

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO ALUNO

Disciplina: Serviço de restaurante/ bar (T1)

CEF III - Curso de Educação e Formação - Empregado(a) de Restaurante e Bar

2019 / 2020

SABER SER / SABER ESTAR

Parâmetros	Realização de tarefas	25%	50%
	Cumprimento de regras	25%	

Instrumentos: Observação direta / Grelhas de registo

SABER FAZER / SABER APRENDER

Conhecimentos; Capacidades e Atitudes	<ul style="list-style-type: none"> - Preparar e executar o serviço de vinhos; - Preparar, apresentar e servir bebidas simples. - Preparar bebidas compostas. - Confeccionar bebidas compostas. - Apresentar e servir bebidas compostas. - Cumprir as normas de higiene e segurança - Classificar as bebidas. - Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar. - Executar as técnicas de serviço de restaurante/bar. - Aplicar as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. - Cumprir normas de higiene e segurança 	Instrumentos	Testes escritos e/ou orais	25%	50%
			Trabalhos (grupo, individuais, pesquisa...) Fichas de trabalho Participação oral	25%	

Classificação: Fichas de avaliação / Testes: Percentagem Trabalhos: Menções qualitativas

CLASSIFICAÇÃO FINAL DO ALUNO

50% SABER SER / SABER ESTAR + 50% SABER FAZER / SABER APRENDER → **Nível de 1 a 5**