

ROTEIRO DA PROVA PRÁTICA DE PTCAN II

Orientações gerais:

- Os grupos serão os mesmos que no semestre anterior, **SOMENTE NESTA PRIMEIRA AULA.**
- A apresentação do trabalho será em grupo.
- É necessário que cada grupo imprima duas cópias da Ficha Técnica (FT) e traga no dia da prova. A primeira FT para fazer anotações; a segunda para apresentação.

Orientações para a prova:

1. Seguir com atenção as instruções da receita.
2. Fazer *mise en place*.
3. Pesar e medir tudo.
4. **Identificar as atividades de pré-preparo.**
5. **Nomear os cortes e métodos de cozimento utilizados.**
6. **Nomear os índices e fatores.**
7. Não será necessário composição centesimal nem custos.