
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

3º 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 auto controlo 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	<p>Cognitivo</p> <p>8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Calcula capitações adequadas a diferentes serviços. • Realiza o Teste do Cortador. • Elabora e valorizar fichas técnicas. • Elabora cartas e ementas. <p>8343 - Serviço de bebidas compostas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica os diferentes tipos de bebidas compostas. • Prepara e confecciona bebidas compostas. • Apresenta e serve bebidas compostas. • Cumprir as normas de higiene e segurança. <p>8353 - Novas tendências de bar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifica as regras e técnicas de uso de materialcientífico. • Executa as novas tendências do bar. <p>Cumpre as normas de higiene e segurança</p>	<p>A, B, C, D, E, F, G, H, I e J</p>	<p>Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD)</p> <p>Análise de conteúdo - Trabalho (1 por UFCD)</p>	<p>50%</p> <p>25%</p>	<p>75%</p>
DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL	<ul style="list-style-type: none"> • Participação. (6%) • Autonomia. (6%) • Responsabilidade. (7%) • Cooperação. (6%) 	<p>A, B, C, D, E, F, G, H, I</p>	<p>- Observação direta - Grelhas de observação (1 por UFCD)</p>	<p>25%</p>	

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

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

E Relacionamento interpessoal

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
-----------------	-----------------	-----------------	---------------	---------------

<p>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.</p> <p>8343 - Serviço de bebidas compostas: Identifica todos os diferentes tipos de bebidas compostas. Prepara e confecciona plenamente bebidas compostas. Apresenta e serve plenamente bebidas compostas. Cumpre todas as normas de higiene e segurança.</p> <p>8353 - Novas tendências de bar: Identifica todas as regras e técnicas de uso de material científico. Executa todas as novas tendências do bar. Cumpre sempre as normas de higiene e segurança.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>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.</p> <p>8343 - Serviço de bebidas compostas: Identifica os diferentes tipos de bebidas compostas. Prepara e confecciona bebidas compostas. Apresenta e serve bebidas compostas. Cumprir as normas de higiene e segurança.</p> <p>8353 - Novas tendências de bar: Identifica as regras e técnicas de uso de materialcientífico. Executa as novas tendências do bar. Cumpre as normas de higiene e segurança.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>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.</p> <p>8343 - Serviço de bebidas compostas: Não identifica os diferentes tipos de bebidas compostas. Não prepara e confecciona bebidas compostas. Não apresenta e serve bebidas compostas. Não cumpre as normas de higiene e segurança.</p> <p>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.</p>
--	-------------------------	---	-------------------------	---