

Critérios Gerais				
Competências Transversais	- Valores - Língua Portuguesa - Utilização das TIC	Dimensões		Ponderação
		A- Conhecimento	80%	
		B- Capacidades		
		C- Atitudes	20%	

Critérios Específicos			
Departamento: Matemática e Ciências Experimentais		Disciplinas: Componente Tecnológica	
Dimensões	Domínios/Indicadores de desempenho	Ponderação	Instrumentos de avaliação
A	<p>Conhecimento</p> <p>Adquire, interpreta e aplica os conceitos e princípios ligados à disciplina, e exprime-se em língua portuguesa oralmente e por escrito, com clareza e correção.</p>	40%	Ficha de avaliação sumativa ou Trabalhos individuais/grupo
B	<p>Capacidades</p> <p>-Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha/pastelaria, assegurando o estado de conservação das mesmas.</p> <p>-Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de cozinha/pastelaria.</p> <p>-Recolher informações relativas à organização e execução do serviço de cozinha/pastelaria</p> <p>-Participar no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço a executar.</p> <p>-Atender os clientes e executar o serviço de cozinha/pastelaria, assegurando a ligação com os restantes serviços.</p> <p>-Executar os diferentes serviços especiais em cozinha/pastelaria.</p> <p>-Faturar os serviços prestados.</p> <p>-Atender e resolver reclamações de clientes.</p> <p>-Efetuar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.</p>	40%	Grelhas de observação e registo Fichas de trabalho Trabalhos (Trabalhos de grupo, trabalhos individuais) Participação oral
C	<p>Atitudes</p> <p>- Comportamento</p> <p>- Empenho</p> <p>- Responsabilidade</p> <p>- Cooperação</p> <p>- Assiduidade</p> <p>- Pontualidade</p>	20%	Grelhas de observação e registo

PERFIL DO ALUNO À SAÍDA DO CURSO TÉCNICO/A DE COZINHA PASTELARIA

Ao sair do curso Técnico de cozinha/pastelaria o aluno deverá estar habilitado a:

1. Verificar as existências e efetuar as requisições necessárias das matérias-primas e produtos alimentares do serviço cozinha/pastelaria.
2. Controlar o estado de conservação das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de cozinha/pastelaria.
3. Proceder à reposição do stock das matérias-primas e dos produtos alimentares do serviço de cozinha/pastelaria.
4. Preparar mobiliário, equipamentos, utensílios, roupas e outros meios e materiais necessários à execução do serviço de cozinha/pastelaria.
5. Preparar entradas, acespipes e couverts de acordo com o tipo de serviço a executar.
6. Receber e acolher os clientes, apresentando a respetiva carta, fornecendo informações e sugestões e registando os pedidos, tendo em conta a satisfação do cliente.
7. Articular com os diferentes serviços, comunicando os pedidos, recebendo e transportando os alimentos e as bebidas a servir.
8. Cooperar com toda a equipa do estabelecimento, em conformidade com as necessidades do serviço.
9. Preparar, confeccionar e decorar aperitivos sólidos e pequenas refeições.
10. Preparar, confeccionar e decorar bebidas.
11. Preparar carnes, peixes, crustáceos, aves e outros alimentos, já confeccionados, realizando o respetivo empratamento em sala.
12. Preparar diversas frutas, em sala.
13. Confeccionar à vista do cliente diversas iguarias.
14. Efetuar o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos.
15. Efetuar o serviço de bebidas.
16. Preparar e servir alimentos e bebidas em serviços especiais.
17. Registrar os pedidos e apresentar o cálculo final dos serviços prestados.
18. Finalizar o atendimento, garantindo a satisfação e fidelização do cliente.
19. Aplicar técnicas de atendimento no âmbito de reclamações de clientes.
20. Resolver ou encaminhar as reclamações de clientes.
21. Proceder à limpeza, manutenção e arrumação, do mobiliário, equipamento, materiais e utensílios de cozinha/pastelaria.
22. Proceder à conservação e armazenagem das existências.