

Critério	Perfil	%
Respeito pelas regras – 10%	Apresenta sempre comportamentos adequados, respeitando sempre as regras e tratando sempre os colegas e professor de forma muito correta.	10%
Apresentação Farda e higiene pessoal – 10%	Apresenta sempre farda completa (sapatos, calça Preta, camisa Preta, Avental, Crachá e Laço ou Gravata). Tem sempre cuidado com a sua higiene pessoal (cabelo cortado e penteado, barba desfeita, entre outros.).	10%
Participação nas atividades letivas – 10%	Participa com empenho e dedicação nas atividades práticas, dando um contributo positivo para aula.	10%
Organização durante o serviço – 10%	Sabe manter o seu local de trabalho organizado, limpo e de forma cuidada.	10%
Execuções técnicas – 30%	Executa corretamente técnicas de restaurante e bar respeitando técnicas, receitas, medidas, equipamentos, utensílios etc.	30%
Limpeza e higienização – 10%	Limpa e higieniza de forma cuidada toda a zona de trabalho na sala de restaurante e bar, cafetaria, copa e anexo de arrumação com os produtos e matérias adequados.	10%
Comportamento e conduta profissional – 20%	Tem um comportamento sério, que não põe em causa a integridade física dos colegas e professor, respeitando as diretrizes do mesmo. Mantém uma postura atenta e tem motivação e humildade para aprender, respeitando a hierarquia do restaurante.	20%
Total:		100%

A AVALIAÇÃO FINAL EM CADA UFCD É DADA POR:

INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO:

Critérios	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO
- Respeito pelas regras - Apresentação pessoal /farda cozinha - Participação nas tarefas propostas - Conhecimento de noções básicas de Serviço de restaurante e bar - Aplicação de conhecimentos em diversas tarefas - Organização, técnica e limpeza	☞ Observação directa do trabalho na aula e registos nas grelhas de avaliação ☞ Fichas técnicas ☞ Testes práticos de sala, bar e cafetaria ☞ Grelhas de observação do trabalho na aula ☞ Trabalho em grupo

Os FORMADORES,
Carlos Franco e Rui Joaquim