

Especialidade Churrasco

Avaliação do cumprimento de itens para a obtenção da Especialidade Churrasco

1. Nome

2. Registro na UEB

3. Ramo

Marcar apenas uma oval.

- Lobinho
- Escoteiro
- Sênior

4. Nome do Avaliador

5. Telefone do Avaliador

6. Competência do Avaliador sobre o assunto

7. Itens avaliados

Marcar apenas uma oval por linha.

	Aprovado	Reprovado	Não avaliado
1. Realizar um churrasco completo para a patrulha ou matilha com a presença de seu examinador.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. Elaborar uma lista completa dos itens necessários para um churrasco (carnes, refrigerantes, temperos, acompanhamentos, etc.) para um determinado número de pessoas acordado com seu examinador.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. Realizar uma visita a uma churrasceria e um açougue de sua cidade e identificar o que aprendeu, incluindo os métodos adotados e informações interessantes do local escolhido.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. Informar, através de ilustração, onde ficam localizados (nos bovinos, suínos e aves), os principais cortes para churrasco, tais como costela, picanha, cupim, etc.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. Apresentar um trabalho ilustrado, demonstrando as formas de preparo e técnicas utilizadas em alguns lugares do mundo, etambém informar como a palavra churrasco é escrita em pelo menos 5 idiomas diferentes.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. Relatar ao seu examinador quais os tipos de fogo que podemos utilizar no churrasco, e como isso pode interferir no paladar da carne, bem como as regras de segurança para lidar com o fogo.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. Informar quais os cortes mais comuns utilizados pelos brasileiros, e listar 3 tipos de tempero utilizado nas carnes.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. Demonstrar como devemos espetar as carnes com segurança, e qual a forma correta de colocar o espeto ou grelha na churrasqueira, bem como sua limpeza.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. Demonstrar as técnicas de segurança para manusear as facas do churrasco, como afiá-las e informar quais facas são utilizadas para os cortes da carne	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

8. Data

Exemplo: 15 de dezembro de 2012

9. Assinatura do Avaliador

10. Assinatura do Chefe de Seção

Powered by
 Google Forms