

Matriz – Exame do Curso Vocacional 3º Ciclo/ turma B

Disciplina: Serviço de mesa e bar

Ano Letivo: 2015/2016

Duração: 50 minutos

Modalidade: Teórico-prático

Módulo 5 – Preparação e execução do serviço de bar
Conteúdos
<p>I - Identificar e servir bebidas diversas, aperitivos e entradas</p> <ul style="list-style-type: none"> - A classificação geral das bebidas - alcoólicas e não alcoólicas (com exceção do vinho) - Bebidas que podem ser servidas como aperitivo e suas características <p>II- Preparar as condições para a realização do serviço de bar - mise-en-place</p> <ul style="list-style-type: none"> - Preparação, captações, decorações e serviço de bebidas - A importância da higiene no manuseamento dos produtos <p>III - Preparar as condições e realizar o serviço de bar</p> <ul style="list-style-type: none"> - O sentido estético no empratamento e apresentação das entradas e bebidas - Preparação, de composições - Boas práticas de higiene e segurança

Módulo 6 – Atendimento, acolhimento e protocolo
Conteúdos
<p>I- Acolher, acomodar, assessorar e recolher os pedidos dos clientes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normas técnicas e protocolares do atendimento de clientes - Apresentação (farda) - Regras de protocolo - Relação empregado/cliente - Assertividade <p>II - Atender clientes, gerir reclamações, prestar informações de carácter turístico e prestar cuidados básicos de saúde e bem-estar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Noções e técnicas de marketing - Técnicas de comunicação e atendimento aplicadas ao serviço de restaurante - Estrutura e composição das cartas de restaurante e vinhos - Estrutura e composição das cartas de bar - Gastronomia - Registo de pedidos/sugestões - Regras na comunicação dos pedidos - Ficheiro de mesas/livro de comprovantes - Roda de cozinha - Boas práticas de higiene e segurança

Não é permitido o uso de corretor

Material permitido: esferográfica azul ou preta.

11 de maio de 2016

O/A professor(a): Cristina Topete e Miguel Ribeiro