

## Informação Prova de Avaliação Extraordinária

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

### 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 AEEM).

### 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, Margarinas
- 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  
Circuito 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 pasteiro

Creme de ovos

Chantilly

Ganaches

Recheio de chocolate

Recheio de café

Recheio de amêndoa  
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 acepipes e entradas- Exame prático**

### **Conteúdos essenciais:**

Tipos de Acepipes e entradas simples sólidas  
Saladas (quentes, frias)  
Pratos de ovos  
Patés  
Acepipes de peixe  
Acepipes 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 capitação 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 capitações  
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, bifés, tornedós, "muttonchop",  
costeletas, "entrecôte", medalhões, supremos,  
grenadinos, "chateaubriand", selas, coroas, carrés, rojões, febras, outros)  
Aproveitamentos (strogonoff, 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. Caraterização 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 relacione 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 incorretas 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 aspetos 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 Castelo da Maia, 13 de fevereiro de 2026**

**Os professores,**

**Lúcia Magalhães, Paulo Correia.**