CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - CEF BAR - TIPO 2

Disciplina: Serviço de Restauração e Bar – Formador: Tiago Laginha

Curso Educação e Formação/ CEF - Restaurante/Bar T2 - Ano letivo: 2026-2027

Competências do Perfil do Aluno a desenvolver:		**Perfis**				
		Muito Bom	Bom	Suficiente	Insuficiente	Muito Insuficiente
		Níveis				
		(5)	(4)	(3)	(2)	(1)
		Descritores				
		Desenvolve plenamente ou quase plenamente as competências previstas, revelando progresso total ou quase total dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com muita frequência as competências previstas, revelando progresso significativo dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com frequência as competências previstas, revelando progresso parcial dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com pouca frequência as competências previstas, revelando pouco progresso dentro dos parâmetros definidos.	Raramente ou nunca desenvolve as competências previstas, não revelando evidências de progresso dentro dos parâmetros definidos.
Domínios de Avaliação/Áreas de Competências						
		ESTES CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO SERÃO APLICADOS UFCD´S INERENTES Á DISCIPLINA				
CONHECIMENTOS/CAPACIDADES (60%)	**A. Linguagens e textos B. Informação e comunicação C. Raciocínio e resolução de problemas D. Pensamento crítico e criativo E. Saber científico, técnico e tecnológico**	**Saber científico, técnico e tecnológico (40%)**	• Identificar os tipos de bebidas. • Reconhecer os métodos de serviços e suas fórmulas diversificadas. • Preparar e executar o serviço de mesa e bar, bem como cozinha e pastelaria basica. • Apresentar a carta de vinhos, fornecendo informações e sugestões. • Preparar, apresentar e servir bebidas simples. • Identificar e executar as várias técnicas de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar. • Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.				
		Raciocínio e resolução de problemas (10%)	• Calcular capitações adequadas ao serviço de bebidas simples. • Atender e registar os pedidos, encaminhá-los e articular com o serviço e secção abastecedora. • Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.			
		Informação e comunicação (10%)	• Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar. • Interpretação de informação, comunicação oral e escrita. • Comunicar com o cliente, com vista à otimização do atendimento e à qualidade do serviço prestado.			

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO - CEF BAR - TIPO 3

ATITUDES (40%)	**F. Relacionamento interpessoal** **G. Desenvolvimento pessoal e autonomia**	**Responsabilidade 10%** **Empenho e interesse 15%** **Comportamento 15%**	• Utilizar conhecimentos de forma autónoma e persistente. • Avaliar o próprio trabalho para identificar progressos, lacunas e dificuldades na sua aprendizagem. • Revelar espírito de iniciativa. • Participar e empenhar-se na realização das tarefas propostas. • Intervir de forma adequada. • Cooperar com colegas e professores; • Respeitar as regras de comportamento em contexto de sala de aula; • Demonstrar rigor e empenho no trabalho.