

## DEPARTAMENTO DE EXPRESSÕES

### CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - Cursos Educação e Formação

#### 2.º Ano / Disciplina - Higiene Segurança e Saúde

#### EDUCAÇÃO/FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

**O Empregado de restaurante-bar** é o profissional que no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras. Assim, no final, os alunos deverão ter adquirido conhecimentos, procedimentos e atitudes que lhes 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><b>Higiene Segurança e Saúde</b></p> <p><b>Módulos:</b></p> <p>N.º 7731</p> <p><b>Higiene e segurança alimentar na restauração</b></p> <p>1.Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.</p> <p>2.Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos - nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.</p> <p>3.Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.</p> <p>4.Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.</p> <p>5.Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p> <p>N.º 8211</p> <p><b>Higiene e segurança no trabalho na restauração</b></p> <p>1. Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração.</p> <p>2. Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.</p> <p>3. Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.</p> <p>4. Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.</p> <p>N.º 1122</p> <p><b>Noções e normas da qualidade</b></p> <p>1. Identificar o conceito e os princípios da qualidade</p> <p>2. Reconhecer a importância de produzir com qualidade.</p>	A, B, C, D, E, F, G e I	<p>Testagem</p> <p>- 1 Teste/trabalho escrito teórico ou</p> <p>- 1 Teste /trabalho teórico-prático e</p> <p>- 1 Teste /trabalho prático</p>	20%	60%
DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participação. (10%)</li> <li>Autonomia. (10%)</li> <li>Responsabilidade. (10%)</li> <li>Cooperação. (10%)</li> </ul>	A, B, C, D, E, F, G, H, I	<ul style="list-style-type: none"> <li>- observação direta</li> <li>- grelhas de observação (1 por módulo)</li> <li>-</li> </ul>	40%	

**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**

NÍVEL 5	NÍVEL 4	NÍVEL 3	NÍVEL 2	NÍVEL 1
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atingiu plenamente os objetivos</li> <li>• Cumpre inteiramente as normas de segurança e higiene alimentar.</li> <li>• Adquiriu todos os conceitos básicos que permitem planificar, dirigir e efetuar o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão.</li> <li>• Não revela quaisquer dificuldades na compreensão da matéria, quer na transposição para o contexto real</li> <li>• Demonstra bastante interesse na aquisição de conhecimentos</li> <li>• Sabe estar, ser e fazer.</li> </ul>	NÍVEL INTERMÉDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atingiu minimamente os objetivos</li> <li>• Cumpre satisfatoriamente as normas de segurança e higiene alimentar.</li> <li>• Adquiriu alguns dos conceitos básicos que permitem planificar, dirigir e efetuar o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão</li> <li>• Revela algumas dificuldades na compreensão da matéria e/ou na transposição para o contexto real</li> <li>• Demonstra interesse de forma satisfatória e/ou adquire conhecimentos com pouca facilidade</li> <li>• Revela de forma razoável o saber estar, ser e/ou fazer</li> </ul>	NÍVEL INTERMÉDIO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Não atingiu qualquer um dos objetivos</li> <li>• É incapaz de cumprir as normas de segurança e higiene alimentar.</li> <li>• Não adquiriu os conceitos básicos que permitem planificar, dirigir e efetuar o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão.</li> <li>• Revela incapacidade para compreender e transpor a matéria para o contexto real</li> <li>• Não demonstra interesse e/ou tem muitas dificuldades na aquisição de conhecimentos</li> <li>• Revela grandes lacunas no saber estar, ser e/ou fazer</li> </ul>