

ANO LETIVO 2025/2026

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: 9.º ano

Curso: CEF T3

Disciplina: Serviço de Restaurante/Bar

Elenco Modular/UCFD	Domínios de Avaliação/Áreas de Competências	Ponderação	Processos de recolha
<p>UFCD 8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração</p> <p>UFCD 8262 - Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento</p> <p>UFCD 3337 - Serviço de vinhos</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 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>UFCD 8263 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place</p>	<p>Informação e comunicação</p> <p>Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia</p>	<p>30%</p> <p>15%</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>
<p>UFCD 8264 - Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo</p> <p>UFCD 8265 - Serviço de restaurante – preparação e execução</p> <p>UFCD 3353 - Serviço de pequenos-almoços</p> <p>UFCD 8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração</p> <p>UFCD 8261 - Língua inglesa – Serviço de restaurante/bar</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 módulo)</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> <p>Simulações práticas</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 8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração

UFCD 8262 - Serviço de restaurante/bar – organização e funcionamento

UFCD 3337 - Serviço de vinhos

UFCD 8263 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place

Saber científico, técnico e tecnológico.

- Identifica as normas e procedimentos de Segurança na restauração.
- Identifica as características e regras de funcionamento do restaurante/bar.
- Identifica os equipamentos e utensílios do restaurante/bar, adequados às diferentes técnicas de serviço.
- Identifica a estrutura e composição das ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar.
- Identifica os procedimentos inerentes à organização do serviço de restaurante/bar.
- Identifica os tipos de vinhos.
- Prepara e executa o serviço de vinhos.
- Prepara as condições para a execução do serviço de restaurante/bar.

Pensamento crítico e pensamento criativo

- Aplica as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.
- Aplica procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.
- Efetua o aprovisionamento dos diversos produtos, assegurando o estado de conservação dos mesmos
- Cumpre normas de higiene e Segurança

Informação e comunicação	<ul style="list-style-type: none"> ● Reconhece a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração. ● Reconhece a importância do cumprimento das normas de higiene e Segurança. ● Reconhece as regiões vitivinícolas. ● Identifica as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar.
Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia	<ul style="list-style-type: none"> ● Intervém de forma adequada ● Apresenta respeito pelo outro ● Demonstra rigor, empenho e autonomia no trabalho ● Identifica os conteúdos programáticos onde necessita de adquirir ou aprofundar competências
<p><i>UFCD 8264 - Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo</i></p> <p><i>UFCD 8265 - Serviço de restaurante – preparação e execução</i></p> <p><i>UFCD 3353 - Serviço de pequenos-almoços</i></p> <p><i>UFCD 8260 - Comunicação, vendas e reclamações na restauração</i></p> <p><i>UFCD 8261 - Língua inglesa – Serviço de restaurante/bar</i></p>	
Saber científico, técnico e tecnológico	<ul style="list-style-type: none"> ● Classifica as bebidas. ● Regista e comunica os pedidos dos clientes. ● Prepara pequenos-almoços. ● Atende e acolhe o cliente. ● Aplica técnicas de venda. ● Presta cuidados de bem-estar. ● Interpreta e produz textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, a nível do utilizador elementar, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias do serviço de restaurante/bar.
Pensamento crítico e pensamento criativo	<ul style="list-style-type: none"> ● Cumpre normas de higiene e segurança. ● Executa o serviço de pequenos-almoços, à carta, buffet e room-service. ● Gere reclamações. ● Comunica em inglês, a nível do utilizador elementar.
Informação e comunicação	<ul style="list-style-type: none"> ● Identifica as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar. ● Aplica as diferentes técnicas de preparação e execução do serviço de restaurante. ● Articula com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes.

	<ul style="list-style-type: none">• Comunica em inglês, a nível do utilizador elementar.
Consciência e domínio do corpo	<ul style="list-style-type: none">• Aplica as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar.• Executa as técnicas de Serviço de restaurante/bar.• Aplica as normas de atendimento de clientes.• Executa o serviço de pequenos-almoços, à carta, buffet e room-service.• Presta cuidados de bem-estar.• Interage com o cliente.
Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia	<ul style="list-style-type: none">• Intervém de forma adequada.• Apresenta respeito pelo outro• Demonstra rigor, empenho e autonomia no trabalho.• Identifica os conteúdos programáticos onde necessita de adquirir ou aprofundar competências

Aprovado pelo Grupo de Recrutamento 430 – Economia e Contabilidade em reunião de **07/07/2025**.