

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria

**3º Ano / Serviços Especiais de Cozinha e Pastelaria (SECP)
COMPONENTE DA FORMAÇÃO TÉCNICA**

No final da disciplina os alunos deverão ter adquirido conhecimentos, procedimentos e atitudes que lhe permitam:

- Aplicar técnicas de planeamento da produção (mise en place) do serviço de cozinha/pastelaria.
- Aplicar as regras da nutrição e dietética na confeção dos diferentes tipos de dietas.
- Preparar, Confeccionar, Empratar e Decorar pratos de cozinhas do mundo e respetivas guarnições.
- Aplicar novos processos e tecnologias de preparação e confeção de iguarias.
- Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos.
- Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar.
- Preparar, Confeccionar, Empratar e Decorar produtos de pastelaria de sobremesa.
- Preparar, Confeccionar, Empratar e Decorar produtos de pastelaria internacional.
- Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.
- Cumprir as normas de higiene e segurança no manuseamento e manipulação dos alimentos - nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.

DOMÍNIO	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
				PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa. Identificar as diferentes confeções de pastelaria de sobremesa. Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria de sobremesa. Empratar e decorar produtos de pastelaria de sobremesa. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.	A, B, C, D, E, F, I	- Teste escrito (1 por Módulo) - Teste prático/trabalho (2 por Módulo)	30% 45%	75%
	8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional. Identificar as diferentes confeções de pastelaria internacional. Preparar e Confeccionar diversas receitas aplicando técnicas apropriadas de pastelaria internacional. Empratar e decorar produtos de pastelaria internacional. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.	A, B, C, D, E, F, I	- Teste escrito (1 por Módulo) - Teste prático/trabalho (2 por Módulo)	30% 45%	75%
	8296 Cozinha/Pastelaria - serviços especiais. Identificar os diferentes serviços especiais. Elaborar fichas técnicas de acordo com as captações. Preparar e Confeccionar iguarias para serviços especiais. Empratar e decorar iguarias para serviços especiais.	A, B, C, D, E, F, I	- Teste escrito (1 por Módulo) - Teste prático/trabalho (2 por Módulo)	30% 45%	75%

	<p>4674 - Cozinhas do mundo Reconhecer a gastronomia tradicional de diferentes países e os respetivos receituários. Elaborar fichas técnicas de acordo com as captações. Preparar pratos de cozinhas do mundo. Confeccionar pratos de cozinhas do mundo e respetivas guarnições. Empratar e decorar pratos de cozinhas do mundo.</p> <p>8288 - Serviço de restaurante/bar - mise-en-place e técnicas de serviço Preparar as condições para a execução do serviço de restaurante/bar. Identificar as secções de apoio e de interface com o serviço de restaurante/bar. Identificar as técnicas de serviço de acordo com os diferentes tipos de serviço de restaurante/bar. Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares, assegurando o estado de conservação dos mesmos.</p> <p>8290 - Cozinha/pastelaria - aprovisionamento Implementar o circuito de mercadorias no âmbito do sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas Efetuar a compra, receção e armazenamento de produtos, assegurando o seu estado de conservação. Inventariar as existências e controlar os stocks. Efetuar o aprovisionamento dos produtos alimentares e a sua distribuição.</p> <p>8298 - Cozinha Criativa Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha. Elaborar fichas técnicas de acordo com as captações. Aplicar novos processos de preparação e confecção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados. Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos.</p>	<p>A, B, C, D, E, F, I</p>	<p>- Teste escrito (1 por Módulo) - Teste prático/trabalho (2 por Módulo)</p>	<p>30% 45%</p>	<p>75%</p>
DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL	<ul style="list-style-type: none"> Participação. (6%) Autonomia. (6%) Responsabilidade. (7%) Cooperação. (6%) 	<p>A, B, C, D, E, F, G, H, I</p>	<p>- observação direta - grelhas de observação (1 por Módulo)</p>	<p>25%</p>	

Áreas de Competências do Perfil dos Alunos (ACPA):

- A Linguagens e textos
B Informação e comunicação
C Raciocínio e resolução de problemas
D Pensamento crítico e pensamento criativo
E Relacionamento interpessoal

- F Desenvolvimento pessoal e autonomia;
G Bem-estar, saúde e ambiente
H Sensibilidade estética e artística
I Saber científico, técnico e tecnológico
J Consciência e domínio do corpo

DIMENSÃO DA AVALIAÇÃO - CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO

DESCRITORES DE DESEMPENHO

18 - 20 valores	14 - 17 valores	10 - 13 valores	7 - 9 valores	1 - 6 valores
<p>O aluno atua, sempre, em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;</p> <p>O aluno reconhece, sempre, a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar;</p> <p>O aluno entende, facilmente, a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar;</p> <p>O aluno aplica, de modo satisfatório, procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto do exercício das profissões da restauração;</p> <p>O aluno identifica, sempre, os géneros alimentícios de origem vegetal e animal;</p> <p>O aluno verifica e controla, sempre a qualidade dos géneros alimentícios;</p> <p>O aluno identifica, facilmente a organização, as regras, os procedimentos e os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares;</p> <p>O aluno elabora e valoriza, facilmente, cartas, ementas e fichas técnicas de acordo</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>O aluno atua, com frequência, em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;</p> <p>O aluno reconhece, muitas vezes, a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar;</p> <p>O aluno entende, com frequência, a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar;</p> <p>O aluno aplica, por vezes, os procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto do exercício das profissões da restauração;</p> <p>O aluno identifica, por vezes, os géneros alimentícios de origem vegetal e animal;</p> <p>O aluno verifica e controla, por vezes a qualidade dos géneros alimentícios;</p> <p>O aluno identifica, com ligeira dificuldade a organização, as regras, os procedimentos e os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares;</p> <p>O aluno elabora e valoriza, de modo satisfatório, cartas, ementas e fichas técnicas</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>O aluno raramente atua, em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;</p> <p>O aluno tem dificuldade em reconhecer, importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar;</p> <p>O aluno quase nunca entende a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar;</p> <p>O aluno tem dificuldade em aplicar, procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto do exercício das profissões da restauração;</p> <p>O aluno raramente identifica, os géneros alimentícios de origem vegetal e animal;</p> <p>O aluno verifica com dificuldade, a qualidade dos géneros alimentícios;</p> <p>O aluno raramente identifica, facilmente a organização, as regras, os procedimentos e os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares;</p> <p>O aluno demonstra dificuldade em elaborar e valoriza, facilmente, cartas, ementas e</p>

<p>com as captações adequadas a diferentes tipos de serviços;</p> <p>O aluno comprehende, de forma muito satisfatória, os procedimentos relacionados com o controlo de custos, gestão do inventário, cálculo de proveitos e resultados das vendas;</p> <p>O aluno utiliza, com frequência, procedimentos de valorização de existências e de engenharia de menus;</p> <p>O aluno comunica e lidera, muito facilmente, equipas de trabalho;</p> <p>O aluno articula, sempre, com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes;</p> <p>O aluno reconhece, facilmente, a necessidade de inventariar as existências, controlar os stocks e aprovisionar corretamente os produtos alimentares;</p> <p>O aluno reconhece, sempre, o contributo do passado para atualidade gastronómica, valorizando o património histórico e cultural nacional, regional e local, enquanto cruzamento de múltiplas interações;</p> <p>O aluno prepara, confecciona e emprata, de forma muito satisfatória, sobremesas, doces e pastelaria internacional de diferentes origens, tendo em consideração as características intrínsecas de cada nacionalidade;</p> <p>O aluno prepara, confecciona e emprata, de forma muito satisfatória, iguarias, molhos e guarnições de gastronomias diversas de todo o mundo;</p> <p>O aluno reconhece, de forma muito satisfatória, os produtos tradicionais, emblemáticos e de bandeira de uma variedade alargada de países Europeus e do mundo;</p>	<p>de acordo com as captações adequadas a diferentes tipos de serviços;</p> <p>O aluno facilmente comprehende, de forma muito satisfatória, os procedimentos relacionados com o controlo de custos, gestão do inventário, cálculo de proveitos e resultados das vendas;</p> <p>O aluno utiliza, frequentemente, os procedimentos de valorização de existências e de engenharia de menus;</p> <p>O aluno frequentemente comunica e lidera, facilmente, equipas de trabalho;</p> <p>O aluno por vezes articula, sempre, com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes;</p> <p>O aluno reconhece, por vezes, a necessidade de inventariar as existências, controlar os stocks e aprovisionar corretamente os produtos alimentares;</p> <p>O aluno reconhece, razoavelmente, o contributo do passado para atualidade gastronómica, valorizando o património histórico e cultural nacional, regional e local, enquanto cruzamento de múltiplas interações;</p> <p>O aluno frequentemente prepara, confecciona e emprata, de forma muito satisfatória, sobremesas, doces e pastelaria internacional de diferentes origens, tendo em consideração as características intrínsecas de cada nacionalidade;</p> <p>O aluno prepara razoavelmente, confecciona e emprata, de forma muito satisfatória, iguarias, molhos e guarnições de gastronomias diversas de todo o mundo;</p> <p>O aluno reconhece, por vezes, os produtos tradicionais, emblemáticos e de bandeira de uma variedade alargada de países Europeus e do mundo;</p>	<p>fichas técnicas de acordo com as captações adequadas a diferentes tipos de serviços;</p> <p>O aluno comprehende com muita dificuldade, os procedimentos relacionados com o controlo de custos, gestão do inventário, cálculo de proveitos e resultados das vendas;</p> <p>O aluno raramente utiliza, com frequência, procedimentos de valorização de existências e de engenharia de menus;</p> <p>O aluno não comunica nem lidera facilmente, equipas de trabalho;</p> <p>O aluno não articula, sempre, com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes;</p> <p>O aluno não reconhece, facilmente, a necessidade de inventariar as existências, controlar os stocks e aprovisionar corretamente os produtos alimentares;</p> <p>O aluno não reconhece, o contributo do passado para atualidade gastronómica, valorizando o património histórico e cultural nacional, regional e local, enquanto cruzamento de múltiplas interações;</p> <p>O aluno não prepara, confecciona e emprata, de forma muito satisfatória, sobremesas, doces e pastelaria internacional de diferentes origens, tendo em consideração as características intrínsecas de cada nacionalidade;</p> <p>O aluno não prepara, confecciona e emprata, de forma muito satisfatória, iguarias, molhos e guarnições de gastronomias diversas de todo o mundo;</p> <p>O aluno nunca reconhece, os produtos tradicionais, emblemáticos e de bandeira de uma variedade alargada de países Europeus e do mundo;</p>
---	---	--

<p>O aluno correlaciona, facilmente, os produtos nativos e as iguarias com as técnicas e tecnologias idiossincráticas de cada nacionalidade;</p> <p>O aluno reconhece, facilmente, a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos;</p> <p>O aluno Identifica, de modo satisfatório, as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha;</p> <p>O aluno aplica, muitas vezes, novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha;</p> <p>O aluno mobiliza, facilmente, as experiências e vivencias diárias como inspiração para construção de um diálogo gastronómico;</p>	<p>O aluno correlaciona, por vezes, os produtos nativos e as iguarias com as técnicas e tecnologias idiossincráticas de cada nacionalidade;</p> <p>O aluno reconhece, por vezes, a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos;</p> <p>O aluno Identifica, de modo razoável, as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha;</p> <p>O aluno aplica, por vezes, novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha;</p> <p>O aluno mobiliza, frequentemente, as experiências e vivencias diárias como inspiração para construção de um diálogo gastronómico;</p>	<p>O aluno não sabe correlacionar, os produtos nativos e as iguarias com as técnicas e tecnologias idiossincráticas de cada nacionalidade;</p> <p>O aluno tem dificuldade em reconhecer, a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos;</p> <p>O aluno nunca identifica, as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha;</p> <p>O aluno não aplica, novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha;</p> <p>O aluno não mobiliza, as experiências e vivencias diárias como inspiração para construção de um diálogo gastronómico;</p>
--	---	--