

## ORIENTAÇÕES DURANTE A PROVA

Os alunos deverão fazer as preparações e depois entregar uma ficha técnica da preparação.

Na ficha técnica os alunos deverão reescrever de forma correta o modo de preparo da receita desenvolvida durante a prova.

Os critérios de avaliação incluirão

- Até 3000 caracteres narrando suas experiências, aspectos físicos e químicos que podem acontecer durante o pré-preparo e preparo e experiência sensorial.
- Em um parágrafo a importância da disciplina na prática profissional.
- Ficha técnica completa contendo fotos de todo o processo dos cortes e do método de cocção utilizado.
- Organização do laboratório e bancada
- Apresentação do prato

## ORIENTAÇÕES DURANTE A PROVA

Os alunos deverão fazer as preparações e depois entregar uma ficha técnica da preparação.

Na ficha técnica os alunos deverão reescrever de forma correta o modo de preparo da receita desenvolvida durante a prova.

Os critérios de avaliação incluirão

- Até 3000 caracteres narrando suas experiências, aspectos físicos e químicos que podem acontecer durante o pré-preparo e preparo e experiência sensorial.
- Em um parágrafo a importância da disciplina na prática profissional.
- Ficha técnica completa contendo fotos de todo o processo dos cortes e do método de cocção utilizado.
- Organização do laboratório e bancada
- Apresentação do prato