

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

O SERVIÇO DE ALIMENTOS E BEBIDAS

- 1.** Devem ser evitadas queixas dos clientes, e para isso é determinante que os pratos sejam confeccionados e servidos com a melhor qualidade possível.
- 2.** Quando há uma reclamação do cliente relativamente a um prato, não vale a pena solicitar à cozinha que solucione o problema.
- 3.** As bandejas rectangulares ou ovaladas não são as mais apropriadas para o transporte de pratos.
- 4.** A bandeja redonda é mais apropriada para o transporte de copos.
- 5.** Se os pratos estiverem muito quentes por se terem mantido em estufa, é importante alertar o cliente para que este não se queime.
- 6.** Quando as sobremesas são apresentadas em carro, devem descrever-se cada uma delas, assim como os seus ingredientes.
- 7.** Bebidas quentes como cafés ou infusões não podem ser servidas ao mesmo tempo nem depois da sobremesa.
- 8.** As bebidas digestivas são as que são servidas antes da refeição.
- 9.** O desembaraçamento de loiça pode ser executado sem a preocupação de não fazer ruído.
- 10.** Antes do serviço de sobremesas, a mesa deve ser limpa com o auxílio de um apanha-migalhas ou de um guardanapo dobrado (em triângulo) e seguro com um matraquilho.
- 11.** No serviço de bebidas aperitivas ou digestivas, os copos devem ser colocados na mesa do cliente de modo a que não fiquem ao alcance da sua mão direita.
- 12.** Se se servir uma sobremesa ao mesmo tempo que uma bebida quente, o prato da sobremesa deve ser colocado à frente do cliente e a chávena à sua direita, com a asa direccionada para a direita. Se a bebida for uma infusão, o bule deve ser deixado na mesa.