

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

DEPARTAMENTO CURRICULAR: Escolha um item.

GRUPO DISCIPLINAR: 997

DISCIPLINA: Serviço de cozinha/pastelaria

ANO: 2º

CURSO TÉCNICO DE: Cozinha/Pastelaria

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO%	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
<b>Conhecimento</b>	Compreensão	30%	Planear, coordenar e executar as 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..	Grelhas de registo – valorização do trabalho do aluno em sala de aula
<b>Resolução de problemas</b>	Interpretação da informação	35%	Organizar o seu posto de trabalho de forma a permitir responder às solicitações do serviço, interagindo com os outros elementos da equipa. Agir em conformidade com as normas de segurança e higiene alimentar. Transmitir informações técnicas aos diferentes serviços. Facilitar o relacionamento interpessoal com os colegas e a chefia, com vista à criação de um bom ambiente de trabalho. Trabalhar em equipa, estabelecendo relações interpessoais e resolvendo situações imprevistas. Demonstrar sentido de responsabilidade e capacidade de iniciativa, autodomínio, destreza, autonomia, empenho e disponibilidade. Demonstrar responsabilidade na utilização de mobiliário, equipamento, roupa, baixela e utensílios. Adaptar-se a novos equipamentos, tecnologias e utensílios. Evidenciar cuidados de higiene pessoal. Decidir sobre as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações e reclamações dos clientes.	Rubricas de avaliação
	Planeamento e execução			Apresentações orais
	Espírito crítico			Trabalhos de projeto
	Criatividade			Testes
				Trabalhos de pesquisa
				Pesquisa e seleção de informação
				Manuseamento de instrumentos/equipamentos
				Resolução de problemas
				Autoavaliação
				Actividades práticas individuais e/ou em

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO 2022/2023

DOMÍNIO	CRITÉRIOS	FATOR DE PONDERAÇÃO%	APRENDIZAGENS ESSENCIAIS	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO
Comunicação	Comunicação verbal e não verbal	15%	- Revelar capacidade de iniciativa, criatividade, inovação, organização, responsabilidade e autonomia; - Revelar capacidade de participação, intervenção e aplicação de conhecimentos em diversos contextos e a novas situações; - Planificar estratégias de investigação e de pesquisa a realizar online;	pequenos grupos  Aplicar as técnicas de planeamento da produção e serviço  Cumprir as normas de higiene e segurança
	Capacidade de argumentação/sentido crítico			
Desenvolvimento pessoal e interpessoal	Responsabilidade	20	De acordo com o perfil de aprendizagens definido no referencial de avaliação do agrupamento	
	Autonomia			
	Autorregulação			
	Relacionamento interpessoal			