

**Critérios Específicos de Avaliação e Classificação**
**Ensino Profissional**  
**Ano letivo: 2023 / 2024**
**Disciplina: Serviço de Restaurante e Bar**
**1º, 2º e 3º Ano**
**Aprendizagens e competências a desenvolver**

<b>Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Acolhimento e atendimento do cliente</li> <li>- Realizar todas as tarefas de mise-en-place inerentes ao serviço de restaurante / bar</li> <li>- Planear e executar serviço de restaurante / bar</li> <li>- Planear e executar o serviço de vinhos e serviço de bebidas simples e compostas</li> <li>- Planear e executar os serviços especiais de restaurante / bar</li> <li>- Coordenar as atividades das equipas de trabalho de restaurante / bar</li> <li>- Conhecer e aplicar as normas de Higiene Saúde e segurança no trabalho</li> </ul>
------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
----------	-------------	---------------------------------------------------

<b>Crítérios Transversais</b>	<b>Conhecimento</b>	<b>40%</b>	- Teste Prático, Teste escrito, Avaliação prática em contexto de sala de aula
	<b>Comunicação</b>	<b>20%</b>	- Teste Prático, Teste escrito, Avaliação prática em contexto de sala de aula, avaliação da comunicação não verbal em serviço prática real
	<b>Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo</b>	<b>20%</b>	- Prática em contexto de sala de aula

Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
------------	------------	---------------------------------------------------

<b>Crítérios Transversais</b> <b>Responsabilidade, Autonomia Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal</b>	Responsabilidade e Autonomia	<b>20%</b>	<b>Avaliação prática em contexto de sala de aula e prática real</b>
	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 descritiva e quantitativa (arredondado às décimas).