

---

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

### Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

---

#### 1º 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 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	<p><b>3353 - Serviço de pequenos-almoços:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara pequenos-almoços.</li> <li>• Executa o serviço de pequenos-almoços, à carta, <i>buffet</i> e <i>room-service</i>.</li> <li>• Cumpre as normas de higiene e segurança.</li> <li>• Cumpre as normas de higiene e segurança.</li> </ul> <p><b>8336 - Serviço de vinhos - preparação e execução:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica os fundamentos da enologia.</li> <li>• Identifica as características das regiões vitivinícolas.</li> <li>• Prepara e executa o serviço de vinhos.</li> <li>• Apresenta a carta de vinhos.</li> <li>• Cumpre as normas de higiene e segurança.</li> </ul> <p><b>8283 - Organização da cozinha:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha.</li> <li>• Identifica os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.</li> <li>• Identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha.</li> <li>• Reconhece a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.</li> </ul> <p><b>8288 - Serviço de restaurante/bar - <i>mise en place</i> e técnicas de serviço:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prepara as condições para a execução do serviço de restaurante/bar.</li> <li>• Identifica as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar.</li> <li>• Identifica as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.</li> <li>• Efetua o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.</li> </ul> <p><b>8337 - Vinhos de Portugal e do Mundo:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Caracteriza os diversos vinhos produzidos em Portugal.</li> <li>• Caracteriza os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência.</li> <li>• Realiza provas técnicas de vinho.</li> </ul>	A, B, C, D, E, F, G, H, I	<p>Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD)</p> <p>Análise de conteúdo - Trabalho (1 por UFCD)</p>	50%	75%

<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL</b>	<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	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observação direta</li> <li>- Grelhas de observação (1 por UFCD)</li> </ul>	<b>25%</b>
---	---	---------------------------	---	------------

**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**  
**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>3353 - Serviço de pequenos-almoços:</b> Prepara perfeitamente pequenos-almoços. Executa com perfeição o serviço de pequenos-almoços, à carta, <i>buffet</i> e <i>room-service</i>. Cumpra todas as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8336 - Serviço de vinhos - preparação e execução:</b> Identifica todos os fundamentos da enologia. Identifica todas as características das regiões vitivinícolas. Prepara e executa perfeitamente o serviço de vinhos. Apresenta plenamente a carta de vinhos. Cumpra todas as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8337 - Vinhos de Portugal e do Mundo:</b> Caracteriza todos os diversos vinhos produzidos em Portugal. Caracteriza plenamente os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência. Realiza todas as provas técnicas de vinho.</p>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<p><b>3353 - Serviço de pequenos-almoços:</b> Prepara pequenos-almoços. Executa o serviço de pequenos-almoços, à carta, <i>buffet</i> e <i>room-service</i>. Cumpra as normas de higiene e segurança. Cumpra as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8336 - Serviço de vinhos - preparação e execução:</b> Identifica os fundamentos da enologia. Identifica as características das regiões vitivinícolas. Prepara e executa o serviço de vinhos. Apresenta a carta de vinhos. Cumpra as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8337 - Vinhos de Portugal e do Mundo:</b> Caracteriza os diversos vinhos produzidos em Portugal. Caracteriza os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência. Realiza provas técnicas de vinho.</p>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<p><b>3353 - Serviço de pequenos-almoços:</b> Não prepara pequenos-almoços. Não executa o serviço de pequenos-almoços, à carta, <i>buffet</i> e <i>room-service</i>. Não cumpre as normas de higiene e segurança. Não cumpre as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8336 - Serviço de vinhos - preparação e execução:</b> Não identifica os fundamentos da enologia. Não identifica as características das regiões vitivinícolas. Não prepara e executa o serviço de vinhos. Não apresenta a carta de vinhos. Não cumpre as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8337 - Vinhos de Portugal e do Mundo:</b> Não caracteriza os diversos vinhos produzidos em Portugal. Não caracteriza os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência. Não realiza provas técnicas de vinho.</p>

<p><b>8283 - Organização da cozinha:</b> Identifica plenamente a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Identifica plenamente os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confecção dos produtos alimentares. Identifica todos os procedimentos inerentes à produção na cozinha. Reconhece plenamente a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8288 - Serviço de restaurante/bar - <i>mise en place</i> e técnicas de serviço:</b> Prepara plenamente todas as condições para a execução do serviço de restaurante/bar. Identifica todas as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar. Identifica plenamente as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar. Efetua perfeitamente o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.</p> <p><b>8337 - Vinhos de Portugal e do Mundo:</b> Caracteriza plenamente os diversos vinhos produzidos em Portugal. Caracteriza todos os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência. Realiza plenamente provas técnicas de vinho.</p>		<p><b>8283 - Organização da cozinha:</b> Identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Identifica os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confecção dos produtos alimentares. Identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha. Reconhece a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8288 - Serviço de restaurante/bar - <i>mise en place</i> e técnicas de serviço:</b> Prepara as condições para a execução do serviço de restaurante/bar. Identifica as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar. Identifica as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar. Efetua o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.</p> <p><b>8337 - Vinhos de Portugal e do Mundo:</b> Caracteriza os diversos vinhos produzidos em Portugal. Caracteriza os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência. Realiza provas técnicas de vinho.</p>	<p><b>8283 - Organização da cozinha:</b> Não identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Não identifica os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confecção dos produtos alimentares. Não identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha. Não reconhece a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8288 - Serviço de restaurante/bar - <i>mise en place</i> e técnicas de serviço:</b> Não prepara as condições para a execução do serviço de restaurante/bar. Identifica as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar. Não identifica as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar. Não efetua o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.</p> <p><b>8337 - Vinhos de Portugal e do Mundo:</b> Não caracteriza os diversos vinhos produzidos em Portugal. Não caracteriza os principais vinhos originários de outros países/regiões produtores mundiais de referência. Não realiza provas técnicas de vinho.</p>
---	--	--	--