



CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

DISCIPLINA: RESTAURANTE E BAR

ANO LETIVO: 2022 | 2023

DOMÍNIOS	DESCRITORES	PONDERAÇÃO	INSTRUMENTOS
ATIVIDADES PRÁTICAS/ APTIDÃO TÉCNICA PROFISSIONAL	<ul style="list-style-type: none"> -Conhece e cumpre as normas de higiene e segurança estabelecidas para o desenvolvimento de atividades em contexto de aula e meio escolar; -Desempenha as diferentes técnicas de serviço de restaurante e bar (atendimento, criatividade, transporte de materiais); -Identifica e executa tarefas segundo as metodologias de trabalho, (manuseamento de utensílios, equipamentos e maquinaria afetos ao serviço); -Interage com outros em projetos e atividades socioculturais, com partilha de conhecimentos e experiências práticas; -Reconhece a importância das funções e responsabilidades do profissional de restaurante e bar. 	50 (CC 40- AT 10)	Testes de Avaliação: Fichas de observação (apresentações práticas individuais). Trabalhos de grupo em sala e no exterior (atividades escolares). Relatórios de atividades (visitas de estudo, palestras, visualização de filmes).
APTIDÃO PROFISSIONAL	<ul style="list-style-type: none"> -Demonstra responsabilidade; -É assiduo e pontual; -Adequa comportamentos e cumpre regras (indumentária, apresentação pessoal); -Empenha-se de forma ativa e autónoma no seu processo educativo; -Coopera com os outros e interage com tolerância. -Tem intervenções pertinentes. 	25 (CC 20- AT 5)	Registos de Ocorrências Autoavaliação.
TRATAMENTO DE INFORMAÇÃO/ UTILIZAÇÃO DE FONTES - seleção, compreensão e interpretação da informação escrita e visual.	<ul style="list-style-type: none"> Seleciona informação adequada aos temas em estudo. - Interpreta documentos com linguagens e mensagens diversificadas (textos, imagens, mapas, tabelas cronológicas, gráficos e quadros). - Mobiliza conhecimentos de realidades profissionais, nomeadamente, enogastronomia (alimentação, roteiros turísticos), com dimensão sociocultural; - Integra informação relevante dos documentos analisados para fundamentar aspectos solicitados. - Realiza trabalhos simples de pesquisa, individualmente ou em grupo, de forma autónoma e empenhada. 	25 (CC 20- AT 5)	Questões-Aula Fichas de trabalho Trabalhos de grupo/pares Trabalhos de investigação/pesquisa e respetiva apresentação oral. Ferramentas on line Autoavaliação. Trabalhos interdisciplinares e DAC.