
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico Restaurante /Bar

1º Ano / Disciplina - Higiene e Segurança

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">Higiene e Segurança</p> <p>Módulos:</p> <p>8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica as normas e procedimentos de segurança na restauração. Aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos. Reconhece a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. Aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional <p>7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração:</p> <ul style="list-style-type: none"> Identifica procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar. Identifica as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos Identifica as normas de conservação no armazenamento dos alimentos. Reconhece a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar. Reconhece a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar. <p>8598 - Desenvolvimento pessoal e tec. de procura de emprego:</p> <ul style="list-style-type: none"> Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego. Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae. Identificar e selecionar anúncios de emprego 	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%
		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	<p>- observação direta - grelhas de observação (... por Módulo) -</p>	

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 - CONHECIMENTOS E COMUNICAÇÃO
DESCRIPTORIOS 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