

**Critérios Específicos de Avaliação e
Classificação**
Disciplina: Serviço de Restaurante e Bar
**Ensino Profissional
Ano letivo: 2025 / 2026**
1º, 2º e 3º Ano
Aprendizagens e competências a desenvolver

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

	Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
Critérios Transversais	Conhecimento	40%	- Teste Prático, Teste escrito, Avaliação prática em contexto de sala de aula
	Comunicação	20%	- Teste Prático, Teste escrito, Avaliação prática em contexto de sala de aula, avaliação da comunicação não verbal em serviço prática real
	Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	20%	- Prática em contexto de sala de aula

	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
Critérios Transversais Responsabilidade, Autonomia Desenvolvimento Pessoal e Interpessoal	Responsabilidade e Autonomia	20%	Avaliação prática em contexto de sala de aula e prática real
	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).