

ANO LETIVO 2023/2024

GRUPO DE RECRUTAMENTO 430 – ECONOMIA E CONTABILIDADE

REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO

<p>Critérios gerais de avaliação do agrupamento:</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Resolução de problemas; ● Comunicação; ● Conhecimento; ● Criatividade; ● Relacionamento Interpessoal; ● Desenvolvimento Pessoal e Autonomia; ● Pesquisa e Tratamento da Informação.
---	---

Critérios de avaliação

Anos de escolaridade: 10º/11/12º ano Curso Profissional: Técnico de Restaurante/Bar Disciplina: Serviço Restaurante/Bar

UFCD	Domínios de Avaliação/Áreas de Competências	Ponderação	Processos de recolha
<p><i>UFCD 8334 – Teoria do Serviço de Bebidas</i> <i>UFCD 8337 – Vinhos de Portugal e do mundo</i></p>	<p>Saber científico, técnico e tecnológico</p> <p>Pensamento crítico e pensamento criativo</p>	<p>30%</p> <p>25%</p>	<p>(Mínimo 2 por ufdc)</p> <p>Intervenções orais e escritas</p> <p>Trabalhos de pesquisa</p> <p>Trabalhos individuais e/ou em grupo</p> <p>Questões em aula</p>

	<p>Informação e comunicação</p> <p>Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia</p>	<p>30%</p> <p>15%</p>	<p>Fichas de trabalho</p> <p>Fichas de avaliação</p> <p>Questionários</p> <p>Grelhas de observação</p> <p>Grelhas de autoavaliação</p> <p>Grelhas de hétero avaliação</p> <p>Participação em Projetos</p> <p>Elaboração de Projetos</p>
<p><i>UFCD 8288 – Mise en place e técnicas de serviço</i></p> <p><i>UFCD 3353 – Serviço de pequenos-almoços</i></p> <p><i>UFCD 8335 – Serviço de Bar</i></p> <p><i>UFCD 8297 – Preparações e confecções básicas de cozinha</i></p> <p><i>UFCD 8332 – Confeções de sala</i></p> <p><i>UFCD 8333 – Arte Cítrica</i></p> <p><i>UFCD 8336 - Serviço de Vinhos – Preparação e Execução</i></p> <p><i>UFCD 8339 – Serviço Casual de Restaurante</i></p> <p><i>UFCD 8271 – Serviço de Restaurante/Bar – Serviços Especiais.</i></p> <p><i>UFCD 8283 – Organização da Cozinha</i></p> <p><i>UFCD 8338 – Execução do serviço de restaurante/bar</i></p> <p><i>UFCD 8340 – Serviço clássico de restaurante</i></p>	<p>Saber científico, técnico e tecnológico</p> <p>Pensamento crítico e pensamento criativo</p> <p>Informação e comunicação</p> <p>Consciência e domínio do corpo</p> <p>Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia</p>	<p>30%</p> <p>25%</p> <p>15%</p> <p>15%</p> <p>15%</p>	<p>(Mínimo 2 por ufcd)</p> <p>Intervenções orais e escritas</p> <p>Trabalhos de pesquisa.</p> <p>Trabalhos individuais e/ou em grupo</p> <p>Questões em aula</p> <p>Fichas de trabalho</p> <p>Fichas de avaliação</p> <p>Questionários</p> <p>Grelhas de observação</p> <p>Grelhas de autoavaliação</p> <p>Grelhas de hétero avaliação</p>

<p><i>UFCD 8341 – Serviço fine dining</i></p> <p><i>UFCD 8342 – Serviço de bebidas simples</i></p> <p><i>UFCD 8343 – Serviço de bebidas compostas</i></p> <p><i>UFCD 8282 – Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo</i></p>			<p>Participação em Projetos</p> <p>Elaboração de Projetos</p> <p>Simulações práticas</p>
---	--	--	--

Perfis de desempenho

GRAUS DE CONSECUÇÃO				
MUITO BOM	BOM	SUFICIENTE	INSUFICIENTE	
[18-20]	[14-17]	[10-13]	[8-9]	[0 -7]
Sempre ou quase sempre desenvolve 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 E DESCRITORES				
<i>UFCD 8334 – Teoria do Serviço de Bebidas</i>				
<i>UFCD 8337 – Vinhos de Portugal e do mundo</i>				
Saber científico, técnico e tecnológico.	<ul style="list-style-type: none"> ● Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança. ● Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria. ● Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas. ● Executar confeções de sala e arte cisória. ● Executar os diferentes serviços especiais. ● Faturar os serviços prestados. ● Controlar custos de alimentos e custos de bebidas. ● Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos. ● Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida. 			
Pensamento crítico e pensamento criativo	<ul style="list-style-type: none"> ● Argumenta e justifica de forma correta e criativa. ● Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança. ● Planear os diferentes serviços especiais 			

<p>Informação e comunicação</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Atender e resolver reclamações de clientes. ● Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar. ● Interpretação de informação, comunicação oral e escrita.
<p>Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Intervém de forma adequada; ● Respeita o outro; ● Demonstra rigor, empenho e autonomia no trabalho.
<p><i>UFCD 8288 – Mise en place e técnicas de serviço</i></p> <p><i>UFCD 3353 – Serviço de pequenos-almoços</i></p> <p><i>UFCD 8335 – Serviço de Bar</i></p> <p><i>UFCD 8297 – Preparações e confeções básicas de cozinha</i></p> <p><i>UFCD 8332 – Confeções de sala</i></p> <p><i>UFCD 8333 – Arte Cisória</i></p> <p><i>UFCD 8336 - Serviço de Vinhos – Preparação e Execução</i></p> <p><i>UFCD 8339 – Serviço Casual de Restaurante</i></p> <p><i>UFCD 8271 – Serviço de Restaurante/Bar – Serviços Especiais.</i></p> <p><i>UFCD 8283 – Organização da Cozinha</i></p> <p><i>UFCD 8338 – Execução do serviço de restaurante/bar</i></p> <p><i>UFCD 8340 – Serviço clássico de restaurante</i></p> <p><i>UFCD 8341 – Serviço fine dining</i></p> <p><i>UFCD 8342 – Serviço de bebidas simples</i></p> <p><i>UFCD 8343 – Serviço de bebidas compostas</i></p> <p><i>UFCD 8282 – Flair Bartender – animação, exibição e espetáculo</i> Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.</p>	
<p>Saber científico, técnico e tecnológico</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança. ● Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria. ● Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas. ● Executar confeções de sala e arte cisória. ● Executar os diferentes serviços especiais. ● Faturar os serviços prestados. ● Controlar custos de alimentos e custos de bebidas. ● Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.

	<ul style="list-style-type: none">• Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
Pensamento crítico e pensamento criativo	<ul style="list-style-type: none">• Argumenta e justifica de forma correta e criativa.• Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.• Planear os diferentes serviços especiais Atender e resolver reclamações de clientes.• Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.• Interpretação de informação, comunicação oral e escrita.
Informação e comunicação	<ul style="list-style-type: none">• Atender e resolver reclamações de clientes.• Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.• Interpretação de informação, comunicação oral e escrita.
Sensibilidade estética e artística	<ul style="list-style-type: none">• Reconhece as especificidades e os objetivos das manifestações culturais;• Mobiliza técnicas e recursos.
Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia	<ul style="list-style-type: none">• Intervém de forma adequada;• Respeita o outro;• Demonstra rigor, empenho e autonomia no trabalho.

Aprovado pelo Grupo de Recrutamento 430 – Economia e Contabilidade em reunião de **05 /07/2023**.