



ANO LETIVO 2024/2025

GRUPO DE RECRUTAMENTO 430 – ECONOMIA E CONTABILIDADE

REFERENCIAL DE AVALIAÇÃO

Critérios gerais de avaliação do agrupamento:	<ul style="list-style-type: none">• Resolução de problemas;• Comunicação;• Conhecimento;• Criatividade;• Relacionamento Interpessoal;• Desenvolvimento Pessoal e Autonomia;• Pesquisa e Tratamento da Informação.
--	---

Critérios de avaliação

Anos de escolaridade: 10.º/11.º/12.º ano **Curso Profissional:** Técnico de Cozinha Pastelaria **Disciplina:** Serviços específicos de Cozinha/Pastelaria

Elenco Modular UFCD	Domínios de Avaliação/Áreas de Competências	Ponderação	Processos de recolha
7731 - Higiene e segurança alimentar na restauração 8211 - Higiene e segurança no trabalho na restauração 8239 - Matérias-primas alimentares 8283 - Organização da cozinha 8284 - Preparação e confeção de massas base de cozinha 4667 - Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha 8285 - Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria 8286 - Controlo de custos na restauração 8287 - Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas 7844- Gestão de equipas 8260- Comunicação, vendas e reclamações na restauração 8288 - Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço 4665 - Alimentação racional, nutrição e dietética 8289 - Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place 8290 - Cozinha/pastelaria – aprovisionamento 4662 - Preparação e confeção de sopas 4668 - Preparação e confeção de acepipes e entradas 8291 - Preparação e confeção de peixes e mariscos 8292 - Preparação e confeção de carnes, aves e caça 8293 - Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa 4673 - Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa 8294 - Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa 8295 - Preparação e confeção de pastelaria internacional 8296 - Cozinha/Pastelaria – serviços especiais 8297 - Preparações e confeções básicas de cozinha 4674 - Cozinhas do mundo 8298 - Cozinha criativa	Saber científico, técnico e tecnológico	(35%)	Trabalho prático Trabalho de projeto Intervenções orais e escritas Trabalhos individuais e/ou em grupo Fichas de trabalho Grelhas de observação Grelhas de autoavaliação Grelhas de heteroavaliação
	Raciocínio e resolução de problemas	(35%)	
	Informação e comunicação	(15%)	
	Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia	(15%)	

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				
M. Bom	Bom	Suficiente	Insuficiente	
Níveis				
(20---18)	(17---14)	(13---10)	(9---8)	(7---0)
Descritores				
Sempre ou quase sempre desenvolve as competências previstas, revelando progresso total ou quase total dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com muita frequência as competências previstas, revelando progresso significativo dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com frequência as competências previstas, revelando progresso parcial dentro dos parâmetros definidos.	Desenvolve com pouca frequência as competências previstas, revelando pouco progresso dentro dos parâmetros definidos.	Raramente ou nunca desenvolve as competências previstas, não revelando evidências de progresso dentro dos parâmetros definidos
Domínios de Avaliação/Áreas de Competências				
1) Saber científico, técnico e tecnológico....(35%)	<p>Confeciona o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas, produtos de pastelaria, peças artísticas</p> <p>Armazena e assegura o estado das matérias primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria.</p> <p>Prepara o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança</p> <p>Assegura a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação</p> <p>Adquire e aplica técnicas de higiene e segurança alimentar na restauração</p> <p>Identifica / reconhece matérias primas alimentares</p> <p>Identifica a organização e as regras de funcionamento da cozinha.</p> <p>Identifica os diferentes serviços especiais.</p>			
2) Raciocínio e resolução de problemas....(35%)	<p>Calcula capitações adequadas a diferentes serviços</p> <p>Elabora fichas técnicas de acordo com as capitações.</p> <p>Controla os custos de alimentos.</p> <p>Planeia o serviço de cozinha/pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias, de acordo com as normas de higiene e segurança.</p> <p>Colabora na elaboração de cartas e ementas.</p> <p>Pesquisa e confeciona novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria.</p> <p>Concebe e executa peças artísticas em cozinha e pastelaria.</p> <p>Emprata e decora pratos de cozinhas do mundo.</p>			
4) Informação e comunicação....(15%)	<p>Elabora e preenche documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.</p> <p>Pesquisa e apresenta técnicas e receituários da cozinha/pastelaria nacional e internacional.</p>			



	Pesquisa e apresenta novas técnicas e tendências de cozinha/pastelaria. Pesquisa e descreve as principais atrações gastronómicas de uma determinada região
5) Relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia.....(15%)	Intervém de forma adequada. Respeita os outros Demonstra rigor, empenho e autonomia no trabalho.

Aprovado pelo Grupo de Recrutamento 430 – Economia e Contabilidade em reunião de 11 de julho de 2024.