

**CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)**

**Curso Profissional Técnico de Cozinha e Pastelaria**

**1º Ano / Serviços Especiais de Cozinha e Pastelaria (SECP)  
COMPONENTE DA FORMAÇÃO TECNOLÓGICA**

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

- Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios;
- Aplicar técnicas de planeamento da produção (*mise en place*) do serviço de cozinha/pastelaria;
- Confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações;
- Confeccionar massas base de cozinha e respetivas aplicações;
- Confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações;
- Executar as principais preparações e confeções base de cozinha;
- Cumprir as normas de higiene e segurança no manuseamento e manipulação dos alimentos - nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.

DOMINIO	APRENDIZAGENS	ÁREAS DE COMPETÊNCIAS do PERFIL do ALUNO	Nº INSTRUMENTOS/ TÉCNICAS de AVALIAÇÃO	PONDERAÇÃO	
				PARCIAL	TOTAL
CONHECIMENTO E COMUNICAÇÃO	<b>8283 - Organização de Cozinha</b> Identificar a organização e as regras de funcionamento da cozinha. Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares. Identificar os procedimentos inerentes à produção na cozinha.	A, B, C, E, F, G, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
	<b>8239 - Matérias-Primas Alimentares</b> Identificar e reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação. Identificar os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas. Reconhecer os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados. Aplicar os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.		Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	

	<p><b>4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha</b>  Identificar molhos e fundos de cozinha;  Elaborar fichas técnicas de acordo com as captações;  Preparar molhos e fundos de cozinha;  Confeccionar molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>	A, B, C, D, F, G, I	<p>Testagem  - Teste escrito  (1 por UFCD)</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo  - Teste prático/trabalho  (2 por UFCD)</p>	30%	75%
	<p><b>8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha</b>  Identificar massas base de cozinha.  Elaborar fichas técnicas de acordo com as captações.  Preparar massas base de cozinha.  Confeccionar massas base de cozinha e respetivas aplicações.</p>	A, B, C, D, F, G, I	<p>Testagem  - Teste escrito  (1 por UFCD)</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo  - Teste prático/trabalho  (2 por UFCD)</p>	30%	75%
	<p><b>8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria</b>  Identificar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.  Elaborar fichas técnicas de acordo com as captações.  Preparar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.  Confeccionar massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.</p>	A, B, C, D, F, G, I	<p>Testagem  - Teste escrito  (1 por UFCD)</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo  - Teste prático/trabalho  (2 por UFCD)</p>	30%	75%
	<p><b>8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place</b>  Preparar as condições para a execução do serviço de cozinha /pastelaria.  Aplicar as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha /pastelaria.  Cumprir as normas de higiene e segurança.</p>	A, B, C, D, F, G, I	<p>Testagem  - Teste escrito  (1 por UFCD)</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo  - Teste prático/trabalho  (2 por UFCD)</p>	30%	75%

		<b>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha</b> Executar as principais preparações de base de cozinha. Executar as principais confeções de base de cozinha.	A, B, C, D, F, G, I	Testagem - Teste escrito (1 por UFCD)	30%	75%
<b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Participação. (6%)</li> <li>Autonomia. (6%)</li> <li>Responsabilidade. (7%)</li> <li>Cooperação. (6%)</li> </ul>		A, B, C, D, E, F, G, H, I	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Observação direta</li> <li>- Grelhas de observação (1 por UFCD)</li> </ul>	25%	

**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 a 20 valores	14 a 17 valores	10 a 13 valores	7 a 9 valores	1 a 6 valores
<p><b>8283 - Organização de Cozinha</b>  Identifica plenamente a organização e as regras de funcionamento da cozinha.  Identificar todos os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.  Identifica todos os procedimentos inerentes à produção na cozinha.</p> <p><b>8239 - Matérias-Primas Alimentares</b>  Identifica plenamente e reconhece a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação.  Identifica plenamente os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas.  Reconhece perfeitamente os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados.  Aplica todos os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.</p> <p><b>4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha</b>  Identifica plenamente molhos e fundos de cozinha;  Elabora plenamente fichas técnicas de acordo com as capitações;  Prepara perfeitamente molhos e fundos de cozinha;  Confecciona todos os molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>8283 - Organização de Cozinha</b>  Identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha.  Identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.  Identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha.</p> <p><b>8239 - Matérias-Primas Alimentares</b>  Identifica e reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação.  Identifica os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas.  Reconhece os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados.  Aplica os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.</p> <p><b>4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha</b>  Identifica molhos e fundos de cozinha;  Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações;  Prepara molhos e fundos de cozinha;  Confecciona molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>8283 - Organização de Cozinha</b>  Não identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha.  Não identificar os equipamentos e utensílios de cozinha adequados às diferentes técnicas de preparação e confeção dos produtos alimentares.  Não identifica os procedimentos inerentes à produção na cozinha.</p> <p><b>8239 - Matérias-Primas Alimentares</b>  Não identifica e reconhecer a importância da utilização adequada e diversificada das diferentes matérias-primas na alimentação.  Não identifica os principais métodos de recolha, preparação, utilização e conservação das matérias-primas.  Não reconhece os fatores influentes na qualidade e identificar os riscos associados.  Não aplica os métodos de conservação e armazenamento dos géneros alimentícios.</p> <p><b>4667- Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha</b>  Não identifica molhos e fundos de cozinha;  Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações;  Não prepara molhos e fundos de cozinha;  Não confecciona molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>

