Avaliação da Capacidade para a frequência do Ensino Superior dos maiores de 23 anos

ANO LETIVO 2026/2027

Modelo das Provas Específicas

Produção Alimentar em Restauração	Grupo 1: Gastronomia • 15 perguntas v/f (7,5 valores) Grupo 2: Terminologia e técnicas base de cozinha e pastelaria • 10 perguntas v/f (5 valores) Grupo 3: Processamento e armazenamento de géneros alimentícios • 2 perguntas de resposta aberta (1,5 + 1 valor) Grupo 4: Alimentos e nutrição • 2 perguntas de resposta aberta (1,5 + 1 valor) Grupo 5: Higiene e segurança alimentar • 2 perguntas de resposta aberta (1,5 + 1 valor)