



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
<b>Conhecimento</b>	<b>Conhecimento científico/ Tecnológico (40%)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conhecer, compreender e aplicar aprendizagens e procedimentos.</li> <li>Conhecer técnicas de trabalho de restaurante, bar, cozinha e pastelaria.</li> </ul>	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
<b>Comunicação</b>	<b>Linguagem e Comunicação (15%)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Expressar-se, com clareza e rigor técnico, em diferentes contextos.</li> </ul>	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.
<b>Pensamento crítico e criatividade</b>	<b>Aplicação do conhecimento e interpretação de dados/ resultados (20%)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> <li>Desenvolver ideias/ projetos criativos e inovadores</li> </ul>	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.
<b>Cidadania</b>	<b>Saber ser e Saber estar (25%)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evidenciar comportamentos de respeito pelos outros, de entreatajuda e colaboração, promovendo a saúde e o bem-estar comuns de forma responsável.</li> </ul>	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