

REGULAMENTO DA PROVA DE AVALIAÇÃO FINAL (PAF)

a) ENQUADRAMENTO LEGAL

A PAF assume o carácter de prova de desempenho profissional e consiste na realização, perante um júri tripartido de um ou mais trabalhos práticos, baseados nas atividades definidas para o perfil de competências visado, avaliando os conhecimentos e competências mais significativos.

b) NATUREZA E ÂMBITO

A prova de avaliação final é individual e avalia os conhecimentos e competências no âmbito da componente tecnológica: Serviço de Bar, Serviço de Bebidas, Cafeteria e Serviços Especiais e Serviço de Atendimento e Informação.

c) OBJECTIVOS

A prova de avaliação final tem como objetivo avaliar os domínios do saber-fazer, avaliar o desenvolvimento de capacidades e competências da componente tecnológica: Serviço de Bar, Serviço de Atendimento e Informação, Serviço de Bebidas e Cafeteria e Serviços Especiais.

d) ESTRUTURA DA PROVA

A prova consta de duas partes:

Grupo I

- Prova Teórica (questionário de 10 perguntas);

Grupo II

- Prova Prática (execução de uma bebidas simples, uma composição e um serviço de cafeteria mediante sorteio a partir de envelopes fechados).

e) CALENDARIZAÇÃO

A prova realizar-se-á após a conclusão Prática em Contexto de Trabalho. No dia 17 de Julho de 2012 irá realizar-se a prova escrita e no dia 18 a prova prática. Ambas as provas terão início às 10 horas. A prova prática é individual e tem a duração de cerca de 30 minutos (cada aluno).

f) LOCAL DE DESENVOLVIMENTO

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE EUGÉNIO DE CASTRO- Coimbra

Curso de Educação e Formação-Tipo3, Nível 2-Serviço de Bar

A prova escrita realizar-se-á na Escola Eugénio de Castro e a prova prática na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

g) ORIENTAÇÃO/ACOMPANHAMENTO

A prova é orientada e acompanhada por um júri composto por quatro elementos.

h) AVALIAÇÃO

- Grupo I (Prova Teórica): 40%
- Grupo II (Prova Prática): 60%

A conversão das percentagens em níveis é a seguinte:

- 1 a 19% = 1;
- 20 a 49% = 2;
- 50 a 69% = 3;
- 70 a 89% = 4;
- 90 a 100% = 5.

Os critérios de avaliação para cada pergunta da **prova teórica** são os seguintes:

- Resposta correta = 10 pontos;
- Resposta incorreta = 0 pontos

Os critérios de avaliação da **prova prática** são os seguintes:

- Conhecimento da ficha técnica e execução da Bebida Simples	(20 pontos);
- Conhecimento da ficha técnica e execução da Composição	(20 pontos);
- Conhecimento da composição e execução do Serviço de Cafeteria	(10 pontos);
- Higiene no trabalho	(10 pontos);
- Organização na mesa de trabalho	(10 pontos);
- Manuseamento do material	(10 pontos);
- Apresentação pessoal	(10 pontos);
- Facilidade de comunicação	(10 pontos).

Nota: A prova representa 30% da avaliação da Formação Prática em Contexto de Trabalho.

i) CONSTITUIÇÃO DO JÚRI

O júri da prova é constituído pelos seguintes elementos:

- O Coordenador de Curso - Maria de Fátima S. D. Patrão Ramos
- O Formador da Componente Tecnológica- Mário Alexandre Moreira de Sá
- Formadora Externa de Restauração e Bebidas- Carla Sofia Antunes Tavares
- Representante da Associação dos Industriais de Hotelaria, Restauração e Similares do Centro – António C. Sousa Martins

O Coordenador do Curso é o presidente do júri, tendo voto de qualidade em caso

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE EUGÉNIO DE CASTRO- Coimbra

Curso de Educação e Formação-Tipo3, Nível 2-Serviço de Bar

de empate nas votações.

j) COMPETÊNCIAS DO JÚRI

O júri é responsável pelo acompanhamento, avaliação e classificação da prova, bem como pela elaboração da ata de encerramento das provas de avaliação final. Compete-lhe ainda deliberar sobre as reclamações apresentadas, quando as houver.

Coimbra, 25 de Junho 2012

A Coordenadora do Curso de Educação e Formação de Serviço de Bar,

(Fátima Patrão)

O Diretor do Agrupamento de Escolas de Eugénio de Castro

(António Couceiro)

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE EUGÉNIO DE CASTRO- Coimbra

Curso de Educação e Formação-Tipo3, Nível 2-Serviço de Bar

Prova de Avaliação Final						
Área de Formação	Atividades Principais	Disciplinas Envolvidas	Duração Total da Prova	Estrutura total da prova	Estrutura da prova	Avaliação
811- Hotelaria e Restauração	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Organizar/preparar o serviço de bar ▪ Proceder ao acolhimento e atendimento de clientes individuais ou grupos ▪ Executar os diferentes serviços de bar, preparando e servindo bebidas simples, compostas e à mesa ou balcão ▪ Executar os serviços de cafetaria ▪ Efetuar o acompanhamento e a faturação do serviço prestado 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Qualidade Higiene e Segurança Alimentar/ Atendimento e Protocolo ▪ Serviço de Alimentos e Bebidas ▪ Serviço de Bebidas Compostas ▪ Serviço de Bebidas Simples ▪ Cafetaria e Serviços Especiais. 	<ul style="list-style-type: none"> • Parte I – Prova Teórica - 17 de julho – das 10 h às 11 horas • Parte II - Prova Prática- 18 de julho – início às 10h (a duração da prova de cada formando é de 30 minutos) 	Esta Prova é composta por 2 grupos. Consiste na realização de uma prova teórica e de uma prova prática. A prova é cotada de 0 a 100 pontos.	Grupo I (Prova Teórica) 40% Grupo II (Prova Prática) 60%	Prova Teórica <ul style="list-style-type: none"> • Resposta correta =10 pontos; • Resposta incorreta= 0 pontos Prova Prática <ul style="list-style-type: none"> • Conhecimento da ficha técnica e execução da Bebida Simples • Conhecimento da ficha técnica e execução da Composição • Conhecimento da composição e execução do Serviço de Cafetaria • Higiene no trabalho • Organização na mesa de trabalho • Manuseamento do material • Apresentação pessoal • Facilidade de comunicação

Coordenadora do Curso e Formador da Componente Tecnológica e Acompanhante de Estágio de Serviço de Bar

(Fátima Patrão)

(Mário Sá)