

ANO LETIVO 2018/ 2019

CURSOS PROFISSIONAIS – C.P. de Técnico de Cozinha e Pastelaria

Critérios de avaliação da disciplina de Serviços de Cozinha e Pastelaria– 10º / 11º / 12º ano Ciclos de Formação iniciados a partir de 2018/ 2019

(de acordo com o Decreto-Lei n.º 55/2018 de 6 de julho e a Portaria n.º 235-A/2018 de 23 de agosto)

Áreas de Competências*		Capacidades	Instrumentos de avaliação	PESO (%)	
Cognitivo	A, B, C, D, G, H, I, J	Planeamento, coordenação e execução de 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.	Testes de avaliação (teórico e/ou prático)	40	80
			Trabalhos individuais ou de grupo/projetos*	20	
			Atividades em sala de aula	10	
			Relatórios*	5	
			Fichas de trabalho/Trabalhos de casa/ caderno diário*	5	
Atitudes e Valores	E, F	Responsabilidade	Grelhas de registo relativas a: - Responsabilidade - Interesse e Empenho - Comportamento	7	20
		Interesse e Empenho		7	
		Comportamento		6	

Critérios	Descritores
Responsabilidade	<ul style="list-style-type: none"> É assíduo, pontual e portador do material necessário à aula Realiza as tarefas propostas Cumprir as demais regras/normas do RI e EA
Interesse e Empenho	<ul style="list-style-type: none"> É atento e participa, ativamente e de forma organizada, nas atividades individuais e de grupo É autónomo e empenhado Revela interesse e espírito de iniciativa
Comportamento	<ul style="list-style-type: none"> Respeita as regras de bom funcionamento da sala de aula Revela compreensão, tolerância e solidariedade É capaz de reconhecer os seus erros e corrigir a sua postura e/ou comportamento Respeita as ideias e opiniões dos outros

• As competências referidas reportam ao Perfil do Aluno à saída da escolaridade obrigatória:

- A- Linguagens e textos; B- Informação e comunicação; C- Raciocínio e resolução de problemas; D- Pensamento crítico e pensamento criativo; E- Relacionamento interpessoal; F- Autonomia e desenvolvimento pessoal; G- Bem-estar e saúde; H- Sensibilidade estética e artística; I- Saber técnico e tecnologias; J- Consciência e domínio do corpo.

(*Quando não aplicados, a percentagem reverte para o instrumento de avaliação “Testes de avaliação”)