

**Ano Letivo: 2020/2021**

MMMMMM

**Prova Escrita: SERB | Módulo/UFCD: 8264 | Normas Técnicas e Protocolo**

**Curso: Empregado/a de Restaurante/Bar | Turma: xxxxx | Ano: 1º**

**Data: 07-07-2021 | Professor : Rui Domingues**

**Duração da Prova: 1:30 minutos**

## **Ficha de Trabalho**

- 1- Diga quais as técnicas de execução do serviço de bar
  
- 2- As bebidas têm funções segundo as suas características. Diga o que são bebidas digestivas e dê um exemplo.
  
- 3- Diga quantas técnicas do serviço de restaurante conhece. Escolha uma delas e apresente as suas vantagens e desvantagens.
  
- 4- Vinhos licorosos, são vinhos de elevada força alcoólica. Distinga licorosos de generosos.
  
- 5- Dê dois exemplos de vinhos generosos.
  
- 6- No empratamento a decoração dos pratos, é importante. Refira as regras de empratamento que conhece.



7- Observe a imagem e faça a legenda com o nome dos utensílios.

8- Diga o nome do utensílio que está na imagem.



9- Se fosse o chefe de sala num restaurante, como efetuava o acolhimento e o atendimento dos clientes.

10- Por que lado do cliente se entrega a carta do restaurante.

**Coloque V (verdadeira) ou F (falsa)**

- 1.1 As células de arrefecimento não são produtoras de frio.
- 1.2 Os talheres devem-se transportar nas mãos.
- 1.3 A carta é uma lista das várias famílias de iguarias, com vários itens a preços variados.
- 1.4 A ementa é uma lista de iguarias a ser servida durante uma refeição, normalmente (entradas, prato peixe, prato carne, sobremesas).