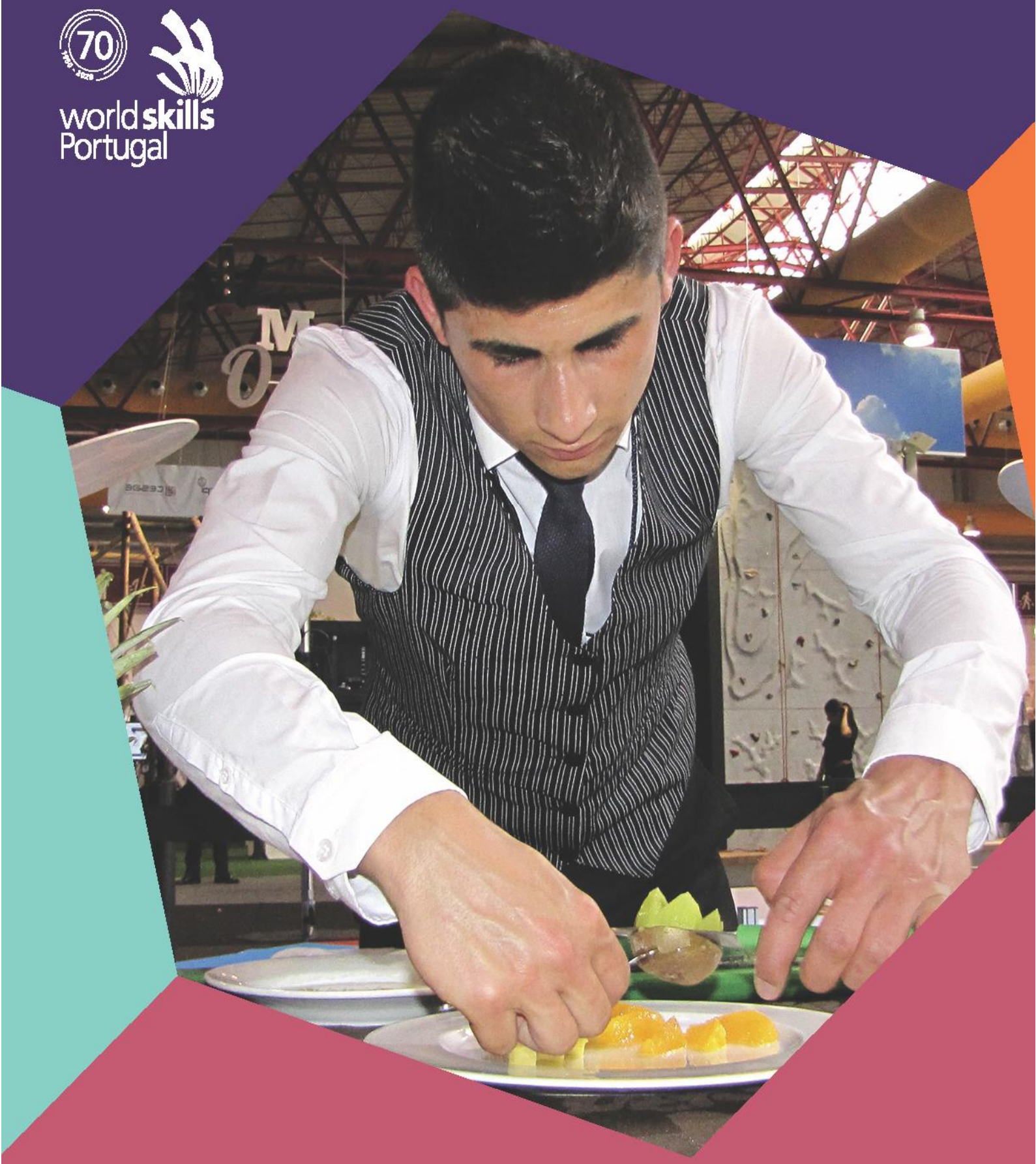


DESCRITIVO TÉCNICO

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES | SKILLSPORTUGAL SETÚBAL 2020

SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR

INSTITUTO DO EMPREGO
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

SERVIÇOS SOCIAIS, PESSOAIS E TURISMO

TÍTULO

WorldSkills Portugal - **Descritivo Técnico** 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, 1949-003 Lisboa
Tel: (+351) 21 580 3010 E-mail: wsp@iefp.pt
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
- Maria Germano – Secretariado da WorldSkills Portugal
- Paulo Pereira | Presidente de Júri da WorldSkills Portugal

DESIGN

- Sandra Sousa Bernardo - WorldSkills Portugal | Marketing & Comunicação
- Nuno Viana – Conceção e Design Gráfico

Nos termos do Regulamento em vigor, este Descritivo Técnico está aprovado pela *WorldSkill*s Portugal.

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

CLUSTER/ÁREA DE ATIVIDADE: **Serviços Pessoais, Pessoais e Turismo**

Correspondência com referenciais	• 811184 – Técnico/a restaurante e bar (Referencial CNQ) • 34 – Restaurante Service (WorldSkills Europe) • 34 – Restaurante Service (WorldSkills International)

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 Comités Estratégicos e Técnicos das referidas Organizações. Cabe ao IEFP a promoção, organização e realização de todas as atividades relacionadas com os Campeonatos das Profissões.

O Descritivo Técnico é o instrumento que elenca as condições de desenvolvimento da competição contextualizada no âmbito de uma determinada profissão.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

ÍNDICE

1 INTRODUÇÃO 3
1.1 ENQUADRAMENTO 3
1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT) 3
1.3 DOCUMENTOS ASSOCIADOS AO DESENVOLVIMENTO DO DT 3

2 REFERENCIAL DE EMPREGO 4
2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO 4
2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS 4
2.3 ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA 5
2.4 PROJETO-TIPO NO ÂMBITO DO MERCADO DE TRABALHO (PROVA-TIPO) 10
2.5 QUADRO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO vs MÓDULOS 11

3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO 12
3.1 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 12
3.2 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA 13
3.3 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E OS MÓDULOS DA COMPETIÇÃO 14
3.4 MÓDULOS: FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL 15
3.6 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO 16

4 ESTRUTURA DA PROVA 16
4.1 NOTAS GERAIS 16
4.2 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA 17
4.3 FICHA DE AVALIAÇÃO 20
4.4 DESENVOLVIMENTO DA PROVA 20

5 REQUISITOS DE SEGURANÇA 21
5.1 GERAIS 21
5.2 ESPECÍFICOS 21

6 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO 22
6.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS 22
6.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS 22
6.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS 22
6.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO a preparar pela organização 23
6.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE 24
6.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO 25
6.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA 25
6.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO 26
6.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL 26

7 ANEXOS 26
1 - Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição
2 - Ficha de Segurança da Profissão
3 - Exemplo de ficha de avaliação do CIS
4 - Conceitos

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

PROFISSÃO: **SERVIÇO DE RESTAURANTE E 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 2020) • Experiência:

1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

Nos termos previsto do Regulamento do Campeonato das Profissões, 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** constituindo-se como um guia para a preparação dos jovens e formadores para os campeonatos, para a elaboração e organização das provas e própria qualidade do campeonato e da formação profissional.

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 Interna*tional – O que fazemos

  https://worldskills.org/what/
- WorldSkills *International* - Quadro das Normas de Especificação

  https://worldskills.org/what/projects/wsss/
- Catálogo Nacional de Qualificações - Perfil profissional e de formação

  http://www.catalogo.anqep.gov.pt/PDF/QualificacaoPerfilPDF/1851/811184_Perfil
- WorldSkills International - Recursos *on-line*

  https://worldskills.org/skills/

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

2 REFERENCIAL DE EMPREGO

2.1 DESIGNAÇÃO E DESCRIÇÃO DA PROFISSÃO

Designação da atividade

Técnico/a de Restaurante e Bar

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/1851
Nota: de acordo com a descrição do perfil profissional

2.2 ATIVIDADES OPERACIONAIS

No âmbito da sua atividade profissional, o/a Técnico/a de Serviço de Restaurante e 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.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

2.3 ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
1. ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO	10%

Os concorrentes terão 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

Os concorrentes **terão 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 planear 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 no 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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA

- Apresentação Pessoal
- Higiene e Segurança

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
2. SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO	15%

Os concorrentes terão de **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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)

Os concorrentes **terão 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/Registar os pedidos dos convidados com exatidão
- 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
- Ser sempre educado e cortês
- Estar atento sem ser intrusivo
- Verificar com os clientes que tudo está satisfatório
- Analisar 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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Regras de etiqueta e protocolo
- Comunicação Fine

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
3. MISE-EN-PLACE	10%

Os concorrentes terão 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

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Preparar molhos de mesa e decorações
- Certificar de que o espaço 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 atoalhados, 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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)

- 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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Mise en place Fine Dining
- Mesa de Buffet
- Dobras de Guardanapos
- Mise en place banquete
- Mise en place casual dining

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
4. SERVIÇO DE IGUARIAS	30%

Os concorrentes terão 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 **terão 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;
- Trinchar 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, serviço à la carte, bar, banquetes e fine dining
- Oferecer serviços de restaurante de alta qualidade em restaurantes internacionais
- Criar pratos doces (flambé) da lista de ingredientes.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Arte cisória (fruta)
- Serviço de entradas (fine dining)
- Serviço de sopa
- Serviço de prato principal (fine dining)
- Serviço de sobremesas (fine dining)

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)

- Confeção de sala
- Arte cisória (prato principal)
- Serviço Finger Foods (banquete)
- Confeção de salada
- Serviço de entradas (banquete)
- Serviço de prato principal (banquete)
- Serviço de Sobremesa (banquete)
- Serviço Casual Dining 1ª mesa
- Serviço Casual Dining 2ª mesa

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)
5. SERVIÇO DE BEBIDAS	35%

Os concorrentes terão 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
- 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 **terão 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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

ÁREA DE COMPETÊNCIA	Importância relativa (%)

- 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 receção 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
- 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 receção de boas vindas

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Serviço de bebidas (Águas)
- Serviço de bebidas (Águas/refrigerantes/ Vinhos) Casual dining
- Familiarização e identificação de bebidas alcoólicas
- Cocktails – de Autor A/B
- Cocktails – de Autor Café
- Cocktails clássicos A/B
- Cafetaria
- Serviço de vinhos
- Serviço de Espumante
- Familiarização e identificação de bebidas alcoólicas
- Cocktails clássicos (Irish Coffee)
- Cafetaria Expresso
- Cafetaria Capuccino
- Cafetaria machiatto
- Serviço de vinhos (decantação)
- Familiarização e identificação de bebidas alcoólicas

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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/a concorrente terá de solucionar um problema concreto do mercado de trabalho**, associado à execução do serviço de restaurante e bar.

A **estrutura do projeto (Prova)** a desenvolver, de acordo com especificações técnicas pré-estabelecidas, deverá assentar em 4 áreas de atividade (módulos):

1. Módulo 1 – Serviço de Bar
2. Módulo 2 - Casual Dining
3. Módulo 3 – Banquet Dining
4. Módulo 4 – Fine Dining

Como **aspetos críticos de sucesso** associados ao projeto a desenvolver, importa considerar:

a) Organização e gestão do trabalho;
b) Competências de serviço ao cliente;
c) Mise en place;
d) Serviço de iguarias;
e) Serviço de bebidas;

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

2.5 QUADRO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO vs MÓDULOS

Quadro correspondência de Critérios de Áreas de Competência | Unidades de Competência com Critérios de Avaliação e Módulos

		ÁREAS DE COMPETÊNCIA																																					
		ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO		SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO		MISE-EN-PLACE					SERVIÇO DE IGUARIAS														SERVIÇO DE BEBIDAS															
		10%		15%		10%					30%														35%															
		UNIDADES DE COMPETÊNCIA																																							
		Apresentação Pessoal	Higiene e Segurança	Regras de etiqueta e protocolo	Comunicação Fina	Mise en place Fine Dining	Mesa de Buffet	Dobras de Guardanapos	Mise en place banquete	Mise en place casual dining	Arte culinária (frutas)	Serviço de entradas (fine dining)	Serviço de sopa	Serviço de prato Principal (fine dining)	Serviço de sobremesas (fine dining)	Confeção de sala	Arte culinária (prato principal)	Serviço Finger Foods (banquete)	Confeção de salada	Serviço de entradas (banquete)	Serviço de prato principal (banquete)	Serviço de Sobremesa (banquete)	Serviço Casual Dining 1ª mesa	Serviço Casual Dining 2ª mesa	Serviço de bebidas (Águas)	Serviço de bebidas (Águas/refrigerantes/ Vinhos) Casual	Familiarização e identificação de bebidas alcoólicas	Cocktails – de Autor A/B	Cocktails – de Autor Café	Cocktails clássicos A/B	Cafetaria	Serviço de vinhos	Serviço de Espumante	Familiarização e identificação de bebidas alcoólicas	Cocktails clássicos (Irish Coffee)	Cafetaria Expresso	Cafetaria Capuccino	Cafetaria machiatto	Serviço de vinhos (decantação)	Familiarização e identificação de bebidas alcoólicas
Critérios	ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO	x	x																																				
	COMPETÊNCIAS DE SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO			x	x																																		
	MISE-EN-PLACE					x	x	x	x	x																														
	SERVIÇO DE IGUARIAS										x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x																
	SERVIÇO DE BEBIDAS																								x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Módulos	Bar	x	x	x	x																							x	x	x	x				x	x	x	x		
	Casual Dining	x	x	x	x					x													x	x	x	x	x				x			x						
	Banquet Dining	x	x	x	x		x	x	x				x					x		x	x	x			x							x	x							
	Fine Dining	x	x	x	x	x					x	x		x	x	x	x		x						x							x							x	x

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

3 REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO

3.1 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

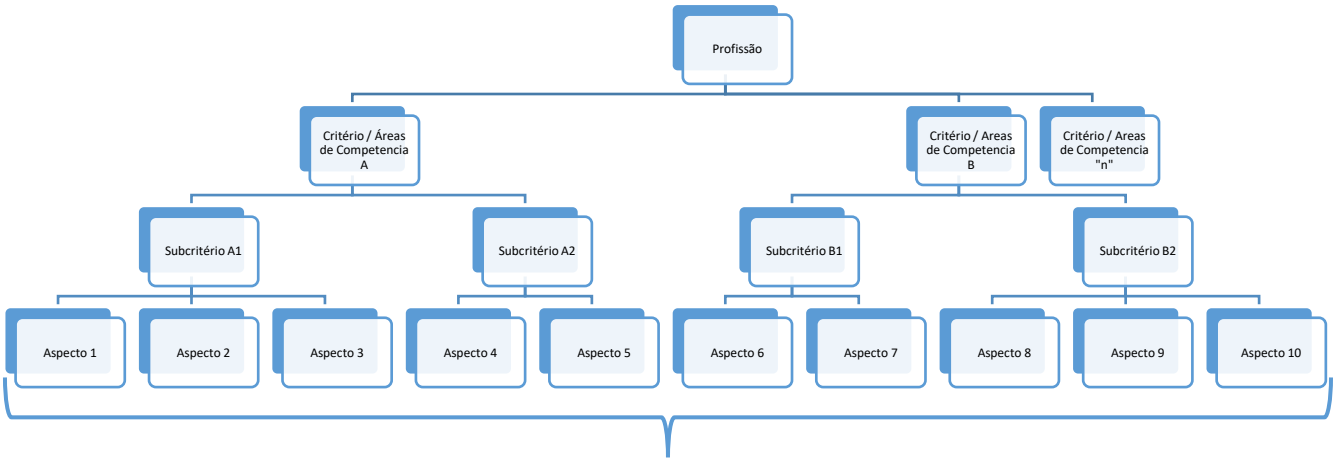
Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação a considerar na elaboração da prova são os seguintes:

A - ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO
B - COMPETÊNCIAS DE SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO
C - MISE-EN-PLACE
D - SERVIÇO DE IGUARIAS
E - SERVIÇO DE BEBIDAS

Os critérios de avaliação e a respetiva notação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Natureza e Ponderação		
		Mensurável	Ajuizável	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	15	15	30
E	SERVIÇO DE BEBIDAS	17,5	17,5	35
	Total			100

Nota: Cada critério será dividido em subcritérios e estes divididos em aspetos a observar.



A observar/avaliar no decorrer da Prova

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

3.2 ESTRUTURA GLOBAL DA PROVA

O objetivo da prova é fornecer condições de evidência das competências requeridas no âmbito da profissão e proporcionar 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/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 produto ou serviço, e a avaliação do conhecimento teórico está limitado ao estritamente necessário à conclusão prática do projeto (prova).

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 4 módulos de competição.

1. Módulo 1 – Serviço de Bar
2. Módulo 2 - Casual Dining
3. Módulo 3 – Banquet Dining
4. Módulo 4 – Fine 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

A prova tem duração total entre 16 e 22 horas.

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

Quadro Módulos | Tempo | Dia de prova

	Módulos	Tempo	Dia sugerido
1	Bar	3h30	C1
6	Casual Dining	4h00	C2
2	Banquet Dining	7h00	C3
3	Fine Dining	7h00	C4

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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

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

		Critérios de Avaliação				
		A	B	C	D	E
		ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO	COMPETÊNCIAS DE SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO	MISE EN PLACE	SERVIÇO DE IGUARIAS	SERVIÇO DE BEBIDAS
Módulos	Bar	x	x	x	x	x
	Casual Dining	x	x	x	x	x
	Banquet Dining	x	x	x	x	x
	Fine Dining	x	x	x	x	x

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

3.4 MÓDULOS: FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL

Quadro correspondência de Critérios de Avaliação | Módulos | Fases do Campeonato

Critérios de Avaliação		Módulos de Avaliação				Fase de Pré-seleção			Fase Regional			Fase Nacional		
						Referência								
						25% do previsto no Descritivo Técnico			50% do previsto no Descritivo Técnico			100% do previsto no Descritivo Técnico		
						Carga Horária:								
						6 horas			14 horas			22 horas		
						Nível de exigência da prova								
		Bar	Casual Dining	Banquet Dining	Fine Dining	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta
A	ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO					x				x				x
B	COMPETÊNCIAS DE SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO					x				x				x
C	MISE EN PLACE					x				x				x
D	SERVIÇO DE IGUARIAS					x				x				x
E	SERVIÇO DE BEBIDAS					x				x				x
Fases do Campeonato	Pré-seleção	x	x	x	x	**Nível de exigência da prova:**								
	Regional	x	x	x	x	**Alto**: corresponde a níveis de exigência de desempenho estabelecido pelo Descritivo Técnico nacional;								
	Nacional	x	x	x	x	**Médio**: a correspondente a 75% do estabelecido para níveis de alta exigência;								
						Baixo: a correspondente a 50% do estabelecido para níveis de alta exigência.								

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

3.6 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 consiga completar devido a falta de ferramenta/equipamento na sua caixa de ferramenta (aplicável nos casos em que a ferramenta/equipamento seja da responsabilidade do concorrente ou respetiva entidade);
- Se algum concorrente não poder completar operações/tarefas da prova devido a falhas que não lhe sejam imputadas, tais como:
  - Falhas do posto de trabalho
  - Avarias de equipamentos não imputável a mau uso do concorrente
  - Falhas de energia

  As pontuações referentes a essas operações/tarefas devem ser atribuídas aos concorrentes que tentaram/iniciaram a execução da (s) mesma (s);
- Em todos os casos os jurados têm de avaliar, na integra, todos os aspetos da ficha de avaliação de cada concorrente;
- A pontuação atribuída aos aspetos a avaliar pode variar de acordo com a escala definida para cada competição. No entanto, deve refletir o grau de complexidade/dificuldade aceitável pela realidade do sector;
- Na constituição dos grupos de jurados para avaliação, devem ser tidas em consideração a experiência em campeonatos das profissões e a experiência profissional;
- O grupo de jurados responsável pela avaliação de um determinado subcritério deverá avaliar todos os aspetos, referentes a esse subcritério, em todos os concorrentes;

Poderão ser consideradas para efeitos de penalização, com impacto na avaliação, as seguintes infrações

- 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 módulo/prova;
- A permanência no local da prova fora dos períodos autorizados;
- O acesso a qualquer informação, por qualquer meio, acerca da prova e do espaço em que esta se realiza;

Qualquer destas infrações será aceite para discussão e posterior aplicação de penalização adequada sempre que, haja prova física ou, na falta desta, seja observada e reportada pelo mínimo de dois jurados.

4 ESTRUTURA DA PROVA

4.1 NOTAS GERAIS

A prova será desenhada para uma execução num período não inferior a 16 horas e não superior a 22 horas, sendo constituída pelos seguintes 4 módulos de competição:

1. Módulo 1 – Serviço de Bar
2. Módulo 2 - Casual Dining
3. Módulo 3 – Banquet Dining
4. Módulo 4 – Fine Dining

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

- Estar em conformidade com o prescrito no presente DT e respeitar as exigências e as normas de avaliação prescritas;
- Ser acompanhada por uma grelha de avaliação a validar pelos jurados antes do início da prova;
- Ser, obrigatoriamente, testada antes de ser proposta à Worldskills Portugal, para garantir que foi aferido o seu funcionamento/construção/realização dentro do tempo previsto etc. (segundo as exigências da

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

profissão), assim como a fiabilidade e a adequação da lista de infraestruturas;

- Ser 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 se preveja um protótipo, deve fazer referência às condições da sua exposição durante o Campeonato;
- Estar 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;
- Ter 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 incidir em áreas não abrangidas pelo presente Descritivo Técnico, nem alterar a distribuição da avaliação nele prevista;
- 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 (supervisor de infraestruturas);
- 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 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 mínima - 16 horas;
- 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), Cognaque, Kirsch, Calvados, Armagnac, Grappa.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Módulo	Descrição	Notas
	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
	Serviço de prato Principal	Serviço á Inglesa Direto
	Serviço de bebidas	Serviço de vinho branco e tinto em estilo banquet

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Módulo	Descrição	Notas
	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
Fine 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 confecionar podem incluir: Bife Diana, bife de pimenta, Crepes Suzette, Ananás Flambé, Banana Flambé e Cherry Jubilee
	Serviço á inglesa direto	Podem ser incluídas 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.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

4.3 FICHA DE AVALIAÇÃO

Na ficha de avaliação são registados todos os aspetos a avaliar, aglutinados em subcritérios (b)) (unidades de competência) e critérios (a)) (áreas de competência)

Exemplo de ficha de avaliação.

Skill name

Profissão XXXXX

Criterio / Area de Competência — Pontuação

A Critério A — 10

B Critério B — 10 (a)

Sub Criterios ID	Sub Criterios Nome e Descrição	Tipo Avaliação M=Mens. J = Ajuiz.	Descrição dos Aspectos	Pontos Ajuizável	Explicações detalhadas (M ou J) OU Descrição dos pontos Ajuizáveis	Medida Requerida (Só para M)	Áreas de Competência	Pontuação Máxima
A1 (b)	Subcritério 1	J	Aspecto Ajuizável 1 (c)	0	Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa (e)		1	2,00
				1	O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa)			
				2	O desempenho supera o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama média)			
				3	Excelente desempenho em relação às expectativas da indústria (Produto ou serviço de luxo)			
		M	Aspecto Mensurável 1 (d)		Descrição detalhada	Medida Pretendida	1	2,00
		M	Aspecto Mensurável 2		Descrição detalhada	Sim / Não	1	2,00

Os aspetos poderão ser de duas naturezas, **mensuráveis** e **ajuizáveis**

Os aspetos a observar de **natureza mensurável** (d)) englobam:

- Medir a altura, diâmetro, largura
- Saber o peso, densidade, rugosidade
- Cumpriu / Não cumpriu
- Fez / não fez / fez parte
- Preparou / não preparou / parcialmente
- Existe / Não existe / Existe parte

Os aspetos a observar de **natureza ajuizável** (c)) serão comparados com um padrão / standard. Vão ser acompanhados de descritores em texto (e)), foto e/ou padrões que clarifiquem os standards e ajudem à correta avaliação.

Na avaliação de **aspetos ajuizáveis** (c)) o gosto ou opinião pessoal não podem interferir, esta avaliação baseia-se na confrontação com os standards previamente definidos.

4.4 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

4.4.1 Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

- pelo Presidente de Júri
- por um grupo de jurados indicados por decisão do Júri no final do campeonato anterior
- pelo patrocinador
- por uma entidade externa independente indicada pela organização

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

4.4.2 Em que momento (s) é a prova desenvolvida

A prova é desenvolvida de acordo com o seguinte calendário:

	Período/momento	Atividade
1	No final da competição	É atualizado o DT para a competição seguinte e definidas características da próxima prova
2	8 meses antes da competição	As provas são elaboradas pelo concetor de acordo com o definido no ponto 1
3	Desejavelmente as provas não serão divulgadas na integra	
4	6 meses de antecedência	Serão divulgadas características técnicas de equipamentos e/ou materiais e uma estrutura tipo da prova
5	Um mês antes da competição	Se possível, divulgação de elementos técnicos dos equipamentos a fornecer pela entidade patrocinadora
6	Na preparação da competição C-4 a C-2	A prova e ficha de avaliação é apresentada aos jurados, testada/finalizada. Caso a prova tenha sido divulgada deve ser alterada pelo menos 30%, por votação entre a equipa de jurados.

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

5 REQUISITOS DE SEGURANÇA

5.1 GERAIS

O Regulamento 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;
- O fato e calçado de trabalho é da responsabilidade dos participantes. Quando necessário, os concorrentes devem trazer os seus Equipamentos de Proteção Individual (EPI) para a execução das provas;
- Os concorrentes estão obrigados a utilizar as EPIs adequados às operações sempre que se encontrem na zona de competição;
- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, p. ex. pulseiras, fios, etc.;
- Os jurados devem utilizar o equipamento de proteção individual sempre que estejam nas áreas onde os mesmos são obrigatórios para os concorrentes, sendo que o calçado de proteção tem de ser sempre utilizado no local de competição;
- 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.

5.2 ESPECÍFICOS

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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

6 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 veículos a considerar no desenvolvimento das provas.

6.1 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.

- Exemplo: cabina / energia trifásica xx amperes / água quente e fria, etc.
- Potência elétrica 220 v
- Iluminação apropriada
- Água (quente/fria) / esgotos nas copas
- Internet
- Iluminação apropriada;

6.2 EQUIPAMENTOS 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;
- Materiais de limpeza;
- Extintor de incêndio e Kit primeiros socorros;
- Cacifos e mobiliário
- Material de economato diverso;
- Computador para o CIS;
- Balde de recolha diferenciada de resíduos, pá e vassoura;
- Relógio de parede ou similar;
- Extensões elétricas.

6.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS

Toda a lista de equipamentos e máquinas ferramenta 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.

- Exemplo: 1 fresadora CNC por 4 concorrentes
- 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
- 1- Bancal Quadrado
- 1- Bancal Rectangular
- 1-Carro Geridon

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

6.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS PRIMAS TIPO a preparar pela organização

As matérias primas e materiais tipo a utilizar no desenvolvimento das provas, a preparar/adquirir pela organização serão:

- 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, Açucar,
- 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 Drambuiu
- 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)

As ferramentas tipo a utilizar no desenvolvimento das provas, a preparar/adquirir pela organização serão:

- 4-Toalhas Rectangulares3.60 cm x 150 cm
- 4-Toalhas Quadradas 150cm x 150 cm
- 60- Guardanapos
- 10 –Litos
- 12-Panos de Guéridon
- 1- Carro de Flamejados
- 2- Tábua de Trinchar Carnes
- 1-Tábua de Corte de Frutas
- 1 – Faca de Fruta
- 1 – Talher de Trinchar Faca e Garfo
- 1 – Berço para o Vinho
- 1 – Decanter
- 1 – Vela com Suporte
- 12 –Copos tipo Prova
- 18 – Copos de Vinho Branco

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

- 18 – Copos de Vinho Tinto
- 18 – Copos de Água
- 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

6.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

Os fatos e calçado de trabalho e EPIs são da responsabilidade dos concorrentes.

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. Tais como:

- 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 2x
- Copo de Misturas
- Colher de misturas
- Passador
- Double strainer;

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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

6.6 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.

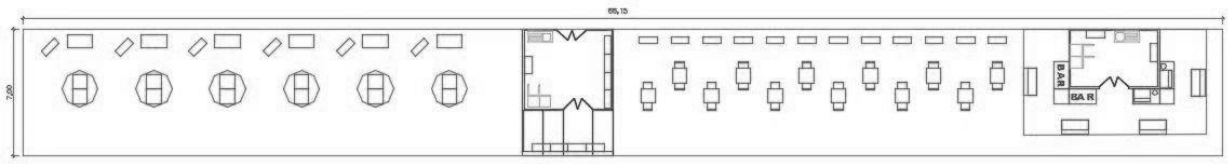
Os jurados devem informar, clara e inequivocamente, sobre os tipos de materiais e equipamentos que não devem circular na área da competição.

Os concorrentes NÃO devem trazer:

- Qualquer meio de captação de imagem e/ou som, exceto se fizer parte das ferramentas da responsabilidade dos concorrentes (Multimédia);
- Telemóvel;
- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, p. ex. pulseiras, fios, etc.;

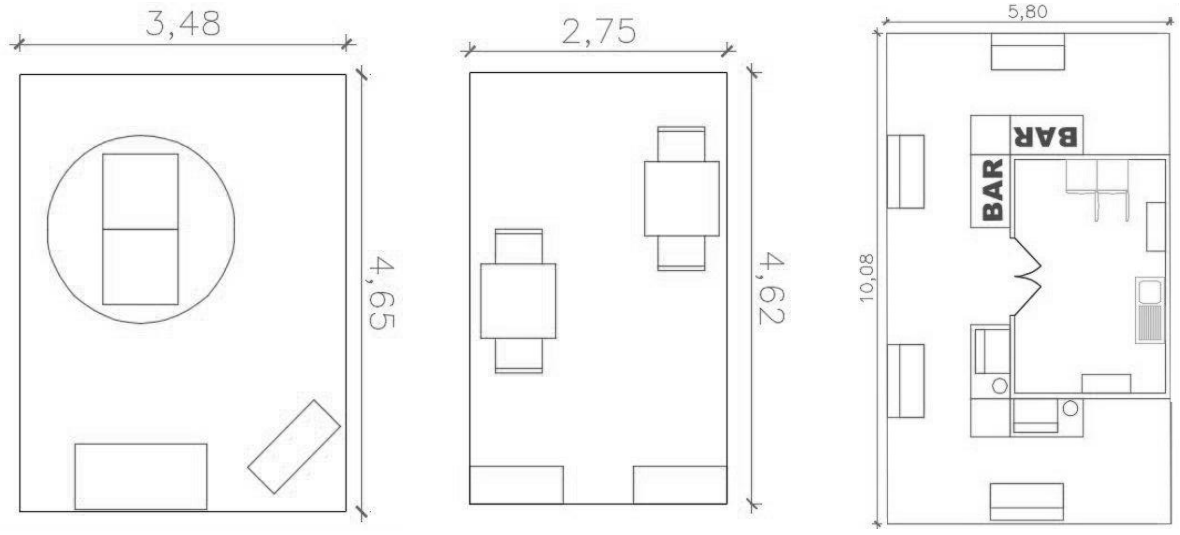
6.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

6.7.1. Layout genérico de referência do espaço da competição



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

6.7.2. Layout-tipo de referência do posto de trabalho



Bistrou | Fine Dinning | Barista

6.7.3. 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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

6.8 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, em formas de promover a profissão. Essas formas de promoção da profissão 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.

6.9 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.

7 ANEXOS

Anexo 1	*Links* a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho
Anexo 2	Ficha de segurança da profissão
Anexo 3	Marking form do CIS
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

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Anexo 2
Ficha de Segurança

35. SERVIÇO DE RESTAURANTE 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.

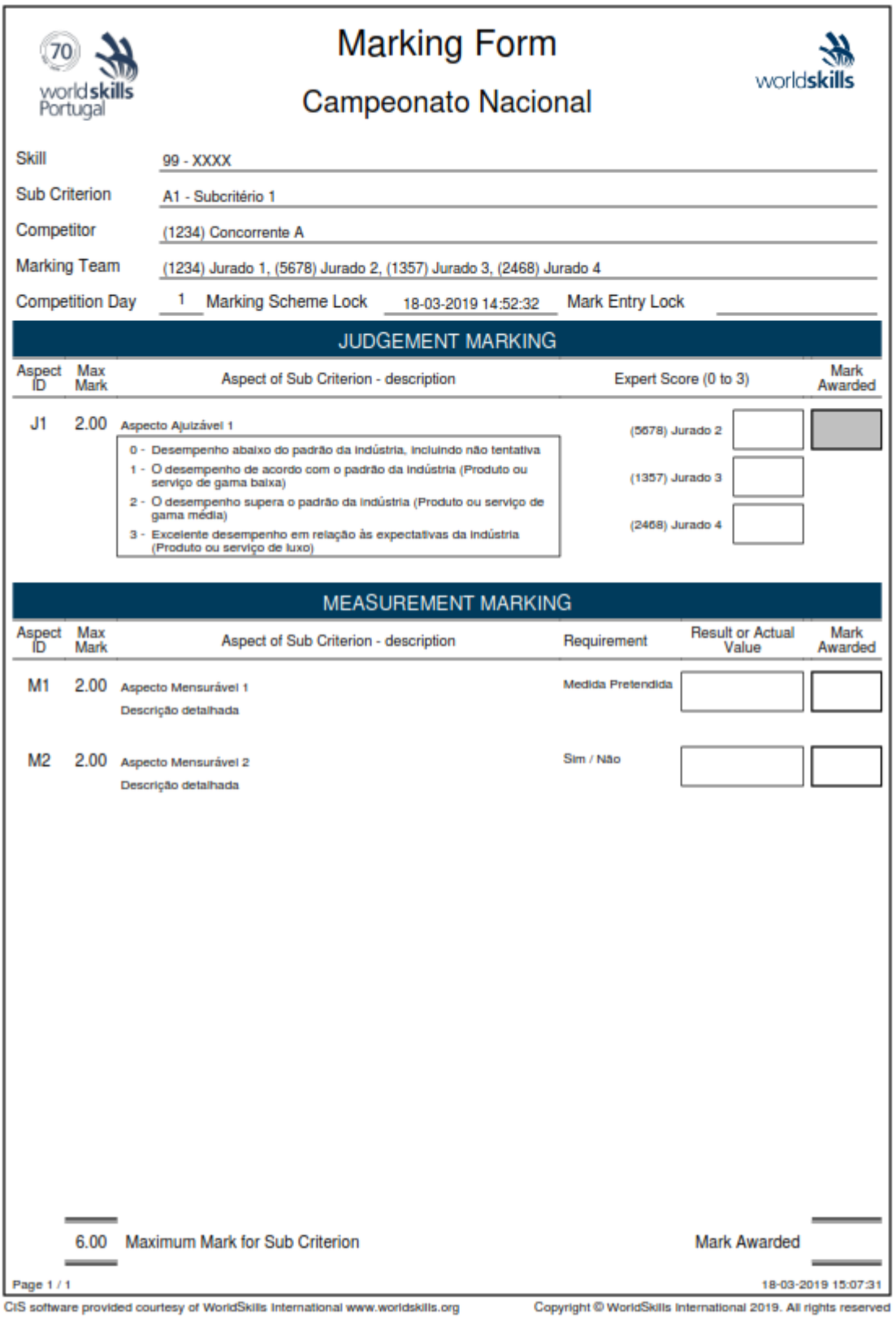
EQUIPAMENTO DE PROTECÇÃO INDIVIDUAL

Pessoal autorizado a entrar na área de competição								
Chefes de Equipa								
Chefes de Oficina								
Delegados Técnicos								
Observadores								
Jurados					De acordo com os requisitos de Segurança e Higiene Alimentar e boas práticas do setor hoteleiro			
Concorrentes								
Legenda:	Requerido				Recomendado			

Para sua segurança cumpra as regras!

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

Anexo 3
Exemplo de Ficha de Avaliação do CIS



Marking Form

Campeonato Nacional

Skill: 99 - XXXX
Sub Criterion: A1 - Subcritério 1
Competitor: (1234) Concorrente A
Marking Team: (1234) Jurado 1, (5678) Jurado 2, (1357) Jurado 3, (2468) Jurado 4
Competition Day: 1 Marking Scheme Lock: 18-03-2019 14:52:32 Mark Entry Lock:

JUDGEMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Expert Score (0 to 3)	Mark Awarded
J1	2.00	Aspecto Ajuizável 1 0 - Desempenho abaixo do padrão da indústria, incluindo não tentativa 1 - O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa) 2 - O desempenho supera o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama média) 3 - Excelente desempenho em relação às expectativas da indústria (Produto ou serviço de luxo)	(5678) Jurado 2 (1357) Jurado 3 (2468) Jurado 4	

MEASUREMENT MARKING

Aspect ID	Max Mark	Aspect of Sub Criterion - description	Requirement	Result or Actual Value	Mark Awarded
M1	2.00	Aspecto Mensurável 1 Descrição detalhada	Medida Pretendida		
M2	2.00	Aspecto Mensurável 2 Descrição detalhada	Sim / Não		

6.00 Maximum Mark for Sub Criterion — Mark Awarded

Page 1 / 1 — 18-03-2019 15:07:31

CIS software provided courtesy of WorldSkills International www.worldskills.org

Copyright © WorldSkills International 2019. All rights reserved

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 *WolrdSkills 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.

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.

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.

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).

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.

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 deverá corresponder no todo ou em parte a uma área de competência. Haverá tantos módulos quantos os necessários a avaliar todas as áreas de competência.

LISTA DE INFRAESTRUTURAS, MATERIAIS, FERRAMENTAS E EQUIPAMENTOS

Refere-se à identificação das caraterísticas 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, supervisor de infraestruturas e concorrentes.

© WorldSkills Portugal. Todos os direitos reservados.