

CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO CURSOS PROFISSIONAIS (Secundário)

Curso Profissional Técnico de Restaurante e Bar

2º Ano / Serviços Especiais de Restaurante

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	<p>7844 - Gestão de equipas:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organiza e gera equipas de trabalho. • Comunica e lidera equipas de trabalho. Identifica o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes. • Reconhece as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa. <p>8259 - Princípios de nutrição e dietética:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reconhece os princípios da nutrição e alimentação • Classifica os constituintes alimentares. • Aplica princípios de nutrição e dietética em ementas. <p>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Executa as principais preparações de base de cozinha. • Executa as principais confeções de base de cozinha. 	A, B, C, D, E, F, G, H, I	<p>Testagem</p> <p>- Teste ou prova prática (1 por UFCD)</p> <p>Análise de conteúdo</p> <p>- Trabalho (1 por UFCD)</p>	<p>50%</p> <p>25%</p>	75%

		8338 - Execução do serviço de restaurante/bar: <ul style="list-style-type: none"> • Reconhece o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística. • Identifica a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar. • Identifica os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar. • Executa as técnicas de serviço de restaurante/bar. • Aplica as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. • Aplica as regras profissionais em contexto de trabalho. • Cumpre normas de higiene e segurança. 	A, B, C, D, E, F, G, H, I	Testagem - Teste ou prova prática (1 por UFCD) Análise de conteúdo - Trabalho (1 por UFCD)	50%	75%
DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL		<ul style="list-style-type: none"> • Participação. (6%) • Autonomia. (6%) • Responsabilidade. (7%) • Cooperação. (6%) 	A, B, C, D, E, F, G, H, I	- Observação direta - Grelhas de observação (1 por UFCD)	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>7844 - Gestão de equipas: Organiza plenamente e gera equipas de trabalho. Comunica perfeitamente e lidera equipas de trabalho. Identifica plenamente o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes. Reconhece todas as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.</p> <p>8259 - Princípios de nutrição e dietética: Reconhece todos os princípios da nutrição e alimentação Classifica plenamente os constituintes alimentares. Aplica perfeitamente princípios de nutrição e dietética em ementas.</p> <p>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha: Executa plenamente as principais preparações de base de cozinha. Executa plenamente as principais confeções de base de cozinha.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>7844 - Gestão de equipas: Organiza e gera equipas de trabalho. Comunica e lidera equipas de trabalho. Identifica o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes. Reconhece as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.</p> <p>8259 - Princípios de nutrição e dietética: Reconhece os princípios da nutrição e alimentação Classifica os constituintes alimentares. Aplica princípios de nutrição e dietética em ementas.</p> <p>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha: Executa as principais preparações de base de cozinha. Executa as principais confeções de base de cozinha.</p>	NÍVEL INTERMÉDIO	<p>7844 - Gestão de equipas: Não organiza e gera equipas de trabalho. Não comunica e lidera equipas de trabalho. Não identifica o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes. Não reconhece as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.</p> <p>8259 - Princípios de nutrição e dietética: Não reconhece os princípios da nutrição e alimentação Não classifica os constituintes alimentares. Não aplica princípios de nutrição e dietética em ementas.</p> <p>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha: Não executa as principais preparações de base de cozinha. Não executa as principais confeções de base de cozinha.</p>

<p>8338 - Execução do serviço de restaurante/bar: Reconhece plenamente o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística. Identifica plenamente a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar. Identifica todos os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar. Executa plenamente as técnicas de serviço de restaurante/bar. Aplica todas as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. Aplica plenamente as regras profissionais em contexto de trabalho. Cumpre todas normas de higiene e segurança.</p>	<p>NÍVEL INTERMÉDIO</p>	<p>8338 - Execução do serviço de restaurante/bar: Reconhece o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística. Identifica a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar. Identifica os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar. Executa as técnicas de serviço de restaurante/bar. Aplica as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. Aplica as regras profissionais em contexto de trabalho. Cumpre normas de higiene e segurança.</p>	<p>NÍVEL INTERMÉDIO</p>	<p>8338 - Execução do serviço de restaurante/bar: Não reconhece o papel do serviço de restaurante/bar para a atividade económica e turística. Não identifica a organização e as regras de funcionamento do serviço de restaurante/bar. Não identifica os equipamentos e utensílios necessários no serviço de restaurante/bar. Não executa as técnicas de serviço de restaurante/bar. Não aplica as normas técnicas e protocolares de atendimento no serviço de restaurante/bar. Não aplica as regras profissionais em contexto de trabalho. Não cumpre normas de higiene e segurança.</p>
---	--------------------------------	---	--------------------------------	---