

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

### Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

---

#### 3º 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 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>8332 - Confeções de sala:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara diferentes iguarias em sala à vista do cliente.</li> <li>• Confecciona e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente.</li> <li>• Cumpre as normas de higiene e segurança.</li> </ul> <p><b>8340 - Serviço clássico de restaurante:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza a <i>mise-en-place</i> do serviço clássico de restaurante.</li> <li>• Executa o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento.</li> <li>• Realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café. Cumpre as normas de higiene e segurança.</li> </ul> <p><b>8333 - Arte cisória:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica as características anatómicas de peixes escarnes.</li> <li>• Executa técnicas de preparação de frutas à vista do cliente.</li> <li>• Executa técnicas de trinchar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente.</li> <li>• Executa técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente.</li> <li>• Cumpre as regras de higiene e segurança</li> </ul> <p><b>8341 - Serviço <i>fine dining</i>:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza a <i>mise-en-place</i> <i>fine dining</i>.</li> <li>• Executa o serviço à americana e à inglesa direto e indireto e respetivas bebidas de acompanhamento.</li> <li>• Realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café.</li> <li>• Cumpre as normas de higiene e segurança.</li> </ul>	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 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  
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
<p><b>8332 - Confeções de sala:</b> Prepara plenamente diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Confecciona plenamente e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Cumpre plenamente as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8340 - Serviço clássico de restaurante:</b> Realiza plenamente a <i>mise-en-place</i> do serviço clássico de restaurante. Executa plenamente o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. Realiza perfeitamente o serviço de aperitivo, digestivo e café. Cumpre todas as normas de higiene e segurança.</p>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>8332 - Confeções de sala:</b> Prepara diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Confecciona e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Cumpre as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8340 - Serviço clássico de restaurante:</b> 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. Cumpre as normas de higiene e segurança.</p>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>8332 - Confeções de sala:</b> Não prepara diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Não confecciona e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. Não cumpre as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8340 - Serviço clássico de restaurante:</b> Não realiza a <i>mise-en-place</i> do serviço clássico de restaurante. Não executa o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. Não realiza o serviço de aperitivo, digestivo e café. Não cumpre as normas de higiene e segurança.</p>

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