
DEPARTAMENTO DE ARTES
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)
Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

3.º Ano / Gestão de Atendimento e Serviço de Bar
COMPONENTE DA FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

No final da disciplina os alunos deverão ter adquirido conhecimentos, procedimentos e atitudes que lhe permitam:

- verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- obter informações relativas ao serviço de mesa a efetuar;
- acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- efetuar a faturação do serviço prestado;
- efetuar o serviço de mesa e bar em situações especiais:
- estabelecer estratégias de atendimento e animação a partir das informações recolhidas sobre as características dos clientes e o tipo de serviço a prestar;
- executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à inglesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto)
- atender grupos em serviços de *buffet*, banquetes, *cocktails*, *farewell parties*, portos de honra, etc.
- preparar e executar o serviço de vinhos;
- preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros);
- colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confeção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
- atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional;
- implementar normas de autocontrolo e HACCP;
- pesquisar novas técnicas e tendências de mesa e bar.

DOMÍNIO	APRENDIZAGENS		PONDERAÇÃO
---------	---------------	--	------------

			ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PARCIA L	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	Cognitivo	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas: • Calcula capitações adequadas a diferentes serviços. • Realiza o Teste do Cortador. • Elabora e valorizar fichas técnicas. • Elabora cartas e ementas. 8343 - Serviço de bebidas compostas: • Identifica os diferentes tipos de bebidas compostas. • Prepara e confeciona bebidas compostas. • Apresenta e serve bebidas compostas. • Cumprir as normas de higiene e segurança. 8353 - Novas tendências de bar: • Identifica as regras e técnicas de uso de material científico. • Executa as novas tendências do bar. Cumprir as normas de higiene e segurança	A, B, C, D, E, F, G, H, I e J	Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD) Análise de conteúdo - Trabalho (1 por UFCD)	50%	75%
DESENVOLVIMENTO O PESSOAL E INTERPESSOAL		• Participação. (6%) • Autonomia. (6%) • Responsabilidade. (7%) • Cooperação. (6%)	A, B, C, D, E, F, G, H, I	- Observação direta - Grelhas de observação (1 por UFCD)		25%

Áreas de Competências do Perfil dos Alunos (ACPA):

A Linguagens e textos
B Informação e comunicação
C Raciocínio e resolução de problemas
D Pensamento crítico e pensamento criativo
E Relacionamento interpessoal

F Desenvolvimento pessoal e autonomia;
G Bem-estar, saúde e ambiente
H Sensibilidade estética e artística
I Saber científico, técnico e tecnológico
J Consciência e domínio do corpo

DIMENSÃO DA AVALIAÇÃO - CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO

DESCRIPTORIOS DE DESEMPENHO

18 a 20 valores	14 a 17 valores	10 a 13 valores	7 a 9 valores	1 a 6 valores
8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas: Calcula perfeitamente capitações adequadas a diferentes serviços. Realiza plenamente o Teste do Cortador. Elabora perfeitamente e valoriza fichas técnicas. Elabora perfeitamente cartas e ementas. 8343 - Serviço de bebidas compostas: Identifica todos os diferentes tipos de bebidas compostas. Prepara e confeciona plenamente bebidas compostas. Apresenta e serve plenamente bebidas compostas. Cumprir todas as normas de higiene e segurança. 8353 - Novas tendências de bar: Identifica todas as regras e técnicas de uso de material científico. Executa todas as novas tendências do bar. Cumprir sempre as normas de higiene e segurança.	NÍVEL INTERMÉDIO	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas: Calcula capitações adequadas a diferentes serviços. Realiza o Teste do Cortador. Elabora e valorizar fichas técnicas. Elabora cartas e ementas. 8343 - Serviço de bebidas compostas: Identifica os diferentes tipos de bebidas compostas. Prepara e confeciona bebidas compostas. Apresenta e serve bebidas compostas. Cumprir as normas de higiene e segurança. 8353 - Novas tendências de bar: Identifica as regras e técnicas de uso de material científico. Executa as novas tendências do bar. Cumprir as normas de higiene e segurança.	NÍVEL INTERMÉDIO	8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas: Não calcula capitações adequadas a diferentes serviços. Não realiza o Teste do Cortador. Não elabora e valorizar fichas técnicas. Não elabora cartas e ementas. 8343 - Serviço de bebidas compostas: Não identifica os diferentes tipos de bebidas compostas. Não prepara e confeciona bebidas compostas. Não apresenta e serve bebidas compostas. Não cumpre as normas de higiene e segurança. 8353 - Novas tendências de bar: Não identifica as regras e técnicas de uso de material científico. Não executa as novas tendências do bar. Não cumpre as normas de higiene e segurança.