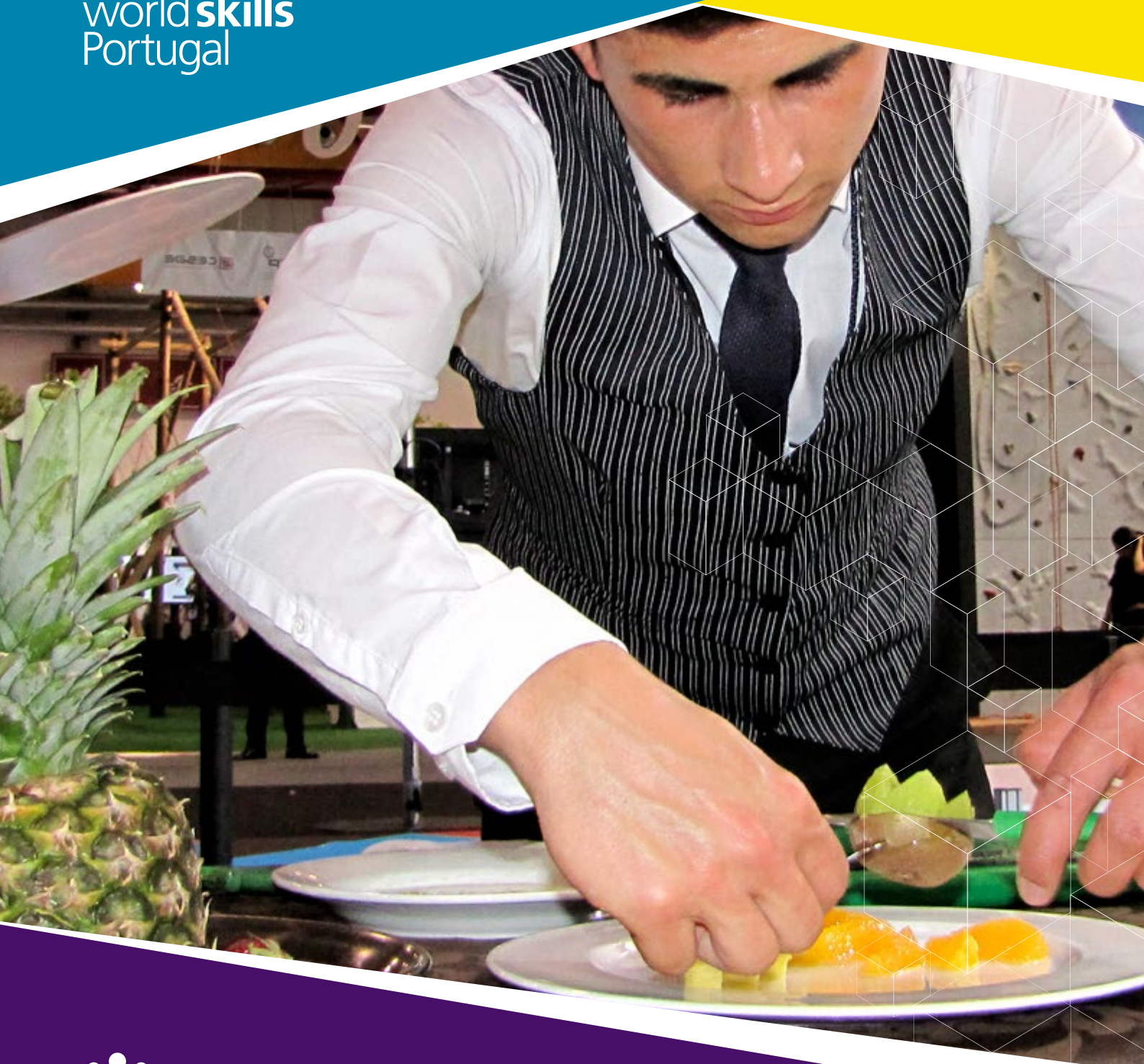


70
1950 - 2020



world skills
Portugal



INSTITUTO DO EMPREGO
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

DESCRITIVO TÉCNICO

CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES | SKILLSPORTUGAL PORTIMÃO 2023

SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR

SERVIÇOS SOCIAIS, PESSOAIS E TURISMO

TÍTULO

WorldSkills Portugal - **Descritivo Técnico** da Competição de **Serviço de Restaurante/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) 215803000

Website: www.iefp.pt

<https://worldskillsportugal.iefp.pt>

Facebook: www.facebook.com/WorldSkillsPortugal

APROVAÇÃO

- A identificar - WorldSkills Portugal | Delegado Oficial
- Conceição Matos - Diretora do Departamento de Formação profissional

CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL

- Carlos Diogo - WorldSkills Portugal | Delegado Técnico

EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES

- Vasco Vaz - WorldSkills Portugal | Diretor Técnico
- António Costa - WorldSkills Portugal | Skills Advisor
- Paulo Pereira - Presidente de Júri | 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 *Worldskills 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	<ul style="list-style-type: none"> •811184 – Técnico/a restaurante e bar (Referencial CNQ) •35 – Restaurante Service (WorldSkills Europe) •35 – 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 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.

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

ÍNDICE

TÍTULO.....	1
PROMOTOR E CONCETOR.....	1
APROVAÇÃO.....	Erro! Marcador não definido.
CONCEÇÃO METODOLÓGICA E COORDENAÇÃO GERAL.....	1
EQUIPA TÉCNICA/CONCETORES.....	Erro! Marcador não definido.
DESIGN.....	1
OBSERVAÇÕES.....	1
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 PRINCIPAIS ÁREAS DE COMPETÊNCIAS.....	4
2.4 ÁREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA.....	5
2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA.....	5
2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....	11
2.7 MATRIZ DA PROVA-TIPO.....	12
2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA.....	12
2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS.....	13
3 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO.....	14
3.1 PROVAS.....	14
3.1.1 FASES DO CAMPEONATO.....	14
3.1.2 PROVA DE PRÉ-SELEÇÃO.....	14
3.1.3 PROVA REGIONAL.....	15
3.1.4 PROVA NACIONAL.....	15
3.1.5 FORMATO/ESTRUTURA DA PROVA.....	16
3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA.....	17
3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL.....	18
3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	19
3.2.1 FICHA DE AVALIAÇÃO.....	19
3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE COMPETIÇÃO.....	20
3.2.3 PROCEDIMENTOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO.....	20
4 ORGANIZAÇÃO DA COMPETIÇÃO.....	21
4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS.....	21
4.2 EQUIPAMENTOS GENÉRICOS.....	21
4.3 EQUIPAMENTOS TÉCNICOS.....	22
4.4 FERRAMENTAS E MATÉRIAS-PRIMAS TIPO A PREPARAR PELA ORGANIZAÇÃO.....	22
4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE.....	23
4.6 MATERIAIS E EQUIPAMENTOS PROIBIDOS NA ÁREA DE COMPETIÇÃO.....	24
4.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA.....	24
4.7.1 LAYOUT GENÉRICO DE REFERÊNCIA DO ESPAÇO DA COMPETIÇÃO.....	24
4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO.....	25
4.7.3 OUTRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO POSTO DE TRABALHO.....	25
4.8 ATIVIDADES DE PROMOÇÃO DA PROFISSÃO.....	25
4.9 SUSTENTABILIDADE ECONÓMICA / FINANCEIRA E AMBIENTAL.....	25
5 REQUISITOS DE SEGURANÇA.....	26
5.1 GERAIS.....	26
5.2 ESPECÍFICOS.....	26
6 ANEXOS.....	27

1 INTRODUÇÃO

1.1 ENQUADRAMENTO

PROFISSÃO: 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 2023)

1.2 RELEVÂNCIA E SIGNIFICADO DO PRESENTE DESCRITIVO TÉCNICO (DT)

Nos termos previsto no Artigo 25º, nº 3, do Regulamento Geral e do Artº 17 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/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 International* – O que fazemos
<https://worldskills.org/what/>
- WorldSkills Portugal - Regulamento do Campeonato das Profissões
<https://worldskillsportugal.iefp.pt/wp-content/uploads/2019/07/Regulamento-do-Campeonato-dasProfiss%C3%B5es.pdf>
- *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/>

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.anqep.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.

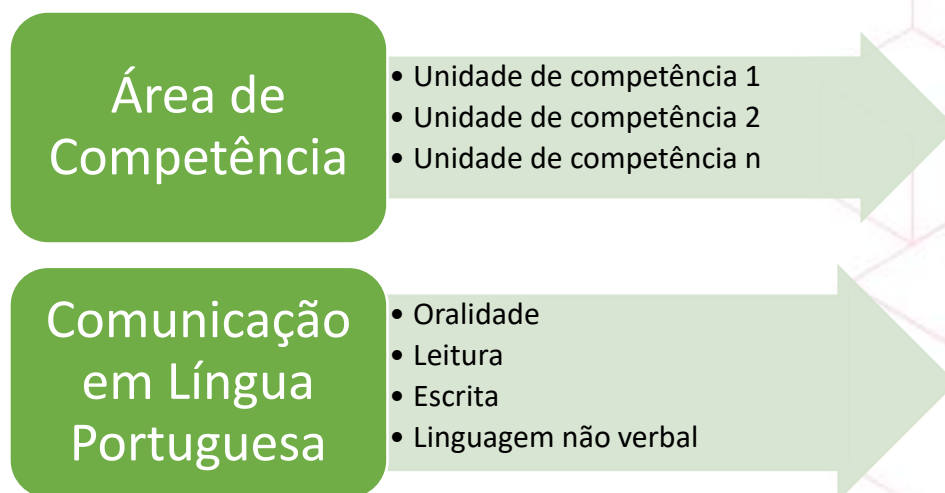
2.3 PRINCIPAIS AREAS DE COMPETÊNCIAS

Com base nas atividades operacionais relacionadas com a profissão foram elencadas as diversas competências. Destas, foram escolhidas as 8 mais preponderantes, tendo em consideração a complexidade da atividade e a sua importância para a profissão.

Áreas de competência		Peso relativo
A	ORGANIZAÇÃO E GESTÃO DO TRABALHO	10
B	SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO	12
C	MISE-EN-PLACE	10
D	SERVIÇO DE IGUARIAS	28
E	SERVIÇO DE BEBIDAS	12
F	SERVIÇO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS E NÃO ALCOÓLICAS	12
G	SERVIÇO DE VINHOS	8
H	SERVIÇO DE CAFETARIA	8
Total		100

2.4 ÁREAS DE COMPETÊNCIAS vs UNIDADES DE COMPETÊNCIA

No seguinte diagrama apresenta-se a relação que existe entre áreas e unidades de competência. Enquanto a área de competência demonstra um saber fundamental de uma determinada profissão, a unidade de competência demonstra uma das muitas partes operacionais relacionadas com a área de competência.



2.5 DESCRIÇÃO DAS ÁREAS E UNIDADES DE COMPETÊNCIA

Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	Importância relativa (%)
PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	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 decorrente 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

Área funcional: PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO
**Importância
relativa (%)**

- 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

- Demonstrar uma apresentação pessoal cuidada e profissional
- Fazer a gestão do tempo
- Cumprir as regras de ergonomia, segurança e higiene

Área funcional: SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO
**Importância
relativa (%)**
SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO
12 %

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

- A importância da experiência global de refeição
- A importância de uma comunicação em inglês 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 **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/Registrar 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:

- Cumprir as regras de etiqueta e protocolo
- Comunicar com o cliente em língua inglesa
- Comunicar com o cliente com uma atitude profissional

Área funcional: MISE-EN-PLACE	Importância relativa (%)
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 toalhados, 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

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Realizar a Mise-en-place para um serviço em estilo banquete
- Realizar a Mise-en-place para um serviço em estilo Fine dining
- Realizar a Mise-en-place para um serviço em estilo casual dining
- Realizar diferentes dobras de guardanapos
- Realizar a montagem de uma mesa de buffet

Área funcional: SERVIÇO DE IGUARIAS	Importância relativa (%)
SERVIÇO DE IGUARIAS	28%

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, sendo 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 à

Área funcional: SERVIÇO DE IGUARIAS
**Importância
relativa (%)**

americana; Serviço à inglesa direto; Serviço à inglesa indireto; Serviço à francesa ou Serviço à russa

- Preparar 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:

- Executar Arte Cisória
- Executar os vários tipos de serviço de iguarias
- Executar confecções de sala

Área funcional: SERVIÇO DE BEBIDAS
**Importância
relativa (%)**
SERVIÇO DE BEBIDAS
12%

 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

 Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Servir diferentes tipos de bebidas
- Preparar e servir bebidas a partir de uma variedade de máquinas especializadas: bules, máquinas de café, caldeiras, liquidificadores, espremedores de sumos, máquinas de gelo, caldeiras, liquidificadores, espremedores de sumos, trituradores, sistemas de carbonatação de bebidas, etc.
- Usar equipamentos especializados para servir (saca-rolhas, opener, strainer, jiggers, etc.)
- Criar as suas próprias bebidas especiais com uma variedade de opções
- Preparar e servir uma variedade de bebidas quentes e frias
- Preparar e servir águas com e sem gás, refrigerantes, cervejas e cidras
- Preparar e servir bebidas quentes em bandeja e seus acompanhamentos
- Servir chás e cafés em banquetes e eventos
- Seguir os procedimentos corretos para abrir garrafas

Área funcional: SERVIÇO DE BEBIDAS

 Importância
relativa (%)

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

Realizar o serviço de águas
Realizar o serviço de refrigerantes
Realizar o serviço de cerveja
Identificar diferentes bebidas alcoólicas através dos sentidos do olfato e visão

Área funcional: SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS

 Importância
relativa (%)

SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS
12%

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

- A gama de bebidas alcoólicas e não alcoólicas que podem ser servidas em um restaurante
- A gama de copos e sua utilização no serviço de bebidas
- A gama de acompanhamentos que são servidos com bebidas alcoólicas e não alcoólicas
- Questões relacionadas à honestidade e integridade em relação às bebidas alcoólicas
- Requisitos legais relacionados à venda e serviço de bebidas alcoólicas
- Métodos de servir bebidas em diversos cenários
- Uma série de cocktails, seus ingredientes, métodos de elaboração e serviço
- Responsabilidades éticas e morais em relação à venda e serviço de bebidas alcoólicas

 Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Manter os mais altos padrões de higiene e limpeza durante a venda e serviço de bebidas alcoólicas e não alcoólicas
- Servir bebidas alcoólicas dentro da legislação vigente no que diz respeito a medidas, idades dos clientes, horários de serviço e locais
- Verter bebidas de garrafas, por exemplo, cervejas e cidras
- Dosear bebidas usando as medidas apropriadas
- Seguir receitas para coquetéis IBA
- Preparar, servir e limpar bebidas alcoólicas e não alcoólicas para diferentes estilos de serviço, nomeadamente à mesa e serviço de bebida de recepção
- Preparar e servir diferentes estilos de cocktails, incluindo Stirred, Shaken, Built, Blended, Muddled e Assinatura
- Reconhecer, pela visão e olfacto, uma seleção de espíritos, aperitivos e licores
- Criar cocktails de autor alcoólicos e não alcoólicos a partir de listas de ingredientes

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Elaborar cocktails de autor
- Elaborar cocktails clássicos

Área funcional: SERVIÇO DE VINHOS	Importância relativa (%)
SERVIÇO DE VINHOS	8%

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

- Os processos de vinificação de vinhos
- As características de vários vinhos, incluindo:
 - Variedade de castas;
 - Produção;
 - País e região de origem;
 - Colheitas;
 - Características;
- A harmonização de alimentos e vinhos
- Armazenamento do vinho
- Método de preparar vinho para o serviço
- Seleção de vidros e equipamentos utilizados no serviço de vinhos
- Métodos de serviço para diversos vinhos
- O vinho como acompanhamento dos alimentos

Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Fornecer informações e orientações aos clientes sobre a seleção do vinho
- Identificar uma variedade de vinhos através da cor, 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 escolhido
- Apresentar vinhos ao convidado
- Realizar a abertura de vinhos com o equipamento apropriado, nomeadamente a abertura de garrafas com rolha tradicional, rolha de champanhe ou rosca
- Decantar ou arejar vinho quando apropriado
- Oferecer vinho para degustação
- Servir vinho de acordo com as regras de etiqueta e protocolo
- Servir vinhos na sua temperatura e condição ideal
- Executar um serviço de bebidas de receção
- Reconhecer pela visão e olfato uma seleção de vinhos fortificados

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

- Realizar o serviço de vinho branco
- Realizar o serviço de vinho tinto
- Realizar o serviço de espumante
- Executar o serviço de decantação
- Identificar diferentes castas através dos três sentidos

Área funcional: SERVIÇO DE CAFETARIA	Importância relativa (%)
SERVIÇO DE CAFETARIA	8%

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

- O processo de fabrico do café
- Detalhes de vários cafés, incluindo:
 - Grão;
 - Produção;
 - País e região de origem;

Área funcional: SERVIÇO DE CAFETARIA

 Importância
relativa (%)

- Características;
- Utilização de máquinas e equipamentos especializados
- Preparar e servir diferentes estilos
- Trabalho de técnica com produtos lácteos
- Seleção de copos e equipamentos utilizados no serviço de café
- Tipos de Cafés clássicos
- Moagem de café

 Os concorrentes **terão de conseguir:**

- Preparar e servir bebidas à base de café
- Seguir as receitas para o café clássico
- Preparar uma série de especialidades internacionais de café
- Criar bebidas à base de café de assinatura
- Usar técnicas adequadas de derramamento
- Decorar cafés
- Seguir os processos de trabalho adequados.

UNIDADES DE COMPETÊNCIA:

Executar preparações de capuccinos, machiato, expresso
Elaborar cafés especiais
Realizar mixologia à base de café

2.6 CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Existe uma relação direta entre área de competência e critério de avaliação. Da mesma forma, as unidades de competências correspondem aos subcritérios de avaliação. Decorrente da análise do perfil de emprego, ponderadas as importâncias relativas das diversas áreas de competência, os critérios de avaliação e a respetiva ponderação para esta prova em concreto são as constantes do quadro seguinte:

Critérios de Avaliação		Ponderação
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	10
B	SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO	12
C	MISE-EN-PLACE	10
D	SERVIÇO DE IGUARIAS	28
E	SERVIÇO DE BEBIDAS	12
F	SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS	12
G	SERVIÇO DE VINHOS	8
H	SERVIÇO DE CAFETARIA	8
Total		100

2.7 MATRIZ DA 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 atividade de 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

2.8 RELAÇÃO ENTRE OS MÓDULOS E ÁREAS DE COMPETÊNCIA

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

Áreas de competência		Módulos da competição				
		1-Serviço de Bar	2-Casual Dining	3-Banquete	4-Fine Dining	Total
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	X	X	X	X	10
B	SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO	X	X	X	X	12
C	MISE-EN-PLACE	X	X	X	X	10
D	SERVIÇO DE IGUARIAS	X	X	X	X	28
E	SERVIÇO DE BEBIDAS		X	X	X	12
F	SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS	X				12
G	SERVIÇO DE VINHOS		X	X	X	8
H	SERVIÇO DE CAFETARIA	X	X	X	X	8
Total						100

2.9 QUADRO RESUMO: ÁREAS/UNIDADES DE COMPETÊNCIA vs MÓDULOS

Quadro correspondência de Critérios de Áreas de Competência Unidades de Competência com Critérios de Avaliação e Módulos																									
ÁREAS DE COMPETÊNCIA																									
PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO	MISE-EN-PLACE	SERVIÇO DE IGUARIAS	SERVIÇO DE BEBIDAS	SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS	SERVIÇO DE VINHOS	SERVIÇO DE CAFETARIA																		
10%	12%	10%	28%	12%	12%	8%	8%																		
UNIDADES DE COMPETÊNCIA																									
PLANEAR e organizar o trabalho	Comunicar com o cliente em língua inglesa	Comunicar com o cliente com uma atitude profissional	Realizar a Mise-en-place para um serviço em estilo Banquete	Realizar a Mise-en-place para um serviço em estilo Fine Dining	Realizar a Mise-en-place para um serviço em estilo casual dining	Realizar diferentes dobras de guardanapos	Realizar a montagem de uma mesa de buffet	Executar Arte Círcula	Executar os vários tipos de serviço de iguarias	Executar confecções de sala	Realizar o serviço de águas	Realizar o serviço de refrigerantes	Realizar o serviço de cerveja	Identificar diferentes bebidas alcoólicas através dos sentidos do olfato e visão	Elaborar cocktails de autor	Elaborar cocktails clássicos	Realizar o serviço de vinho branco	Realizar o serviço de vinho tinto	Realizar o serviço de espumante	Executar o serviço de decantação	Identificar diferentes castas através dos três sentidos	Executar preparações de capuccinos, machiato, expresso	Elaborar cafés especiais	Realizar mixologia à base de café	
X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Critérios	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	X																							
	SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO		X																						
	MISE-EN-PLACE			X																					
	SERVIÇO DE IGUARIAS				X																				
	SERVIÇO DE BEBIDAS					X																			
	SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS						X																		
	SERVIÇO DE VINHOS																X								
SERVIÇO DE CAFETARIA																	X								
Módulos	1-Serviço de Bar	X	X	X											X									X	
	2-Casual Dining	X	X	X	X																				X
	3-Banquete	X	X	X		X																			X
	4-Fine Dining	X	X	X			X																		X

3.1.3 PROVA REGIONAL

A prova regional tem como objetivo identificar os melhores candidatos, por região e por profissão.

Duração	3 dias (14 horas)
Local de realização	Em local a definir pela organização dentro de cada região.
Conceção	Presidente de Júri
Competências Testadas	Para esta prova vão ser testadas as seguintes competências (áreas, unidades): PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO MISE-EN-PLACE SERVIÇO DE IGUARIAS SERVIÇO DE BEBIDAS SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS SERVIÇO DE VINHOS SERVIÇO DE CAFETARIA
Modulo (s) Realizados	Vão ser constituintes desta prova os módulos: 1-Serviço de Bar, 2-Casual Dining, 3-Banquete, 4-Fine Dining
Descrição sumária da prova	O candidato terá de demonstrar competências nos seguintes domínios: Comunicar em Inglês Mise-en-place em vários estilos (banquete, casual dining e fine dining) Serviço de bebidas em restaurante Serviço de cafetaria Preparação de iguarias em frente ao cliente Execução de vários tipos de serviço de iguarias Cocktlaria clássica e de assinatura Respeitar as normas de segurança e higiene alimentar
Recursos	Para um correto desenvolvimento da prova deverá a entidade / concorrente providenciar os seguintes recursos: recursos de acordo com o ponto 4

3.1.4 PROVA NACIONAL

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).

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. Os módulos de competição decorrem, no caso em concreto, campeonato nacional das profissões em Portimão.

No âmbito da prova, os postos de trabalho são sorteados para toda a prova e as provas desenvolvidas pelos

concorrentes nos seus postos de trabalho.

A prova tem duração total entre 16 e 22 horas.

Toma-se como referência a seguinte distribuição da competição pelos 3 dias do campeonato:

Módulo	Duração	Dia sugerido
1-Serviço de Bar	3H30	C1
2-Fine Dining	4H00	C2/C3
3-Banquete	7H00	C2/C3
4-Casual Dining	7H00	C1

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/exequibilidade dentro do tempo previsto, segundo as exigências da 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;
- Sempre que a resolução do projeto de prova resulte em algo passível de ser apresentado, desde que não comprometa os objetivos da prova, a prova de exequibilidade do projeto deve ser exposta no local da competição;
- 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;
- A avaliação assentar 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.
- 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.

3.1.5 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 numa rotação de postos de trabalho;
- Todos os concorrentes têm de competir em todos os módulos;
- O concorrente tem de executar as tarefas de forma independente.

Especificações de cada módulo a considerar na estruturação da prova:

1. Bar

Familiarização e identificação de Espíritos
Cocktails – com e sem álcool
Cocktails clássicos
Familiarização e identificação de vinhos fortificados e licores
Preparações de cafetaria

2. Fine Dining

Mise-en-place apropriado para um menu de quatro pessoas.
Sirva uma refeição em estilo Fine Dining para quatro convidados
Serviço à Russa
Serviço à Inglesa Indireto
Confecções de sala
Serviço à inglesa direto
Abertura e Serviço de Branco e vinho tinto.
Decantação ou arejamento de Vinho

3. Banquete

Mesa de Buffet
Mise en place
Serviço de espumante aos clientes
Serviço de entradas
Serviço de prato Principal
Serviço de bebidas
Dobras de Guardanapos

4. Casual Dining

Mise-en-place apropriado para 3 mesas de 2 convidados
Serviço de refeições á carta
Serviço de bebidas em estilo Casual Dining
Familiarização e identificação de vinhos fortificados e licores

3.1.6 DESENVOLVIMENTO DA PROVA

- Quem é responsável pela conceção da prova

A prova poderá ser desenvolvida:

– pelo Presidente de Júri

- 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 íntegra	
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 ou organização
6	Na preparação da competição C-4 a C-2	<p>A prova e ficha de avaliação é apresentada aos jurados, testada/finalizada.</p> <p>Caso a prova tenha sido divulgada, ou se o concetor da prova se apresentar com concorrente, esta deve ser alterada pelo menos 30%. As alterações são decididas por votação entre a equipa de jurados.</p> <p>Nota: A alteração “30%”, a existir, não pode implicar, em qualquer caso, alterações à lista de infraestruturas previamente aprovada.</p>

3.1.7 RESUMO DAS FASES DE PRÉ-SELEÇÃO, REGIONAL E NACIONAL

Critérios de Avaliação		Módulos de Avaliação				Fase de Pré-seleção			Fase Regional			Fase Nacional		
		1-Serviço de Bar	2-Casual Dining	3-Banquete	4-Fine Dining	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								
Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta	Baixa	Média	Alta						
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO					X				X				X
B	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
F	SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS					X				X				X
G	SERVIÇO DE VINHOS					X				X				X
H	SERVIÇO DE CAFETARIA					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 50% do estabelecido para níveis de alta exigência; Baixo: a correspondente a 25% do estabelecido para níveis de alta exigência.								

3.2 PROCEDIMENTOS DE AVALIAÇÃO.

3.2.1 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 XXXX		Critério / Área de Competência		Pontuação	
		A	Critério A	a)		10			
		B	Critério B			10			
Sub Critérios ID	Sub Critérios 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	
		M	Aspecto Mensurável 1 d)	1	O desempenho de acordo com o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama baixa)				
		M	Aspecto Mensurável 2	2	O desempenho supera o padrão da indústria (Produto ou serviço de gama média)				
		M	Aspecto Mensurável 2	3	Excelente desempenho em relação às expectativas da indústria (Produto ou serviço de luxo)				
					Descrição detalhada	Medida Pretendida Sim / Não	1	2,00	
					Descrição detalhada		1	2,00	

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

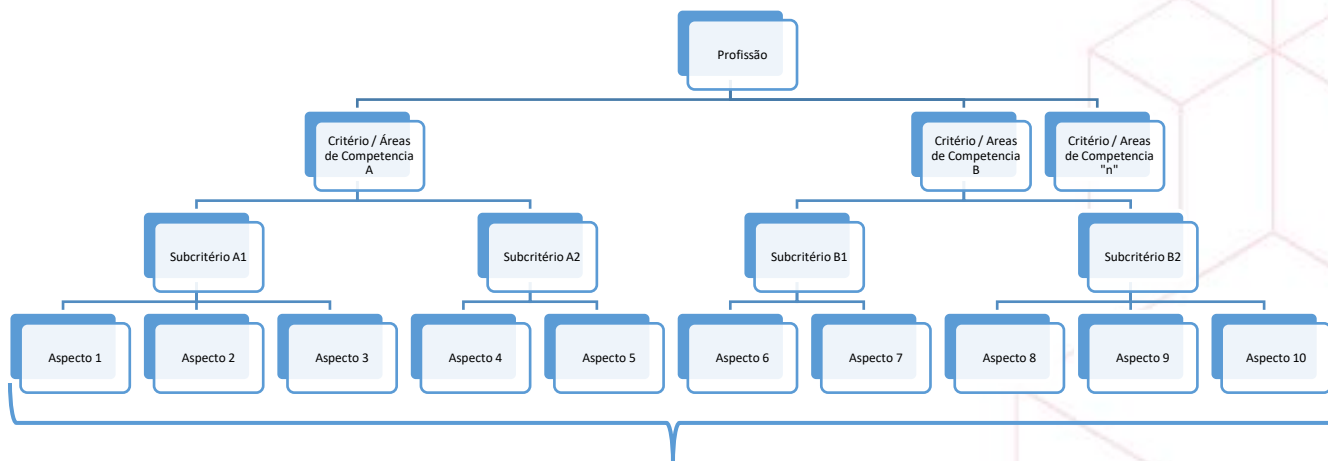
Os aspetos a observar de **natureza mensurável** (d) englobam:

- 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 dos jurados não podem interferir no juízo e avaliação que estão a fazer no momento da votação. Esta avaliação baseia-se exclusivamente na confrontação com os standards previamente definidos.

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



A observar/avaliar no decorrer da Prova

3.2.2 RELAÇÃO ENTRE OS CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO E MÓDULOS DE 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)		1-Serviço de Bar	2-Casual Dining	3-Banquete	4-Fine Dining	Total
A	PLANEAMENTO E ORGANIZAÇÃO	x	x	x	x	10
B	SERVIÇO AO CLIENTE E COMUNICAÇÃO	x	x	x	x	12
C	MISE-EN-PLACE	x	x	x	x	10
D	SERVIÇO DE IGUARIAS	x	x	x	x	28
E	SERVIÇO DE BEBIDAS		x	x	x	12
F	SERVIÇO DE BEBIDAS COMPOSTAS	x				12
G	SERVIÇO DE VINHOS		x	x	x	8
H	SERVIÇO DE CAFETARIA	x	x	x	x	8
Total						100

3.2.3 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 puder 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 íntegra, 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 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.

4.1 INFRAESTRUTURAS TÉCNICAS

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

- Cabina / energia trifásica / água quente e fria, etc.
- Potência elétrica 220 v
- Iluminação apropriada
- Água (quente/fria) / esgotos nas copas
- Internet

4.2 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 número 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.

4.3 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 número de concorrentes e jurados em competição.

- 1 -Mesa retangular 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 Retangular
- 1-Carro Geridon

4.4 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 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, Nebbiolo, 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 Rectangulares 3.60 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
- 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

4.5 FERRAMENTAS E MATERIAIS DA RESPONSABILIDADE DO CONCORRENTE

Os fatos e calçado de trabalho, bem como os restantes EPI's, 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;

- Sacarolhas;
- Limpa Migalhas;
- Medidores 4x 4Cl/2Cl
- Shaker 2x
- Copo de Misturas
- Colher de misturas
- Passador
- Double strainer

Os concorrentes poderão fazer-se acompanhar de outras ferramentas pessoais de trabalho, desde que, durante a fase de preparação da prova (C-4 a C-1), tal seja autorizado pelo presidente do júri.

Requisitos dos 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/preta 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.

4.6 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;
- Telemóvel;
- Qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, como por exemplo pulseiras ou fios.

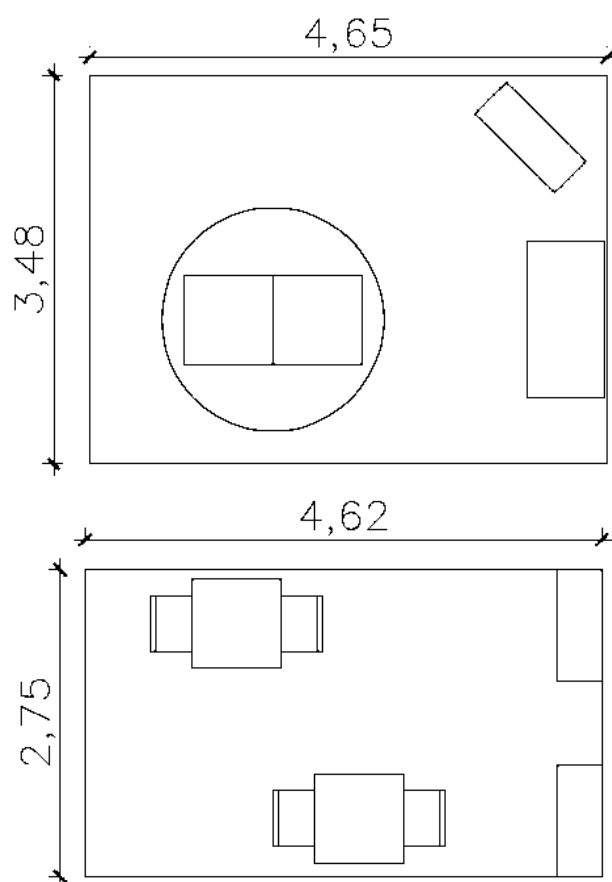
4.7 LAY-OUT TIPO DA COMPETIÇÃO/PROVA

4.7.1 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.

4.7.2 LAYOUT-TIPO DE REFERÊNCIA DO POSTO DE TRABALHO



4.7.3 OUTRAS CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS DO POSTO DE TRABALHO

- O Piso deve ser antiderrapante;
- Desejavelmente, o espaço para cada posto de trabalho deverá ser de 9m²;
- Distância mínima do público: ±1m

4.8 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.

4.9 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.

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 EPI's adequados às operações sempre que se encontrem na zona de competição;
- Abster-se da utilização de qualquer objeto que possa comprometer a sua segurança, como, por exemplo, pulseiras, colares ou 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 assistência médica no local.

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

5.2 ESPECÍFICOS

Os requisitos de segurança específicos encontram-se na Ficha de Segurança (Anexo 2).

6 ANEXOS

Anexo 1	<i>Links a vídeos e outra informação promocional com exemplos da competição e do processo de trabalho</i>
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:

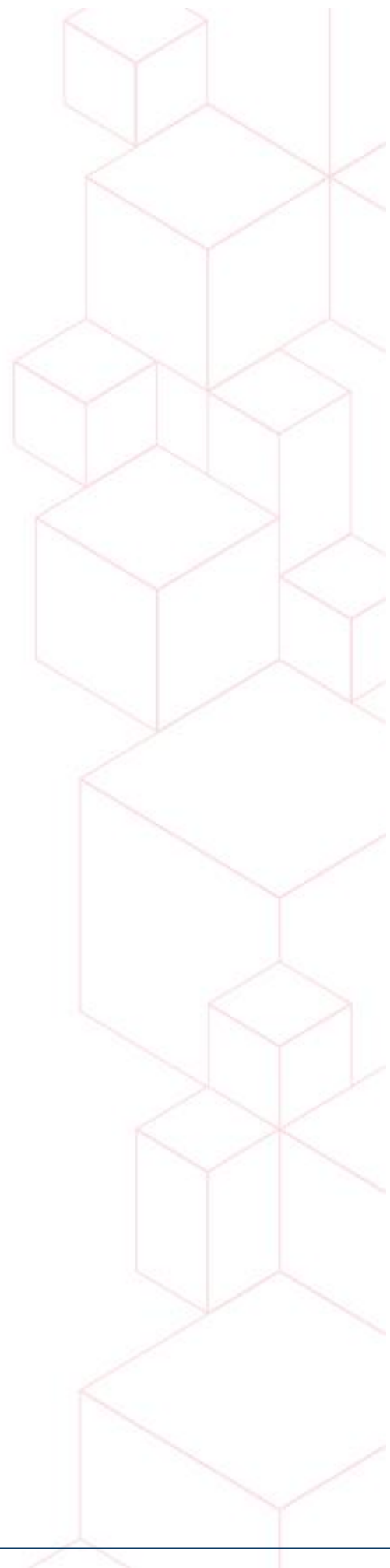
<https://www.youtube.com/watch?v=Y-zSNKX2Vcg>

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

Anexo 2

Ficha de Segurança

A ser disponibilizado.



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 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 5px;"> 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) </div>	(5678) Jurado 2 <input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/> (1357) Jurado 3 <input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/> (2468) Jurado 4 <input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	0

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	<input style="width: 80px; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
M2	2.00	Aspecto Mensurável 2 Descrição detalhada	Sim / Não	<input style="width: 80px; height: 20px;" type="text"/>	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>

6.00

Maximum Mark for Sub Criterion

Mark Awarded

Page 1 / 1 18-03-2019 15:07:31

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.

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).

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 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, supervisor de infraestruturas e concorrentes.

