

ESCOLA SECUNDÁRIA MARTINS SARMENTO
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA E PASTELARIA
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO DA FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO

Ano Letivo 2022/2023

Domínios / Competências		Ponderação Peso (%)	Perfil de aprendizagens	Estratégias de Avaliação
			Descritores de desempenho, de acordo com as aprendizagens essenciais	
1. Domínio A Saber/Saber Fazer	Competências Técnicas	50 %	Assegura a higiene pessoal, limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço. Verifica as existências, controla a organização das mesmas e controla o seu estado de conservação. Planeia e prepara o Serviço de Cozinha/Pastelaria, de forma a possibilitar as confeções necessárias. Confeciona o receituário em função da programação estabelecida. Articula com o serviço de restaurante. Elabora e preenche documentos associados à prática profissional.	<p align="center">Instrumentos e recolha de informação:</p> <p align="center">Grelhas de observação</p> <p align="center">Produtos:</p> <p align="center">-Produção de vídeos* -Produção de fichas técnicas* -Relatório de FCT*</p>
2. Domínio B Saber Ser (relacionamento pessoal, responsabilidade e autonomia) e Compromisso com a formação /serviço	Competências Relacionais	20 %	Adequa comportamentos a contextos. Comunica de forma clara e objetiva. Demonstra capacidade de relacionamento interpessoal com interlocutores diferenciados. Interage com tolerância, empatia e responsabilidade. Revela capacidade de integração na equipa de trabalho. Demonstra autonomia, rigor, sentido de responsabilidade e comportamento ético. Demonstra capacidade de polivalência, criatividade e espírito de iniciativa. Compreende e cumpre o sigilo profissional.	
3. Domínio C Metodologia do trabalho e Compromisso com a formação /serviço	Competências Organizacionais	15 %	Perceciona e satisfaz as rotinas de trabalho (horários e tarefas). Compreende e satisfaz as metodologias de trabalho definidas. Demonstra capacidade de planificação e organização. Integra e apoia os projetos desenvolvidos e as várias valências da entidade de acolhimento. Demonstra confiança, resiliência e persistência, construindo caminhos personalizados de aprendizagem. Assume comprometimento com o plano definido. Cumpre com o dever de assiduidade. Cumpre com o horário de trabalho (pontualidade).	

Produto	Ponderação Peso (%)	Perfil de aprendizagens
		Descritores de desempenho, de acordo com as aprendizagens essenciais
Relatório de FCT	15 %	Apresenta uma introdução onde refere o plano e objetivos da formação. Apresenta a identificação do formando e da empresa. Contextualiza a formação. Descreve as atividades desenvolvidas ao longo da formação. Apresenta conclusões e reflete sobre a formação. Aplica a estrutura do relatório indicada. Cumpre as regras de ortografia e sintaxe. Respeita os prazos indicados.

Notas:

A Formação em Contexto de Trabalho, inclui a elaboração de um ou mais Relatórios de FCT que têm um peso de 15% na avaliação final.

Classificação final da FCT: CF= 50% Domínio A + 20% domínio B + 15% Domínio C + 15% Relatório de FCT

Critérios Aprovados em Conselho Pedagógico em 28 de julho de 2023

A Diretora
Ana Maria Silva