



Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

Disciplina: Serviço de Restaurante/Bar

UFCD 3353 Serviço de pequenos-almoços

Tema: Diversos Tipos de Pequenos-Almoços

Objetivo Geral:

Analisar e compreender os diferentes tipos de pequenos-almoços servidos em estabelecimentos de restauração e hotelaria, explorando as suas características, componentes essenciais e importância para a satisfação do cliente.

Objetivos Específicos:

1. Compreender a Importância do Pequeno-Almoço:

- Analisar o impacto do pequeno-almoço na experiência global do cliente.
- Explorar o papel do pequeno-almoço como a primeira refeição do dia e a sua influência na saúde e bem-estar.

2. Identificar os Principais Tipos de Pequenos-Almoços:

- Estudar os diferentes tipos de pequenos-almoços mais comuns (continental, inglês, americano, buffet, mediterrâneo, asiático, entre outros).

3. Explorar Tendências Atuais nos Pequenos-Almoços:

- Investigar opções saudáveis, vegetarianas, vegan e sem glúten.

4. Aprender Técnicas de Serviço e Montagem:

- Compreender as melhores práticas de serviço à mesa, buffet e *room service*.

5. Elaborar uma Proposta Prática:

- Criar um exemplo de carta de pequeno-almoço para um estabelecimento fictício ou real.

Estes objetivos ajudarão a estruturar o trabalho de forma organizada e a garantir uma abordagem completa sobre os diferentes tipos de pequenos-almoços no contexto da restauração e hotelaria.



Formato e Entrega:

O trabalho deverá ser apresentado em formato PowerPoint;

Data de Entrega: 20 de janeiro de 2025

Estrutura do trabalho:

Capa (cabeçalho e rodapé, nome do curso, disciplina, turma, ano, aluno, UFCD)

Introdução

Desenvolvimento

Conclusão

webgrafia ou bibliografia

Parâmetros de Avaliação e Grelha de correção:

Estrutura do trabalho	Recolha da informação	Tratamento da informação	Conteúdo do trabalho	Qualidade da escrita	Classificação
3	4	4	7	2	20

A professora: Ana Barros