar os pedidos dos pratos na roda da cozinha, não é importante considerar os percursos de entrada e de saída desta secção.
- 6.** Respeitar os percursos de entrada e de saída da cozinha não é determinante para evitar acidentes.
- 7.** As portas de cozinha são quase sempre do tipo *vai-e-vem* podendo ter uma ou duas folhas e tendo idealmente uma janela redonda ou *óculo* para que seja possível visualizar mais facilmente quem entra e quem sai.
- 8.** Quando a porta é de uma única folha, quem tem preferência de passagem é o empregado de mesa que não transporta nada nas mãos.