



ANO LETIVO 2025/2026

GRUPO DE RECRUTAMENTO 430 – ECONOMIA E CONTABILIDADE

REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO

Critérios gerais de avaliação do agrupamento:	• 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: Serviços Especiais de Restaurante Bar

Elenco Modular/UCFD	Domínios de Avaliação/Áreas de Competências	Ponderação	Processos de recolha
UFCD 8259 – Princípios de nutrição e dietética	Saber científico, técnico etecnológico	30%	(Mínimo 2 por Ufcd) Intervenções orais e escritas Trabalhos de pesquisa
UFCD 8213 – Conduta profissional na restauração			
UFCD 3368 – Preparação e serviço de bebidas simples	Pensamento crítico e pensamento criativo	25%	Trabalhos individuais e/ou em grupo Questões em aula
UFCD 8266 – Preparação e serviço de bebidas compostas			
UFCD 8269 – Confeções elementares de sala	Informação e comunicação	30%	Fichas de trabalho Fichas de avaliação Questionários
UFCD 8270 – Técnicas elementares de arte cisória			
UFCD 8271 –Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia	15%	Grelhas de observação Grelhas de autoavaliação Grelhas de hétéro avaliação
UFCD 8282 – Flair Bartender – animação, exibição e espectáculo			
			Participação em Projetos Elaboração de Projetos

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 o 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. • 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.
Pensamento crítico e pensamento criativo	• 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.
Informação e comunicação	• 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.
Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia	• Desenvolve e mantém relações diversas e positivas entre si e com os outros (comunidade, escola e família) em contextos de colaboração, cooperação e ajuda. • 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 07 de julho de 2025.