

Informação Prova de Avaliação Extraordinária

Curso Profissional Técnico/a de:	Cozinha / Pastelaria
Disciplina de:	Serviço de Cozinha e Pastelaria
Ano(s) de escolaridade:	10º, 11º e 12º anos
Tipo de Prova:	Prática ou teórica
Duração:	150 minutos

INTRODUÇÃO

Este documento tem como principais finalidades, enumerar e divulgar as características da prova de avaliação extraordinária da disciplina de Serviço de Cozinha e Pastelaria, junto dos alunos interessados. As informações constantes, neste documento, podem ser utilizadas na criação de uma ou mais provas por disciplina / módulos.

O conteúdo deste documento está organizado segundo os itens seguintes:

- Objeto de avaliação;
- Conteúdos por módulo;
- Caracterização da prova;
- Critérios de classificação;
- Material autorizado.

1. OBJETO DE AVALIAÇÃO

A prova de avaliação extraordinária tem por referência o Programa da disciplina de Serviço de Cozinha e Pastelaria, na Componente de Formação Técnica do Curso Profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, (iniciado em 2022/23), tendo por base a planificação da referida disciplina.

A prova terá um peso de 100% na avaliação do módulo, sendo que poderão ser consideradas as classificações obtidas pelo aluno durante a lecionação do módulo, ainda que a lecionação deste tenha decorrido num ano letivo anterior ao atual, “Quando existirem elementos de avaliação relativos ao percurso do aluno na disciplina”. (Ponto 6, Art.º 18º, Época de Avaliação Extraordinária, anexo 4 do Regulamento Interno do AECM).

2. Conteúdos por UFCD

8283-Organização da Cozinha- Exame Teórico

Conteúdos Essenciais

- Organização e funcionamento da cozinha; Tipologia de serviços; Instalações (estrutura de cozinha clássica e estrutura de cozinha contemporânea); Equipamentos (fixo de confeção, de preparação, de armazenagem, de conservação, eletromecânico); Utensílios (material móvel e de corte); Indumentária; Brigada de cozinha; Circuitos; Terminologia
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha: Características; Funções; Higienização, manutenção e conservação

- Procedimentos de organização da cozinha: Processo e suporte documental; Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares; Planeamento da produção; Disposição dos meios físicos; Organização do trabalho; Gestão da roda de serviço; Previsão dos meios necessários; Limpeza da secção
- Normas de higiene e segurança

8239 - Matéria primas alimentares- Exame Teórico

Conteúdos Essenciais

- Principais cereais e seus derivados: Variedades, Classificação
- Principais vegetais e frutos: Variedades, Classificação, Sazonalidade, Características de frescura
- Ervas aromáticas, condimentos e especiarias: Características e efeitos benéficos, Recolha, Preparação e utilização,
- Gorduras vegetais, Azeites, Óleos, Margarinhas
- Géneros alimentícios de origem animal:
- Carnes de açougue, criação e caça (classificação, variedades, origem, características físicas e nutritivas)
- Peixes e mariscos (classificação, famílias, origem, características físicas e nutritivas)
- Leite (tipos de leite e derivados), Ovos (classificação e derivados), Gorduras animais (classificação e tipos) Sazonalidade,
- Controlo de qualidade, Fatores de influência, Estado de frescura, Procedimentos de conservação, Condições de armazenamento (local, temperatura, outros), Riscos
- Normas de higiene e segurança

8284 - Preparação e confeção de massas de base de cozinha-Exame Prático

Conteúdos Essenciais

- Principais massas base de cozinha/pastelaria: Massa de crepes; Massa de fartos; Massa folhada; Massa lêveda Massa quebrada; Massa tenra; Massa vinhé.

- Tecnologia de matérias-primas

Composições

Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de massas base de cozinha

Manuseamento e preparação de utensílios e material

Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas,

preparados industriais

Processo de confeção de massas base e respetivas aplicações

Controlo de qualidade do processo de fabrico

Preparação

Confeção

Produtos finais

Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados

Normas de higiene e segurança

4667 – Preparação e confeção de molhos e fundos de Cozinha- Exame Prático

Conteúdos Essenciais

Identificação dos diferentes fundos

Roux ou embamatas

Aparelhos

Court-bouillons

Fumets

Geleias

Marinadas

Salmouras

Caldos

Fundos brancos

Fundos escuros

Identificação e confeção dos diferentes molhos base e seus derivados

Demi-glace

Béchamel

Maionese

Holandês

Bearnês

Vinagrete

Molho tomate

Identificação e composição das manteigas compostas

Identificação e confeção de molhos diversos

Molho Cumberland

Molho verde

Molho barbecue

Molho chutney

Outros

Tecnologia de matérias-primas

Composições

Utilizações

Receitas e fichas técnicas

Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens

Técnicas de preparação de molhos e fundos de cozinha
Manuseamento e preparação de utensílios e material
Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas,
preparados industriais e outros ingredientes
Processos de confeção de molhos e fundos de cozinha e respetivas aplicações
Controlo de qualidade do processo de fabrico
Preparação
Confeção
Produtos finais
Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Normas de higiene e segurança

8290 – Cozinha/Pastelaria aprovisionamento - Exame teórico

Conteúdos Essenciais

Sistema de controlo de qualidade dos alimentos e bebidas
Círculo de mercadorias
Economato
Caracterização, localização e organização
Equipamento, maquinaria e mobiliário
Categorias e funções do pessoal do economato
Compra das mercadorias
Política de compra (padrão das especificações de compra)
Seleção de fornecedores
Negociação
Formulários de encomenda
Controlo da compra (pedidos de cotação)
Receção e controlo de mercadorias
Formulário de entrega
Registo de receção, conferência e verificação de qualidade
Não conformidades e reclamações
Armazenamento das mercadorias
Instalações e equipamento
Regras de acondicionamento e armazenamento
Regras de conservação das matérias-primas
perecíveis e não perecíveis (processos biológicos, químicos e físicos)
Tecnologias aplicadas à conservação
Programas de limpeza de equipamento

Controlo de existência em stock/aprovisionamento
Requisições internas
Normas de higiene e segurança

4662 Preparação e confeção de sopas- Exame Prático

Conteúdos essenciais:

Tipos de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
Regionais
Internacionais
Tecnologia de matérias-primas
Receitas e fichas técnicas
Capitações
Composições
Utilizações
Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
Técnicas de preparação de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
Manuseamento e preparação de utensílios e material
Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
Processo de confeção de sopas, cremes, aveludados, caldos e consommés
Mise-en-place
Ordem de introdução da matéria-prima
Tempo de cozedura
Técnicas de regeneração de sopas (preparados industriais e pré-cozinhados)
Controlo de qualidade do processo de fabrico
Preparação
Confeção
Produtos finais
Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Empratamento e decoração criativa
Normas de higiene e segurança

8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha- Exame prático

Conteúdos essenciais:

Preparações de base
Descascar e cortar frutas e legumes
Amanhar e cortar peixes e mariscos

Desossar e cortar carnes e aves

Confeções de base

Cozer

Assar

Fritar

Grelhar

Estufar

Guisar

Saltear

Brasear

Outras

8285- Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria - Exame prático

Conteúdos essenciais:

Massas base na pastelaria

Massa de crepes

Massa de fartos

Massa folhada

Massa lêveda

Massa quebrada

Massa tenra

Massa vinhé

Massa doce

Massa genoise

Massa biscoito

Massa para rolos

Massa croissant

Massa savarin

Merengagem

Outras

Principais recheios e cremes de pastelaria

Creme pasteleiro

Creme de ovos

Chantilly

Ganaches

Recheio de chocolate

Recheio de café

Recheio de amêndoas
Outros
Principais tipos de molhos
À base de leite
À base de fruta
À base de vinhos licorosos
Tecnologia de matérias-primas
Composições
Utilizações
Receitas e fichas técnicas
Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
Técnicas de preparação de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria
Manuseamento e preparação de utensílios e material
Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
Processos de confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria e respetivas aplicações
Mise-en-place
Ordem de introdução das matérias-primas
Tempo de cozedura e temperatura
Textura
Acabamento
Controlo de qualidade do processo de fabrico
Preparação
Confeção
Produtos finais
Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Normas de higiene e segurança

4668 Preparação e confeção de acepices e entradas- Exame prático

Conteúdos essenciais:

Tipos de Acepices e entradas simples sólidas
Saladas (quentes, frias)
Pratos de ovos
Patés
Acepices de peixe
Acepices de marisco
Pastéis salgados (de massa tenra, folhados, vol-au-vent, pataniscas e pastéis e outros)
Produtos de charcutaria
Queijos

Tapas
Tecnologia de matérias-primas
Receitas e fichas técnicas
Capitações
Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
Técnicas de preparação de acepipes e entradas simples sólidas
Manuseamento e preparação de utensílios e material
Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas, preparados industriais e outros ingredientes
Processo de confeção de acepipes e entradas simples sólidas
Técnicas de regeneração de entradas, preparados industriais e pré-cozinhados
Controlo de qualidade do processo de fabrico
Preparação
Confeção
Produtos finais
Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Empratamento e decoração criativa
Normas de higiene e segurança

8291- Preparação e confeção de peixes e mariscos- Exame prático

Conteúdos essenciais:

Principais variedades e épocas de captura de peixes e mariscos
Peixes de mar
Peixes de rio
Crustáceos
Moluscos
Tecnologia de matérias-primas
Variedades
Utilizações (cozer, fritar, grelhar e outros)
Tipos de peixe (fresco, seco, congelado e outros)
Tipos de crustáceos (lagostas, lagostins, santolas, camarões, outros)
Tipos de moluscos (ameijoas, mexilhões, ostras, búzios, outros)
Receitas e fichas técnicas
Capitações
Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
Técnicas de preparação de peixes e mariscos
Manuseamento e preparação de utensílios e material
Verificação do estado de frescura dos peixes e mariscos

Seleção e captação das matérias-primas

Preparação (lavar, limpar, escamar, eviscerar, pelar, despinhar)

Tipos de cortes e divisão em porções (postas, filetes, medalhões, supremos, tranches, goujonnettes, outros)

Pesagens e capitães

Técnicas de confeção de peixes e mariscos

Cozer a vapor

Cozer em "court-bouillon"

Fritar

Panar

Grelhar

Escalfar

Assar

Ao sal

Saltear

Gratinar

Outros

Preparação e confeção de guarnições de peixes e mariscos

Técnicas de regeneração de pratos de peixe e marisco (preparados industriais e pré-cozinhados)

Controlo de qualidade do processo de fabrico

Preparação

Confeção

Produtos finais

Acondicionamento e conservação de peixes e mariscos

Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cookchill" e "coockfreeze")

Medição de temperaturas e pressões

Tempo de conservação

Correção dos desvios ocorridos

Empratamento e decoração criativa

Normas de higiene e segurança

8289 Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place- Exame teórico

Conteúdos essenciais:

Vocabulário técnico de cozinha/pastelaria

Preparação da cozinha/pastelaria

Disposição do mobiliário, dos equipamentos, utensílios

Controlo, gestão e reposição de stocks

Planeamento da produção/mise-en-place

Preparação dos espaços, equipamentos e utensílios

Secções de apoio ao serviço de cozinha/pastelaria (interface entre economato, restaurante, bar)

Organização do trabalho da brigada de cozinha/pastelaria
Gestão da roda de serviço (circuitos de serviço)
Secções de cozinha
Processo e suporte documental
Limpeza da secção (higienização, manutenção e conservação dos espaços, equipamentos e utensílios)
Normas de higiene e segurança

8292 Preparação e confeção de carnes, aves e caça-Exame prático

Conteúdos essenciais:

Carnes, aves e caça
Raça/origem
Espécie (bovina, suína, ovina, caprina, equídea, criação, caça de pelo e caça de penas)
Apresentação inicial (carcaça, quartos e peça)
Divisão anatómica (lombo, alcatra, vazia, costela, entrecosto, perna, miudezas, outros)
Tecnologia de matérias-primas
Categorias
Utilizações
Receitas e fichas técnicas
Capitações
Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
Técnicas de preparação de carnes, aves e caça
Manuseamento e preparação de utensílios e material
Verificação do estado de frescura de conservação e qualidade
Seleção e capitação das matérias-primas
Preparação (lardear, albardar, atar, chamuscar, limpar, desmanchar, cortar, desossar, picar e rechear)
Tipos de cortes e divisão em porções (escalopes, bifes, tornedós, "muttonchop", costeletas, "entrecôte", medalhões, supremos, grenadinos, "chateaubriand", selas, coroas, carrés, rojões, febras, outros)
Aproveitamentos (stroganoff, molhos, outros)
Marinadas, aplicações de especiarias e ervas
Pesagens e capitações
Técnicas de confeção de carnes, aves e caça
Fritar
Cozer
Panar
Grelhar
Guisar
Estufar

Assar
Ao sal
Saltear
Gratinar
"Au bleu"
Outros (brasear, suar)
Preparação e confeção de guarnições de carnes, aves e caça
Técnicas de regeneração de carnes, aves e caça (preparados industriais e pré-cozinhados)
Controlo de qualidade do processo de fabrico
Preparação
Confeção
Produtos finais
Acondicionamento e conservação das carnes, aves e caça
Principais técnicas de conservação (vácuo, refrigeração, congelação rápida "cookchill" e "coockfreeze")
Medição de temperaturas e pressões
Tempo de conservação
Correção dos desvios ocorridos
Empratamento e decoração criativa
Normas de higiene e segurança

4673 Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa- Exame prático

Conteúdos essenciais:

Pratos da cozinha tradicional portuguesa
Entradas e acepipes
Sopas, caldos, cremes
Peixe e marisco
Carne, caça e aves
Pratos sazonais
Tecnologia de matérias-primas
Utilizações
Receitas e fichas técnicas
Capitações
Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
Técnicas de preparação e confeção de pratos da cozinha tradicional portuguesa
Manuseamento e preparação de utensílios e material
Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
Preparação e confeção de guarnições de pratos da cozinha tradicional portuguesa
Técnicas de regeneração

Controlo de qualidade do processo de fabrico
Preparação
Confeção
Produtos finais

8294 Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa- Exame prático

Conteúdos essenciais:

Pastelaria de sobremesa
Tendências de evolução da pastelaria de sobremesa
Tipologias de pastelaria
Confeções de sobremesa
De colher
De fatia
Sobremesas geladas
Sobremesas quente
Outros
Tecnologia de matérias-primas
Composições
Utilizações
Receitas e fichas técnicas
Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens
Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa
Manuseamento e preparação de utensílios e material
Seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
Mise-en-place
Ordem da introdução da matéria-prima
Tempo de cozedura e temperatura
Empratamento
Controlo de qualidade do processo de fabrico
Preparação
Confeção
Produtos finais
Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados
Empratamento e decoração criativa
Normas de higiene e segurança

3. Caracterização da prova escrita/prática

A prova é cotada para 200 pontos e constituída por 1 grupo de itens.

O grupo de itens pode ter como suporte um ou mais documentos, como, por exemplo, textos, tabelas de dados, gráficos e mapas.

A prova reflete uma visão integradora e articulada dos diferentes conteúdos programáticos da disciplina.

A sequência dos itens pode não corresponder à sequência dos conteúdos do módulo.

4. Critérios de Classificação

- A classificação a atribuir a cada resposta resulta da aplicação dos critérios de classificação apresentados para cada item e é expressa por um número inteiro.
- Deverá ser atribuída a cotação zero a respostas ilegíveis e/ou ambíguas.
- As respostas ilegíveis ou que não possam ser claramente identificadas são classificadas com zero pontos. No entanto, em caso de omissão ou de engano na identificação de uma resposta, esta pode ser classificada se for possível identificar inequivocamente o item a que diz respeito.
- Se o aluno responder a um mesmo item mais do que uma vez, não eliminando inequivocamente a(s) resposta(s) que não deseja que seja(m) classificada(s), deve ser considerada apenas a resposta que surgir em primeiro lugar.
- São atribuídas as cotações máxima, intermédia ou nula, conforme o desempenho do aluno na resposta seja total, parcial ou nulo.
- É atribuída a pontuação total para respostas inequivocamente corretas. Para além disso serão graduadas outras respostas de acordo com o seu grau de correção, o rigor dos conceitos. A utilização adequada da terminologia e a adequação da resposta solicitada na pergunta.
- Questão de escolha múltipla - A cotação total do item só é atribuída às respostas que apresentem de forma inequívoca a única opção correta. São classificadas com zero pontos as respostas em que seja assinalada: – uma opção incorreta; – mais do que uma opção. Não há lugar a classificações intermédias
- Associação - A classificação é atribuída de acordo com o nível de desempenho. Considera-se incorreta qualquer associação que relate um elemento de um dado conjunto com mais do que um elemento do outro conjunto.
- Ordenação - A cotação do item só é atribuída às respostas em que a sequência apresentada esteja integralmente correta e completa. Todas as outras respostas são classificadas com zero pontos.
- Resposta curta - As respostas corretas são classificadas com a cotação total do item. As respostas incorrectas são classificadas com zero pontos. Não há lugar a classificações intermédias. Se a resposta contiver elementos contraditórios, deve ser classificada com zero pontos.
- Resposta restrita - A classificação das respostas será feita tendo em conta a organização dos conteúdos e a utilização de terminologia científica adequada.
- Itens de construção - uma resposta correta deve apresentar: – a clareza das respostas e solidez dos conhecimentos demonstrados; – os conteúdos relevantes de forma completa, articulada e coerente; – uma utilização adequada da terminologia.
- A classificação das respostas aos itens de construção centra-se nos tópicos de referência (e respetivos aspectos relevantes), tendo em conta a organização dos conteúdos e a utilização de linguagem científica adequada. Caso as respostas contenham elementos contraditórios, são considerados para efeito de classificação apenas os tópicos que não apresentem esses elementos.
- Realização de cálculos - a classificação a atribuir à resposta resulta da soma das pontuações obtidas em cada etapa de resolução, tendo em conta o critério específico de classificação. Se a resposta apresentar apenas o resultado final, não incluindo a expressão de cálculo utilizada, os cálculos efetuados e as justificações e / ou conclusões solicitadas, é classificada com zero pontos. Qualquer processo de resolução cientificamente correto, ainda que não previsto nos critérios específicos, deve ser considerado para efeito de classificação, desde que adequado ao solicitado.

- A classificação da prova prática é avaliada segundo os itens:

- Regras de higiene pessoal e profissional
- Organização e método
- Preparação e confeção
- Desempenho técnico
- Empratamento
- Qualidade do produto final

São atribuídas as cotações máxima, intermédia ou nula, conforme o desempenho do aluno em cada item enunciado.

5. Material autorizado

Caneta ou esferográfica de tinta indelével, de cor azul ou preta.

Calculadora não alfanumérica e não programável.

Farda completa fornecida pela escola

Folha de modelo oficial, fornecida pela escola, para registo das respostas.

AE Castêlo da Maia, 13 de fevereiro de 2026

Os professores,

Lúcia Magalhães, Paulo Correia.