

CRITÉRIOS ESPECÍFICOS DE AVALIAÇÃO DE SERVIÇO DE COZINHA E PASTELARIA – ENSINO PROFISSIONAL

ANO LETIVO 2025/2026

APRENDIZAGENS ESPECÍFICAS		DESCRIPTORIOS DO PERFIL DOS ALUNOS (1)	PROCESSOS DE RECOLHA DE INFORMAÇÃO (PRI)	PONDERAÇÃO (%)	
DOMÍNIO DOS CONHECIMENTOS E CAPACIDADES	Conhecimento, raciocínio e resolução de problemas - Transformar a informação em conhecimento utilizando recursos diversos. - Adquirir, compreender e aplicar os conhecimentos previstos nas planificações da disciplina e ano de escolaridade. - Explorar acontecimentos, atuais ou históricos, que documentam a natureza do conhecimento no setor da Restauração e bebidas. - Pesquisar, selecionar e sistematizar informações, integrando saberes prévios, para construir novos conhecimentos. - Analisar, interpretar, relacionar, articular e mobilizar os conhecimentos, na resolução de situações-problema. - Aplicar conhecimentos/aprendizagens a novas situações, formulando opiniões e críticas fundamentadas.	Conhecedor / Sabedor / Culto / Informado (A,B,C,I)	-Ficha globalizante/Projeto.	60%	90%
	Trabalho Prático - Aplicar as técnicas de planeamento da produção do serviço de cozinha/pastelaria. - Construir explicações baseadas em conceitos e evidências, obtidas através da realização de atividades diversificadas e planeadas para procurar responder a problemas formulados.	Indagador / Investigador (B,C,D,F,I) Crítico / Analítico (A,B,C,D,E,G,H,I) Criativo (A,C,D,F,I)	- Fichas de trabalho. - Apresentações. - Relatórios. - Participação na aula. - Questionários. - Trabalhos/projetos (DAC), atividades individuais, de pares ou de grupo. - Observação direta.	30%	

DOMÍNIO DAS ATITUDES	• Efetuar corretamente os registos necessários à avaliação do trabalho executado, de modo a estabelecer conclusões, integrando saberes prévios para construir novos conhecimentos. • Identificar e manipular corretamente os materiais/equipamentos e executar técnicas e procedimentos específicos da disciplina. • Respeitar as regras de segurança e de higiene na cozinha. • Identificar as normas de higiene pessoal. Comunicação em Cozinha e Pastelaria • Usar e representar de forma rigorosa, articulada e consistente, o conhecimento e a linguagem, expressos em diferentes tipos de suporte. • Mobilizar o discurso argumentativo (oral e escrito) para formular, comunicar e debater opiniões fundamentadas. • Comunicar resultados de Projeto, nomeadamente do Domínio de Autonomia Curricular (DAC), se aplicável.				
	Relacionamento interpessoal Cumprir as regras da sala de aula/cozinha. Demonstra respeito por si próprio e pelos outros. Evidencia empatia (sabe ouvir; está atento; colabora com espírito de partilha e de entreajuda). Realiza as atividades propostas.	Respeitador da diferença/do outro (A, B, E, F, H). Cuidador de si/do outro (B, E, F, G). Participativo/ Colaborador (B, C, D, E, F). Responsável/ Autónomo (C, D, E, F, G, I, J).	- Trabalhos de pares/grupo. - Registos de atitudes e com- portamentos. - Observação direta em aula		10%

Observações:

1- **Áreas de Competências do Perfil dos Alunos:** **A)** Linguagens e textos; **B)** Informação e comunicação; **C)** Raciocínio e resolução de problemas; **D)** Pensamento crítico e pensamento criativo; **E)** Relacionamento interpessoal; **F)** Desenvolvimento pessoal e autonomia; **G)** Bem-estar, saúde e ambiente; **H)** Sensibilidade estética e artística; **I)** Saber científico, técnico e tecnológico; **J)** Consciência e domínio do corpo.

2- **A classificação dos PRI de carácter sumativo é Quantitativa, de 0 a 20 valores, arredondada às décimas.**

Valores / Descritores de desempenho	
18 - 20 valores	O aluno manifesta grande facilidade em atingir e aplicar os descritores específicos das Aprendizagens Essenciais da disciplina e do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.
14 - 17 valores	O aluno manifesta facilidade em atingir os descritores específicos das Aprendizagens Essenciais da disciplina e do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.
10 - 13 valores	O aluno atinge de forma suficiente os descritores específicos das Aprendizagens Essenciais da disciplina e do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.
5 - 9 valores	O aluno manifesta dificuldades em atingir a maioria dos descritores específicos das Aprendizagens Essenciais da disciplina e do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.
0 - 4 valores	O aluno manifesta lacunas graves nos descritores específicos das Aprendizagens Essenciais da disciplina e do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.

O Departamento de Ciências Experimentais