

Critérios Específicos de Avaliação e Classificação**Ensino Profissional**
Ano letivo: 2025 / 2026**Disciplina: Serviço de Cozinha e Pastelaria****1º, 2º e 3º Ano****Aprendizagens e competências a desenvolver**

Conhecimento, Comunicação, Resolução de Problemas e Pensamento Crítico e Criativo	Planear e organizar a produção de cozinha e pastelaria. Coordenar equipas de trabalho em restauração. Planear e implementar técnicas de cozinha e pastelaria. Planear e confeccionar cozinha e pastelaria tradicional portuguesa e internacional. Planear e executar serviços especiais de cozinha e pastelaria. Planear e confeccionar iguarias das novas tendências de cozinha e pastelaria.
--	--

	Domínios	Ponderações	Processos e instrumentos de recolha de informação
Crítérios Transversais	Conhecimento	40%	- Teste Prático, Teste escrito, Avaliação prática em contexto de sala de aula
	Comunicação	15%	- Teste Prático, Teste escrito, Avaliação prática em contexto de sala de aula, avaliação da comunicação não verbal em serviço prática real
	Resolução de problemas e Pensamento crítico e criativo	25%	- Prática em contexto de sala de aula

	Parâmetros	Ponderação	Processos e instrumentos de recolha de informação
Crítérios Transversais	Responsabilidade e Autonomia	20%	Avaliação prática em contexto de sala de aula e prática real
	Participação e Colaboração		
	Respeito pela diferença e pelos outros		

MODALIDADES DE AVALIAÇÃO

■ Diagnóstica

■ Formativa

■ Sumativa

Processos e Instrumentos de Avaliação **so** diversificados e utilizados em momentos formais e informais de avaliação

- O desempenho dos alunos, registado nos diferentes instrumentos de avaliação, será expresso por uma menção descritiva e quantitativa (arredondado às décimas).