



União dos Escoteiros do Brasil
GRUPO ESCOTEIRO CÔNEGO SORG - 346RS
Carazinho - RS
Mais Escoteiros, Melhores Cidadãos



ROTEIRO DE ESPECIALIDADE CULINÁRIA

Ramo - Habilidades Escoteiras

Nome: _____
Ramo: _____

Examinador: _____

Profissão: _____

Nível 1: ____/____/____

Nível 2: ____/____/____

Nível 3: ____/____/____

	Data	Assinatura
1 - Abrir latas de conserva, cortar legumes e preparar uma bebida.		
2 - Identificar os utensílios necessários para o preparo de uma refeição definida pelo examinador		
3 - Fritar ovos e preparar saladas, decorando os pratos e preparar uma bebida quente		
4 - Fazer uma lista de mantimentos com a quantidade necessária para uma refeição festiva para a sua seção		
5 - Saber como conservar os alimentos conforme a temperatura ambiente		
6 - Preparar um cardápio equilibrado para um acampamento de fim de semana, calculando a quantidade dos gêneros para uma equipe de seis elementos.		
7 - Cozinhar para a patrulha durante um acampamento de fim de semana, a lenha e a gás, demonstrando cuidados com segurança e higiene.		
8 - Preparar alguma iguaria da cozinha mateira, como pão de caçador, ovo na laranja, ovo no espeto, carne moída no espeto, etc		
9 - Projetar e participar da montagem da cozinha do canto de patrulha de um acampamento, justificando os cuidados tomados para evitar a propagação de um incêndio		
10 - Elaborar um cardápio variado para um dia, somente com comidas mateiras		
11 - Preparar em um acampamento, três tipos de sobremesa.		
12 - Preparar uma peça de carne, demonstrando higiene na sua confecção		
13 - Limpar e preparar um peixe.		
14 - Construir uma intendência no seu canto de patrulha (campo).		
15 - Preparar uma refeição para uma patrulha sem utilizar utensílios (comida mateira).		

O examinador deve ser Escotista