

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO

Ensino Profissional – Departamento de Línguas Disciplina – Língua Francesa

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA

Ano letivo 2020.2021

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

Componente: FCT

Disciplina: Língua Francesa -10º ano

Aprendizagens: Conhecimentos, Capacidades e Atitudes

Domínios

Fonte: **Aprendizagens Essenciais**

1. Competência comunicativa (compreensão/ interação/ produção oral e escrita)
2. Competência intercultural
3. Competência estratégica

INSTRUMENTOS

Avaliação com registo escrito

Conhecimentos e Capacidades – **40%**

1. Trabalhos escritos orientados para trabalho autónomo e/ou verificação de conhecimentos e aptidões, considerados essenciais e identificados no perfil profissional associado à respetiva qualificação.

Oralidade

Conhecimentos, Capacidades e Atitudes – 20%

1. Apresentação oral/ Avaliação da leitura.

INSTRUMENTOS (Continuação)

Interação em aula

Conhecimentos, Capacidades e Atitudes – **20%**

1. Trabalho desenvolvido em aula, individual e/ou de pares/ grupo (Interação Oral);
2. Empenho; espírito crítico; iniciativa; comunicação; relação interpessoal; Autonomia.

Atitudes – 20%

Registos do docente/grelhas de observação

- ☐ Postura;
- ☐ Pontualidade;
- ☐ Respeito por perspetivas e valores diferenciados;
- ☐ Desenvolvimento e concretização de projetos (nomeadamente, de ligação entre a escola, a comunidade e o mundo do trabalho).

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:

- Desenvolver o uso adequado da língua estrangeira enquanto instrumento de comunicação oral e escrita, adaptando-a a diferentes contextos e temáticas abordadas no seu exercício profissional
- Compreender textos simples e variados no âmbito da temática a ser abordada, nos domínios da restauração;
- Identificar informações específicas em textos em diversos suportes (receitas, ementas, rótulos de alimentos, vídeos sobre cozinha, biografias de chefes etc;
- Escrever textos simples (ex: diálogos no restaurante e na cozinha;
- Utilizar uma gama de vocabulário sobre assuntos relacionados com a restauração;
- Pesquisar, selecionar e organizar informação relacionada com a restauração ou relacionada com profissionais da restauração e restaurantes;
- Utilizar estratégias de compensação para se fazer entender em interações orais e escritas;
- Pedir e dar conselhos, fazer sugestões, expressar pontos de vista...

Fonte: Organização Modular do Programa e Metas Curriculares de Português, Cursos Profissionais do Ensino Secundário, Direção-Geral da Educação Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I.P.

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.

Módulo	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
1	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
2	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
3	x	x	x	x	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: <https://anqep.gov.pt/np4/476.html>