

Avaliação - Bomboniere / Técnicas de Venda

Nome: _____ Data: ____/____/____

Conjunto: _____

- 1. Qual a quantidade de óleo deve ser adicionado no preparo das pipocas salgadas e doces respectivamente?**
a) 200ml/ 300ml. b) 250ml/350ml c)250ml/300ml d)300ml/400ml

- 2. Qual a validade dos nachos após o porcionamento?**
a) 1 dia b)7 dias c)10 dias d)15 dias

- 3. Selecione a ordem correta dos ingredientes para elaborar Pipocas Carameladas:**
a) Milho-Óleo-Glaze b) Óleo-Glaze-Milho c) Glaze-Milho-Óleo d) Milho-Glaze-Óleo

- 4. Qual o tempo de aquecimento do hot-dog na estufa?**
a) 20 minutos b) 30 minutos c) 40 minutos d) 60 minutos

- 5. Qual temperatura do forno de pão de queijo para o preparo?**
a) 150°C b) 180°C c) 200°C d) 250°C

- 6. Com base no material de leitura, estudo de caso e webinar, faça uma dissertação sobre a importância da maximização e sermos vendedores e não registradores de pedidos.**