

**Matriz – Exame do Curso Vocacional 3º Ciclo/ turma A**

Disciplina: Restauração

Duração: 50 minutos

Ano Letivo: 2015/2016

Modalidade: Teórico-prático

**Módulo 2 – Restaurante**

**Conteúdos**

**I- Higiene e segurança alimentar no restaurante**

- A restauração como atividade económica
- A restauração como área de trabalho
- Armazenamento, acondicionamento e conservação
- Técnicas de preparação da sala para o serviço de mesa

**II- Restauração com área de negócios**

- A restauração como área de negócios
- Funções do profissional e respetiva hierarquia
- Exigências pessoais - físicas, intelectuais, culturais

**III-Origem, evolução dos tipos de restaurante**

- Funções e normas gerais de funcionamento de um restaurante ou um e respetiva estrutura hierárquica
- Origem, evolução e tipos de restaurante

**IV – Serviço de vinhos**

- Tipos de vinhos/sua classificação
- Brancos, tintos, verdes, rosés, espumantes, espumosos e outros
- Regiões demarcadas portuguesas e características dos respetivos vinhos
- Compatibilidade entre vinhos e alimentos
- Modos de conservação dos vinhos
- Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho
- Armazenamento e conservação dos equipamentos e utensílios utilizados
- Normas técnicas e protocolos do serviço de vinhos de mesa
- Regras para servir os diversos tipos de vinho
- Procedimentos de transporte
- Temperaturas a que devem ser servidos
- A apresentação e o desenvolver da garrafa
- A degustação

**Módulo 3 – Preparação e execução do serviço de restaurante**

**Conteúdos**

**I- Métodos de serviço de mesa**

- À francesa
- À inglesa, directo e indirecto
- À americana
- À russa

**II- Tipos de vinhos/sua classificação**

- Brancos, tintos, verdes, rosés, espumantes, espumosos e outros
- Regiões demarcadas portuguesas
- Compatibilidade entre vinhos e alimentos
- Modos de conservação dos vinhos
- Decantação
- A degustação

**III- Identificação dos tipos de iguarias portuguesas mais características de cada região:**

- Acepipes e aperitivos (presuntos, enchidos, queijos).
- Entradas (ex. caldo verde, sopa da pedra, sopa de cação).
- Pratos principais (ex. bacalhau à Zé do Pipo, lampreia à moda do Minho, açorda de sável, sardinhas assadas, tripas à moda do Porto, ensopado de borrego, arroz de cabidela, sarrabulho).
- Sobremesas (ex. arroz doce, papos de anjo, ovos moles de Aveiro, trouxas de ovos, Dom Rodrigues).

11 de maio de 2016

O/A professor(a): Carlos Bernardo e Cristina Topete