



DESCRITIVO TÉCNICO
(2017-2019)

SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR

FICHA TÉCNICA

TÍTULO

WorldSkills Portugal - Descrição Técnica da Competição de Serviço de Restaurante e Bar

PROMOTOR E CONCETOR

Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. - Departamento de Formação Profissional

R. de Xabregas, 52, 1900-003 Lisboa

Tel: (+351) 21 861 41 00

Website: www.iefp.pt

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: www.facebook.com/WorldSkillsPortugal

APROVAÇÃO

- Paulo Feliciano - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Conceição Matos - Diretora do Departamento de Formação Profissional

CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Carlos Fonseca - WorldSkills Portugal | Delegado Técnico

EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Carlos Diogo - Delegado Técnico Assistente da WorldSkills Portugal
- Paulo Pereira - Presidente de Júri do WorldSkills Portugal

DESIGN

- Sandra Sousa Bernardo – WorldSkills Portugal | Marketing & Comunicação

Nos termos do Regulamento em vigor, esta Descrição Técnica está aprovada pela Comissão Organizadora da *WorldSkills Portugal*.

[palavras com aplicação em género devem aplicar-se automaticamente também ao outro]

CLUSTER/ÁREA DE ATIVIDADE: 525. Serviços Sociais e Pessoais

Correspondência com referenciais técnicos nacionais e internacionais	• 811184 – Técnico/a mesa e bar (Nível 4 de Formação) (Referencial CNQ) • <i>Restaurant Service (WorldSkills Europe)</i> • <i>Restaurant service (WorldSkills International)</i>
--	--

OBSERVAÇÕES

Portugal, através do Instituto do Emprego e Formação Profissional, I.P. (IEFP), é membro fundador da *WorldSkills International* (WSI) e da *WorldSkills Europe* (WSE), estando representado nos Comitês Estratégicos e Técnicos das referidas Organizações. Cabe ao IEFP a promoção, organização e realização de todas as atividades relacionadas com os Campeonatos das Profissões.

A *Descrição Técnica* é o instrumento que elenca as condições de desenvolvimento da competição contextualizada no âmbito de uma determinada profissão.

ÍNDICE

1 INTRODUÇÃO	4
1.1 ENQUADRAMENTO	4
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO DESCRITIVO TÉCNICO (DT)	4
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT	4
2 REFERENCIAL DE EMPREGO	5
2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA ATIVIDADE PROFISSIONAL	5
2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS	5
2.3 ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA	5
2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO)	9
3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO	9
3.1 ORIENTAÇÕES GERAIS	9
3.2 NATUREZA DA AVALIAÇÃO	9
3.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	10
3.4 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA	10
3.5 RELAÇÃO ENTRE CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO	11
3.6 SUBCRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	12
3.7 PRINCÍPIOS A OBSERVAR NA ELABORAÇÃO DA GRELHA DE AVALIAÇÃO	13
3.8 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO	13
4 ESTRUTURA DA PROVA	14
4.1 NOTAS GERAIS	14
4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA	14
4.3 DESENVOLVIMENTO DA PROVA	16
4.4 VALIDAÇÃO, SELEÇÃO E DIVULGAÇÃO DA PROVA	17
5 REQUISITOS DE SEGURANÇA	17
5.1 GERAIS	17
5.2 ESPECÍFICOS	18
6 GESTÃO DA COMPETIÇÃO/PROVA	18
6.1 PRESIDENTE DE JÚRI	18
6.2 JURADOS	19
6.3 CHEFE DE OFICINA	19
7 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO	20
7.1 MATERIAIS GENÉRICOS	20
7.2 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS	20
7.3 EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS	20
7.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO	21
7.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE	22
7.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO	23
7.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA	23
7.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO	24
7.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL	24
8 ANEXOS	
1 - Link a vídeos de promoção da atividade profissional e do processo de trabalho	
2 - Ficha de Segurança da Profissão	
3 - Exemplo de ficha de avaliação de desempenho (SkillsPortugal, Coimbra 2016)	
4 - Conceitos	

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

ATIVIDADE: SERVIÇO DE RESTAURANTE/BAR
Natureza da competição: • Individual
Aplicação: • Preparação e organização das provas de avaliação de desempenho profissional do SkillsPortugal; • Como referência a outros eventos associados à preparação e organização de provas de desempenho profissional, como por exemplo as previstas no âmbito da formação profissional.
Condições de participação no campeonato das profissões: • ≤ 21 anos (a 31 de dezembro de 2018) • Experiência: Serviço de restaurante e bar

1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

O Campeonato das Profissões desenvolvido no âmbito da *Worldskills Portugal* (WSP), caracteriza-se por ser uma competição onde os jovens põem à prova o seu talento profissional, considerando os **critérios de desempenho profissional** exigidos pelo mercado de trabalho, tendo em vista a resolução de problemas concretos ao nível do desenvolvimento, pelos jovens concorrentes, de um produto ou serviço, com valor económico para o mercado de trabalho.

O presente Descritivo Técnico (DT) é o instrumento de harmonização das condições técnicas de desenvolvimento do campeonato das profissões a nível local, regional e nacional, para a profissão de **Serviço de Restaurante e Bar** (interligada às internacionalmente estabelecidas), constituindo-se como um guia para a organização e participação dos jovens e formadores nos campeonatos e para a própria qualidade do campeonato e da formação profissional desenvolvida pelos diversos operadores de formação.

O DT enquadra para esta profissão: i) Referencial de competências; ii) Referencial de avaliação de desempenho; iii) Estrutura da prova; iv) Requisitos de segurança; v) Gestão da competição; vi) Organização da competição (infraestruturas, materiais genéricos, equipamentos, ferramentas e matérias primas, Layout-tipo do espaço da competição e fatores de sustentabilidade e de promoção/divulgação da profissão).

Este DT é alvo de atualização permanente pela equipa de jurados no final de cada Campeonato, e servirá de base à organização e elaboração da prova para o campeonato seguinte.

Todos os intervenientes na competição - presidentes de júri, chefes de oficina, concorrentes, comissão organizadora, patrocinadores e outros participantes - devem conhecer, compreender e aplicar escrupulosamente o presente DT.

1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT

O presente DT foi elaborado na base dos padrões definidos a nível nacional e internacional, aconselhando-se a consulta dos seguintes instrumentos:

- *WorldSkills International* - Regras da Competição
<https://www.worldskills.org/about/organization/wsi/official-documents/>
- *WorldSkills Portugal* - Regulamento do Campeonato das Profissões, Regulamento de Segurança e Saúde
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/>
- *WorldSkills International* - Quadro das Normas de Especificação
<https://www.worldskills.org/what/education-and-training/wsss/>
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação
http://www.catalogo.anep.gov.pt/PDF/QualificacaoReferencialPDF/1541/CP/duplacertificacao/811184_RefCP

- WorldSkills International - Recursos *on-line*
<https://www.worldskills.org/what/competitions/resources>

2 REFERENCIAL DE EMPREGO

2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

2.1.1 Designação da Profissão

Serviço de Restaurante/Bar

2.1.2 Descrição Geral da Atividade Profissional

Planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

(Descrição CNQ - <http://www.catalogo.angep.gov.pt/Qualificacoes/Referenciais/1517>)

Nota: de acordo com a descrição do perfil profissional

2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o TÉCNICO/A DE RESTAURANTE/BAR desenvolve as seguintes atividades operacionais:

1. Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.
2. Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.
3. Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.
4. Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.
5. Executar confeções de sala e arte cisória.
6. Planear e executar os diferentes serviços especiais.
7. Faturar os serviços prestados.
8. Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.
9. Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.
10. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
11. Atender e resolver reclamações de clientes.
12. Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

2.3 ÁREAS DE COMPETÊNCIA

PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	Importância relativa (%)
Organização e gestão do trabalho	10

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- Diferentes tipos de estabelecimentos de restauração e os estilos de serviço e alimentação
- A importância do ambiente do restaurante para a experiência geral da refeição
- Mercados-alvo para vários tipos de estabelecimentos de restauração
- Os imperativos empresariais e financeiros ao administrar um estabelecimento de serviço de alimentação e bebidas
- Requisitos legislativos e regulamentares relevantes, incluindo saúde, segurança, ambiente, manuseamento e higiene de alimentos, bem como a venda e serviço de álcool
- A importância de trabalhar de forma eficiente para minimizar desperdícios e impactos no ambiente decorrentes da atividade empresarial e maximizar sustentabilidade
- Ética ligada à indústria de serviços alimentares
- A importância de um trabalho interdepartamental eficaz

PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO

Importância
relativa (%)

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Apresentar-se ao hóspede de forma profissional
- Demonstrar atributos pessoais, incluindo higiene pessoal, inteligência comportamental e aparência profissional
- Organizar as tarefas de forma eficaz e planejar o fluxo de trabalho
- Manter consistentemente práticas de trabalho seguras e higiénicas
- Trabalhar com eficiência de forma a minimizar o desperdício e qualquer impacto negativo meio ambiente
- Trabalhar eficazmente como parte de uma equipe e com outros departamentos no estabelecimento
- Agir sempre com honestidade e ética em todos os negócios com clientes, colegas e o empregador
- Responder a situações inesperadas ou imprevistas e efetivamente resolver problemas à medida que ocorrem
- Envolver-se no desenvolvimento profissional contínuo
- Priorizar tarefas, especialmente quando o indivíduo está lidando com múltiplas mesas de restaurante

RELACIONAMENTO INTERPESSOAL

Importância
relativa (%)

Competências de serviço ao cliente e comunicações

15

Os concorrentes **terão de demonstrar**:

- A importância da experiência global de refeição
- A importância de uma comunicação eficaz e de competências interpessoais quando se trabalha com clientes e colegas
- O papel do técnico de restaurante/bar em maximizar as vendas

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Cumprimentar e sentar os convidados, adequado à área de serviço
- Fornecer aconselhamento e orientação adequados com base em conhecimentos sólidos aos convidados nas opções do menu, conforme necessário
- Receber ordens com precisão dos convidados
- Avaliar o nível de comunicação e interação apropriado para cada convidado ou grupo
- Comunicar eficazmente com os convidados apropriado ao ambiente e requisitos dos hóspedes
- Seja sempre educado e cortês
- Estar atento sem ser intrusivo
- Verifique com os clientes que tudo é satisfatório
- Analise as regras de etiqueta de mesa apropriada
- Lidar eficazmente com os hóspedes que são difíceis ou que se queixam
- Comunicar-se eficazmente com os convidados
- Reconhecer e responder a quaisquer necessidades especiais que um hóspede possa apresentar
- Lidar eficazmente com funcionários de cozinha e funcionários de outros departamentos
- Apresentar a conta, lidar com o pagamento e despedir-se afavelmente

PREPARAÇÃO DO SERVIÇO (MISE EN PLACE)

Importância
relativa (%)

(mise en place)

10

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- Uma variedade de materiais e equipamentos padrão para restaurantes, incluindo:
- Talheres;
- Louça;
- Copos;
- Móveis;
- As finalidades do equipamento especializado usado no serviço de restaurante
- A importância da apresentação e aparência do restaurante
- Os fatores que contribuem para criar o ambiente certo e a atmosfera para refeições
- As tarefas a realizar para preparar o serviço

PREPARAÇÃO DO SERVIÇO (MISE EN PLACE)

Importância
relativa (%)

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Preparar molhos de mesa e decorações
- Certificar de que o quarto está limpo e bem-apresentado
- Preparar o restaurante apropriadamente para a refeição que deve ser servida
- Colocar as mesas e cadeiras apropriadamente para o número esperado de reservas
- Definir mesas usando os apropriados toalheiros, talheres, copos, louças e equipamentos adicionais necessários
- Criar um intervalo de dobras de guardanapo para diferentes configurações e ocasiões
- Preparar o restaurante para vários estilos de serviço, incluindo pequeno almoço, almoço, chá da tarde, jantar, casual dining, à la carte service, bar, banquetes e fine dining service
- Preparar mesas de buffet para serviço de estilo buffet, incluindo toalhas de mesa com dobra clássica de buffet
- Organizar e preparar salas de eventos em preparação para várias funções e formatos
- Organizar e preparar diversas áreas de apoio, por exemplo, aparadores, salas, acompanhamentos e condimentos para as várias iguarias do menu

PRODUÇÃO

Importância
relativa (%)

Serviço de Iguarias

30

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- Estilos e técnicas de serviço de alimentos e bebidas
- Quando e em que circunstâncias as várias técnicas devem ser usadas
- Ingredientes, método de confeção, apresentação e serviço para todos os pratos do menu, ser capaz de aconselhar os hóspedes
- Tendências atuais e futuras no serviço de restauração
- Gama de cozinhas altamente especializadas e internacionais e seus estilos de serviço de restaurante

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Gerenciar o ciclo de serviço para diferentes estilos de serviço
- Servir alimentos de forma profissional e eficiente para diferentes estilos, como por exemplo: Serviço á americana; Serviço á inglesa direto; Serviço á inglesa indireto; Serviço á francesa ou Serviço á russa
- Preparar, servir e servir pratos especiais do Gueridon, Incluindo:
- Empratamento;
- Trincar peças de carnes;
- Despinhar/laminar peixe;
- Preparar e laminar frutas;
- Serviço de diferentes queijos;
- Preparação de saladas e molhos para saladas;
- Pratos de flambé (carne / sobremesa)
- Demonstrações espetaculares apropriadas
- Polir pratos e outros itens da mesa de clientes
- Servir uma variedade de refeições, incluindo pequeno almoço, almoço, chá da tarde, jantar,
- Casual dining, à la carte service, bar, banquetes e fine dining
- Oferecer serviços de restaurante de alta qualidade em restaurantes internacionais
- Criar pratos doces (flambé) da lista de ingredientes.

PRODUÇÃO

Importância
relativa (%)

Serviço de Bebidas

35

Os concorrentes têm de **conhecer e compreender**:

- A gama de bebidas que podem ser preparadas e servidas num restaurante/bar
- Como usar o equipamento especializado de forma adequada e segura
- A gama de objetos de vidro em que as bebidas podem ser servidas
- A gama de porcelana e de artigos de vidro em que as bebidas podem ser servidas

PRODUÇÃO

Importância
relativa (%)

- A gama de porcelana, prata e objetos de vidro que podem ser utilizados
- Acompanhamentos reconhecidos para bebidas
- Tendências e modas nas vendas e serviços de bebidas
- Técnicas e estilos de serviço de bebidas
- A gama de bebidas alcoólicas e não alcoólicas que podem ser servidas num restaurante
- A gama de copos e as suas utilizações no serviço de bebidas
- A gama de acompanhamentos que são servidos com bebidas alcoólicas e não alcoólicas
- Questões relativas à honestidade e integridade em relação às bebidas alcoólicas
- Requisitos legais relativos à venda e ao serviço de bebidas alcoólicas
- Métodos de servir bebidas em uma variedade de cenários
- Uma variedade de cocktails, seus ingredientes, métodos de preparação e serviço
- Atender responsabilidades éticas e morais em relação à venda e serviço de bebidas alcoólicas
- O processo de produção de vinho
- Detalhes de vários vinhos, incluindo:
 - Castas;
 - Produção;
 - País e região de origem; Vintages;
 - Características;
 - Alimentos e vinhos correspondentes
- Como o vinho é armazenado
- Método de preparação do vinho para serviço
- Seleção de copos e equipamentos utilizados no serviço de vinhos
- Métodos para o serviço de vários vinhos
- A utilização do vinho como acompanhamento dos alimentos

Os concorrentes têm de **conseguir**:

- Servir diferentes tipos de chá, café e outras bebidas
- Preparar e servir café em máquinas especializadas, como Café expresso, barista, etc.
- Criar o próprio café de assinatura alcoólico e não alcoólico da lista de ingredientes
- Preparar e servir uma variedade de chás
- Serviço com bandeja de chás e cafés e seus acompanhamentos
- Servir chás e cafés em banquetes e eventos
- Servir petit fours ou sweetmeats conforme apropriado
- Preparar a área de serviço para o serviço de bebidas alcoólicas e não alcoólicas
- Selecionar copo e acompanhamentos para a venda e serviço de Bebidas alcoólicas e não alcoólicas
- Manter os mais elevados padrões de higiene e limpeza durante a venda e serviço de bebidas alcoólicas e não alcoólicas
- Prestar bebidas alcoólicas no âmbito da legislação em vigor no que se refere a medidas, Idades, horários e locais de atendimento dos clientes
- Verter bebidas de garrafas, por exemplo, cervejas e sidras
- Medir as bebidas com medidas adequadas
- Preparar, servir e limpar bebidas alcoólicas e não alcoólicas para diferentes estilos de serviço:
 - Na mesa;
 - Serviço de recepção de bebidas
- Preparar e servir diferentes estilos de cocktails, incluindo: Stirred; Shaken; Built; Blended; Muddled; Não alcoólicas
- Reconhecer pela visão e cheiro uma seleção de espíritos, vinhos fortificados, aperitivos e licores
- Criar cocktails alcoólicos e não alcoólicos da lista de ingredientes
- Fornecer aconselhamento e orientação informando o cliente sobre a vinho
- Identificar uma variedade de vinhos pela visão, aroma e sabor
- Interpretar informações sobre o rótulo de uma garrafa de vinho
- Selecionar e colocar sobre a mesa os copos apropriados para o vinho
- Apresentar os vinhos ao cliente

PRODUÇÃO

Importância
relativa (%)

- Abrir o vinho na mesa usando o equipamento adequado de acordo com os vários tipos de rolha, cortiça tradicional, cortiça de champanhe.
- Decantar ou arejar vinho quando apropriado
- Oferecer vinho para degustação
- Serviço de vinhos, respeitando o serviço de mesa
- Servir os vinhos com a temperatura e condição ideais
- Servir espumante/champagne numa recepção de boas vindas

2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO)

Para efeito de aferição das competências e de avaliação do desempenho profissional, **o concorrente terá de solucionar um problema concreto do mercado de trabalho**, associado à executar o serviço de restaurante e bar.

A **estrutura do projeto** a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 4 grandes áreas:

- Serviço de Bar
- Casual Dining
- Banquet Dining
- Fining Dining

Como **aspetos críticos de sucesso** associados ao projeto a desenvolver, importa considerar: i) organização e gestão do trabalho; ii) competências de serviço ao cliente; iii) mise en place; iv) serviço de iguarias; v) serviço de bebidas;

3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

3.1 ORIENTAÇÕES GERAIS

A avaliação do desempenho profissional é regida pela estratégia de avaliação da WSI Portugal. A estratégia estabelece os princípios e as técnicas que suportam a avaliação no âmbito do campeonato das profissões. As práticas de avaliação dos Jurados (*Experts*) são a pedra basilar das competições da WSI Portugal, razão pela qual esta matéria é objeto de permanente escrutínio e de desenvolvimento profissional.

Esta secção incide sobre a forma como os *Experts* devem avaliar o trabalho dos concorrentes nas provas bem como os procedimentos e requisitos para a avaliação. Os critérios de avaliação e os indicadores de desempenho (aspetos) constituem-se como um instrumento fundamental na medida em que associa a avaliação do desempenho ao referencial de emprego.

A ficha de avaliação e a prova podem ser desenvolvidos por uma ou por várias pessoas, ou por todos os *Experts*. As versões detalhadas e finais da ficha de avaliação e da prova devem ser aprovados por todos os *Experts* antes do início da competição, de forma a assegurar critérios de qualidade e de independência. A exceção a este procedimento aplica-se nas provas desenvolvidas por um elemento externo.

3.2 NATUREZA DA AVALIAÇÃO

3.2.1 AVALIAÇÃO OBJETIVA

Cada **aspeto deve ser avaliado por um mínimo de 3 *Experts***. A menos que expressamente referido, apenas a pontuação máxima ou o “0” (zero) devem ser atribuídos. Quando usadas pontuações parciais (com base em tolerâncias), as mesmas devem estar claramente definidas no aspeto.

3.2.2 AVALIAÇÃO SUBJETIVA

A avaliação subjetiva utiliza a escala de 10 pontos indicada no quadro da página seguinte. Para aplicar a escala com rigor e consistência a avaliação subjetiva deve considerar referências (critérios) que orientem a avaliação face a cada aspeto.

1	Não pode ser avaliado
---	-----------------------

2	Muito mau
3	Mau
4	Insuficiente
5	Médio
6	Suficiente
7	Razoavelmente bom
8	Bom
9	Muito bom
10	Perfeito

De acordo com o prescrito no regulamento da competição, **a avaliação de natureza subjetiva deverá ser efetuada por uma equipa de 3 jurados, os quais utilizarão um cartão de votação próprio da Worldskills Portugal.**

A diferença entre a votação máxima e mínima não deverá, nunca, ser superior a 3 pontos. Sempre que se verifique uma diferença superior, a equipa de jurados argumentará as suas votações e voltará a classificar até que a diferença se situe dentro do parâmetro previsto. **A classificação final dessa avaliação é a média aritmética das classificações observadas.**

Em alternativa a avaliação de natureza subjetiva poderá ser efetuada por uma equipa de 5 jurados, o processo de avaliação é idêntico ao anteriormente descrito, sendo que neste caso a diferença entre a votação máxima e mínima não deverá, nunca, ser superior a 5 pontos.

De seguida **são eliminados o valor máximo assim como o valor mínimo.** As restantes 3 pontuações atribuídas serão os valores a ser considerados para efeitos de média.

3.3 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação a considerar na elaboração da prova são os seguintes:

- E. Serviço de Bar
- F. Casual Dining
- G. Banquet Dining
- H. Fining Dining

Os critérios de avaliação e a respetiva notação para esta prova em concreto, na sua totalidade de natureza objetiva, são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Notação		
		Subjetiva	Objetiva	Total
A	ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO		10	10
B	COMPETÊNCIAS DE SERVIÇO AO CLIENTE		15	15
C	MISE EN PLACE		10	10
D	SERVIÇO DE IGUARIAS	20	10	30
E	SERVIÇO DE BEBIDAS	15	20	35
Total		35	65	100

3.4 ESTRUTURA DA PROVA

O objetivo da prova é fornecer condições de avaliação completas, equilibradas, justas e transparentes de acordo com as exigências técnicas da profissão. A relação entre a prova, o referencial de competências e os critérios de avaliação é um dos indicadores chave para a garantia da qualidade do campeonato.

A prova assume contornos de uma competição modular, visando a avaliação individual das diferentes competências necessárias a um desempenho profissional exemplar. Consiste no desenvolvimento de trabalhos práticos, na base de um conjunto de atividades associadas à resolução de problemas e ao

desenvolvimento de um bem ou serviço, e a avaliação do conhecimento teórico está, apenas, limitado ao necessário para levar a efeito o projeto.

Cada concorrente terá, de forma independente e autónoma, desenvolver tarefas associadas ao planeamento e à criatividade, organização e gestão do tempo, aplicação de métodos de trabalho, limpeza e higienização dos espaços, segurança e higiene do trabalho, comunicação e atitude.

Os módulos de avaliação estruturam a forma de organização da prova e correlacionam os critérios de avaliação com as atividades operacionais (do módulo) a que os concorrentes serão sujeitos.

Neste contexto, no caso da competição em apreço, a estrutura da prova assenta no âmbito dos seguintes quatro módulos de competição:

- Bar
- Casual Dining
- Banquet Dining
- Fining Dining

No âmbito da presente prova, os postos de trabalho são fixos e as provas desenvolvidas pelos concorrentes em regime de rotação/alternância entre os diversos postos de trabalho. Prevê-se uma duração média de 5h30 por concorrente para cada módulo.

Toma-se como referência a seguinte distribuição da competição pelos 4 dias do campeonato:

Módulo	Tempo	Dia sugerido
Bar	3h30	1ª dia
Casual Dining	4h00	2ª dia
Banquet Dining	7h00	3º dia
Fining Dining	7h00	4º dia

3.5 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E OS MÓDULOS DA COMPETIÇÃO

A relação entre os critérios de avaliação e os módulos de competição, incluindo as pontuações associadas, são as descritas no quadro seguinte:

Critérios de Avaliação (distribuição da pontuação pelos diversos módulos da competição)		Bar	Casual Dining	Banquet Dining	Fining Dining	Total
A	ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO	2	2	2	4	10
B	COMPETÊNCIAS DE SERVIÇO AO CLIENTE	2	4	4,5	4,5	15
C	MISE EN PLACE	1	1	6	2	10
D	SERVIÇO DE IGUARIAS	3,5		8,5	18	30
E	SERVIÇO DE BEBIDAS	13,5	7,5	8	6	35
Total		22	14,5	29	34,5	100

3.6 SUBCRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Critério A - ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO			Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)				
[Subcritérios]				1	2	3	4	
A.1	Apresentação Pessoal		5%	1	1	1	2	
A.2	Higiene e Segurança		5%	1	1	1	2	
Sub-Total			10%	2	2	2	4	
			Total	10				

Critério B - COMPETÊNCIAS DE SERVIÇO AO CLIENTE			Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)				
[Subcritérios]				1	2	3	4	
B.1	Regras de etiqueta e protocolo		7%		2	2,5	2,5	
B.2	Comunicação		8%	2	2	2	2	
Sub-Total			15%	2	4	4,5	4,5	
			Total	15				

Critério C - MISE EN PLACE			Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)				
[Subcritérios]				1	2	3	4	
C.1	Mise en place		6%	1	1	2	2	
C.2	Mesa de Buffet		2%			2		
C.3	Dobras de Guardanapos		2%			2		
Sub-Total			10%	1	1	6	2	
			Total	10				

Critério D - SERVIÇO DE IGUARIAS			Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)				
[Subcritérios]				1	2	3	4	
D.1	Arte cisória		10%	3,5		2,5	4	
D.2	Serviço de entradas		3%				3	
D.3	Serviço de prato Principal		8%			4	4	
D.4	Serviço de sobremesas		4%			2	2	
D.5	Confeção de sala		5%				5	
Sub-Total			30%	3,5		8,5	18	
			Total	30				

Critério E - SERVIÇO DE BEBIDAS			Ref.	Fase de Pré-Seleção (módulos)				
[Subcritérios]				1	2	3	4	
E.1	Serviço de bebidas (Aguas/refrigerantes)		4%		1	1,5	1,5	
E.2	Familiarização e identificação de bebidas alcoólicas		9%	3	3	3		
E.3	Cocktails – de Autor		4%	4				
E.4	Cocktails clássicos		4%	4				
E.5	Cafetaria		4%	2,5	,5	,5	,5	
E.6	Serviço de vinhos		10%		3	3	4	
Sub-Total			35%	13,5	7,5	8	6	
			Total	35				

Total da Prova				100				
----------------	--	--	--	-----	--	--	--	--

3.7 PRINCÍPIOS A OBSERVAR NA ELABORAÇÃO DA GRELHA DE AVALIAÇÃO

A grelha de avaliação traduz, ao nível de cada módulo de competição, os aspetos a avaliar decorrentes de cada subcritério de avaliação definido.

Cada um dos aspetos define, em pormenor, um único item a ser avaliado. Os aspetos poderão ser avaliados tanto objetivamente como subjetivamente, constando da respetiva ficha de avaliação. Na elaboração do processo de avaliação, dever-se-á privilegiar, tanto quanto possível, a avaliação objetiva.

A ficha de avaliação lista em detalhe cada aspeto do critério/subcritério a ser avaliado juntamente com a pontuação que lhe foi atribuída. A soma da pontuação atribuída é desenvolvida na escala de 0 a 100.

No anexo 3, apresenta-se exemplo de desagregação dos subcritérios em aspetos, conforme exemplo da figura seguinte. A grelha de avaliação é parte integrante da prova, devendo a sua versão final ser concertada entre os diversos jurados que constituem o júri de avaliação.

Sub- Critério A	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj. S = Subj.	Aspeto – Descrição do aspeto a avaliar	Apontar para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério A 17,00
				Resposta no Instrumento numeral	Inf. extra	
A1		O				
A1.0		O	Utilização das EPI	Sempre		0,20
A1.1	Preparação do trabalho, higiene e	O	Limpeza da área trabalho			0,20

3.8 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

No âmbito da profissão em apreço, determina-se a aplicação das seguintes condicionantes de avaliação:

- Não poderá ser atribuída pontuação aos aspetos que o concorrente não consegue completar devido a falta de ferramenta/equipamento na sua caixa de ferramenta (aplicável no caso de ser o concorrente a ter de fornecer a ferramenta/equipamento);
- Se algum concorrente não poder completar aspetos da prova devido a falhas no posto de trabalho – que, claramente, são atribuídas à organização – os pontos devem ser concedidos ao concorrente, ou a todos os concorrentes que tentaram executar o(s) aspeto(s);
- Quando exista falha na ferramenta/equipamento – não imputável a mau uso do concorrente - que impeça a finalização da(s) tarefa(s), devem ser atribuídos todos os pontos respeitantes aos aspetos afetados;
- Os jurados têm de completar todos os aspetos da folha de avaliação de cada concorrente;
- A pontuação dos aspetos pode variar de acordo com a escala definida para cada competição. No entanto, devem ser valorizados tendo em conta o grau de complexidade/dificuldade aceitável pela realidade do sector;
- Na constituição dos grupos de jurados devem ser tidos em consideração a experiência em competições de campeonatos das profissões e a experiência profissional;
- Sempre que possível, os mesmos jurados avaliarão, sempre, os aspetos que lhe foram atribuídos;

No âmbito da presente profissão, serão consideradas as seguintes infrações, com impacto na avaliação. Tais infrações só serão aceites para discussão quando, na falta de prova física, for observada por 2 jurados no mínimo.

- O não cumprimento das regras de higiene e segurança no trabalho e de proteção do meio ambiente;
- A existência de qualquer comunicação com o público ou jurado sem prévia autorização;
- A utilização de materiais ou equipamentos não autorizados no critério/prova;
- A utilização de produtos de marca concorrente à do patrocínio (sem tapar a marca);
- A permanência no local da prova durante os períodos de descanso;
- A coleta de qualquer informação, por qualquer meio, acerca da prova e do espaço em que esta se realiza;

4 ESTRUTURA DA PROVA

4.1 NOTAS GERAIS

A prova será desenhada para uma execução num período não superior a 21.30 horas, sendo constituída pelos seguintes 4 módulos de competição:

- a) Bar
- b) Casual Dining
- c) Banquet Dining
- d) Fining Dining

No desenho da prova deverão, ainda, ser levados em consideração os seguintes requisitos:

- Estará em conformidade com o prescrito no presente DT e respeitar as exigências e as normas de avaliação prescritas;
- Será acompanhada por uma grelha de avaliação a validar antes do início da prova (exemplo no anexo 3);
- Será, obrigatoriamente, testada antes de ser proposta à Comissão Técnica, para garantir que foi aferido o seu funcionamento/construção/realização dentro do tempo previsto etc. (segundo as exigências da profissão), assim como a fiabilidade e a adequação da lista de infraestruturas;
- Será acompanhada de meios de prova da sua exequibilidade no tempo previsto. Por exemplo, a fotografia de um projeto realizado segundo os parâmetros da prova, com o auxílio do material e do equipamento previsto, segundo os conhecimentos requeridos e dentro dos tempos definidos;
- Quando preveja um protótipo, deve fazer referência à sua exposição durante o Campeonato;
- Estará de acordo com as regras de Segurança e Higiene específicas para a profissão em questão, não devendo a sua execução colocar os concorrentes em situação de perigo, e quando isso for inevitável, devem ser previstos meios de proteção adequados;
- Terá em atenção aspetos associados à sustentabilidade, visando por um lado a minimização dos custos associados à sua organização, e por outro o respeito pelas normas ambientais e consequentemente a diminuição da pegada ecológica associada ao evento;
- Não incide em áreas não abrangidas pelo referencial de especificações técnicas, nem afeta o equilíbrio da pontuação do referencial;
- Apenas prevê a avaliação do conhecimento e compreensão através da sua aplicação em contexto de prática real de trabalho;
- Não avalia o conhecimento sobre regras e regulamentos da WorldSkills.

4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA

A prova é constituída por:

- Orientações gerais para a equipa de jurados (antes, durante e após a realização das provas);
- Cronograma de desenvolvimento da prova;
- Orientações para os concorrentes;
- Caracterização e descrição da prova: memória descritiva, desenhos técnicos e outras especificações;
- Ficha de classificação por concorrente, critérios, subcritérios, aspetos a avaliar e pontuações associadas;
- Instruções para o responsável do espaço de competição (chefe de oficina);
- Ata, termo de aceitação e outra documentação associada.

Na estruturação da prova dever-se-á, ainda, considerar o seguinte:

- A avaliação estará dividida por 4 módulos, a serem desenvolvidos em rotação de posto de trabalho;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- A prova terá como duração máxima - 22 horas;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova

Módulo	Descrição	Notas
Bar	Familiarização e identificação de espíritos	Identificação de 10 espíritos de uma seleção de quinze espíritos serão selecionados da lista: Vodka, Gin, Rum Branco, Rum Dark, Canadian Whisky, Bourbon Whiskey, Whisky escocês, Irish Whiskey, Tequila, William (Pêra), Cognac, Kirsch, Calvados, Armagnac, Grappa.
	Serviço de Gueridon – Arte cisória	Descasque e corte de uma seleção de frutas: A. Abacaxi B. maçã C. laranja D. morango E. Banana F. Melão
	Cocktails – com e sem álcool	Deve ser criado um cocktail com ou sem álcool de acordo com os ingredientes colocados á disposição.
	Cocktails clássicos	Uma seleção de doze cocktails será escolhida antes da competição no site: www.iba.com-mundo . Preparação cocktail clássicos sorteado no dia da prova.
Casual Dining	Serviço de refeições	Em todas as mesas será oferecido o mesmo menu, o serviço de iguarias será á Americana.
	Serviço de bebidas em estilo Casual Dining	Escolha de Bebidas - cerveja engarrafada, branco e vinho tinto a copo, bebidas sem álcool e café expresso máquina de café.
	Familiarização e identificação de vinhos fortificados e licores	Identificação de 10 vinhos fortificados e licores de uma seleção de quinze selecionados da lista: Red Port, Madeira Sweet, Fino Sherry, Olorosso Sherry, Dry Vermouth, Sweet Vermouth, Marsala Sweet, Malibu, Dom Benedictine, Drambuie, Grand Marnier, Cointreau, Amaretto, Frangelico, Tia Maria.
	Barista	Preparação e execução de: Expressos, Capuccino, Macchiato
Banquet Dining	Mesa de Buffet	Colocar 2/3 toalhas numa mesa (aprox. 2mx75cm), cobrindo a mesa mais as laterais em quatro lados sem o uso de pioneses ou fita cola.
	Mise en place	O Serviço de Alimentos pode incluir: Entrada - Serviço á Americana Prato Principal - Serviço á Inglesa Direto Preparação de Sobremesa – Corte de bolo, Serviço de café/ Infusões O serviço de bebidas pode incluir: Cocktails ou champanhe para a receção de boas vindas Serviço de vinho tinto e branco Vinho de sobremesa ao copo Água / água mineral
	Serviço de espumante aos clientes	Poderá ser servido na receção de boas vindas
	Serviço de entradas	Serviço á Americana

Módulo	Descrição	Notas
	Serviço de prato Principal	Serviço á Inglesa Direto
	Serviço de bebidas	Serviço de vinho branco e tinto em estilo banquet
	Identificação de Vinhos	Familiarização e Identificação da seguinte lista de vinhos Vinho Tinto - Merlot, Pinotage, Cabernet Sauvignon, Nebbiolo, Syrah (Shiraz) Vinho Branco -Sauvignon Blanc, Riesling, Chardonnay, Viognier, Semillon
	Dobras de Guardanapos	Dobrar oito a dez diferentes dobras de guardanapos de pano á escolha do concorrente. Site recomendado: www.napkinfoldingguide.com
Fining Dining	Mise-en-place apropriado para um menu de quatro pessoas. Sirva uma refeição em estilo Fine Dining para quatro convidados que pode incluir:	A tarefa será concluída antes dos clientes chegarem e tem um tempo limite.
	Serviço á Russa	As peças de peixe ou carne pode incluir: Chateaubriand, Rack of Lamb, Roast Chicken, Roast Breast of Duckling, Filet Mignon and Dover Sole, Smoked Salmon.
	Serviço á Inglesa Indireto	As iguarias podem ser as seguintes: tártaro de salmão, salada com molho e Sopa
	Coinfecções de sala	Os pratos a confeccionar podem incluir: Bife Diana, bife de pimenta, Crepes Suzette, Ananás Flambé, Banana Flambé e Cherry Jubilee
	Serviço á inglesa direto	Pode ser incluído as guarnições das peças trinchadas
	Abertura e Serviço de Branco e vinho tinto. Decantação ou arejamento de Vinho	Abertura e serviço de vinho em frente do cliente. este serviço deve incluir vinho decantado/ arejamento.
	Serviço de Espíritos e Licores	O serviço de Espíritos e licores pode incluir: Cognac, Irish Whiskey, Drambuie, Cointreau, Grand Marnier e Calvados.

A avaliação assenta em atividades representativas da profissão. O cronograma da prova, sempre que possível, deve ser elaborado de modo a garantir atividades de avaliação durante todo o tempo da competição.

4.3 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

A prova terá de ser fornecida em suporte informático, em formato DWG para os desenhos, Folha de Cálculo para as grelhas de avaliação e Processador de Texto para a descrição da prova ou outro em função da especificidade da prova, devendo ser utilizados os formulários fornecidos pelo WSP.

O concorrente recebe as folhas com as tarefas a desenvolver, podendo ser necessário anotar, em folhas de resposta, dados técnicos solicitados. Os concorrentes têm direito a tempo de familiarização, com os módulos, no dia anterior ao início da competição.

4.3.1 Quem desenvolve

A prova (e os módulos que a integra) é desenvolvida por um técnico altamente especializado na profissão em questão, com experiência relevante no âmbito do campeonato das profissões, do mercado de trabalho, formação e avaliação, tendo como fator preferencial formação específica no âmbito da Worldskills Portugal, sendo indicado pela Comissão Organizadora.

O prazo de execução é, por norma, 2 meses antes do início do campeonato. As exceções aos prazos e divulgação são sempre autorizadas pelo Comité Técnico do WSP.

4.3.2 Como e onde a prova ou os módulos são desenvolvidos

A prova pode ser desenvolvida da seguinte forma:

- Pelos jurados através do fórum de discussão, ou outro canal de comunicação que o possibilite;
- Pelos jurados no local da competição;
- Por entidade independente que possua conhecimentos na área;
- Pelo presidente de júri.

4.3.3 Em que momento(s) é a prova desenvolvida

A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

Período/momento	Atividade
No final da competição	É atualizada a DT para a competição seguinte
Três meses antes da competição	É elaborada a prova tipo
Um mês antes da competição	n.a.
No decurso da competição	A avaliação é escolhida, testada e finalizada nos dias que precedem a competição, e no local da competição. Pode, a qualquer momento, ser alterada até 30% por votação entre a equipa de jurados, sempre que, para tal, exista justificação válida.

Nota: A alteração “até 30%” não pode implicar, em qualquer caso, alterações à lista de infraestruturas previamente aprovada.

4.4 VALIDAÇÃO, SELEÇÃO E DIVULGAÇÃO DA PROVA

A prova será validada cumpridos que estão os requisitos previstos no presente DT, e desde que comprovada a exequibilidade técnica, no tempo previsto, e com os materiais previstos.

O presidente de júri garantirá que os aspetos a avaliar estão validados por todos os jurados que participaram no seu desenvolvimento.

A existir lugar à seleção de uma prova ou de um modelo de suporte ao desenvolvimento da mesma, a sua seleção far-se-á através de votação dos jurados antes da competição, sendo suficiente a maioria simples.

As provas já implementadas em edições de campeonatos anteriores, serão divulgadas no *site* da Worldskills Portugal (<https://worldskillsportugal.iefp.pt/>).

5 REQUISITOS DE SEGURANÇA

5.1 GERAIS

Uma Visão Partilhada - Zero Acidentes

Temos o objetivo comum da criação de uma ação preventiva e de uma cultura de segurança nos Campeonatos das Profissões. A Worldskills Portugal quer familiarizar todas as equipas participantes com a visão “**zero incidentes**”.

A abordagem zero incidente significa promover a consciencialização de todas as equipas participantes para a importância da Segurança e Saúde Ocupacional.

Isto significa avaliar os perigos e os riscos, em conformidade com todas as normas de segurança, a

operação segura das ferramentas e máquinas, uso de equipamento de proteção individual, manutenção de equipamentos de proteção individual em bom estado e manutenção de uma boa gestão do local da competição.

Política de segurança

A segurança é uma responsabilidade partilhada entre a organização da Worldskills Portugal, os voluntários, os delegados, observadores, concorrentes, jurados e chefes de oficina.

A segurança deve constituir uma componente integral das atividades da competição. Juntos, queremos criar uma cultura de segurança e assim assegurar uma competição bem sucedida.

Todos os participantes têm o direito de conhecer, participar e direito de recusa. A Worldskills Portugal conta com a compreensão e a responsabilidade de todos no cumprimento e respeito das regras de segurança constantes no Manual de Segurança e Higiene.

5.2 ESPECÍFICOS

O Manual de Segurança encontra-se divulgado no site da Worldskills Portugal e integra uma ficha de segurança específica da profissão, de cumprimento **OBRIGATÓRIO**, e que se organiza em torno dos seguintes itens:

- Procedimentos Gerais;
- Segurança de Máquinas, Substâncias Perigosas e Limpeza;
- Perigos/Riscos significativos da profissão;
- Equipamento de proteção Individual.

Para além do previsto na ficha de segurança os participantes e a organização devem observar o seguinte:

- Os concorrentes devem deixar a sua área de trabalho livre de qualquer objeto, de modo a evitar que tropecem, escorreguem ou caiam;
- Existirá uma zona de descanso para os concorrentes, para utilizar sempre que não estão em prova, ou nos períodos de descanso da mesma;
- Deve existir, no mínimo, um *kit* de primeiros socorros na área de trabalho;
- No decurso do campeonato nacional, a organização da WSP providenciará na local assistência médica.

Nota: A Ficha de Segurança desta profissão encontra-se no anexo 2 a este DT.

6 GESTÃO DA COMPETIÇÃO/PROVA

6.1 PRESIDENTE DE JÚRI

NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o Presidente do Júri é nomeado pela Comissão Organizadora, sob proposta do Delegado Técnico da Worldskills Portugal, antes do evento, para as diversas fases do Campeonato das Profissões.

O Presidente do Júri deverá, preferencialmente, ser um técnico com experiência reconhecida na área e, preferencialmente, ter participado em vários Campeonatos nas suas fases Regionais, Nacionais e Internacionais sendo, ainda, relevante a participação em ações de formação da Worldskills Portugal.

Sempre que se justifique, nomeadamente em profissões com 6 ou mais concorrentes participantes, atenta a natureza e complexidade da gestão da competição, o Presidente de Júri poderá ser coadjuvado por um Presidente de Júri Assessor, identificado por este no início do campeonato. São fatores preferenciais nesta designação, jurados com experiência relevante em competições anteriores.

RESPONSABILIDADES RELEVANTES

- Elaborar provas para a fase de seleção Regional e Nacional do Campeonato das Profissões;
- Manter atualizado o presente DT através da dinamização dos jurados procurando contributos para a sua revisão, atualização e melhoria. Os contributos deverão ser comunicados por escrito ao Presidente do Júri pelos jurados que as compilará num só documento para ser discutido pelo coletivo de Júri;

- Antes de abandonar o local da competição, o Presidente do Júri e o Delegado Técnico (ou em quem este delegue) organizarão a discussão e revisão da Descrição Técnica da Profissão;
- Gerir a competição de acordo com as normas ditadas pelo Regulamento da Competição e pelo presente Descritivo Técnico, tendo presentes os princípios de equidade e transparência, com vista à seleção do melhor representante de Portugal nas competições internacionais;
- Em caso de conflito durante a competição, deverá o Presidente de Júri conseguir consenso no seio do Júri. Em caso de impossibilidade de resolução do problema, deve ser solicitada a presença do Delegado Técnico dos campeonatos para mediar o conflito;
- Sempre que, no decurso da competição, se detete a necessidade de prolongamento do tempo de competição, esta deverá ser proposta ao Delegado Técnico/Comissão Organizadora para aprovação até ao final do 2º dia de competição. Todas as alternativas possíveis devem ser estudadas antes de pedir ou aprovar um alargamento do tempo da competição;
- Assegurar que a lista de infraestruturas é precisa e satisfatória;
- Garantir que as instruções para os concorrentes são claras e concisas;
- Fazer cumprir os prazos de desenvolvimento, preparação e execução da competição, nomeadamente os que dizem respeito ao fecho e entrega de documentação;
- Nomear jurados com responsabilidades especiais, designadamente, na área de higiene e segurança; apoio administrativo; sustentabilidade; controlo de documentação dos concorrentes, conferência de ferramenta e equipamento ou outras.

6.2 JURADOS

NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o jurado é nomeado pela entidade participante no campeonato, sendo um técnico com experiência na profissão e com conhecimento dos procedimentos inerentes ao campeonato das profissões.

RESPONSABILIDADES RELEVANTES

- Em estreita articulação com o Presidente de Júri, o Jurado é responsável pela preparação, realização e gestão do concurso, de acordo com os regulamentos do Campeonato das Profissões, podendo assessorar o Presidente de Júri em áreas específicas;
- O jurado, para além da responsabilidade associada à gestão da prova, representa o seu concorrente de acordo com previsto no Regulamento;
- Antes da competição, apoia na preparação os detalhes finais da prova, critérios, subcritérios e aspetos a serem avaliados, e a sua ponderação, bem como todos os detalhes associados ao espaço, equipamentos, matérias-primas e ferramentas;
- O Jurado garante que as Provas são explicadas detalhadamente aos concorrentes, designadamente: i) Os critérios de avaliação; ii) A “check-list” de Saúde, Segurança e a “check-list” de Transparência e Equidade, incluindo medidas disciplinares em caso de incumprimento;
- O jurado procede à avaliação das provas de forma imparcial e justa, assegurando os resultados das avaliações em segredo.

6.3 CHEFE DE OFICINA

NOMEAÇÃO

De acordo com o prescrito no Regulamento do Campeonato das Profissões o chefe de oficina é nomeado pela organização, sendo um técnico qualificado na profissão em apreço, sendo desejável possuir conhecimento dos procedimentos inerentes ao campeonato das profissões.

RESPONSABILIDADES RELEVANTES

O chefe de oficina detém as seguintes atribuições e responsabilidade:

- a responsabilidade pela montagem do espaço oficial, instalações, máquinas, ferramentas, conexões elétricas e outras, e todos os itens especiais listados nas “Prescrições Técnicas da Profissão”;

- preparação de instrumentos e equipamentos para as avaliações, materiais necessários à execução da prova, garantindo níveis de qualidade adequados ao evento;
- preparar os postos de trabalho com os equipamentos requeridos de acordo com o layout aprovado e dotações de material por concorrente devidamente organizados e embalados;
- garantir que o local da competição fica conforme as normas de Saúde, Segurança e Higiene, providenciando acessos, locais de trabalho e de passagem devidamente identificados, assim como os meios de proteção coletiva e fixa adequados à profissão pela qual é responsável, garantindo que os meios de socorro e emergência se encontram acessíveis.
- no decurso da profissão, promover a adaptação ao posto trabalho por parte dos concorrentes, dando todas as explicações necessárias e promovendo o treino nas máquinas sempre que necessário, fornecendo para isso os materiais ou equipamentos adequados;
- findo o evento, proceder à desmontagem dos equipamentos de acordo com o programa aprovado e as normas estabelecidas, no que poderá ser coadjuvado por técnicos das empresas patrocinadoras.

7 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO

A prova deve ser acompanhada da lista exaustiva, que identifique e especifique, de forma precisa, qualitativa e quantitativa, os consumíveis e matérias primas específicas a preparar por concorrente. No âmbito das listas de infraestruturas, materiais e equipamentos referenciados nesta descrição técnica, **não são tidos em consideração a indicação a qualquer marca comercial.**

Será na base da prova a elaborar que, em função dos apoios e patrocínios que se vierem a verificar ou, na ausência destes, que se identificarão os modelos e/ou marcas dos equipamentos a considerar no desenvolvimento das provas.

7.1 MATERIAIS GENÉRICOS

Toda a lista de materiais genéricos a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador ou entidade(s) patrocinadora(s)** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes e jurados em competição.

- Mesas e Cadeiras
- Quadro branco + canetas
- Materiais de limpeza
- Extintor de incêndio e Kit primeiros socorros
- Cacifos
- Material de economato diverso
- Computador e impressora a cores
- Balde de recolha do lixo, pá e vassoura
- Relógio de parede.

7.2 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS

Os requisitos de infraestrutura técnica a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes em competição.

- Potência elétrica 220 v
- Iluminação apropriada
- Água (quente/fria) / esgotos nas copas
- Internet
- Iluminação apropriada;

7.3 EQUIPAMENTOS ESPECÍFICOS

Toda a lista de infraestruturas e equipamentos específicos a seguir identificados são **fornecidos pelo organizador ou entidade(s) patrocinadora(s)** da competição e a quantidade deverá ser adequada ao n.º de concorrentes em competição.

- 1-Mesa rectangular 1.80cm x 80 cm
- 1-Mesa quadrada 1.00 cm x 1.00 cm
- 28-Cadeiras
- 1-Banqueta de vinhos
- 2-Frappé
- 1-Peanha
- 4-Toalhas Rectangulares 3.60 cm x 150 cm
- 4-Toalhas Quadradas 150cm x 150 cm
- 60- Guardanapos
- 10 –Litos
- 12-Panos de Guéridon
- 1- Bancal Quadrado
- 1- Bancal Rectangular
- 1-Carro Geridon
- 1- Carro de Flamejados
- 2- Tábua de Trincar Carnes
- 1-Tábua de Corte de Frutas
- 1 – Faca de Fruta
- 1 – Talher de Trincar Faca e Garfo
- 1 – Berço para o Vinho
- 1 – Decanter
- 1 – Vela com Suporte
- 12 –Copos tipo Prova
- 18 – Copos de Vinho Branco
- 18 – Copos de Vinho Tinto
- 18 – Copos de Agua
- 12 – Taças de Cocktail
- 12 – Copos On-the-rocks
- 12 – Copos Long Drink
- 30 – Pratos de Sopa
- 30 – Pratos Rasos
- 30 – Pratos de Sobremesa
- 30 – Pratos a Pão
- 30 – Garfos de Carne
- 30 – Facas de Carne
- 30 – Facas de Peixe
- 30 – Garfos de Peixe
- 30 – Garfos de Sobremesa
- 30 – Facas de Sobremesa
- 30 – Colheres de Sobremesa
- 6 – Chávenas de Café e Pires
- 6 – Chávenas de Chá e Pires
- 2 – Doseadores Metálicos
- 2 – Shakers
- 2 – Copo de Misturas com Vareta e Passador

7.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO

Os concorrentes deverão ser portadores das suas ferramentas individuais, usuais para a profissão, devendo as mesmas estar em bom estado de funcionamento e de proteção.

A seguinte lista de ferramentas deverá ser tida em consideração na elaboração da prova e, como tal, estar garantido pela entidade organizadora no local da competição, exceto se as mesmas forem da responsabilidade do concorrente:

- Laranja
- Limão
- Abacaxi

- Banana
- Kiwi
- Morangos
- Hortelã
- Maçã
- Melão
- Cerejas cocktail
- Açúcar kg
- Açúcar em doses
- Café
- Leite
- Queijo (3 variedades)
- Compotas
- Frutos secos
- Xaropes (groselha, Grenadine, Açúcar,
- 1 g Vinho do Porto
- 1 g Vinho Madeira
- 1 g Sherry Fino
- 1 g Sherry Oloroso
- 1 g Martini Dry
- 1 g Martini Rosso
- 1 g Marsala
- 1 g Malibu
- 1 g Dom Benedictine
- 1 g Drambuie
- 1 g Grand Marnier
- 1 g Coentreau
- 1 g Amaretto
- 1 g Frangelico
- 1 g Tia Maria.
- Castas Vinhos Brancos: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Riesling, Vioginier, Antao Vaz e Verdelho.
- (1 garrafa de cada)
- Castas Vinhos Tintos: Merlot, Nebliolo, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Touriga Nacional e Syrah.
- (1 garrafa de cada)

7.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

- Caneta e bloco de notas;
- Caixa de fósforos ou isqueiro;
- Kit de facas 2 x
- Talher trinchante;
- Luvas de algodão;
- Saca rolhas;
- Limpa Migalhas;
- Medidores 4x
- Shaker clássico 2x
- Copo de Misturas
- Colher de misturas
- Passador;

Nenhum outro equipamento será aceite na Competição

Requisitos uniformes:

Para o módulo dois – Casual dining e módulo três – Banquet dining, os concorrentes devem usar calças pretas no caso de homem ou saia preta no caso de mulher, camisa branca de mangas compridas, avental e gravata, nenhum outro uniforme será aceito para estes módulos.

Para o Módulo um – Serviço de bar e Módulo quatro – Fine dining, os concorrentes devem trazer uniforme adequado para as tarefas.

7.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO

Na área de trabalho é apenas permitido o equipamento/material fornecido ou que sendo dos concorrentes tenha aprovação do júri. No caso de um concorrente não seguir esta orientação, poderá sofrer penalização no critério “preparação do trabalho” da respetiva prova.

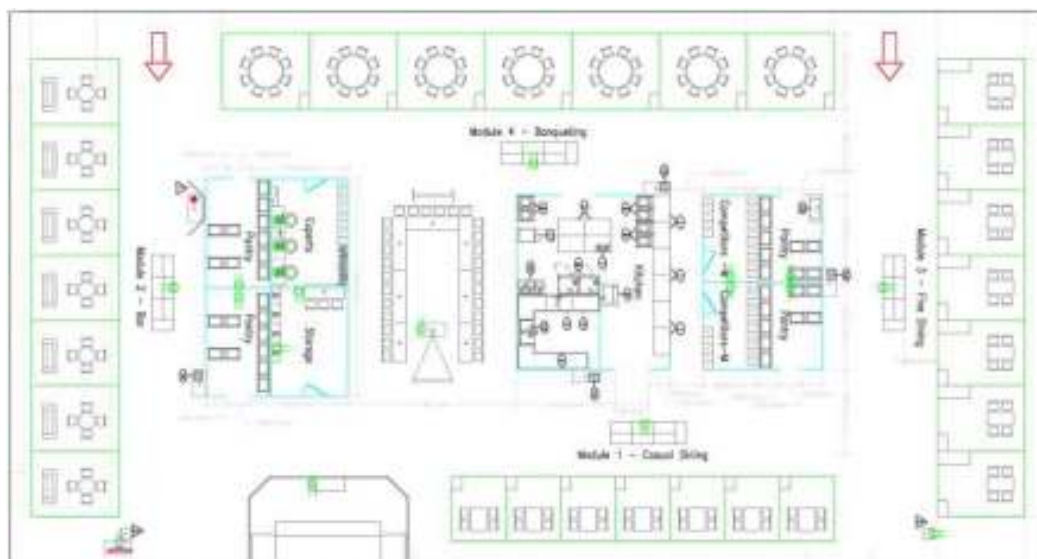
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

Os concorrentes NÃO devem trazer:

- Qualquer meio de captação de imagem e/ou som;
- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, p. ex. pulseiras, fios, etc.;
- Telemóvel;
- Bloco de apontamentos, ou outro dispositivo que sirva para anotações;

7.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

7.7.1. Layout genérico de referência do espaço da competição



Nota: Dimensões, n.º de postos de trabalho e *layout* variam em função das características do espaço e do n.º de concorrentes.

7.7.2. Layout-tipo de referência do posto de trabalho



7.7.3. Outras características adicionais do posto de trabalho

- O Piso deve ser antiderrapante e lavável (à prova de óleo), sem tapete;
- Distância mínima do público: 1m

7.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO

Sempre que as condições o permitam, deverá a organização, os patrocinadores e a equipa de jurados trabalhar nos espaços contíguos à competição formas de promover a profissão, as quais poderão ser de demonstração, através de meios audiovisuais ou de espaços de experimentação, onde os visitantes sejam convidados a experimentar operações específicas da profissão em apreço.

7.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL

Em cada competição, os Jurados devem rever e melhorar a lista de infraestruturas, tendo em conta os princípios da sustentabilidade. Tendo em vista a otimização dos recursos, deve constar apenas o indispensável, evitando o desnecessário e o excessivo.

Sempre que possível deverá ser dada preferência a materiais com menor impacto ambiental. Igualmente, deverão ser previstas na ficha de avaliação da prova, formas de penalizar os concorrentes pelo desperdício que produzam. Nas profissões em que o fator criatividade seja determinante, os materiais complementares (que não sejam comuns a todos os concorrentes) devem ser da responsabilidade dos concorrentes. Nestas profissões a sustentabilidade deve constar nos critérios de avaliação

8 ANEXOS

Anexo 1	<i>Links</i> a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	Exemplo de <i>Check-List</i> de avaliação
Anexo 4	Conceitos

Anexo 1

Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho;

<https://www.youtube.com/watch?v=Y-zSNKX2Vcg>

<https://www.youtube.com/watch?v=zAMkBXspDys>

Anexo 2

Ficha de Segurança



35. SERVIÇO DE MESA E BAR

FICHA DE SEGURANÇA

PROCEDIMENTOS GERAIS

Familiarize-se com as regras de segurança, nomeadamente com a segurança elétrica geral, segurança das máquinas e ferramentas e as exigências do equipamento de proteção individual.

SEGURANÇA DE MÁQUINAS

Não é permitida a utilização de equipamentos de trabalho, máquinas ou ferramentas elétricas sem marcação CE ou em mau estado de conservação e/ou funcionamento.

SUBSTÂNCIAS PERIGOSAS

Leia os rótulos e cumpra as indicações no manuseamento de substâncias perigosas.

LIMPEZA

- As áreas da competição devem ser mantidas limpas e organizadas;
- As zonas de passagem devem ser mantidas limpas e desobstruídas;
- Na área de competição, tenha certeza que nenhum material interfere com o funcionamento do concorrente adjacente à sua área e que as suas ações não impedem o trabalho dele.

PERIGOS	RISCOS SIGNIFICATIVOS
• Contacto com ferramentas cortantes ou pontiagudas; • Contacto com substâncias irritantes; • Contacto com corrente elétrica; • Adoção de posturas forçadas e movimentação manual de cargas.	• Lesões (cortes e feridas); • Irritação cutânea; • Irritação cutânea e das vias respiratórias; • Eletrocussão; • Lesões músculo-esqueléticas.

EQUIPAMENTO DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

Pessoal autorizado a entrar na área de competição

Chefes de Equipa

Chefes de Oficina

Delegados

Técnicos

Observadores

Jurados

Concorrentes










Legenda:

Requerido

Recomendado

De acordo com os requisitos de Segurança e Higiene Alimentar e boas práticas do setor hoteleiro

Para sua segurança cumpra as regras!

Anexo 3

Exemplo de Ficha de Avaliação de Desempenho

Sub Critério A	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério A
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	25,00
A1	Apresentação Pessoal		Uniforme limpo, engomado e bem equipado, está de acordo com padrão da Indústria			0,40
		O	Sapatos engraxados e em conformidade com o padrão da indústria			0,30
		O	Boa postura			0,30
		O	Boa atitude /com o júris concorrentes e convidados			0,30
		O	Alto padrão de higiene pessoal, sem perfume excessivo			0,20
A2	Fruta laminada		Técnica de corte da fruta selecionada	Laranja		0,60
		S	Técnica de corte da fruta selecionada	Kiwi		0,60
		S	Técnica de corte da fruta selecionada	Abacaxi		0,60
		S	Método e tempo			0,50
		S	Higiene e segurança			0,50
		S	Apresentação e coerência global			0,70
		S	Desperdício			0,50
A3	Mise En Place BAR A/B		Equipamento correcto			0,40
		S	Eficiência na MEP			0,40
		S	Bar organizado com todos os equipamentos necessários			0,40
		S	Higiene e Segurança			0,40
		S	Apresentação do bar em geral			0,40
A4	Criar Cocktail A		Técnica e uso mínimo de 3 ingredientes			0,30
		S	Níveis corretos			0,30
		S	Nenhum derramamento			0,30
		S	Tempo e discernimento			0,30
		S	Apresentação geral do cocktail			0,20
		S	Prova organolética			0,30
		S	Criatividade			0,30
A5	Criar Cocktail B		Técnica e uso mínimo de 3 ingredientes			0,30
		S	Níveis corretos			0,30
		S	Nenhum derramamento			0,30
		S	Tempo e discernimento			0,30
		S	Apresentação geral do cocktail			0,20
		S	Prova organolética			0,30
		S	Criatividade			0,30
A6	Cocktail A Clássico		MEP Correcta			0,20
		O	Equipamento correcto e copos			0,20
		O	Técnica correcta			0,40
		O	Ingredientes correctos			0,30
		O	Decoração correcta			0,20
		O	Fluxo de trabalho e de tempo			0,20
		O	Nenhum derramamento			0,20
		O	Sem desperdício			0,20
		O	Interação com os clientes			0,40
		O	Apresentação Final			0,20
A7	Cocktail B Clássico		MEP Correcta			0,20
		O	Equipamento correcto e copos			0,20
		O	Técnica correcta			0,40
		O	Ingredientes correctos			0,30
		O	Decoração correcta			0,20
		O	Fluxo de trabalho e de tempo			0,20
		O	Nenhum derramamento			0,20
		O	Sem desperdício			0,20
		O	Interação com os clientes			0,40
		O	Apresentação Final			0,20
A8	Cocktail C Clássico		MEP Correcta			0,20
		O	Equipamento correcto e copos			0,20
		O	Técnica correcta			0,40
		O	Ingredientes correctos			0,30
		O	Decoração correcta			0,20
		O	Fluxo de trabalho e de tempo			0,20
		O	Nenhum derramamento			0,20
		O	Sem desperdício			0,20
		O	Interação com os clientes			0,40
		O	Apresentação Final			0,20
A9	Habilidades Sociais		Personalidade positiva e interação com os convidados			0,50
		S	Confiança e atitude com tarefas			0,40
		S	Atenção aos detalhes			0,40
		S	Talento natural e habilidade			0,40
		S	Movimento na área			0,50
		S	Amabilidade			0,40
		S	Impressão geral			0,40
A10	Identificação de 10 espíritos		Espírito 1			0,30
		O	Espírito 2			0,30
		O	Espírito 3			0,30
		O	Espírito 4			0,30
		O	Espírito 5			0,30
		O	Espírito 6			0,30
		O	Espírito 7			0,30
		O	Espírito 8			0,30
		O	Espírito 9			0,30
		O	Espírito 10			0,30

Nome da Profissão		
Serviço de Mesa e Bar		
	Critérios de avaliação	Valores
A	Bar	25,00
B	Casual Dining	20,50
C	Banquet Dining	27,50
D	Fine Dining	27,00

Sub Critério B	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspeto O = Obj S = Sub	Aspeto - Descrição do aspeto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério B
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	20,50
B1	Apresentação Pessoal					
		O	Uniforme limpo, engomado e bem equipado, está de acordo com padrão da indústria			0,40
		O	Sapatos engraxados e em conformidade com o padrão da indústria			0,30
		O	Boa postura			0,30
		O	Boa atitude /com o júris concorrentes e convidados			0,30
		O	Alto padrão de higiene pessoal, sem perfume excessivo			0,20
B2	Dobras de guardanapos					
		S	Técnica de dobragem			0,45
		S	Dobras nítidas			0,45
		S	Sem dobras excessivas			0,30
		S	Criatividade			0,45
		S	Tempo e tarefa completa			0,45
		S	Práticas de higiene			0,20
		S	Apresentação final			0,20
B3	MISE EN PLACE Casual dining					
		O	Ajuste da mesa correta por pessoa			0,30
		O	Guardanapos colocado sobre a mesa			0,10
		O	Louças polidas e colocação correta			0,30
		O	Talheres polidos/ corretos			0,30
		O	Copos polidos e copos de água colocados			0,30
		O	Equipamento correto na mesa de serviço			0,40
		O	Apresentação Geral			0,30
B4	Serviço de Queijos					
		O	MEP Correcta			0,30
		O	Equipamento correto (facas, tabua, talher de serviço, pratos)			0,20
		O	Técnica correta de corte			0,30
		O	Porções corretas			0,30
		O	Fluxo de trabalho e de tempo			0,30
		O	Higiene e segurança			0,20
		O	Sem desperdício			0,30
		O	Interação com os clientes/Jurados			0,30
		O	Apresentação Final			0,30
B5	Serviço de Espumante					
		O	Mise en place			0,30
		O	Apresentação do vinho			0,30
		O	Procedimento de abertura correta			0,30
		O	Nível de consistência nos copos			0,30
		O	Não derramar			0,30
		O	Higiene (pano de serviço) e segurança			0,30
		O	Serviço de espumante aos clientes			0,20
	Serviço Finger Foods					
		S	Apresentação aos clientes			0,40
		S	Explicação clara			0,40
		S	Serviço de Canapés			0,30
		S	Postura e discernimento			0,30
		S	Higiene			0,30
		S	Fluxo de trabalho e tempo			0,30
B6	Irish Coffee					
		O	MEP Correcta			0,30
		O	Equipamento correcto e copos			0,20
		O	Técnica correcta			0,40
		O	Ingredientes correctos			0,30
		O	Separação das natas			0,30
		O	Fluxo de trabalho e de tempo			0,30
		O	Nenhum derramamento			0,20
		O	Sem desperdício			0,30
		O	Interação com os clientes			0,40
		O	Apresentação Final			0,30
B7	Habilidades Sociais					
		S	Personalidade positiva e interação com os convidados			0,30
		S	Confiança e atitude com tarefas			0,30
		S	Atenção aos detalhes			0,30
		S	Talento natural e habilidade			0,30
		S	Movimento na área			0,30
		S	Amabilidade			0,30
		S	Impressão geral			0,20
B8	Identificação de 10 espíritos					
		O	Espírito 1			0,30
		O	Espírito 2			0,30
		O	Espírito 3			0,30
		O	Espírito 4			0,30
		O	Espírito 5			0,30
		O	Espírito 6			0,30
		O	Espírito 7			0,30
		O	Espírito 8			0,30
		O	Espírito 9			0,30
		O	Espírito 10			0,30

Sub Critério C	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspecto O = Obj S = Sub	Aspecto - Descrição do aspecto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério C
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	27,50
C1	Apresentação Pessoal					
		O	Uniforme limpo, engomado e bem equipado, está de acordo com padrão da indústria			0,40
		O	Sapatos engraxados e em conformidade com o padrão da indústria			0,30
		O	Boa postura			0,30
		O	Boa atitude /com o júris concorrentes e convidados			0,30
		O	Alto padrão de higiene pessoal, sem perfume excessivo			0,20
C2	Mesa de Buffet					
		O	Mesa do lado correcto			0,60
		O	Não tocar o chão			0,60
		O	Todos os quatro cantos encaixado			0,60
		O	Sem dobras excessivas			0,40
		O	Apresentação final			0,40
C3	Mise en place					
		O	Concluído a tempo permitido			0,40
		O	Ajuste da mesa correta por pax			0,40
		O	Guardanapo/dobra nítida e consistente			0,40
		O	Louças Corretas e polidas			0,40
		O	Talheres corretos e polidos			0,40
C4	Saudações visitantes e explicações					
		O	Copos corretos e polidos			0,40
		O	Simetria dos copos/louças/talheres			0,50
		O	Correta MEP para o serviço de vinhos			0,20
		O	Equipamento correcto na mesa de serviço para refeição			0,30
		O	Apresentação geral			0,20
C5	Serviço de entradas					
		O	Tarefa concluída no tempo			0,30
		S	Preparação final			0,30
		S	Hospitaleiro acolhimento / sincero			0,30
		S	Levar os clientes a mesa, cadeiras, guardanapos			0,30
		S	Menus / explicação de serviço			0,30
C6	Serviço de prato Principal					
		S	Serviço de pão / água oferecida			0,30
		S	Correto serviço de entrada. Tudo servido dentro de 2 vezes			0,40
		S	Colocação consistente de entrada. Não levando fora borda da mesa			0,40
		S	Transporte de pratos			0,40
		S	Tempo, sincronismo, organização de apurador			0,40
C7	Serviço de Vinho branco/Tinto					
		S	Higiene e segurança			0,40
		S	Interação talento e técnica / cliente			0,50
		S	Colocação de pratos			0,50
		S	Apresentação do prato principal para os hóspedes			0,50
		S	Serviço de empratamento de carne			0,50
C8	Serviço de Sobremesa					
		S	Serviço de empratamento de legumes			0,50
		S	Interação com o cliente em todo o serviço			0,50
		S	Desembarçar da mesa manteiga e saleiro/pimenta			0,50
		S	O fluxo de trabalho geral e tempo			0,50
		S				
C9	Serviço de Vinho branco/Tinto					
		O	Procedimento correto do serviço (estilo Banquet)			0,70
		O	Consistência do vinho no copo			0,50
		O	Sem derramamentos			0,60
		O	Reposição			0,40
		O	Fluxo e temporização			0,30
C10	Serviço de Sobremesa					
		S	Apresentação aos clientes			0,40
		S	Corte adequado do bolo			0,40
		S	Corte com a mesma medida			0,40
		S	Empratamento do bolo em prato correto e a mesma consistência			0,40
		S	Higiene			0,30
C11	Serviço de café					
		S	Apresentação geral			0,30
		S	Tempo de serviço			0,30
		O	Colocação de Chávenas			0,20
		O	Acompanhamentos			0,20
		O	Procedimento do serviço			0,20
C12	Habilidades Sociais					
		O	Não derramamento			0,20
		O	Apresentação / níveis gerais			0,20
		S	Personalidade positiva e interação com os convidados			0,50
		S	Confiança e atitude com tarefas			0,40
		S	Atenção aos detalhes			0,40
C13	Identificação de Vinhos					
		S	Talento natural e habilidade			0,40
		S	Movimento na área			0,50
		S	Amabilidade			0,40
		S	Impressão geral			0,40
		S				
C14	Identificação de Vinhos					
		O	Vinhos 1			0,30
		O	Vinhos 2			0,30
		O	Vinhos 3			0,30
		O	Vinhos 4			0,30
		O	Vinhos 5			0,30
		O	Vinhos 6			0,30
		O	Vinhos 7			0,30
		O	Vinhos 8			0,30
		O	Vinhos 9			0,30
		O	Vinhos 10			0,30

Sub Critério D	Subcritérios Nome ou Descrição	Tipo de Aspecto O = Obj S = Sub	Aspecto - Descrição do aspecto a avaliar	Apenas para Avaliação Objetiva		Avaliação Máxima Critério D
				Requisito ou Dimensão nominal	Informações extra	
D1	Apresentação Pessoal					27,00
		O	Uniforme limpo, engomado e bem equipado, está de acordo com padrão da indústria			0,50
		O	Sapatos engraxados e em conformidade com o padrão da indústria			0,40
		O	Boa postura			0,40
		O	Boa atitude /com o júris concorrentes e convidados			0,40
		O	Alto padrão de higiene pessoal, sem perfume excessivo			0,30
D2	Mise en place mesa/ aparador					
		O	Ajuste da mesa correta por pax			0,40
		O	Guardanapo/dobra nítida e consistente			0,40
		O	Louças polidas			0,40
		O	Talheres polidos			0,40
		O	Copos polido			0,40
		O	Simetria de todos os itens			0,50
		O	Correta MEP para o serviço de vinhos			0,40
		O	Equipamento correto para o serviço no aparador e gueridon			0,30
		O	Apresentação geral da mesa			0,30
D3	Confeção salada					
		S	Mise en place correta			0,70
		S	Ingredientes corretos utilizados			0,60
		S	Práticas de higiene adequadas			0,60
		S	Igualdade de porções			0,60
D4	Saudações visitantes e explicações					
		S	Acolhimento Hospitaleiro/síncero			0,30
		S	Sentar clientes, cadeiras e guardanapos			0,30
		S	Explicação Menu e bebidas			0,30
		S	Pão e manteiga			0,30
		S	Serviço de água (reposição de água durante o serviço)			0,30
D5	Serviço de Vinho branco					
		S	Apresentação			0,20
		S	Procedimento de abertura a apropriada			0,20
		S	Dar a provar			0,20
		S	Procedimento correto de serviço e tempo			0,20
		S	Nível de vinho consistente			0,20
		S	Derramamento / boas práticas de higiene			0,20
		S	Serviço do vinho no tempo correcto			0,20
		S	Reposição de vinho durante o serviço			0,10
D6	Serviço de entradas					
		S	Serviço correto			0,30
		S	Interação com o convidado			0,30
		S	Procedimento de levantamento			0,20
		S	Tempo e discernimento			0,20
D7	Serviço de sopa de Terrina					
		S	Mise en place correto			0,20
		S	Apresentação para convidados			0,30
		S	Procedimento de serviço / fluxo de trabalho e higiene			0,30
		S	Nível de sopa consistente			0,30
		S	Apresentação final			0,20
		S	Procedimento de levantamento			0,20
D8	Decantação de vinho					
		O	Apresentação de vinho			0,20
		O	Procedimento de abertura a apropriada			0,20
		O	Entrega de rolha ao anfitrião (ã)			0,20
		O	Caracterização do vinho			0,30
		O	A vinhar o decanter			0,20
		O	Técnica de Decantação (uma constante /derramar)			0,20
		O	Vinho / sedimento deixado na garrafa			0,20
		O	Sem derrames / práticas de higiene			0,20
		O	Remoção de copos de vinho branco			0,20
		O	Prova pelo anfitrião (ã)			0,20
		O	Serviço pela Direita			0,20
		O	Nível de vinho consistente			0,20
D9	Prato Principal- Trincar/despinhar					
		S	Correta mise en place gueridon e bem organizado			0,30
		S	Interação com o convidado			0,30
		S	Técnica de trincar/ Despinhar			0,40
		S	Porção igual			0,30
		S	O posicionamento correto e consistente no prato			0,30
		S	Fluxo de trabalho e tempo			0,30
		S	Higiene e segurança			0,30
		S	Apresentação final			0,30
D10	Prato Principal					
		S	Transporte de pratos			0,50
		S	Serviço de molho			0,50
		S	Interação com os convidados			0,50
		S	Desembaraçar da mesa			0,50
D11	Serviço de Sobremesa flamejada					
		S	Apresentação aos clientes			0,30
		S	Correta mise en place gueridon e bem organizado			0,30
		S	Interação com o convidado			0,30
		S	Caramelizar do açúcar (sem queimar) / controle de temperatura			0,30
		S	Higiene e segurança			0,20
		S	Técnica Flambé			0,30
		S	Apresentação geral do prato			0,30
		S	Procedimento de Serviço			0,20
		S	Procedimento de levantamento			0,30
D12	Serviço de café					
		O	Colocação de Chávenas			0,20
		O	Acompanhamentos			0,20
		O	Procedimento do serviço			0,20
		O	Não derramamento			0,20
		O	Apresentação / níveis gerais			0,20
D13	Habilidades Sociais					
		S	Personalidade positiva e interação com os convidados			0,50
		S	Confiança e atitude com tarefas			0,40
		S	Atenção aos detalhes			0,40
		S	Talento natural e habilidade			0,40
		S	Movimento na área			0,50
		S	Amabilidade			0,40
		S	Impressão geral			0,40

Anexo 4

Conceitos

REFERENCIAL DE EMPREGO

O referencial de emprego elenca, para cada profissão, a **designação da profissão** e a **descrição geral da atividade profissional**, as **atividades operacionais** e as **áreas de competência nucleares** identificadas a partir dos referenciais nacionais e internacionais.

DESIGNAÇÃO DA PROFISSÃO

Identifica a designação do profissional no âmbito do mercado de trabalho, tendo por referência a designação estabelecida no âmbito da ANQEP e/ou da *WorldSkills International*.

DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Descreve, de forma sintética, o objetivo da profissão e a sua importância para o mercado de trabalho, designadamente na produção de um determinado produto ou serviço. É utilizada a descrição existente no Perfil Profissional da ANQEP e/ou da *WorldSkills International*.

ATIVIDADES OPERACIONAIS

Identificação das atividades que integram a profissão, numa lógica de processo produtivo. Compreende a decomposição da profissão em atividades (numa lógica funcional ou processual), identificadas a partir do referencial nacional, designadamente do Perfil profissional da profissão constante do CNQ.

ÁREAS DE COMPETÊNCIA

Refere-se a uma **combinação de conhecimentos, aptidões e atitudes** adequados a um determinado contexto profissional, tendo em vista o desenvolvimento, no todo ou em parte, de um bem, seja ele um produto e/ou serviço, com valor para o mercado de trabalho. A cada área de competência associar-se-á um peso relativo da sua importância para a profissão. Esse peso poderá ser identificado a partir da complexidade, utilização, criticidade ou outro.

CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

Considerando que a avaliação pretende aferir se um desempenho está de acordo com um padrão planeado, esperado e desejado, os critérios de avaliação segmentam o referencial de emprego em 4 a 6 grandes áreas (de competência ou funcionais). Ou seja, os critérios de avaliação definem o âmbito da avaliação do desempenho profissional esperado.

SUB-CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO

O subcritério de avaliação é a decomposição do critério de avaliação (em áreas de produção ou do conhecimento), facilitando o desenvolvimento de instrumentos de medição do desempenho (aspetos) de forma clara, justa e transparente.

MÓDULO DA COMPETIÇÃO

Os módulos estruturam a prova, integrando, de forma organizada, um conjunto de tarefas e/ou operações afins, tendo em vista o desenvolvimento de um produto ou serviço com valor para o mercado de trabalho. O módulo de avaliação poderá responder no todo ou em parte a uma área de competência.

ASPETOS (INDICADORES)

Os aspetos (indicadores de avaliação) decorrem da decomposição dos subcritérios em indicadores de desempenho esperados, vertidos numa ficha de avaliação/grelha de observação, que facilite a medição do desempenho no desenvolvimento da prova, considerando as tarefas, operações atitudes e comportamentos esperados e observáveis. Podem ser considerados aspetos a altura, ângulo, peso, nivelamento, erros, tolerâncias, tempo de execução, processo, etc.

PROVA

É o instrumento que fornece a informação necessária e específica de execução das tarefas a executar, de acordo com o perfil de emprego, áreas de competência, critérios e subcritérios de avaliação definidos (para jurados e concorrentes).

FICHA DE AVALIAÇÃO/GRELHA DE OBSERVAÇÃO

É o instrumento de base dos jurados para observação do desempenho dos concorrentes para a correspondente avaliação. A observação poderá desenvolver-se em tempo real (isto é, no decurso da execução), ou na lógica do produto final.

LISTA DE INFRAESTRUTURAS, MATERIAIS, FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS

Refere-se à identificação das características das infraestruturas, materiais, ferramentas e equipamentos necessários à organização e desenvolvimento da prova.

LAYOUT-TIPO DA COMPETIÇÃO

Refere-se à organização do espaço da competição, identificando áreas e posicionamento de postos de trabalho e de áreas associadas a jurados, chefe de oficina e concorrentes.