



ANO LETIVO 2024/2025

GRUPO DE RECRUTAMENTO 430 – ECONOMIA E CONTABILIDADE

REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO

| | |
|--|---|
| Critérios gerais de avaliação do agrupamento: | <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: 9.º ano

Curso: CEF T3

Disciplina: Serviço de Cafeteria, Balcão e Mesa

| Elenco Modular/UCFD | Domínios de Avaliação/Áreas de Competências | Ponderação | Processos de recolha |
|--|---|--|--|
| <p>UFCD 7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração</p> <p>UFCD 7297 - Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios</p> <p>UFCD 7298 - Turismo inclusivo na restauração</p> <p>UFCD 3299 - Cozinha – Organização e Funcionamento</p> <p>UFCD 8212 - Operações de Cálculo e Unidades de Medida</p> <p>UFCD 3334 – Requisições, controlo de custos e faturação de serviços</p> <p>UFCD 8267 – Aperitivos sólidos e produtos de cafeteria</p> <p>UFCD 8268 – Refeições ligeiras</p> <p>UFCD 8218 – Língua inglesa – informação turística da região.</p> | <p>Saber científico, técnico e tecnológico</p> <p>Pensamento crítico e pensamento criativo</p> <p>Informação e comunicação</p> <p>Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia</p> | <p>30%</p> <p>25%</p> <p>30%</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 hetero avaliação</p> <p>Participação em Projetos</p> <p>Elaboração de Projetos</p> |

Perfis de desempenho

GRAUS DE CONSECUÇÃO

| MUITO BOM | BOM | SUFICIENTE | INSUFICIENTE | |
|--|---|---|---|---|
| 5 | 4 | 3 | 2 | 1 |
| 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

UFCD 7731 - Higiene e Segurança Alimentar na Restauração

UFCD 7297 - Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios

UFCD 7298 - Turismo inclusivo na restauração

UFCD 3299 - Cozinha - Organização e Funcionamento

UFCD 8212 - Operações de Cálculo e Unidades de Medida

UFCD 3334 - Requisições, controlo de custos e faturação de serviços

UFCD 8267 - Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria

UFCD 8268 - Refeições ligeiras

UFCD 8218 – Língua inglesa - informação turística da região

Saber científico, técnico e tecnológico

- Aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.
- Efetua o aprovisionamento dos diversos produtos, assegurando o estado de conservação dos mesmos e cumpre as normas de higiene e Segurança.
- Aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.
- Aplica as diferentes técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante/bar.
- Acolhe e atende os clientes, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas.
- Prepara pequenos-almoços.

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> ● Classifica as bebidas. ● Efetua a faturação dos serviços prestados ● Contribui para a definição de uma política de compras eficaz. ● Desenvolve a capacidade de definir preços de custo, preços de venda e apura resultados. ● Desenvolve a noção da importância de existências e consumos. ● Compreende o conceito de "turismo inclusivo", e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, para os seus empresários e trabalhadores e também para as pessoas com deficiência. ● Identificar as "necessidades especiais" deste segmento da procura turística, os requisitos específicos da oferta turística e as atitudes requeridas para um relacionamento pessoal adequado com estes clientes ● Apoiar/assistir pessoalmente clientes com necessidades especiais, em matéria de mobilidade, orientação e comunicação, nas situações comuns/transversais aos diversos setores em que estão organizados os serviços turísticos. ● Interagir e comunicar em inglês, a nível do utilizador elementar. ● Prepara as condições para a execução do serviço de restaurante/bar. |
| <p>Pensamento crítico e pensamentocriativo</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Cumpre normas de higiene, segurança e de precaução ambiental ● Identifica os conteúdos programáticos onde necessita de adquirir ou aprofundar competências. ● Espírito de iniciativa, autonomia e originalidade. ● Expressão e fundamentação de ideias. |
| <p>Informação e comunicação</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Utiliza linguagem verbal e não-verbal para interagir e comunicar ● Aplica técnicas de venda. ● Capacidade de seleção e utilização de informação recolhida. ● Domínio das técnicas de pesquisa ● Identifica as secções de apoio e de <i>interface</i> com o serviço de restaurante/bar. |
| <p>Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia</p> | <ul style="list-style-type: none"> ● Desenvolve e mantém relações diversas e positivas entre si e com os outros (comunidade, escola e família) em contextos de colaboração, cooperação e entajuda. ● É capaz de expressar as suas necessidades e de procurar as ajudas e apoios mais eficazes para alcançar os objetivos. ● Atinge objetivos, valorizando a diversidade de perspetivas sobre as questões em causa, tanto lado a lado como através de meios digitais. ● Implementa e avalia, com autonomia, estratégias para conseguir as metas e desafios que estabelece para si próprio ● É confiante, resiliente e persistente, construindo caminhos personalizados de aprendizagem de médio e longo prazo, com base nas suas vivências e em liberdade. ● Resolve problemas de natureza relacional de forma pacífica, com empatia e com sentido crítico. ● Capacidade de trabalhar em grupo. |

Aprovado pelo Grupo de Recrutamento 430 – Economia e Contabilidade em reunião de 13 de novembro de 2024.



**AGRUPAMENTO
DE ESCOLAS
JÚLIO DANTAS**

**DGEstE –Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares
DSRAI – Direção de Serviços da Região Algarve
Agrupamento de Escolas Júlio Dantas, Lagos – 145415**



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**

EDUCAÇÃO, CIÊNCIA
E INOVAÇÃO

ESCOLA SEDE: ESCOLA SECUNDÁRIA JÚLIO DANTAS - LARGO PROF. EGAS MONIZ · APARTADO 302 · 8601-904 LAGOS
TELEFONE: 282770990 · TELEFAX: 282770999 Email: info@aejd.pt www.aejd.pt