

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

DEPARTAMENTO CURRICULAR: Escolha um item.

GRUPO DISCIPLINAR: 997

DISCIPLINA: Serviço de restaurante/bar

ANO: 3º

CURSO TÉCNICO DE: Restaurante/Bar

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO%	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
Conhecimento	Compreensão	30%	Reconhecer o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística.	Grelhas de registo – valorização do trabalho
			Identificar a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar. Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar. Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar. Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. Aplicar as regras profissionais em contexto de trabalho. Cumprir normas de higiene e segurança.	do aluno em sala de aula Rubricas de avaliação Apresentações orais Trabalhos de projeto Testes Trabalhos de pesquisa Pesquisa e seleção de informação Manuseamento de
Resolução de problemas	Interpretação da informação	35%	Planear e preparar o serviço de restaurante/bar Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar. Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.	instrumentos/equipamentos
	Planeamento e execução		Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas. Executar confeções de sala e arte cisória.	Resolução de problemas Autoavaliação Actividades práticas individuais e/ou em

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO%	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
	Espírito crítico Criatividade		Planear e executar os diferentes serviços especiais. Faturar os serviços prestados. Controlar custos de alimentos e custos de bebidas. Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar. Atender e resolver reclamações de clientes. Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida	pequenos grupos Aplicar as técnicas de planeamento da produção e serviço Cumprir as normas de higiene e segurança
<b>Comunicação</b>	Comunicação verbal e não verbal	15%	- Revelar capacidade de iniciativa, criatividade, inovação, organização, responsabilidade e autonomia;	
	Capacidade de argumentação/sentido crítico		- Revelar capacidade de participação, intervenção e aplicação de conhecimentos em diversos contextos e a novas situações; - Planificar estratégias de investigação e de pesquisa a realizar online;	
<b>Desenvolvimento pessoal e interpessoal</b>	Responsabilidade	20	De acordo com o perfil de aprendizagens definido no referencial de avaliação do agrupamento	
	Autonomia			
	Autorregulação			
	Relacionamento interpessoal			