



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

OBSERVAÇÕES

Ponderação/ grau de importância das atividades profissionais:

As atividades profissionais podem assumir diferentes graus de importância no âmbito da Unidade Competência (UC), mediante a atribuição das seguintes ponderações:

- ❖ 1. atividade profissional importante;
- ❖ 2. atividade profissional muito importante;
- ❖ 3. atividade profissional nuclear/fundamental.

Nuclearidade das atividades profissionais:

As atividades profissionais com ponderação 3 (nucleares) assumem um caráter eliminatório para a validação da UC, ou seja, deverão ser obrigatoriamente validadas. As atividades nucleares são determinadas considerando o contributo/imprescindibilidade das mesmas para a validação da UC, para o resultado final/qualificação pretendida, bem como pertinência para os agentes do mercado de trabalho e imprescindibilidade no exercício da profissão.

No âmbito do processo de RVCC profissional, se um candidato não demonstrar que sabe executar uma atividade profissional nuclear, não será validada a UC à qual a mesma pertence, mesmo que demonstre que sabe executar as restantes atividades profissionais dessa UC.

Pontuação atribuída às atividades profissionais:

As atividades profissionais, objeto de demonstração e avaliação, devem ser pontuadas numa escala de 1 a 3, designadamente:

- ❖ 1. Não executa a atividade profissional;
- ❖ 2. Executa satisfatoriamente a atividade profissional;
- ❖ 3. Executa muito bem a atividade profissional.

O conjunto dos critérios de desempenho que integram cada uma das atividades profissionais expressam o nível aceitável e satisfatório de realização profissional, atendendo aos objetivos das organizações produtivas, fornecendo assim orientações para a avaliação da competência profissional. O indicador de avaliação associado a cada critério de desempenho tem por base uma escala graduada, pelo que o candidato é considerado competente quando tem, pelo menos, a pontuação 2 (desempenho aceitável/regulár/satisfatório).

Condições de certificação:

O RVCC profissional assenta num processo de avaliação, do qual resulta a validação e/ou não validação de UC, sendo que todas as UC que configuram o referencial deverão ser objeto de avaliação, não existindo atividades profissionais por avaliar.

As competências do candidato são avaliadas por UC (unidade mínima certificável), ficando a validação destas dependente da verificação, em simultâneo, das duas condições seguintes:

- ❖ A pontuação atribuída ao candidato em cada uma das atividades profissionais tem de ser igual ou superior a 2.
- ❖ A média ponderada das pontuações atribuídas ao somatório das atividades profissionais (nucleares e não nucleares) tem de ser igual ou superior a 2.

A obtenção da qualificação profissional e, por conseguinte, da certificação total está dependente da validação de todas as UC que configuram o referencial de RVCC profissional.



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

Unidade Competência 1 (Código UC9_3): Servir vinhos e outras bebidas simples e compostas

Associada ao Módulo Formativo 1 (Código MF9_3): Bebidas simples e compostas (150 Horas)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
1.1. Apresenta a garrafa de vinho identificando os tipos de castas para sua elaboração.	As empresas de restauração (UF1); O vinho na restauração (UF11); Carta de vinhos e outras bebidas (UF11); A ligação entre alimentos e outras bebidas (UF11)	2
1.2. Executa o serviço de vinhos seguindo as normas de protocolo de serviço.	O vinho na restauração (UF11); Carta de vinhos e outras bebidas (UF11); Abastecimento e conservação de vinhos (UF11)	3
1.3. Informa, aconselha e sugere vinhos e outras bebidas de acordo com a confeção do prato.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); O serviço de vinhos (UF11); A ligação entre alimentos e bebidas (UF11); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
1.4. Efetua a limpeza do espaço, dos utensílios e equipamentos utilizados, antes do serviço.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
1.5. Realiza a <i>mise-en-place</i> do bar.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza de instalações e equipamento de restauração (UF2); Processos de serviço em bar e mesa (UF11); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

1.6. Prepara e serve bebidas simples e compostas.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Preparação de bebidas simples - diferentes tipos de vinhos - (UF11); Bebidas combinadas, alcoólicas e não alcoólicas (UF11); Diferentes tipos de composições - <i>Cocktails</i> - (UF11); A qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
1.7. Efetua a limpeza do espaço e dos utensílios e faz a higienização dos equipamentos utilizados, pós serviço.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza de instalações e equipamento de restauração (UF2); Processos de serviço em bar e mesa (UF11); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

Unidade Competência 2 (Código UC10_3): Preparar refeições simples
Associada ao Módulo Formativo 2 (Código MF10_3): Refeições simples (130 Horas)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
2.1. Planeia o trabalho, os géneros e utensílios necessários à preparação e apresentação de refeições simples.	O Departamento de Cozinha (UF1); O Departamento de sala (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração (UF2); Qualidade na restauração (UF5); Equipamentos, ferramentas e utensílios de cozinha para bares e cafés (UF12); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
2.2. Efetua limpeza do espaço e higienização de produtos, utensílios e equipamentos utilizados antes do serviço.	O Departamento de sala (UF1); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Equipamentos, ferramentas e utensílios de cozinha para bares e cafés (UF12); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
2.3. Prepara os pequenos almoços.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração (UF2); Matérias-primas básicas de uso comum na preparação de refeições simples (UF12); Preparação e apresentação de elaborações culinárias básicas (UF12); Qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2).	3
2.4. Prepara aperitivos, canapés, sanduíches, pratos combinados e saladas.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração (UF2); Matérias-primas básicas de uso comum na preparação de refeições simples (UF12); Preparação e apresentação de elaborações culinárias básicas (UF12), Regeneração e conservação de alimentos em bares e cafés (UF12); Qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
2.5. Realiza o empratamento de refeições simples.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Preparação e apresentação de elaborações culinárias básicas (UF12); Qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

<p>2.6. Efetua o acondicionamento, conservação e regeneração de géneros alimentícios e elaborações culinárias.</p>	<p>Regeneração e acondicionamento de alimentos em bares e cafés (UF12); Qualidade na restauração (UF5)</p>	<p>2</p>
<p>2.7. Efetua limpeza do espaço, utensílios e equipamentos utilizados, pós serviço.</p>	<p>O Departamento de sala (UF1); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Equipamentos, ferramentas e utensílios de cozinha para bares e cafés (UF12); Higiene e segurança no trabalho (UF2)</p>	<p>2</p>



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

Unidade Competência 3 (Código UC11_3): Executar o serviço de sala

Associada ao Módulo Formativo 3 (Código MF11_3): Serviço de alimentos e bebidas (250 Horas)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
3.1. Planeia o trabalho e organiza os equipamentos, utensílios e artigos necessários à preparação da sala para a abertura ao público.	O Departamento de Cozinha (UF1); O Departamento de sala (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Gestão da água e da energia em estabelecimentos de restauração (UF2); Qualidade na restauração (UF5); O restaurante (UF13); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
3.2. Efetua limpeza do local, mobiliário, equipamentos, utensílios e artigos, antes do serviço.	O Departamento de sala (UF1); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); O restaurante (UF13); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
3.3. Realiza as operações de montagem de mobiliário, elementos de apoio, utensílios e outros instrumentos.	As empresas de restauração (UF1); O departamento de sala (UF1); Segurança e situações de emergência na atividade de restauração (UF2); O restaurante (UF13); Qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
3.4. Recebe e encaminha os clientes para a sala.	O Departamento de sala (UF1); O atendimento ao cliente na restauração (UF14); A comunicação em restauração (UF14); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
3.5. Informa e aconselha os clientes acerca da oferta gastronómica.	O Departamento de sala (UF1); Serviço em restaurante (UF13); O atendimento ao cliente na restauração (UF14); A comunicação em restauração (UF14); A venda na restauração (UF14)	2
3.6. Regista o pedido do cliente e transmite-o à equipa.	O Departamento de sala (UF1); Serviço em restaurante (UF13); O atendimento ao cliente na restauração (UF14); A comunicação em restauração (UF14)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

3.7. Efetua o serviço junto do cliente.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2), Serviço em restaurante (UF13); Serviço em bares e cafés (UF13); O atendimento ao cliente na restauração (UF14); A comunicação em restauração (UF14); Qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
3.8. Recolhe e transporta os materiais de volta para a Copa.	O Departamento de Cozinha (UF1); O Departamento de sala (UF1); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Incidência ambiental da atividade de restauração (UF2); Serviço em restaurante (UF13); Qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
3.9. Gere reclamações de clientes.	O Atendimento ao cliente na restauração (UF14); A comunicação em restauração (UF14); A qualidade na restauração (UF5)	2
3.10. Procede à faturação e cobrança do serviço prestado.	A qualidade na restauração (UF5); Faturação em restauração (UF13); Fechos de serviços em restauração (UF13); Pós-serviço (UF13); A venda na restauração (UF14)	2
3.11. Despede do cliente e acompanha-o à saída.	O Atendimento ao cliente na restauração (UF14); A qualidade na restauração (UF5); A venda na restauração (UF14); A comunicação em restauração (UF14)	2
3.12. Realiza o diário da produção do dia.	A qualidade na restauração (UF5); Faturação em restauração (UF13); Fechos de serviços em restauração (UF13)	2
3.13. Efetua limpeza do local, mobiliário, equipamentos, utensílios e artigos, pós serviço.	O Departamento de sala (UF1); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); O restaurante (UF13); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

Unidade Competência 4 (Código UC12_3): Executar serviços de eventos em restauração
Associada ao Módulo Formativo 4 (Código MF12_3): Serviço de eventos em restauração (150 Horas)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
4.1. Organiza e planifica serviços especiais na restauração.	As empresas de restauração (UF1); O Departamento de cozinha (UF1); O Departamento de sala (UF1); Segurança e situações de emergência na atividade de restauração (UF2); Instalações e equipamentos básicos para serviços especiais e eventos em restauração (UF15); Serviços especiais em restauração (UF15); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
4.2. Organiza o espaço do evento.	Serviços especiais em restauração (UF15); Decoração e montagem de expositores para serviços gastronómicos e eventos (UF15)	2
4.3. Efetua o abastecimento de equipamentos e mobiliários necessários ao evento.	Serviços especiais em restauração (UF15); Outros eventos em restauração (UF15); Qualidade na restauração (UF5); Boas práticas ambientais nos processos produtivos de estabelecimentos de restauração (UF2); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
4.4. Efetua limpeza das instalações, equipamentos e utensílios utilizados antes do serviço.	Manuseio e manutenção básica de equipamentos e maquinaria (UF15); Qualidade na restauração (UF5); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
4.5. Efetua a montagem do mobiliário e dos utensílios da sala.	Serviços especiais em restauração (UF15); Decoração e montagem de expositores para serviços gastronómicos e eventos (UF15); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
4.6. Efetua a preparação dos expositores de alimentos e bebidas e outros equipamentos.	Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Instalações e equipamentos básicos para serviços especiais e eventos em restauração (UF15); Serviços especiais em restauração (UF15); Decoração e montagem de expositores para serviços gastronómicos e eventos (UF15); Qualidade na restauração (UF5); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	3
4.7. Realiza a decoração da sala.	O Departamento de sala (UF1); Serviços especiais em restauração (UF15); Decoração e montagem de expositores para serviços gastronómicos e eventos (UF15); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

4.8. Realiza o acondicionamento de utensílios, recipientes e bens.	Manuseio e manutenção básica de equipamentos e maquinaria (UF15); Qualidade na restauração (UF5); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
4.9. Realiza o diário da produção do dia e elabora a faturação.	Qualidade na restauração (UF5); Serviços especiais em restauração (UF15); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2
4.10. Efetua limpeza das instalações e dos equipamentos e utensílios utilizados pós serviço.	Manuseio e manutenção básica de equipamentos e maquinaria (UF15); Qualidade na restauração (UF5); Higiene alimentar e manipulação de alimentos (UF2); Limpeza de instalações e equipamentos de restauração (UF2); Higiene e segurança no trabalho (UF2)	2



REFERENCIAL DE RECONHECIMENTO, VALIDAÇÃO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAL - RVCC PRO

Qualificação Profissional: HRT003_3 | Serviço de Alimentos e Bebidas

Família Profissional: HRT | Hotelaria, Restauração e Turismo

Nível: 3

Ocupações e postos de trabalho relacionados: 5131 Empregado de Mesa
5132 Empregado de Bar

Unidade Competência 5 (Código UC13_3): Comunicar em inglês, com um nível de desempenho independente no serviço de restauração
Associada ao Módulo Formativo 5 (Código MF13_3): Inglês profissional para os serviços de restauração (150 horas)

Atividades Profissionais	Conhecimentos	Ponderação
5.1. Efetua o acolhimento ao cliente respondendo as solicitações específicas em inglês.	Atendimento ao cliente, em inglês, no serviço de restauração (MF13_3); Atendimento ao cliente, em inglês, relativamente à oferta gastronómica (MF13_3)	2
5.2. Presta informações sobre a oferta gastronómica e os serviços de alimentos e bebidas em inglês.	Atendimento ao cliente, em inglês, relativamente à oferta gastronómica (MF13_3)	2
5.3. Efetua a redação de documento acerca das reversas e oferta gastronómica do estabelecimento e preços da mesma em inglês.	Atendimento ao cliente, em inglês, no serviço de restauração (MF13_3); Atendimento ao cliente, em inglês, relativamente à oferta gastronómica (UC13_3)	3
5.4. Interpreta e resolve queixas e reclamações em inglês.	Atendimento ao cliente, em inglês, no serviço de restauração (MF13_3)	3
5.5. Presta informações sobre faturação em inglês.	Atendimento ao cliente, em inglês, no serviço de restauração (MF13_3) Atendimento ao cliente, em inglês, relativamente à oferta gastronómica (MF13_3)	2
5.6. Despede dos clientes em inglês.	Atendimento ao cliente, em inglês, no serviço de restauração (MF13_3); Atendimento ao cliente, em inglês, relativamente à oferta gastronómica (MF13_3)	2