

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

### Grupo I

#### Classifica as afirmações em Verdadeiro (V) ou Falso (F):

1	O cliente deve ser saudado aquando a sua chegada ao restaurante	
2	O Chefe de Sala é o elemento que deve rececionar os clientes à entrada do restaurante	
3	O cliente “abandonado” no restaurante deve permanecer em silêncio para evitar ruídos	
4	O empregado de mesa deve manter uma conversa informal com o cliente	
5	O restaurante sobrevive graças à existência de clientes	
6	O empregado de mesa pode estar encostado à parede à espera que haja serviço	
7	No transporte de comida da cozinha para a sala, o empregado de mesa deve ter cuidado	
8	Tirar o pedido, é um momento pouco importante no serviço, porque é irrelevante	
9	O primeiro passo, é ajudar a sentar os clientes na mesa convenientemente	
10	O segundo passo, é entregar as cartas e colocar o pão e a água	
11	Ao servir os pratos aos clientes, devemos apresentar as iguarias e desejar “bom apetite”	
12	Não devemos estar com atenção ao que se passa nas mesas que nos estão destinadas	
13	Devemos manter uma postura profissional, simpática e de cordialidade com o cliente	
14	No serviço, devemos dar prioridade em primeiro lugar às senhoras	
15	Aquando a presença de crianças, as mesmas devem ser servidas em primeiro lugar	
16	A mise-en-place é a preparação de todos os elementos destinados ao bom serviço	
17	Na mesa, colocamos, guardanapo, prato a pão, talher de entrada, copos e centro de mesa	
18	Os talheres de carne não podem ser colocados a meio do serviço	
19	A espátula para manteiga, serve para ajudar o cliente a molhar o pão no azeite	
20	Na higienização, devemos colocar álcool e água quente para desinfetar os materiais	
21	Os litos são panos de serviço	
22	Os guardanapos são panos de serviço	
23	O talher para comer Polvo, é o talher de carne	
24	Os copos têm diversos tamanhos consoante a sua utilidade	
25	A serrilha das facas deve ficar virada para fora, aquando a sua colocação na mesa	

26	O garfo de peixe diferencia-se pela sua ranhura interna	
27	A mise-en-place do café expresso é composta por prato a pão, pires de café, chávena e colher	
28	O açucareiro não deve ser servido juntamente com o café	
29	O chá de limão é conhecido por ter uma rodela de limão	
30	O chá com limão distingue-se por ter uma zeste (casca) no seu interior	
31	O café bombom é servido com natas cremosas	
32	O abatanado é um café servido numa chávena grande, mas apenas uma dose de café	
33	O chá à inglesa é um chá preto com leite frio, servido um bule de água quente e leite frio	
34	As tisanas são cascas, raízes, folhas, flores das respetivas plantas	
35	Doseadores, pinças e passadores são materiais fundamentais para as tisanas	
36	O chocolate quente serve - se numa chávena de café	
37	O chocolate quente com natas, é adicionado as natas no fim do preparado	
38	A mise-en-place do chá: é pires a chá, guardanapo, colher, chávena, bule de chá e carioca	
39	No serviço de cafetaria a qualidade dos produtos não influencia o excelente serviço	
40	O empregado de mesa deve se preocupar com o bem-estar do cliente sistematicamente	

## Grupo II

**CORRIGE AS FALSAS**, indicando primeiro o número e depois a afirmação corrigida.

[illegible]

**O Professor:**