

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	Cognitivo	<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 capacitações;  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>30%</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo  - Teste prático/trabalho  (2 por UFCD)</p> <p>45%</p>	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 capacitações.  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>30%</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo  - Teste prático/trabalho  (2 por UFCD)</p> <p>45%</p>	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 capacitações.  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>30%</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo  - Teste prático/trabalho  (2 por UFCD)</p> <p>45%</p>	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>30%</p> <p>Testagem/Análise de conteúdo  - Teste prático/trabalho  (2 por UFCD)</p> <p>45%</p>	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%
				Testagem/Análise de conteúdo - Teste prático/trabalho (2 por UFCD)	45%	
<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	- 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><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; Confeciona todos os molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<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; Confeciona molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<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 confeciona molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações.</p>

<p><b>8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha</b>  Identifica plenamente massas base de cozinha.  Elabora perfeitamente fichas técnicas de acordo com as capitações.  Prepara perfeitamente massas base de cozinha.  Confeciona plenamente massas base de cozinha e respetivas aplicações.</p> <p><b>8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria</b>  Identifica perfeitamente massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.  Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações.  Prepara plenamente massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.  Confeciona perfeitamente massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.</p> <p><b>8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place</b>  Prepara plenamente as condições para a execução do serviço de cozinha /pastelaria.  Aplica todas as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha /pastelaria.  Cumprer todas as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha</b>  Executa plenamente as principais preparações de base de cozinha.  Executa plenamente as principais confeções de base de cozinha.</p>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha</b>  Identifica massas base de cozinha.  Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações.  Prepara massas base de cozinha.  Confeciona massas base de cozinha e respetivas aplicações.</p> <p><b>8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria</b>  Identifica massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.  Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações.  Prepara massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.  Confeciona massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.</p> <p><b>8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place</b>  Prepara as condições para a execução do serviço de cozinha /pastelaria.  Aplica as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha /pastelaria.  Cumprer as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha</b>  Executa as principais preparações de base de cozinha.  Executa as principais confeções de base de cozinha.</p>	<b>NÍVEL INTERMÉDIO</b>	<p><b>8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha</b>  Não identifica massas base de cozinha.  Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações.  Não prepara massas base de cozinha.  Não confeciona massas base de cozinha e respetivas aplicações.</p> <p><b>8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria</b>  Não identifica massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.  Não elabora fichas técnicas de acordo com as capitações.  Não prepara massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.  Não confeciona massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações.</p> <p><b>8289 - Cozinha/pastelaria - planeamento da produção e mise-en-place</b>  Não prepara as condições para a execução do serviço de cozinha /pastelaria.  Não aplica as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha /pastelaria.  Não cumprer as normas de higiene e segurança.</p> <p><b>8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha</b>  Não executa as principais preparações de base de cozinha.  Não executa as principais confeções de base de cozinha.</p>
---	-------------------------	---	-------------------------	---