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

3.º Ano / Serviços Especiais de Restaurante
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	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
					PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	Cognitivo	8332 - Confeções de sala: - Prepara diferentes iguarias em sala à vista do cliente. - Confeciona e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. - Cumprir as normas de higiene e segurança. 8340 - Serviço clássico de restaurante: - Realiza a <i>mise-en-place</i> do serviço clássico de restaurante. - Executa o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. - Realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café. Cumprir as normas de higiene e segurança. 8333 - Arte cisória: - Identifica as características anatómicas de peixes e carnes. - Executa técnicas de preparação de frutas à vista do cliente. - Executa técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente. - Executa técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente. - Cumprir as regras de higiene e segurança 8341 - Serviço <i>fine dining</i>: - Realiza a <i>mise-en-place fine dining</i>. - Executa o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respetivas bebidas de acompanhamento. - Realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café. - 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%
					25%	
DESENVOLVIMENTO 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

DESCRITORES DE DESEMPENHO

18 a 20 valores	14 a 17 valores	10 a 13 valores	7 a 9 valores	1 a 6 valores
8332 - Confeções de sala: Prepara plenamente diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Confecciona plenamente e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Cumprer plenamente as normas de higiene e segurança. 8340 - Serviço clássico de restaurante: Realiza plenamente a <i>mise-en-place</i> do serviço clássico de restaurante. Executa plenamente o serviço clássico de restaurante e respectivas bebidas de acompanhamento. Realiza perfeitamente o serviço de aperitivo, digestivo e café. Cumprer todas as normas de higiene e segurança.	NÍVEL INTERMÉDIO	8332 - Confeções de sala: Prepara diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Confecciona e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Cumprer as normas de higiene e segurança. 8340 - Serviço clássico de restaurante: Realiza a <i>mise-en-place</i> do serviço clássico de restaurante. Executa o serviço clássico de restaurante e respectivas bebidas de acompanhamento. Realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café. Cumprer as normas de higiene e segurança.	NÍVEL INTERMÉDIO	8332 - Confeções de sala: Não prepara diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Não confecciona e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Não cumprir as normas de higiene e segurança. 8340 - Serviço clássico de restaurante: Não realiza a <i>mise-en-place</i> do serviço clássico de restaurante. Não executa o serviço clássico de restaurante e respectivas bebidas de acompanhamento. Não realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café. Não cumprir as normas de higiene e segurança.

8333 - Arte cisória: Identifica plenamente as características anatómicas de peixes e carnes. Executa todas as técnicas de preparação de frutas à vista do cliente. Executa todas as técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente. Executa todas as técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente. Cumprimenta as regras de higiene e segurança. 8341 - Serviço <i>fine dining</i>: Realiza perfeitamente a <i>mise-en-place fine dining</i>. Executa plenamente o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respectivas bebidas de acompanhamento. Realiza plenamente o serviço de aperitivo, digestivo e café. Cumprimenta as normas de higiene e segurança.		8333 - Arte cisória: Identifica as características anatómicas de peixes e carnes. Executa técnicas de preparação de frutas à vista do cliente. Executa técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente. Executa técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente. Cumprimenta as regras de higiene e segurança. 8341 - Serviço <i>fine dining</i>: Realiza a <i>mise-en-place fine dining</i>. Executa o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respectivas bebidas de acompanhamento. Realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café. Cumprimenta as normas de higiene e segurança.	8333 - Arte cisória: Não identifica as características anatómicas de peixes e carnes. Não executa técnicas de preparação de frutas à vista do cliente. Não executa técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente. Não executa técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente. Não cumprimenta as regras de higiene e segurança. 8341 - Serviço <i>fine dining</i>: Não realiza a <i>mise-en-place fine dining</i>. Não executa o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respectivas bebidas de acompanhamento. Não realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café. Não cumprimenta as normas de higiene e segurança.
---	--	---	---