



**PRPOSTA DE TRABALHO - *Serv. Rest. Bebidas***

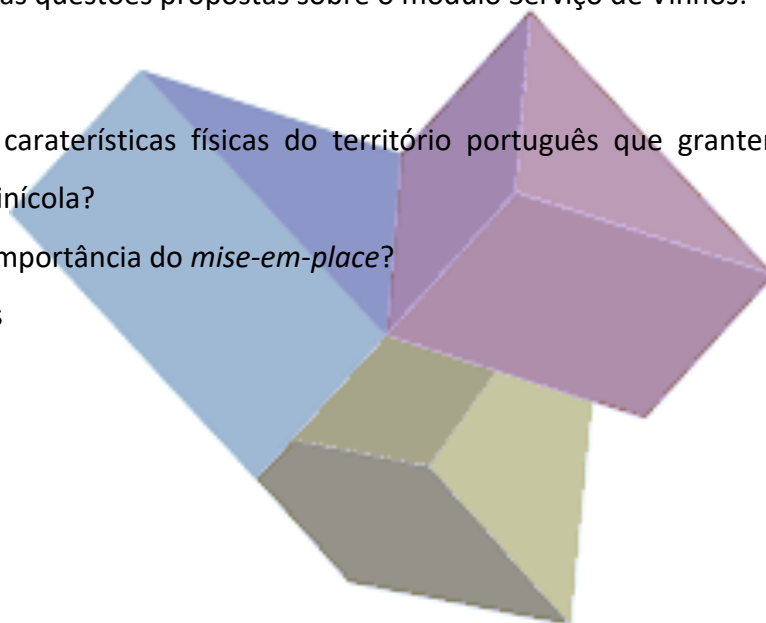
Os alunos do Turno 2 da turma indicada deverão resolver e entregar os problemas propostos como forma de considerar a presença e aproveitamento na disciplina de SRB.

Os trabalhos deverão ser enviados em formato word, letra calibri, tamanho 12, parágrafo espaçado em 1,5 e justificado, no final de cada semana, após a receção desta ficha para o endereço *e-mail* doc0997@agan.pt.

## Ficha de trabalho semana 1: entregar até 08/05/2020

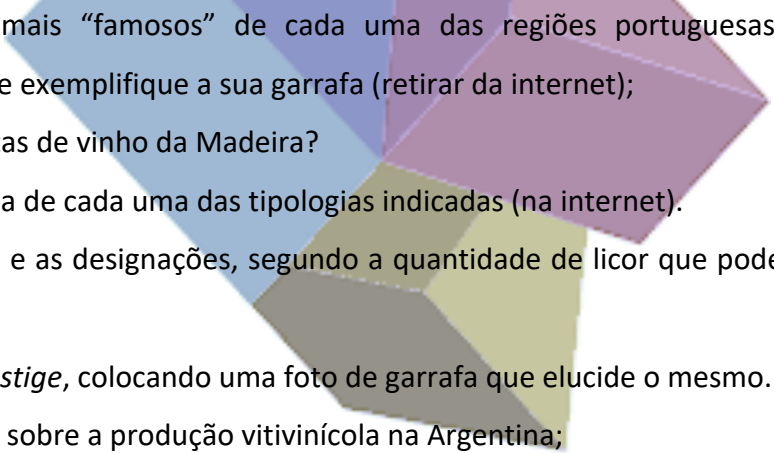
- 1) Recorra à Sebenta Marques, Paulo (2015), *Serviço de Bar na Restauração*, Agrupamento de Escolas Azevedo Neves, que segue anexo com esta proposta de trabalho para responder às questões propostas sobre o módulo Serviço de Vinhos:

- a) Quais são as principais características físicas do território português que garantem qualidade na produção vinícola?
- b) O que entende e qual a importância do *mise-em-place*?
- c) O que significam as siglas
- a. IPR;
  - b. DOC;
  - c. VQPRD
- d) Caracterize os principais tipos de vinho do Porto existentes.
- e) Deste últimos:
- a. Qual o melhor?
  - b. O que é o “estágio”?
  - c. O que é um “blend de portos”?



## Ficha de trabalho semana 2: entregar até 08/05/2020

2) Recorra à Sebenta Marques, Paulo (2015), *Serviço de Bar na Restauração*, Agrupamento de Escolas Azevedo Neves, que segue anexo com esta proposta de trabalho e completa com informações que pode pesquisar na internet para responder às questões propostas sobre o módulo Serviço de Vinhos:

- 
- a) Refira quais os vinhos mais “famosos” de cada uma das regiões portuguesas, adicionando uma foto que exemplifique a sua garrafa (retirar da internet);
  - b) Quais as tipologias distintas de vinho da Madeira?
  - c) Pesquise o preço de venda de cada uma das tipologias indicadas (na internet).
  - d) Quais as castas utilizadas e as designações, segundo a quantidade de licor que pode existir num champagne?
  - e) Indique três *Cuvée de Prestige*, colocando uma foto de garrafa que elucide o mesmo.
  - f) Refira-se às características sobre a produção vitivinícola na Argentina;
  - g) De acordo com o que foi praticado nas aulas, explique como servir um vinho numa mesa utilizando no seu texto as palavras: anfitrião, lito, posição do copo de vinho; rótulo, ordem de serviço.