



Critérios de Avaliação das disciplinas técnicas do Curso CEF de Restaurante/Bar



A avaliação nas disciplinas técnicas dos Cursos CEF de Restaurante/Bar efetua-se de acordo com as Aprendizagens Essenciais e com o Perfil do Aluno à Saída da Escolaridade Obrigatória. Os critérios de avaliação incidem sobre domínios dos Programas das UFCD, em articulação com as Áreas de Competências do *Perfil dos Alunos* (ACPA), tendo como referência os Critérios Gerais de Avaliação do Agrupamento.

Critérios Gerais do AEC	Domínios e ponderações	Critérios Específicos	NÍVEIS E DESCRITORES DE DESEMPENHO			
			MUITO BOM	BOM	SUFICIENTE	INSUFICIENTE
Conhecimento	Conhecimento científico/ Tecnológico (40%)	<p>Conhecer, compreender e aplicar aprendizagens e procedimentos.</p> <p>Conhecer técnicas de trabalho de restaurante, bar.</p>	<p>Apropria-se, sempre ou quase sempre, das aprendizagens previstas na disciplina, desenvolvendo raciocínios claros e aplicando os conhecimentos previamente adquiridos na resolução de problemas.</p>	<p>Apropria-se, frequentemente, das aprendizagens previstas na disciplina, desenvolvendo raciocínios claros e aplicando os conhecimentos previamente adquiridos na resolução de problemas.</p>	<p>Apropria-se, por vezes, das aprendizagens previstas na disciplina, desenvolvendo raciocínios claros e aplicando os conhecimentos previamente adquiridos na resolução de problemas.</p>	<p>Raramente consegue apropriar-se das aprendizagens previstas na disciplina</p>
Comunicação	Linguagem e Comunicação (15%)	<p>Expressar-se, com clareza e rigor técnico, em diferentes contextos.</p>	<p>Exprime-se, sempre ou quase sempre, de forma organizada, clara e com rigor técnico, nos diferentes contextos de comunicação.</p>	<p>Exprime-se, frequentemente, de forma organizada, clara e com rigor técnico, nos diferentes contextos de comunicação.</p>	<p>Exprime-se, por vezes, de forma organizada, clara e com rigor técnico, nos diferentes contextos de comunicação.</p>	<p>Raramente se exprime de forma organizada, clara e com rigor técnico, nos diferentes contextos de comunicação.</p>
Pensamento crítico e criatividade	Aplicação do conhecimento técnico e interpretação de dados/ resultados (20%)	<p>Planear, coordenar e executar o serviço de restaurante, bar, respeitando as normas de higiene e segurança, com vista a garantir um serviço de qualidade.</p> <p>Desenvolver ideias/ produtos /projetos criativos e inovadores</p>	<p>Sempre ou quase sempre, executa o serviço de restaurante, bar, respeitando as normas de higiene e segurança.</p> <p>Desenvolve sempre ou quase sempre, ideias/projetos/ produtos, criativos e inovadores de forma exemplar.</p>	<p>Frequentemente, executa o serviço de restaurante, bar, respeitando as normas de higiene e segurança.</p> <p>Desenvolve frequentemente ideias/projetos/produtos criativos e inovadores de forma exemplar.</p>	<p>Por vezes, executa o serviço de restaurante, bar, respeitando as normas de higiene e segurança.</p> <p>Desenvolve, por vezes, ideias/projetos/ produtos criativos e inovadores de forma exemplar.</p>	<p>Raramente executa o serviço de restaurante, bar, respeitando as normas de higiene e segurança.</p> <p>Raramente desenvolve ideias/ projetos/produtos criativos e inovadores de forma exemplar.</p>
Cidadania	Saber ser e Saber estar (25%)	<p>Evidenciar comportamentos de respeito pelos outros, de ajuda e colaboração, promovendo a saúde e o bem-estar comuns de forma responsável.</p>	<p>Adota, sempre ou quase sempre, comportamentos responsáveis, que promovem a saúde e o bem-estar pessoal e do outro, numa perspetiva de intervenção solidária.</p>	<p>Adota, frequentemente, comportamentos responsáveis, que promovem a saúde e o bem-estar pessoal e do outro, numa perspetiva de intervenção solidária.</p>	<p>Adota, por vezes, comportamentos responsáveis, que promovem a saúde e o bem-estar pessoal e do outro, numa perspetiva de intervenção solidária.</p>	<p>Raramente adota comportamentos responsáveis, que promovem a saúde e o bem-estar pessoal e do outro, numa perspetiva de intervenção solidária.</p>

Instrumentos de recolha de informação e/ou de avaliação: Fichas de avaliação das aprendizagens; Trabalho prático e/ou relatório de atividades; Trabalhos de pesquisa, individuais ou em grupo; Apresentações orais / multimédia/exposições; Fichas de Trabalho; Registos de observação; Registos de autoavaliação e de heteroavaliação