

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO – Currículo ao abrigo do Dec. Lei 55/2018

Ensino Profissional – Ano letivo 2022/2023

Departamento Curricular: Ciências Sociais e Humanas

Disciplina: SERVIÇOS DE RESTAURANTE E BAR

Domínios	Descritores de Desempenho	Fator de Ponderação
I - Conceitos e teorias específicas da disciplina	<ul style="list-style-type: none"> • Adquirir instrumentos para compreender as regras e dinâmicas da restauração assim como técnicas e serviços; • Compreende as funções específicas do empregado de mesa/bar e a utilização de instrumentos e ferramentas; 	25%
II - Tratamento da Informação/Utilização de dados	<ul style="list-style-type: none"> • Pôr em prática as regras e dinâmicas da restauração assim como técnicas e serviços; • Demonstra as funções específicas do empregado de mesa/bar e a utilização de instrumentos e ferramentas; 	60%
III - Desenvolvimento pessoal e interpessoal	<ul style="list-style-type: none"> • Cumpre regras de interação social; • É responsável; • Evidencia espírito de colaboração, cooperação e interajuda; • Respeita os outros. 	15%
Instrumentos de Avaliação		
Testes escritos Testes Práticos Serviços Práticos Trabalhos individuais/grupo Debates/Questões orais (vídeos temáticos, textos, notícias, etc)		

Aprovado em reunião de Departamento Curricular de 4 de outubro

Aprovado em reunião de Pedagógico de 10 de outubro