
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico Restaurante /Bar

1ºe 2º Ano / Serviços Especiais de Restaurante

FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

O **técnico 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 align="center">Serviços Especiais de Restaurante</p> <p>Módulos:</p> <p>8333 - Arte cisória:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica as características anatómicas de peixes e carnes. Executa técnicas de preparação de frutas à vista do cliente. Executa técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes e aves à vista do cliente. Executa técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente. Cumprir as regras de higiene e segurança. <p>8353 - Serviço de pequenos-almoços:</p> <ul style="list-style-type: none"> Prepara pequenos-almoços. Executa o serviço de pequenos-almoços, à carta, <i>buffet</i> e <i>room-service</i>. Cumprir as normas de higiene e segurança. <p>8283 - Organização da cozinha:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Identifica os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares. Identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha. Reconhece a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança. <p>8288 - Serviço de restaurante/bar - <i>mise en place</i> e técnicas de serviço:</p> <ul style="list-style-type: none"> 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. Cumprir as normas de higiene e segurança. <p>8336 - Serviço de vinhos - preparação e execução:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica os fundamentos da enologia. Identifica as características das regiões vitivinícolas. Prepara e executa o serviço de vinhos. Apresenta a carta de vinhos. Cumprir as normas de higiene e segurança. <p>7844 - Gestão de equipas:</p> <ul style="list-style-type: none"> Organiza e gere equipas de trabalho. Comunica e lidera equipas de trabalho. 	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>	25%	75%
		50%				

		<ul style="list-style-type: none"> • Identifica o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes. • Reconhece as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa. <p>8338 - Execução do serviço de restaurante/bar:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhece o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística. • Identifica a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar. • Identifica os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar. • Executa as técnicas de serviço de restaurante/bar. • Aplica as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. • Aplica as regras profissionais em contexto de trabalho. • Cumpre normas de higiene e segurança. <p>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Executa as principais preparações de base de cozinha. • Executa as principais confeções de base de cozinha. <p>8259 - Princípios de nutrição e dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhece os princípios da nutrição e alimentação • Classifica os constituintes alimentares. • Aplica princípios de nutrição e dietética em ementas. <p>8337 - Vinhos de Portugal e do Mundo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>8341 - Serviço <i>fine dining</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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>8332 - Confeções de sala:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prepara diferentes iguarias em sala à vista do cliente. • Confeciona e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente. • Cumpre as normas de higiene e segurança. <p>8340 - Serviço clássico de restaurante:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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. 				
--	--	--	--	--	--	--

DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL	<ul style="list-style-type: none"> • Participação. (6%) • Autonomia. (6%) • Responsabilidade. (7%) • Cooperação. (6%) 	A, B, C, D, E, F, G, H, I, J	<ul style="list-style-type: none"> - observação direta - grelhas de observação (1 por Módulo) 	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 DE AVALIAÇÃO - CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO
DESCRITORES DE DESEMPENHO

18 - 20 valores	14 - 17 valores	10 - 13 valores	7 - 9 valores	1 - 6 valores
<ul style="list-style-type: none"> • Atingiu plenamente os objetivos • Cumpre inteiramente as normas de segurança e higiene alimentar. • Adquiriu todos os conceitos básicos que permitem planificar, dirigir e efetuar o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão. • Não revela quaisquer dificuldades na compreensão da matéria, quer na transposição para o contexto real • Demonstra bastante interesse na aquisição de conhecimentos. • Sabe estar, ser e fazer. 	NÍVEL INTERMÉDIO	<ul style="list-style-type: none"> • Atingiu minimamente os objetivos • Cumpre satisfatoriamente as normas de segurança e higiene alimentar. • Adquiriu alguns dos conceitos básicos que permitem planificar, dirigir e efetuar o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão • Revela algumas dificuldades na compreensão da matéria e/ou na transposição para o contexto real • Demonstra interesse de forma satisfatória e/ou adquire conhecimentos com pouca facilidade • Revela de forma razoável o saber estar, ser e/ou fazer 	NÍVEL INTERMÉDIO	<ul style="list-style-type: none"> • Não atingiu qualquer um dos objetivos • É incapaz de cumprir as normas de segurança e higiene alimentar. • Não adquiriu os conceitos básicos que permitem planificar, dirigir e efetuar o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão. • Revela incapacidade para compreender e transpor a matéria para o contexto real • Não demonstra interesse e/ou tem muitas dificuldades na aquisição de conhecimentos • Revela grandes lacunas no saber estar, ser e/ou fazer