

Ficha de avaliação dos conhecimentos

Entidade Beneficiária: Amplisaber, Lda.

Entidade Formadora: Amplisaber, Lda.

Local: Viseu

Programa Temático Demografia, Qualificações e Inclusão
(PESSOAS2030)

Tipologia de operação: Formações modulares
certificadas

Código da operação Nº: PESSOAS-FSE+-
01026500

UFCD: UFCD: 8288 - Serviço de restaurante/
bar – mise-en-place e técnicas de serviço
(curso 0)

Nível: IV

1

Formando: _____	Classificação: _____
Data: _____	Formador: _____

1. Responda Verdadeiro ou Falso às seguintes questões:

- O layout de um restaurante significa, a correta distribuição de mesas, cadeiras, banquetas e aparadores, ou seja, todo o mobiliário de um restaurante mais os carros de serviço. _____
- O layout não é um fator muito importante, pois não reflete a categoria do restaurante. _____
- Se a qualidade e o design dos materiais utilizados são um aspeto importante, a apresentação e decoração das mesas constituem pormenores a não descorar. _____
- O ambiente do restaurante deve ser acolhedor, atrativo e simpático, o que se consegue através de uma série de cuidados que competem ao chefe de sala ou ao seu substituto. _____
- A distribuição das mercadorias compradas do economato para cada uma das diferentes secções não se deve processar recorrendo a documentos internos. _____
- O sucesso de um bom serviço de mesa depende, em grande parte, da execução de uma “mise-en-place atempada e eficiente. _____
- A fim de melhorar a apresentação do restaurante e da decoração da mesa e ganhar tempo, os talheres deveram ser preparados depois da mise-en-place. _____
- Um bom conhecimento dos princípios de aquisição e receção, bem como dos requisitos de armazenamento das matérias-primas, é essencial para uma operação eficiente e sucesso de qualquer estabelecimento. _____

- i. O empregado deve proceder à recolha dos pratos utilizados enquanto todas as pessoas à mesa não tiverem acabado de comer. ____
- j. Na produção alimentar devem ser corretamente definidas as capitações a utilizar para a confeção de cada prato, permitindo desta forma uma melhor rentabilização e valorização dos produtos. ____

Nota: Cada questão tem a cotação de 2 valores.

2