



## Critérios de Avaliação de SRBAR (1,2 e 3 Ano)

A avaliação na disciplina de SRBAR efetua-se de acordo com o as áreas de competência do perfil do aluno tendo como base o catálogo Nacional de Qualificações

Temas/Domínios/UFCD	<b>APRENDIZAGENS ESSENCIAIS/ÁREAS DE COMPETÊNCIA DO PERFIL DO ALUNO TENDO COMO BASE O CATÁLOGO NACIONAL DE QUALIFICAÇÕES (CONHECIMENTOS/CAPACIDADES/ATITUDES)</b>		
8333- Arte cisória	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as características anatómicas de peixes e carnes.</li> <li>• Executar técnicas de preparação de frutas à vista do cliente.</li> <li>• Executar técnicas de trincar, desossar, dividir e servir carnes à vista do cliente.</li> <li>• Executar técnicas de despinhar, dividir e servir peixes à vista do cliente.</li> </ul>	Compreender os procedimentos, técnicas e conceitos e aplicá-los em conformidade com as normas de higiene, saúde e segurança no trabalho;	<p><b>Participativo/ Colaborador/Cooperante</b></p> <p><b>Responsável/ Autónomo</b></p> <p><b>Sabedor/ Culto/ Informado</b></p> <p><b>Crítico/Analítico</b></p> <p><b>Indagador/ Investigador</b></p> <p><b>Respeitador da diferença/ do outro</b></p>
8332- Confeções em sala		Desenvolver a capacidade de resolver problemas na área de restauração;	
8271- Serviço de restaurante e bar - serviços especiais		Adquirir o vocabulário e linguagem próprios do Serviço de Restauração;	
8339- Serviço casual de restaurante		Desenvolver o interesse pela restauração/gastronomia e valorizar o seu papel na promoção de Portugal como destino turístico, impulsionando a sustentabilidade de outros setores económicos;	
8340- Serviço clássico de restaurante		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar, confeccionar e servir diferentes iguarias em sala à vista do cliente.</li> <li>• Identificar e executar os diferentes serviços especiais.</li> </ul>	
8341- Serviço de Fine Dinning		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar a <i>mise-em-place</i> e executar o serviço casual de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento.</li> <li>• Realizar a <i>mise-em-place</i> e executar o serviço clássico de restaurante e respetivas bebidas de acompanhamento. Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café.</li> </ul>	
8282- Flair Bartender		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizar a <i>mise-em-place fine dining</i>. Executar o serviço à americana e inglesa direto e indireto e respetivas bebidas de acompanhamento. Realizar o serviço de aperitivo, digestivo e café.</li> </ul>	
8260- Comunicação, vendas e reclamações na restauração		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as características e rotinas bem como os equipamentos e utensílios utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo.</li> <li>• Preparar, decorar e servir bebidas com animação e espetáculo. Aplicar os truques utilizados no serviço de bar com animação, exibição e espetáculo</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Atender e acolher o cliente.</li> <li>• Aplicar técnicas de venda.</li> </ul>	Estimular a confiança nas suas capacidades e conhecimentos técnicos e a capacidade de analisar o desempenho do seu próprio trabalho e ajustar a sua aprendizagem com o objetivo de colmatar eventuais	

<p>8286- Controlo de custos na restauração</p> <p>8287- Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas</p> <p>7854- Plano de negócios - criação de micronegócios</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Articular com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes. Gerir reclamações.</li> <li>• Prestar cuidados de bem-estar</li> <li>• Aplicar os procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário. Fixar os preços de venda na ementa.</li> <li>• Proceder ao controlo das vendas.</li> <li>• Calcular os proveitos, custos e resultados das vendas.</li> <li>• Calcular capitações adequadas a diferentes serviços.</li> <li>• Realizar o teste do cortador.</li> <li>• Elaborar e valorizar fichas técnicas.</li> <li>• Construir cartas e ementas.</li> <li>• Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.</li> <li>• Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio a desenvolver.</li> <li>• Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira. Elaborar um plano de negócio.</li> </ul>	<p>falhas;</p> <p>Desenvolver a persistência e a autonomia em lidar com situações novas em contexto de trabalho;</p> <p>Incentivar o trabalho em equipa, espírito de entreajuda e o respeito mútuo.</p>	<p><b>Sistematizador/ Organizador</b></p> <p><b>Questionador</b></p> <p><b>Cuidador de si e do outro</b></p> <p><b>Conhecedor/sabedor/ culto/informado</b></p> <p><b>Criativo</b></p>
<p>8334 - Teoria de serviço de bebidas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar a classificação das bebidas.</li> <li>• Identificar os processos de fabrico das bebidas.</li> <li>• Identificar as funções das bebidas.</li> <li>• Identificar os utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço de bebidas.</li> <li>• Identificar as características do serviço de cafetaria.</li> <li>• Classificação das bebidas e processos de fabrico</li> <li>• Função das bebidas</li> <li>• Utensílios de bar, equipamentos e maquinaria de bar</li> <li>• Serviço de café, chá e infusões</li> </ul>		<p><b>Autoavaliador/Heteroavaliador (transversal às áreas)</b></p>
<p>8335 - Serviço de bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificar as regras de organização e funcionamento do serviço de bar.</li> <li>• Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de bar.</li> <li>• Identificar as regras e técnicas de elaboração de uma carta de bar.</li> <li>• Identificar os procedimentos inerentes à produção no bar.</li> <li>• Caracterizar os diferentes serviços especiais de bar.</li> </ul>		

<p>8336 - Serviço de vinhos - preparação e execução</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.</li> <li>•Organização e funcionamento do serviço de bar</li> <li>•Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de bar</li> <li>•Cartas de bar</li> <li>•Procedimentos de organização do serviço de bar</li> <li>•Identificar os fundamentos da enologia.</li> <li>•Identificar as características das regiões vitivinícolas.</li> <li>•Preparar e executar o serviço de vinhos.</li> <li>•Apresentar a carta de vinhos.</li> <li>•Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> <li>•Viticultura e enologia</li> <li>•Regiões vitivinícolas</li> <li>•Serviço de vinhos</li> <li>•Carta de Vinhos</li> <li>•Normas de higiene e segurança</li> </ul>		
<p>8338 - Execução do serviço de restaurante/bar</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Reconhecer o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística.</li> <li>•Identificar a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar.</li> <li>•Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar.</li> <li>•Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar.</li> <li>•Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.</li> <li>•Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho.</li> <li>•Cumprir normas de higiene e segurança.</li> <li>•O serviço de restaurante/bar enquanto atividade económica</li> <li>•Organização e funcionamento do serviço de restaurante/bar</li> <li>•Tecnologia dos equipamentos e utensílios do serviço de restaurante/bar</li> <li>•Técnicas de execução do serviço de restaurante</li> <li>•Técnicas de execução do serviço de bar</li> <li>•Normas técnicas e protocolares do serviço de restaurante/bar</li> <li>•Regras profissionais específicas</li> </ul>		

<p>8342 - Preparação e serviço de bebidas simples</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Preparar bebidas simples.</li> <li>•Apresentar e servir bebidas simples.</li> <li>•Cumprir as normas de higiene e segurança.</li>   <li>•Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</li> <li>•Técnicas de serviço de bebidas simples</li> </ul>		
<p>8343 - Serviço de bebidas compostas</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Identificar os diferentes tipos de bebidas compostas.</li> <li>•Preparar e confeccionar bebidas compostas.</li> <li>•Apresentar e servir bebidas compostas.</li> <li>•Cumprir as normas de higiene e segurança</li>   <li>•Tipos de bebidas compostas com e sem álcool</li> <li>•Interface entre serviços</li> <li>•Técnicas de preparação de bebidas compostas</li> <li>•Técnicas de preparação de semi-produtos utilizados na decoração das bebidas</li> <li>•Técnicas de serviço de bebidas compostas</li> </ul>		

Os instrumentos de avaliação serão diversificados e aplicados de acordo com cada um dos temas a desenvolver em TIC e o perfil das turmas. O professor pode utilizar qualquer um deles para a avaliação sumativa ou apenas com caráter formativo, dependendo do perfil e do desempenho de cada turma. Para cada instrumento de avaliação sumativa deve atribuir-se uma classificação, de acordo com os níveis de desempenho do Perfil de Aprendizagens Específicas da disciplina. Os conhecimentos e capacidades (com uma ponderação de 60%) as atitudes (com uma ponderação de 40%), com exceção das fichas de avaliação e questões de aula, que será atribuída classificação apenas nos conhecimentos e capacidades (100%).

Instrumentos de Avaliação	Ponderação dos Instrumentos na Avaliação Sumativa
Fichas de avaliação Questões de aula	40%
Tarefas de Investigação Atividades Individuais ou de Grupo Portefólio Trabalhos Individuais ou de Grupo* Execução de trabalhos individuais ou de grupo	60%