

---

DEPARTAMENTO DE EXPRESSÕES  
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - Cursos Educação e Formação

---

1.º Ano / Disciplina- Serviço de Restaurante e Bar

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 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	
					PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	Cognitivo	<p><b>Serviço de Restaurante e Bar</b></p> <p><b>Módulos:</b></p> <p><b>N.º 8213 Conduta profissional na restauração</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar as estruturas organizacionais na restauração.</li> <li>2. Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho.</li> <li>3. Aplicar técnicas de comunicação no âmbito do trabalho em equipa.</li> </ol> <p><b>N.º 8264 Serviço de restaurante/bar - normas técnicas e protocolo</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1. Classificar as bebidas.</li> <li>2. Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.</li> <li>3. Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar.</li> <li>4. Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.</li> <li>5. Cumprir normas de higiene e segurança.</li> </ol> <p><b>N.º 3368 Preparação e serviço de bebidas simples</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Preparar bebidas simples.</li> <li>2. Apresentar e servir bebidas simples.</li> <li>3. Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ol> <p><b>N.º 8271 Serviço de restaurante/bar - serviços especiais</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificar os diferentes serviços especiais.</li> <li>2. Executar os diferentes serviços especiais.</li> <li>3. Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ol>	A, B, C, D, E, F, G e I	<p>- 1 Teste/trabalho escrito teórico ou - 1 Teste /trabalho teórico-prático e - 1 Teste /trabalho prático</p>	20%	60%
					40%	
DESNVOLVIMENTO 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	<p>- observação direta - grelhas de observação (1 por módulo) -</p>		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>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<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>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<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>