



PROFIJ Nível II – Empregado Restaurante/Bar

2018/2019

Informação Prova Especial de Avaliação de: 3299 – Cozinha: organização e funcionamento

1. Objeto de avaliação

A prova tem por referência o programa da Unidade de Formação de Curta Duração 3299 – Cozinha: organização e funcionamento - introdução dos cursos de educação e formação e permite avaliar a aprendizagem passível de avaliação numa prova escrita de duração limitada.

- Organização e funcionamento da cozinha
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha
- Aprovisionamento dos produtos alimentares
- Procedimentos de organização da cozinha
- Normas de higiene e segurança.

2. Características e estrutura (domínios, conteúdos e cotações em pontos)

A estrutura integra itens de tipologia diversificada, que pretendem avaliar competências nos diferentes domínios, de acordo com os objetivos de aprendizagem estabelecidos no programa da disciplina.

Os itens estruturam-se em torno de informações que podem ser fornecidas sob a forma de pequenos textos (descrição de situações / experiências em contextos reais, extratos de artigos de revistas científicas, de jornais, ou de outras fontes), figuras, gráficos ou tabelas.

Inclui itens de resposta fechada (escolha múltipla, associação ou correspondência, verdadeiro/falso, resposta curta e complemento) e itens de resposta aberta (composição curta ou resposta restrita e composição extensa orientada).

| Domínios | Conteúdos | Cotações |
|--|--|----------|
| Organização e funcionamento da cozinha | <ul style="list-style-type: none">- Tipologia de serviços- Legislação reguladora da comercialização de produtos alimentares- Instalações / Equipamentos / Utensílios / Indumentária- Brigada de cozinha / Circuitos / Organização e articulação com o | 70 |

| | | |
|---|--|----|
| | serviço de restaurante | |
| Tecnologia dos equipamentos e utensílios de cozinha | - Características - Funções / Higienização, manutenção e conservação | 30 |
| Aprovisionamento dos produtos alimentares | - Planos de produção, cartas, ementas, receitas, fichas técnicas, tabelas de capitação e de desperdício - Formulários de encomenda / Formulário de entrega - Registo de receção, conferência e verificação de qualidade / Não conformidades e reclamações - Regras de acondicionamento, armazenamento e conservação das matérias-primas perecíveis e não perecíveis - Controlo de stocks | 50 |
| Procedimentos de organização da cozinha | - Processo e suporte documental - Planeamento da produção - Disposição dos meios físicos - Organização do trabalho / Interface entre serviços - Previsão dos meios necessários - Limpeza da secção | 30 |
| Normas de higiene e segurança | - Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança | 20 |

3. Critérios gerais de classificação

A classificação a atribuir a cada resposta resulta da aplicação dos critérios gerais e dos critérios específicos de classificação apresentados para cada item e é expressa por um número inteiro.

As respostas ilegíveis ou que não possam ser claramente identificadas são classificadas com zero pontos.

Se o examinando responder a um mesmo item mais do que uma vez, não eliminando inequivocamente a(s) resposta(s) que não deseja que seja(m) classificada(s), deve ser considerada apenas a resposta que surgir em primeiro lugar.

Itens de seleção

Associação: A cotação total do item só é atribuída às respostas que apresentem de forma inequívoca a ligação de todos os elementos.

Verdadeiro/Falso: A classificação é atribuída de acordo com o nível de desempenho. São classificadas com zero pontos as respostas:

- em que todas as afirmações sejam avaliadas como verdadeiras ou como falsas;
- consideradas simultaneamente verdadeiras e falsas.

Itens de construção

Resposta curta: As respostas corretas são classificadas com a cotação total do item. As respostas incorretas são classificadas com zero pontos. Não há lugar a classificações intermédias. Caso a resposta contenha elementos que excedam o solicitado, deverá ser classificada com zero pontos.

Resposta restrita: Os critérios de classificação dos itens de resposta restrita apresentam-se organizados por níveis de desempenho. A cada nível de desempenho corresponde uma dada pontuação. É classificada com zero pontos qualquer resposta que não atinja o nível 1 de desempenho no domínio específico da disciplina. A classificação das respostas aos itens de resposta restrita centra-se nos tópicos de referência, tendo em conta a organização dos conteúdos e a utilização de linguagem científica adequada.

| Níveis | Descritores |
|---------------|---|
| 3 | Composição bem estruturada, sem erros de sintaxe, de pontuação e/ou de ortografia, ou com erros esporádicos, cuja gravidade não implique perda de inteligibilidade e/ou de sentido. |
| 2 | Composição razoavelmente estruturada, com alguns erros de sintaxe, de pontuação e/ou de ortografia, cuja gravidade não implique perda de inteligibilidade e/ou de sentido. |
| 1 | Composição sem estruturação aparente, com erros graves de sintaxe, de pontuação e/ou de ortografia, cuja gravidade implique perda frequente de inteligibilidade e/ou de sentido. |

4.Material

Caneta ou esferográfica azul ou preta.

Não é permitido o uso de corretor.

5.Duração

90 minutos.