

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 TÉCNICA

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	- Teste escrito (1 por Módulo)	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.		- Teste prático/trabalho (2 por Módulo)	45%	
		<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.	A, B, C, D, F, G, I	- Teste escrito (1 por Módulo)	30%	75%
		- Teste prático/trabalho (1 por Módulo)	45%			

	<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>- Teste escrito (1 por Módulo) 30%</p> <p>- Teste prático/trabalho (2 por Módulo) 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>- Teste escrito (1 por Módulo) 30%</p> <p>- Teste prático/trabalho (2 por Módulo) 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>- Teste escrito (1 por Módulo) 30%</p> <p>- Teste prático/trabalho (2 por Módulo) 45%</p>	75%
	<p><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.</p>	A, B, C, D, F, G, I	<p>- Teste escrito (1 por Módulo) 30%</p> <p>- Teste prático/trabalho (2 por Módulo) 45%</p>	75%
<p><b>DESENVOLVIMENTO PESSOAL E INTERPESSOAL</b></p> <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	<p>- observação direta</p> <p>- grelhas de observação (1 por Módulo)</p>	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	7 a 9 valores	10 a 13 valores	14 a 17 valores	1 a 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 desinfecção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e 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 prepara e confecciona, de modo satisfatório, molhos, fundos e massas base de cozinha de acordo com as respectivas aplicações;</p> <p>O aluno prepara, confecciona e emprata, de modo muito satisfatório, massas base, recheios, cremes e molhos de pastaria e respectivas aplicações;</p>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<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 desinfecção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e 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 prepara e confecciona, por vezes de modo adequado, molhos, fundos e massas base de cozinha de acordo com as respectivas aplicações;</p> <p>O aluno por vezes prepara, confecciona e emprata, de modo adequado, massas base, recheios, cremes e molhos de pastaria e respectivas aplicações;</p>	<p><b>NÍVEL INTERMÉDIO</b></p>	<p>O aluno raramente atua, em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar;</p> <p>O aluno tem dificuldade em reconhecer, a importância da limpeza e desinfecção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e 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 tem dificuldade em verificar e controlar, 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 nunca prepara e confecciona, de modo satisfatório, molhos, fundos e massas base de cozinha de acordo com as respectivas aplicações;</p> <p>O aluno nunca prepara, confecciona e emprata, de modo muito satisfatório, massas base, recheios, cremes e molhos de pastaria e respectivas aplicações;</p>

<p>O aluno reconhece, facilmente, a necessidade de inventariar as existências, controlar os stocks e aprovisionar correctamente os produtos alimentares;</p> <p>O aluno valoriza, sempre, os produtos alimentares enquanto recursos vitais findáveis e aos quais nem toda a população mundial tem acesso;</p> <p>O aluno reconhece, facilmente, a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia mundial;</p> <p>O aluno identifica, com facilidade, os produtos gastronómicos nacionais, regionais e locais;</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 mobiliza, facilmente, as experiências e vivências diárias como inspiração para construção de um diálogo gastronómico;</p>		<p>O aluno reconhece, por vezes, a necessidade de inventariar as existências, controlar os stocks e aprovisionar correctamente os produtos alimentares;</p> <p>O aluno valoriza, os produtos alimentares enquanto recursos vitais findáveis e aos quais nem toda a população mundial tem acesso;</p> <p>O aluno reconhece, frequentemente, a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia mundial;</p> <p>O aluno identifica, razoavelmente, os produtos gastronómicos nacionais, regionais e locais;</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 mobiliza, frequentemente, as experiências e vivências diárias como inspiração para construção de um diálogo gastronómico;</p>		<p>O aluno não reconhece, facilmente, a necessidade de inventariar as existências, controlar os stocks e aprovisionar correctamente os produtos alimentares;</p> <p>O aluno desvaloriza, os produtos alimentares enquanto recursos vitais findáveis e aos quais nem toda a população mundial tem acesso;</p> <p>O aluno não reconhece, facilmente, a importância e influência da cozinha francesa na gastronomia mundial;</p> <p>O aluno não identifica, os produtos gastronómicos nacionais, regionais e locais;</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 mobiliza, as experiências e vivências diárias como inspiração para construção de um diálogo gastronómico;</p>
--	--	---	--	---