



A avaliação nas disciplinas técnicas dos Cursos Profissionais de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria efetua-se de acordo com as Aprendizagens Essenciais e com o Perfil do Aluno à Saída da Escolaridade Obrigatória. Os critérios de avaliação incidem sobre domínios dos Programas das UFCD, em articulação com as Áreas de Competências do *Perfil dos Alunos* (ACPA), tendo como referência os Critérios Gerais de Avaliação do Agrupamento.

Critérios Gerais do AEC	Domínios e Ponderações	Critérios Específicos	NÍVEIS E DESCRITORES DE DESEMPENHO			
			MUITO BOM	BOM	SUFICIENTE	INSUFICIENTE
Conhecimento	Conhecimento científico/ Tecnológico (40%)	<ul style="list-style-type: none"> Conhecer, compreender e aplicar aprendizagens e procedimentos. Conhecer técnicas de trabalho de restaurante, bar, cozinha e pastelaria. 	Apropria-se, sempre ou quase sempre, das aprendizagens previstas na disciplina, desenvolvendo raciocínios claros e aplicando os conhecimentos previamente adquiridos na resolução de problemas.	Apropria-se, frequentemente, das aprendizagens previstas na disciplina, desenvolvendo raciocínios claros e aplicando os conhecimentos previamente adquiridos na resolução de problemas.	Apropria-se, por vezes, das aprendizagens previstas na disciplina, desenvolvendo raciocínios claros e aplicando os conhecimentos previamente adquiridos na resolução de problemas.	Raramente consegue apropriar-se das aprendizagens previstas na disciplina
Comunicação	Linguagem e Comunicação (15%)	<ul style="list-style-type: none"> Expressar-se, com clareza e rigor técnico, em diferentes contextos. 	Exprime-se, sempre ou quase sempre, de forma organizada, clara e com rigor técnico, nos diferentes contextos de comunicação.	Exprime-se, frequentemente, de forma organizada, clara e com rigor técnico, nos diferentes contextos de comunicação.	Exprime-se, por vezes, de forma organizada, clara e com rigor técnico, nos diferentes contextos de comunicação.	Raramente se exprime de forma organizada, clara e com rigor técnico, nos diferentes contextos de comunicação.
Pensamento crítico e criatividade	Aplicação do conhecimento e interpretação de dados/ resultados (20%)	<ul style="list-style-type: none"> Planear, coordenar e executar o serviço de restaurante, bar, cozinha e pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, com vista a garantir um serviço de qualidade. Desenvolver ideias/ projetos criativos e inovadores 	Sempre ou quase sempre, executa o serviço de restaurante, bar, cozinha e pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança.	Frequentemente, executa o serviço de restaurante, bar, cozinha e pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança.	Por vezes, executa o serviço de restaurante, bar, cozinha e pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança.	Raramente executa o serviço de restaurante, bar, cozinha e pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança.
Cidadania	Saber ser e Saber estar (25%)	<ul style="list-style-type: none"> Evidenciar comportamentos de respeito pelos outros, de entreatajuda e colaboração, promovendo a saúde e o bem-estar comuns de forma responsável. 	Adota, sempre ou quase sempre, comportamentos responsáveis, que promovem a saúde e o bem-estar pessoal e do outro, numa perspetiva de intervenção solidária.	Adota, frequentemente, comportamentos responsáveis, que promovem a saúde e o bem-estar pessoal e do outro, numa perspetiva de intervenção solidária.	Adota, por vezes, comportamentos responsáveis, que promovem a saúde e o bem-estar pessoal e do outro, numa perspetiva de intervenção solidária.	Raramente adota comportamentos responsáveis, que promovem a saúde e o bem-estar pessoal e do outro, numa perspetiva de intervenção solidária.

Instrumentos de recolha de informação e/ou de avaliação: Fichas de avaliação das aprendizagens; Trabalho prático e/ou relatório de atividades; Trabalhos de pesquisa, individuais ou em grupo; Apresentações orais / multimédia/exposições; Fichas de Trabalho; Registos de observação; Registos de autoavaliação e de heteroavaliação