

## CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

### Ensino Profissional – Componente Técnica

#### CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA

(a **avaliação modular** decorre da aplicação dos critérios específicos e respetivos instrumentos, abaixo apresentados)

Componente: Técnica

Disciplina: Serviço de Cozinha e Pastelaria 11º e 12º Ano

#### Aprendizagens: Conhecimentos, Capacidades e Atitudes

##### Dominios

Fonte: Aprendizagens Essenciais

1. Empreendedorismo: desenvolverem competências empreendedoras, a agirem sobre oportunidades, a gerarem ideias e a transformá-las em valor para os outros. O valor criado pode ser social, financeiro ou cultural. Estas competências referem-se a criatividade, pensamento crítico, resolução de problemas, iniciativa, perseverança, trabalho colaborativo, planejar, gerir projetos.
2. Mundo do Trabalho: conhecer, refletir e problematizar conceitos essenciais relacionados com: trabalho digno; segurança e saúde no trabalho; trabalho, igualdade de oportunidades e não discriminação; fatores individuais e fenómenos de grupo numa organização; transição para o mercado de trabalho
3. Saúde e segurança alimentar: Orientar, controlar e executar as tarefas inerentes aos processos de preparação, transformação e conservação de produtos alimentares

##### INSTRUMENTOS

##### Avaliação de desempenho formal - 45%

Aquisição, compreensão e utilização de dados, conceitos, modelos e teorias

- Prova escrita e ou prática - 45%
- trabalho individual ou em grupo- 45%
- Avaliação de aulas práticas – 45%

##### Avaliação de desempenho processual - 40%

Desenvolvimento de destrezas cognitivas em associação com o incremento do trabalho prático (saber fazer)

- Organização e método - 11%
- Destreza técnica – 11%
- Criatividade – 9%
- Autonomia- 9%

##### INSTRUMENTOS (Continuação)

##### Aferição exclusiva de atitudes e valores – 15%

Adopção de atitudes e valores relacionados com a consciencialização pessoal e social e de decisões fundamentadas, visando uma educação para a cidadania

- **Assiduidade- 2%**
- **Pontualidade – 2%**
- **Comportamento – 2%**
- (Cumprir regras e atuar segundo as normas de segurança;
- Preserva o material, equipamento e instalações escolares).
- **Relacionamento interpessoal – 2%**
- (Interage ativamente com os outros;
- Partilha tarefas;
- Respeita as ideias dos outros;
- Apresenta um ritmo de trabalho adequado aos objetivos das atividades).
- **Participação – 2%**
- (Cumprir as tarefas de acordo com os objetivos propostos; Coloca questões; Procura soluções para os problemas)
- **Empenho – 2%**
- (Revela preocupação de qualidade na apresentação de trabalhos;
- Revela espírito criativo e crítico)
- **Apresentação/ Postura- 3%**
- (Apresenta-se devidamente fardado.
- Respeita as regras de higiene do pessoal de cozinha
- Revela postura responsável e adequada às características de um profissional de cozinha)

##### Notas:

- 1.A listagem de instrumentos de avaliação não implica a utilização de todos eles num determinado módulo.
- 2.A ponderação a atribuir a cada um dos instrumentos será igual e em função do número de instrumentos utilizados.

##### PERFIL de desempenho

O aluno deste curso, ao longo da sua aprendizagem na disciplina e considerando a especificidade do seu perfil profissional associado à respetiva qualificação, mostra:

1. Planear, coordenar e executar as atividades de cozinha/pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente..

## CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

### Ensino Profissional – Componente Técnica

#### CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA


2. Organizar a cozinha aplicando as normas do sistema de higiene e segurança alimentar (HACCP).
3. Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional.
4. Demonstrar rigor e responsabilidade no cumprimento das normas e procedimentos de segurança e higiene alimentar.
5. Aplicar as normas e procedimentos adequados em caso de acidente ou de emergência.
6. Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional.
7. Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares.
8. Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade a novas situações (diferentes clientes, produtos, contextos de trabalho e tendências de mercado).
9. Armazenar e assegurar o estado das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.
10. Articular com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais.
11. Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.
12. Colaborar na elaboração de cartas e ementas.
13. Coordenar equipas de trabalho.
14. Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.
15. Controlar os custos de alimentos.
16. Elaborar e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.
17. Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

#### PERFIL PROFISSIONAL associado à respetiva qualificação:

1. Técnico de Cozinha/Pastelaria: planejar, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Áreas de competências do perfil dos alunos (ACPA)										
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
				X	X	X	X	X	X	
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. Nota: as dez áreas de competência do perfil dos alunos serão trabalhadas durante o ciclo de estudos.										

Aprendizagens Essenciais / Descritores:	
Empreendedorismo	Aplicar os procedimentos relacionados com o controlo de custos e gestão do inventário. Fixar os preços de venda na ementa. Proceder ao controlo das vendas.

	<p style="text-align: center;"><b>CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO</b>  <b>Ensino Profissional – Componente Técnica</b></p> <p><b>CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA</b></p>
<p>Mundo do Trabalho</p>	<p>Organizar e gerir equipas de trabalho.  Comunicar e liderar equipas de trabalho.  Identificar o sucesso do trabalho em equipa realçando vantagens e dinâmicas subjacentes.  Reconhecer as especificidades e os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.  tender e acolher o cliente.  Articular com os diferentes serviços de modo a satisfazer os pedidos dos clientes.  Fazer o controlo de qualidade  Conhecer o vocabulário técnico específico  Saber confeccionar pratos de gastronomia regional, nacional e internacional  Ter conhecimentos aprofundados sobre tecnologia das matérias primas utilizadas em cozinha e em pastelaria, equipamentos e utensílios de cozinha/pastelaria, funcionamento e conservação dos equipamentos e utensílios de cozinha e de pastelaria, estrutura e composição de cartas e ementas, técnicas de planeamento e organização do trabalho de cozinha/pastelaria, processos e técnicas de preparação e confeção dos produtos de cozinha e de pastelaria, técnicas de empratamento dos produtos de cozinha e de pastelaria, processos de acondicionamento e conservação dos produtos de cozinha e de pastelaria e artes decorativas em cozinha e pastelaria.  Gerir reclamações.</p>
<p>Saúde e segurança alimentar</p>	<p>Identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração.  Aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos.  Reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração.  Aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional. Identificar procedimentos de prevenção e controlo dos microrganismos na produção e confeção alimentar.  Identificar as normas e procedimentos de higiene no manuseamento e manipulação dos alimentos – nomeadamente, na preparação, confeção/processamento, conservação e distribuição.  Identificar as normas de conservação no armazenamento dos alimentos.  Reconhecer a importância da limpeza e desinfeção dos alimentos, utensílios/equipamentos e instalações, de acordo com as normas higiene e segurança alimentar.  Reconhecer a importância da aplicação de procedimentos de um sistema preventivo de segurança alimentar.</p>