

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DO ALUNO**

Disciplina: **Serviços Especiais de Restaurantes/ Bar (T1)**

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

**2019 / 2020**

**SABER SER / SABER ESTAR**

Parâ- metros	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"> <li>- Preparar confeções elementares em sala à vista do cliente.</li> <li>- Realizar e servir confeções elementares em sala à vista do cliente.</li> <li>- Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> <li>- Identificar os diferentes serviços especiais.</li> <li>- Executar os diferentes serviços especiais.</li> <li>- Cumprir as normas de higiene e segurança.</li> </ul>	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**