

Critérios Específicos de Avaliação e Classificação

Disciplina: Gestão e Controlo

Cursos Profissionais de Técnico de Cozinha e Pastelaria Técnico de Restaurante e Bar

Ano letivo: 2025 / 2026

2º e 3º Anos

Aprendizagens e competências a desenvolver

<p>Conhecimento Comunicação Resolução de Problemas Pensamento Crítico e Criativo</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conhecer a profissão de técnico de restaurante e bar e respetivas hierarquias e relações de trabalho; ▪ Conhecer a importância do trabalho em equipa da sua coordenação e organização, bem como as relações entre equipas de trabalho; ▪ Gerir os mecanismos de stock; ▪ Conhecer os fundamentos do empreendedorismo e da procura ativa de emprego ▪ Conhecer as ferramentas de comunicação; ▪ Conhecer os conceitos e princípios do turismo inclusivo.
--	--

	Domínios	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
Crítérios Transversais	Conhecimento	40%	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teste escrito; ▪ Avaliação de trabalhos individuais e de grupo; ▪ Avaliação continua.
	Comunicação	20%	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Teste escrito; ▪ Apresentação de trabalhos individuais e de grupo.
	Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	20%	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trabalhos individuais e de grupo.

	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
Crítérios Transversais	Responsabilidade, Autonomia, Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal	20%	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fichas de registo de avaliação continua.
	Responsabilidade e Autonomia		
	Participação e Colaboração Respeito pela diferença e pelos outros		

MODALIDADES DE AVALIAÇÃO

- Diagnóstica
- Formativa
- Sumativa

PROCESSOS E INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO ⇒ **diversificados e utilizados em momentos formais e informais de avaliação**

- O desempenho dos alunos, registado nos diferentes instrumentos de avaliação, será expresso por uma menção qualitativa e quantitativa (arredondado às décimas).