





ANO LETIVO 2025/2026

GRUPO DE RECRUTAMENTO 430 – ECONOMIA E CONTABILIDADE

REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO

Critérios gerais de avaliação do agrupamento:	Resolução de problemas;Comunicação;	
	• Conhecimento;	
	Criatividade;	
	Relacionamento Interpessoal;	
	 Desenvolvimento Pessoal e Autonomia; 	
	 Pesquisa e Tratamento da Informação. 	

ESCOLA SEDE: ESCOLA SECUNDÁRIA JÚLIO DANTAS - LARGO PROF. EGAS MONIZ · APARTADO 302 · 8601-904 LAGOS

TELEFONE: 282770990 · TELEFAX: 282770999 Email: info@aejd.pt www.aejd.pt

1 de 4







Critérios de avaliação

Anos de escolaridade: 10°, 11° e 12° Curso Profissional: Técnico de Cozinha/Pastelaria Disciplina: Gestão e Controlo

Elenco Modular/UFCD Domínios de Avaliação/Áreas de Competências		Ponderação	Processos de recolha	
7844 Gestão de equipas 8260 Comunicação, vendas e reclamações na restauração	 Saber científico, técnico e tecnológico Raciocínio e resolução de problemas Informação e comunicação Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia 	30% 30% 20% 20%	(Mínimo 2 por Módulo/UFCD) Intervenções orais e escritas Trabalhos de pesquisa Trabalhos individuais e/ou em grupo Questões aula Fichas de trabalho Fichas de avaliação Grelhas de observação Grelhas de autoavaliação Grelhas de heteroavaliação	

ESCOLA SEDE: ESCOLA SECUNDÁRIA JÚLIO DANTAS - LARGO PROF. EGAS MONIZ · APARTADO 302 · 8601-904 LAGOS

TELEFONE: 282770990 · TELEFAX: 282770999 Email: info@aejd.pt www.aejd.pt





Perfis de desempenho

GRAUS DE CONSECUÇÃO							
MUITO BOM	ВОМ	SUFICIENTE	INSUFI	CIENTE			
[18-20]	[14-17]	[10-13]	[8-9]	[0 -7]			
Sempre ou quase sempre	Desenvolve com muita	Desenvolve com frequência	Desenvolve com pouca	Raramente ou nunca			
desenvolve as competências	frequência as competências	as competências previstas,	frequência as competências	desenvolve as competências			
previstas, revelando	previstas, revelando	revelando progresso parcial	previstas, revelando pouco	previstas, não revelando			
progresso total ou quase	progresso significativo	dentro dos parâmetros	progresso dentro dos	evidências de progresso			
total dentro dos parâmetros	dentro dos parâmetros	definidos.	parâmetros definidos.	dentro dos parâmetros			
definidos.	definidos.			definidos.			
,							

DOMÍNIOS E DESCRITORES

Saber científico, técnico e tecnológico

- Conhece, compreende e aplica os principais conceitos e princípios dos conteúdos programáticos de cada UFCD.
- Reconhece e usa linguagem técnica e/ou simbólica especifica (livro de reclamações; fichas técnicas; teste do cortador; capitação; tipos de ementas e os índices de rentabilidade e de popularidade).
- Reconhece a importância da aplicação das normas de segurança e higiene alimentar no setor da restauração.
- Aplica normas de higiene e segurança no trabalho na restauração.
- Domina processos científicos que permitem a tomada de decisões financeiras no setor da hotelaria e restauração com consciência das consequências éticas, sociais e ecológicas.
- Executa operações técnicas e financeiras para chegar a uma decisão ou conclusão fundamentada na faturação dos serviços prestados e no controlo de custos de alimentos e custos de bebidas (métodos de cálculo do preço de venda; análise dos potenciais de venda cálculo e análise de desvios; cálculo de indicadores: rácio global de custo; custo do prato; preço de venda líquido; preço de venda ao público; margem de contribuição unitária; rácio unitário de custo).

Raciocínio e resolução de problemas

- Identifica as questões envolvidas no problema em estudo.
- Mobiliza informação importante e utiliza ferramentas próprias na definição da estratégia.
- Analisa os resultados, se necessário reformula a estratégia, e apresenta a decisão final.



DGEstE –Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares DSRAI – Direção de Serviços da Região Algarve Agrupamento de Escolas Júlio Dantas, Lagos – 145415





- Generaliza as conclusões, que permite:
 - propõe soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações e reclamações dos clientes;
 - cria fichas técnicas e planifica cartas/ementas, reconhecendo a importância da seleção dos produtos biológicos e embalagens amigos do ambiente e interpreta os resultados dos rácios associados.
- Revela criatividade e sensibilidade estética e artística na estrutura e composição de cartas e ementas de cozinha e pastelaria, bem como na aplicação de técnicas de serviço de cozinha e pastelaria em serviços especiais (participação em eventos e PAP).

Informação e comunicação

- Pesquisa, seleciona, organiza, interpreta e expõe informação adequada ao conteúdo de forma critica e criativa, e com valor estético.
- Desenvolve processos conducentes à construção de conhecimentos usando recursos diversificados.
- Colabora em diferentes contextos comunicativos, de forma adequada e segura, utilizando diferentes tipos de ferramentas (analógicas e digitais), com base nas regras de conduta próprias de cada ambiente, entre eles:
 - acolhe e atende o cliente, no serviço de cozinha e pastelaria com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação;
 - organiza, orienta e supervisiona as atividades das equipas de trabalho da cozinha/pastelaria.

Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia

- Demonstra iniciativa, autonomia, destreza, autodomínio e empenho.
- Interage com tolerância, empatia e responsabilidade e argumenta, negocia e aceita diferentes pontos de vista, desenvolvendo novas formas de estar, olhar e participar na sociedade.
- Consolida e aprofunda as competências que já possui, numa perspetiva de aprendizagem ao longo da vida.
- Autoavalia-se confrontando o conhecimento produzido com os objetivos visados e com a perspetiva de outros.

Aprovado pelo Grupo de Recrutamento 430 – Economia e Contabilidade em reunião de 07 de Julho de 2025.

ESCOLA SEDE: ESCOLA SECUNDÁRIA JÚLIO DANTAS - LARGO PROF. EGAS MONIZ · APARTADO 302 · 8601-904 LAGOS

TELEFONE: 282770990 · TELEFAX: 282770999 Email: info@aeid.pt www.aeid.pt