

Agrupamento de Escolas de Alcácer do Sal

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

BAR- 2º CICLO – Vocacional

Domínios	Domínios de Referência	Instrumentos de Avaliação	Percentagem
Cognitivo (saber) Operativo e instrumental (saber fazer):	Reconhecer a importância do cumprimento das regras de higiene e segurança na restauração.	Trabalho prático em sala de aula	15%
	Identificar equipamentos e utensílios de bar.	Fichas de avaliação	40%
	Assegurar o estado de conservação bem como o aprovisionamento dos produtos. Comunicação em vendas e reclamações. Identificar procedimentos inerentes à organização do serviço de bar/restaurante.	Trabalhos (Individual/Grupo)	15%
			70%
Sócio afetivo (saber ser e saber estar): Atitudes e Valores	Comportamento	Observação direta	10%
	Participação		10%
	Responsabilidade		5%
	Autonomia		5%
			30%
Total			100%