

# Ficha de avaliação escrita

## UFCD 8338 - Execução do serviço de restaurante/bar:

### Parte 1: Perguntas de múltipla escolha

**1. Qual é o objetivo da UFCD 8338?**

- a) Aprender sobre culinária internacional.
- b) Desenvolver habilidades de gestão financeira em restaurantes/bares.
- c) Capacitar os indivíduos para executar o serviço de restaurante/bar de forma eficiente e profissional.
- d) Explorar técnicas de marketing na indústria da Hotelaria.

**2. O que está incluído nos conteúdos da UFCD 8338?**

- a) Organização de eventos corporativos.
- b) Higiene e segurança no local de trabalho.
- c) Preparação de bebidas alcoólicas.
- d) Execução de técnicas de serviço de restaurante/bar.

**3. Quais são os tipos de serviço abordados na UFCD 8338?**

- a) Serviço à espanhola e serviço à italiana.
- b) Serviço à inglesa e serviço à francesa.
- c) Serviço à alemã e serviço à chinesa.
- d) Serviço à russa e serviço à japonesa.

**4. O que está incluído nas normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar?**

- a) Controlo de stocks e inventários.

- b) Manutenção e conservação dos equipamentos.
- c) Atitude e postura profissionais.
- d) Preparação e decoração de iguarias.

**5. Por que as normas de higiene e segurança são importantes no serviço de restaurante/bar?**

- a) Para evitar reclamações dos clientes.
- b) Para garantir a satisfação dos clientes.
- c) Para promover um ambiente de trabalho seguro e saudável.
- d) Para reduzir os custos operacionais do estabelecimento.

**Parte 2: Questões de desenvolvimento**

- 6. Descreva três funções / tarefas que um técnico de restaurante/bar desempenha.
- 7. Explique a diferença entre o serviço à inglesa direto e o serviço à francesa.
- 8. Liste cinco itens de vestuário apropriados para os profissionais de restaurante/bar.
- 9. Quais são os princípios de funcionamento e formas de utilização dos equipamentos de restaurante/bar?
- 10. Por que é importante manter uma atitude profissional no serviço de restaurante/bar?

**Parte 3: Estudo de caso**

Leia o seguinte cenário e responda às perguntas:

**Cenário:** Você está trabalhando como garçom em um restaurante durante o serviço de jantar. Um cliente faz uma reclamação sobre a temperatura da sopa servida.

**Como você lidaria com essa situação?**

**Explique os passos que você seguiria para resolver o problema e garantir a satisfação do cliente.**

Espero que este teste escrito ajude na avaliação do conhecimento e compreensão dos conceitos abordados na UFCD 8338.