

## **GARÇOM**

1. Demonstrar conhecimento sobre os diversos tipos de pratos, talheres, copos e guardanapos, montando adequadamente uma mesa para uma refeição (almoço ou jantar).
2. Durante um jantar da seção ou do grupo escoteiro, capacitar a sua matilha, patrulha ou seção para organizar o local, colocar a mesa e servir a refeição e bebidas aos convidados.
3. Servir adequadamente à francesa seguindo a ordem de prioridade ao servir.
4. Listar as boas características e atitudes de um garçom, comim e maitre.
5. Planejar e executar uma festividade da seção (almoço ou jantar), envolvendo outros convidados, considerando o tipo de refeição que será servida, organização/decoração do local, envio de convites, objetivo econômico, etc.
6. Servir em bandeja: bebidas, refeições e outros, além de conhecer a rotina e condutas esperadas de um garçom.
7. Demonstrar como realizar o atendimento a pequenos acidentes em estabelecimentos, tais como: pequenos cortes, queimaduras, etc.
8. Demonstrar 5 ações de higiene pessoal e outras 5 ações no preparo de gêneros alimentícios. Demonstrar como realizar a remoção de manchas em vestuário de clientes.
9. Exercer a função de garçom, comim ou semelhante em 3 eventos realizados no grupo escoteiro, na sua seção ou em outra associação/clube.