

MATRIZ DE EXAME DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE/BAR

Módulo 19 – Serviço de Queijos

Formação: Técnica

Época: Janeiro

Duração: 100 minutos

Tipo de prova: Escrita



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E CIÊNCIA

Ano Letivo 2019/20

Competências	Conteúdos	Cotações
Classificar os queijos quanto ao leite, à pasta e à cura	Fabrico dos Queijos: Classificação Principais Queijos Nacionais e Estrangeiros Preparação da tábua/mesa de queijos Acompanhamentos <i>Mise-en-place</i> para os serviços de queijos.	30 pontos
Esquematizar o processo de produção do queijo		20 pontos
Identificar e caracterizar os principais queijos nacionais e estrangeiros		80 pontos
Identificar os vários acompanhamentos para queijos		20 pontos
Preparar a <i>mise-en-place</i> para o serviço de queijos no serviço à carta ou em serviço especial		50 pontos

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu