

Curso Profissional de Técnico de Restauração e Bar – vertente Restaurante/Bar

MATRIZ DE EXAME

DISCIPLINA: Serviços de Restaurante-Bar

Módulo 1 – Teoria do Serviço de Bebidas

Duração: 50 minutos

Conteúdos	Competências	Cotação	Material a utilizar
<ul style="list-style-type: none">Classificação das bebidas e processos de fabrico<ul style="list-style-type: none">Bebidas não alcoólicasBebidas alcoólicas fermentadas, destiladas e compostasFunção das bebidasUtensílios de bar, equipamentos e maquinaria de barServiço de café, chá e infusões	<ul style="list-style-type: none">Distinguir os diferentes tipos de bebidas e os seus processos de fabricoIdentificar cada uma das bebidas e sua definiçãoIdentificar a função de cada tipo de bebidaIdentificar os utensílios e equipamentos de bar e sua funçãoDefinir procedimentos do serviço de chá, café e infusões	100%	<ul style="list-style-type: none">Caneta

