CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

1º Ano / Gestão de Atendimento e Serviço de Bar
COMPONENTE DA FORMAÇÃO TÉCNOLÓGICA

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.

	DOMINIO	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
					PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	**Cognitivo**	**8271 – Serviço de restaurante/bar-serviços especiais:** • Identifica os diferentes serviços especiais. • Executa os diferentes serviços especiais. • **Cumpre as normas de higiene e segurança.** **8329 – Restauração e informação turística:** • Define o conceito de visitante. • Identifica os diferentes tipos de visitantes. • Identifica as tendências e produtos turísticos. • Presta informações de caráter turístico. **8334 – Teoria de serviço de bebidas:** • Identifica a classificação das bebidas. • Identifica os processos de fabrico das bebidas. • Identifica as funções das bebidas. • Identifica os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas. • Identifica as características do serviço de cafetar **8339 – Serviço casual de restaurante:** • Realiza a *mise-en-place* do serviço casual de restaurante. • Executa o serviço casual de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. • Cumpre as normas de higiene e segurança.	A, B, C, D, E, F, I	Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD) Análise de conteúdo - Trabalho (1 por UFCD)	**50%** **25%**	**75%**

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

8271 – Serviço de restaurante/bar –serviços especiais: Identifica plenamente os diferentes serviços especiais. Executa perfeitamente os diferentes serviços especiais. Cumpre plenamente as normas de higiene e segurança. **8329 – Restauração e informação turística:** Define plenamente o conceito de visitante. Identifica perfeitamente os diferentes tipos de visitantes. Identifica plenamente as tendências e produtos turísticos. Presta todas as informações de caráter turístico. **8334 – Teoria de serviço de bebidas:** Identifica plenamente a classificação das bebidas. Identifica plenamente os processos de fabrico das bebidas. Identifica plenamente as funções das bebidas. Identifica os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas. Identifica plenamenteas características do serviço de cafetar. **8339 – Serviço casual de restaurante:** Realiza perfeitamente a *mise-en-place* do serviço casual de restaurante. Executa plenamente o serviço casual de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. Cumpre plenamente as normas de higiene e segurança.	**NÍVEL INTERMÉDIO**	**8271 – Serviço de restaurante/bar –serviços especiais:** Identifica os diferentes serviços especiais. Executa os diferentes serviços especiais. Cumpre as normas de higiene e segurança. **8329 – Restauração e informação turística:** Define o conceito de visitante. Identifica os diferentes tipos de visitantes. Identifica as tendências e produtos turísticos. Presta informações de caráter turístico. **8334 – Teoria de serviço de bebidas:** Identifica a classificação das bebidas. Identifica os processos de fabrico das bebidas. Identifica as funções das bebidas. Identifica os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas. Identifica as características do serviço de cafetar. **8339 – Serviço casual de restaurante:** Realiza a *mise-en-place* do serviço casual de restaurante. Executa o serviço casual de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. Cumpre as normas de higiene e segurança.	**NÍVEL INTERMÉDIO**	**8271 – Serviço de restaurante/bar –serviços especiais:** Não identifica os diferentes serviços especiais. Não executa os diferentes serviços especiais. Não cumpre as normas de higiene e segurança. **8329 – Restauração e informação turística:** Não define o conceito de visitante. Não identifica os diferentes tipos de visitantes. Não identifica as tendências e produtos turísticos. Não presta informações de caráter turístico. **8334 – Teoria de serviço de bebidas:** Não identifica a classificação das bebidas. Não identifica os processos de fabrico das bebidas. Não identifica as funções das bebidas. Não identifica os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas. Não identifica as características do serviço de cafetar. **8339 – Serviço casual de restaurante:** Não Realiza a *mise-en-place* do serviço casual de restaurante. Não executa o serviço casual de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. Não cumpre as normas de higiene e segurança.