

---

## 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 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	
					PARCIA L	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	Cognitivo	<b>8287 - Captações, fichas técnicas, cartas e ementas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calcula captações adequadas a diferentes serviços.</li> <li>• Realiza o Teste do Cortador.</li> <li>• Elabora e valorizar fichas técnicas.</li> <li>• Elabora cartas e ementas.</li> </ul> <b>8343 - Serviço de bebidas compostas:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica os diferentes tipos de bebidas compostas.</li> <li>• Prepara e confeciona bebidas compostas.</li> <li>• Apresenta e serve bebidas compostas.</li> <li>• Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ul> <b>8353 - Novas tendências de bar:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica as regras e técnicas de uso de material científico.</li> <li>• Executa as novas tendências do bar.</li> </ul> Cumpre 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		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Participação. (6%)</li> <li>• Autonomia. (6%)</li> <li>• Responsabilidade. (7%)</li> <li>• Cooperação. (6%)</li> </ul>	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

**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**

**DESCRIPTORIOS DE DESEMPENHO**

18 a 20 valores	14 a 17 valores	10 a 13 valores	7 a 9 valores	1 a 6 valores
-----------------	-----------------	-----------------	---------------	---------------

<p><b>8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas:</b> 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><b>8343 - Serviço de bebidas compostas:</b> Identifica todos os diferentes tipos de bebidas compostas. Prepara e confeciona plenamente bebidas compostas. Apresenta e serve plenamente bebidas compostas. Cumprir as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8353 - Novas tendências de bar:</b> 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.</p>	<p style="text-align: center;">NÍVEL INTERMÉDIO</p>	<p><b>8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas:</b> Calcula capitações adequadas a diferentes serviços. Realiza o Teste do Cortador. Elabora e valorizar fichas técnicas. Elabora cartas e ementas.</p> <p><b>8343 - Serviço de bebidas compostas:</b> Identifica os diferentes tipos de bebidas compostas. Prepara e confeciona bebidas compostas. Apresenta e serve bebidas compostas. Cumprir as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8353 - Novas tendências de bar:</b> Identifica as regras e técnicas de uso de material científico. Executa as novas tendências do bar. Cumprir as normas de higiene e segurança.</p>	<p style="text-align: center;">NÍVEL INTERMÉDIO</p> <p><b>8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas:</b> 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><b>8343 - Serviço de bebidas compostas:</b> 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.</p> <p><b>8353 - Novas tendências de bar:</b> 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>
--	---	---	---