

MATRIZ DE EXAME DE SERVIÇOS DE COZINHA E PASTELARIA

Módulo 23 – **Artes Decorativas II**

Formação: Técnica

Época: Julho

Duração: 90 minutos

Tipo de prova: Escrita



GOVERNO DE
PORTUGAL

MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
 E CIÊNCIA

Ano Letivo 2016/17

Objetivos de Aprendizagem	Âmbito dos Conteúdos	Estrutura e cotação
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aplicar técnicas de composição com produtos finais; ▪ Realizar fotografia culinária. ▪ Aplicar técnicas de montagem de eventos; ▪ Estabelecer a relação entre decoração culinária e a decoração existente no <i>buffet</i>. 	1.Decoração dos alimentos e meio envolvente: Serviços especiais - Montagem - Confeção - Decoração - Tipo de público 2.Tecnicas decorativas 3. Importância da fotografia na culinária	100 pontos
		65 pontos
		35 pontos
Total		200 pontos

Cofinanciado por:

