

Curso de Educação e Formação – Tipo 2 – Nível II
EMPREGADO DE RESTAURANTE/BAR
MATRIZ DA PROVA DE AVALIAÇÃO FINAL

PARTE I- PROVA TEÓRICA

Conteúdos	Objetivos	Critérios de avaliação	Pontuação
Elaboração de um relatório de estágio.	<p>Redigir um relatório final sobre a formação prática em contexto de trabalho (estágio), abordando os seguintes tópicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Caracterização da empresa; b) Rotinas de trabalho (o que se faz todos os dias); c) Atividades mais significativas; d) Relação com os clientes e colegas; e) Relação com o monitor; f) Aprendizagens realizadas (o que aprendeu com o estágio); g) Avaliação do estágio (o que correu bem e o que correu mal; o que poderia ter feito ou fez para melhorar); h) Conclusão: perspetivas futuras. 	<p>Alíneas: a),b),c),d),e) e h)- 2 pts cada</p> <p>Alíneas: f) e g)– 4 pts cada</p>	<p>20 pts</p> <p>10%</p>
Apresentação/defesa oral do relatório de estágio	<p>Apresentar /defender perante um júri o relatório elaborado sobre a formação em contexto de trabalho.</p>	<p>Fluência Discursiva 10 pts</p> <p>Clareza das ideias 10 pts</p> <p>Correção Linguística 5 pts</p> <p>Riqueza/Variedade Vocabular 5 pts</p> <p>Articulação 5 pts</p> <p>Tom de Voz 5 pts</p>	<p>40 pts</p> <p>20%</p>



PARTE II- PROVA PRÁTICA

Conteúdos	Objetivos	CrITÉrios de avaliação	Pontuação
<p>- Cafeteria Serviço Especiais na Restauração e Hotelaria</p> <p>- Serviço Bar na Restauração</p> <p>- Serviços de Bebidas na Restauração e Hotelaria</p>	<p>Preparar/ executar um serviço especial, tendo em atenção os seguintes aspetos:</p> <p>a) Conhecimento das regras protocolares e de atendimento no serviço de mesa e bar;</p> <p>b) Conhecimento e execução das técnicas de restauração e bar;</p> <p>c) Conhecimento e execução das técnicas de cafetaria;</p> <p>d) Periodização de tarefas na organização do serviço;</p> <p>e) Higiene e segurança pessoal e alimentar;</p> <p>f) Organização na mesa e do balcão de trabalho;</p> <p>g) Manuseamento do material;</p> <p>h) Apresentação pessoal;</p> <p>i) Facilidade de comunicação e simpatia.</p>	<p>O aluno deverá ter em atenção os seguintes aspetos:</p> <ul style="list-style-type: none">• Saber os ingredientes;• Saber sugerir;• Loiça e talheres polidos e limpos quando colocados na mesa;• Montagem correta;• Sugestão ativa de consumo;• Atenção ao cliente;• Comunicação e respeito pelo cliente;• Organização e prioridade dos pedidos. <p>Alíneas a) e b)- 25 pts cada Alíneas c) e d)- 20 pts cada Alíneas e), f), g), h) e i)- 10 pts cada</p>	<p>140 pts</p> <p>70%</p>

Parte I: O relatório de estágio deverá ser entregue até ao dia 17 de julho de 2019.

A apresentação oral decorrerá no dia 19 de julho de 2019 às 10h00. Duração: 180 minutos.

Parte II: A realizar no dia 22 de julho de 2019 às 10h00. Duração: 90 minutos.

9 de julho de 2019

A Diretora de Turma

(Sílvia Silva)