

Critérios de avaliação e classificação		Ano letivo 2025/2026
Ensino Profissional		
<p>Disciplina: SRB</p> <p>UFCD 8332 - Confeções de sala</p> <p>UFCD 8333 - Arte Cíória</p> <p>UFCD 8334 - Teoria de serviço de bebidas</p> <p>UFCD 8342 - Serviço de Bebidas simples</p> <p>UFCD 8343 - Serviço de bebidas compostas</p> <p>UFCD 8341 - Serviço fine dinning</p> <p>UFCD 8352 - Novas tendências na restauração</p> <p>UFCD 8353 - Novas tendências de Bar</p> <p>UFCD 8338 - Execução do serviço de restaurante/bar</p>	Ano de escolaridade: 12º ano	Grupo Disciplinar: Técnico de Restaurante/Bar

CONHECIMENTOS E CAPACIDADES				
Domínio(D)/Tema/Módulo*	Ponderação	AE/Descritores de desempenho	Perfil do aluno	Processos de recolha de informação
<p>Técnicas de preparação do restaurante/bar.</p> <p>Circuitos de serviço.</p> <p>Organização do trabalho de equipa.</p> <p>Gestão de conflitos.</p> <p>Serviço de Bar.</p> <p>Técnicas de confeção das diferentes iguarias na cozinha de sala.</p> <p>Organização e funcionamento do salão.</p> <p>Confeções de sala.</p> <p>Mise-en-place fine dinning.</p> <p>Novos conceitos de restaurante de cozinha da horta, biológicos, moleculares e de fusão.</p> <p>Gestão de negócio.</p> <p>Preparar, confeccionar e servir bebidas compostas.</p>	30%	<p>- Conhecer, compreender e ser capaz de utilizar conceitos e procedimentos técnicos de preparação, organização, funcionamento e gestão de conflitos na restauração.</p> <p>- Relacionar estes conceitos e procedimentos técnicos adquiridos com áreas da restauração.</p> <p>- Identificar e caracterizar as novas tendências de restauração.</p> <p>- Executar as novas tendências de serviço do restaurante.</p> <p>- Identificar as normas de higiene e segurança.</p>	<p>- Conhecedor/sabedor/ culto/informado;</p> <p>Sistematizador/Organizador;</p> <p>- Indagador/Investigador;</p> <p>- Participativo;</p> <p>- Colaborador;</p> <p>-Crítico/Analítico</p> <p>- Criativo;</p> <p>A, B, C, D, E, F, G, I</p>	<p>-Apresentações orais</p> <p>- Fichas de trabalho</p> <p>- Fichas de avaliação</p> <p>- Trabalhos de grupo/individuais</p> <p>- Atividades/visitas de Estudo</p> <p>-Projetos colaborativos de investigação/reflexão</p> <p>- Portfólios</p> <p>- Indumentária</p> <p>- Postura</p> <p>- Técnica de Serviço</p> <p>- Vocabulário Técnico Utilizado</p> <p>- Tempo de Execução</p> <p>- Manuseamento de Utensílios e</p>

					<p>Materiais</p> <ul style="list-style-type: none"> - Higiene e limpeza. - Grelhas de registo - Gravação
	<p>INVESTIGAÇÃO DA INFORMAÇÃO – SERVIÇO RESTAURANTE/BAR</p>	<p>20%</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pesquisar, selecionar, analisar, organizar e avaliar informação relacionada com a restauração, obtida em fontes diversificadas. - Pesquisar informação relevante para os assuntos em estudo no âmbito da preparação, execução, gestão de equipas, organização da cozinha de forma autónoma, mas planificada, manifestando sentido crítico na seleção adequada de contributos. - Aplicar conhecimentos e procedimentos técnicos no serviço casual/clássico de restaurante, articulando-os com situações concretas e reais no mercado. - Proceder a apresentações de trabalhos realizados, com recurso a diversos 		

			suportes de comunicação.		
	INTERVENÇÃO NA RESTAURAÇÃO – EXECUTAR TAREFAS OPERACIONAIS	20%	<ul style="list-style-type: none"> - Planear ou refletir sobre atividades ou eventos na área da restauração. - Participar e/ou dinamizar atividades/visitas de estudo ou projetos/eventos na área do serviço de restaurante/bar. 		

ATITUDES E VALORES					
	Critérios	Ponderação	AE/Descritores de desempenho	Perfil do aluno	Processos de recolha de informação
30%	Cidadania	25%	<ul style="list-style-type: none"> - Respeitar todos os membros da comunidade escolar. - Trabalhar de modo cooperativo com espírito de partilha e entreajuda. - Adequar o comportamento. - Argumentar, negociar e aceitar diferentes pontos de vista. - Preservar os espaços e os equipamentos. 	<ul style="list-style-type: none"> A. Linguagens e textos. B. Informação e comunicação. C. Raciocínio e resolução de problemas. D. Pensamento crítico e pensamento criativo. E. Relacionamento interpessoal. F. Autonomia e desenvolvimento pessoal. G. Bem-estar e saúde. H. Sensibilidade estética e artística. I. Saber técnico e tecnologias. 	<ul style="list-style-type: none"> Observação direta Grelhas de observação Rubrica de avaliação
	Participação	30%	<ul style="list-style-type: none"> - Participar na aula com intervenções de qualidade. - Participar nas atividades propostas. - Ter espírito de iniciativa. - Contribuir com ideias/propostas (novas/criativas) válidas para o desenvolvimento de tarefas/atividades. - Procurar ser autónomo na realização das atividades/tarefas. 		
	Responsabilidade	25%	<ul style="list-style-type: none"> - Ter o material necessário para a aula. - Realizar todas as tarefas propostas. - Cumprir o prazo de realização das tarefas. - Ser pontual. - Ser organizado nos materiais escolares/colaborar na sua organização. 		
	Autorregulação e autoavaliação	20%	<ul style="list-style-type: none"> - Ser perseverante e procurar fazer mais e melhor. - Demonstrar empenho na melhoria das aprendizagens após feedback. - Reconhecer as suas dificuldades e progressos. - Ter espírito crítico. - Ter sentido de justiça em relação ao trabalho realizado. 		

****Colocar apenas a ponderação correspondente ao ciclo de ensino/ano/disciplina.**

Nota: Deverão ser atribuídas ponderações aos vários domínios/temas/módulos, de modo a perfazer 100%, com as atitudes e valores.