



**CULINART:** Conceção de uma qualificação conjunta de EFP em artes culinárias e caminhos-piloto para formação contínua  
Contrato de concessão n.º 2018-1739/001-001

## PERFIL DE QUALIFICAÇÃO

### “CHEF”

## CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

Ref. Do Projeto No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

**CULINART: Conceção de uma Qualificação Conjunta de EFP em Artes Culinárias e Caminhos-piloto para Formação Contínua**

Cofinanciado pelo Programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.



## Introdução

O documento apresentado é desenvolvido no âmbito do projeto CULINART - WP3 "**Conceção de uma qualificação VET conjunta para a profissão "Chef"**".

O currículo para a qualificação conjunta de **Chef** é baseado nos Resultados de Aprendizagem (LOs) e Unidades de Resultados de Aprendizagem (ULOs), identificados pela parceria CULINART e é desenvolvido com vista ao seu reconhecimento como qualificação em cada um dos países parceiros.

## Objetivo dos padrões de avaliação

A avaliação dos alunos é um dos elementos mais importantes do sistema de Educação e Formação Profissional e é essencial tanto para os alunos como para a instituição de ensino. Os resultados do processo de avaliação têm um efeito profundo no desenvolvimento curricular e na sua garantia de qualidade. A avaliação também fornece informações valiosas às instituições sobre a eficácia do ensino e do apoio oferecido aos alunos.

Os procedimentos de avaliação do aluno devem:

- ser desenhados para medir a alcance dos resultados de aprendizagem esperados e outros objetivos do programa;
- ser adequados aos seus fins, sejam eles diagnósticos, formativos ou sumativos;
- incluir critérios de qualificação claros e publicados;
- ser realizada por pessoas que entendam o papel dos procedimentos de avaliação na progressão dos alunos em direção à aquisição dos conhecimentos e habilidades associadas ao grau que estão a estudar;
- não confiar, sempre que possível, na opinião de um único examinador; levar em consideração todas as consequências possíveis das normas nos exames;
- assegurar que as avaliações sejam realizadas de acordo com os procedimentos estabelecidos pela instituição;
- estar sujeito a inspeções de acreditação administrativa para garantir o cumprimento dos procedimentos.

Os alunos devem receber informações claras sobre a estratégia de avaliação que está a ser utilizada em relação ao seu programa, sobre os métodos de exame e avaliação pelos quais eles terão que passar, o que se espera deles e os padrões que serão aplicados para avaliar seu desempenho.

## Terminologia e termos chave utilizados

- **Avaliação** (baseada em competências) é o processo de recolhe evidências e julgamentos sobre se a competência foi alcançada para confirmar que o aluno pode ter um desempenho de acordo com os padrões exigidos no local de trabalho, conforme especificado em um pacote de formação ou curso credenciado.
- **Critério** – uma área de foco de qualidade.
- **Evidência** – recolha de dados qualitativos e quantitativos específicos sobre atributos.
- **Instrumento** – uma ferramenta específica usada para obter evidências.



- **Método de recolha** – o que você utilizará para recolher informações sobre as evidências.
- **Escala de classificação** – um meio para determinar o nível de qualidade da evidência com a descrição de todos os níveis de qualidade.
- **Ferramentas de avaliação** – materiais para recolher e analisar as evidências.

## Princípios de avaliação dos resultados de aprendizagem

Os princípios de avaliação afirmam que as avaliações devem ser **válidas, confiáveis, flexíveis e justas**.

**Validade** refere-se à extensão em que a interpretação e o uso de um resultado de avaliação pode ser apoiado por evidências.

Uma avaliação é válida quando:

- é apropriado para sua finalidade;
- foi desenhada para permitir que os candidatos demonstrem que possuem o conhecimento, a compreensão e as habilidades necessárias para atender aos padrões de qualificação;
- permite que todos os avaliadores tomem decisões de avaliação confiáveis;
- permite que a interpretação e as inferências que podem ser extraídas dos resultados da avaliação sejam significativas e justificáveis.

As principais etapas para garantir a validade são:

- conhecer as unidades;
- criar um plano de avaliação;
- escolher os métodos de avaliação;
- desenvolver a avaliação;
- definir evidências para a avaliação.

**Confiabilidade** refere-se ao grau de consistência e precisão dos resultados da avaliação. Avaliações confiáveis e válidas compartilham uma série de características, incluindo:

- avaliar todas as dimensões da competência;
- usando um processo que integra os conhecimentos e habilidades exigidos com a sua aplicação prática para uma tarefa no local de trabalho;
- basear-se em evidências recolhidas em várias ocasiões e em contextos distintos;
- cobrindo componentes de formação dentro e fora do trabalho.

**Flexibilidade** refere-se à oportunidade para o aluno negociar certos aspectos da sua avaliação (por exemplo, tempo) com o seu avaliador.

A avaliação **justa** não traz vantagens ou desvantagens para alunos ou grupos de alunos. Isso pode significar que os métodos de avaliação são ajustados para alunos específicos (como pessoas com deficiência ou diferenças culturais) para garantir que o método não os coloque em desvantagem devido à sua situação. Uma avaliação não deve colocar exigências desnecessárias sobre os alunos que possam impedir um candidato de demonstrar competência (por exemplo, uma avaliação não deve exigir um nível mais alto de inglês ou alfabetização do que aquele que é necessário para cumprir os padrões do local de trabalho descritos nas competências sendo avaliado).

A **evidência/descrição dos indicadores de desempenho** é a informação recolhida que, quando comparada com os requisitos da unidade de resultados de aprendizagem, fornece



prova de competência. As evidências podem assumir muitas formas e ser obtidas de várias fontes. As evidências podem ser diretas, indiretas ou complementares.

**Tabela 1**

<b>Evidências diretas</b>	<b>Evidências indiretas</b>	<b>Evidências complementares</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Observação direta</li><li>• Questão oral</li><li>• Demonstração de uma competência específica</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Avaliação das qualidades de um produto final</li><li>• Revisão de um trabalho previamente realizado</li><li>• Teste escrito de conhecimentos básicos</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Relatórios para os supervisores</li><li>• Trabalho diário ou livros de registos</li><li>• Exemplos de relatórios ou documentos de trabalho</li></ul>

A lista de indicadores de desempenho conforme estão estruturados no perfil de qualificação detalhado é usada pelo avaliador para **rever os possíveis métodos de avaliação**. Os métodos de avaliação para cada módulo são sugeridos no currículo, mas os avaliadores podem aplicar também outros métodos e ferramentas, dependendo do contexto particular.

**Tabela 2**

<b>Métodos de Avaliação</b>	<b>Exemplos</b>
<b>Observação</b>	Atividades de trabalho reais no local de trabalho
<b>Revisão de produtos</b>	Amostra/produtos de trabalho
<b>Colcando questões</b>	Formulário de autoavaliação Entrevista Questionário/teste escrito
<b>Portfolio</b>	Referências Amostra/produtos de trabalho Registo de Formação Registo de avaliação Diário/Diário de trabalho/Livro de registos Informação sobre a experiência de vida
<b>Feedback de terceiros</b>	Entrevistas ou documentação do empregador, supervisor ou dos colegas
<b>Atividades estruturadas</b>	Projeto Apresentação Demonstração Tarefas progressivas Exercícios de simulação, como por ex. role play



**Todos os métodos** listados na tabela acima **têm vantagens e desvantagens** quando se trata de avaliar os resultados da aprendizagem. Dependendo da natureza do resultado de aprendizagem que está sendo avaliado, um ou outro método será aconselhável, e o uso conjunto de vários métodos de avaliação ao longo do tema ou programa irá maximizar a validade do processo de avaliação e minimizar o potencial de parcialidade. Além disso, a procura de maior objetividade no processo de avaliação pode levar ao uso de outros métodos, talvez menos conhecidos, mas que apresentam vantagens importantes (por exemplo: avaliação de portfólio ou observação direta de desempenho).

Uma vez que sempre haverá mais de uma maneira de medir se os alunos alcançaram determinados resultados de aprendizagem, a chave será, portanto, **escolher o método de avaliação mais adequado, levando em consideração o tempo e os recursos disponíveis.**

**A seguir estão várias diretrizes a serem seguidas ao selecionar os métodos de avaliação:**

- usar vários métodos para avaliar os resultados de aprendizagem de cada aluno;
- incluir métodos de avaliação diretos e indiretos;
- incluir métodos qualitativos e quantitativos;
- escolher métodos que permitem a avaliação dos pontos fortes e fracos;
- usar critérios/padrões estabelecidos no desenvolvimento do plano de avaliação.

## Ferramentas de avaliação

Uma vez que o método é selecionado, os materiais para recolher e analisar as evidências são escolhidos ou projetados. Esses materiais são chamados de ferramentas de avaliação. Em geral, o termo **ferramenta de avaliação** é usado para descrever um documento que contém o instrumento e as instruções para coleta e interpretação das evidências:

- *instrumento(s)* – as questões ou atividades específicas desenvolvidas a partir do(s) método(s) de avaliação selecionado(s) a serem usados para a avaliação (um perfil de desempenho aceitável e as regras de tomada de decisão para o avaliador também podem ser incluídos);
- *procedimentos* – informações/instruções fornecidas ao candidato e/ou ao avaliador sobre as condições em que a avaliação deve ser realizada e registrada.  
Por exemplo, se a técnica de coleta de evidências utilizada for uma observação no local de trabalho seguida por uma breve entrevista, a ferramenta de avaliação pode consistir em:
- *instruções* identificando as atividades a serem realizadas pelo candidato, os pontos-chave a serem observados e as questões de desempenho a serem consideradas pelo avaliador
- *uma checklist* para os principais pontos de observação e critérios de decisão, e uma série de perguntas e lista de verificação para respostas sobre os conhecimentos necessários para a entrevista.

**Os planos de avaliação devem conter as seguintes informações:**

- o que será avaliado (unidade de resultados de aprendizagem);
- como a avaliação ocorrerá (quais os métodos que serão usados);
- quando a avaliação ocorrerá;
- onde a avaliação ocorrerá (o contexto da avaliação);
- os critérios para a tomada de decisão (aqueles aspectos que guiarão a análise);



- quando apropriado, quaisquer critérios suplementares usados para fazer um avaliação sobre o nível de desempenho.

**Tabela 3 Checklist para desenvolver a avaliação em detalhe**

1. Que competências estou avaliando?	
2. Que atividades permitirão ao aluno demonstrar essas competências?	
3. A avaliação é justa para todos os alunos?	
4. Que evidências serão geradas pelas atividades de avaliação?	
5. A avaliação é proporcional ao tempo gasto para realizá-la?	
6. Faz o melhor uso de meus recursos disponíveis?	
9. Ajuda todos os avaliadores a tomarem decisões de avaliação confiáveis quando a mesma tarefa de avaliação foi concluída?	

## Avaliação dos resultados de aprendizagem alcançados

A descrição dos resultados de aprendizagem usados no perfil de qualificação e no currículo são declarações e expressões de intenção ou objetivos. Não são resultados de aprendizagem, mas alvos desejados. Os resultados de aprendizagem alcançados só podem ser identificados após o processo de aprendizagem, por meio de avaliações e demonstração da aprendizagem alcançada na vida real, por exemplo, no trabalho.

A aplicação dos resultados da aprendizagem é uma questão de alinhar as declarações dos resultados da aprendizagem com o ensino e a aprendizagem. As declarações devem ajudar os professores a identificar e combinar métodos de ensino.

O trabalho do professor é criar um ambiente de aprendizagem que apoie as atividades de aprendizagem adequadas para alcançar os resultados de aprendizagem desejados. A chave é que todos os componentes do sistema de ensino e aprendizagem - o currículo e seus resultados de aprendizagem pretendidos, os métodos de ensino usados, os recursos para apoiar a aprendizagem e as tarefas de avaliação e os critérios para avaliar a aprendizagem - estão alinhados entre si e apoiam o pretendido resultados de aprendizagem.

A abordagem de resultados exige que os professores coloquem e respondam às questões:

- O que pretendo que os alunos aprendam (que resultados de aprendizagem quero que eles alcancem)?
- Quais os métodos de ensino e projeto de currículo podem ser usados para incentivar os alunos a comportarem-se de forma a que possam atingir esses resultados?
- Que tarefa e critérios de avaliação me dirão que os alunos alcançaram os resultados que eu pretendia?
- Como a avaliação formativa e a sumativa podem ser combinadas para apoiar o processo de aprendizagem e esclarecer se os resultados foram alcançados?



Os tipos avaliação são frequentemente distinguidos em:

- **Formativa** - atividades de avaliação que são usadas principalmente para ajudar a aprendizagem do aluno, através do fornecimento de feedback durante o processo de aprendizagem. Isso permite que o professor/instrutor e o aluno modifiquem as atividades de ensino e aprendizagem para melhorar a aprendizagem.
- **Diagnóstica** - atividades que identificam dificuldades ou problemas de aprendizagem e indicam onde é necessária ajuda ou mudança.
- **Sumativa** - uma avaliação da aprendizagem que ocorre no final de um módulo ou de um programa completo. Este tipo de avaliação é desenhada principalmente para medir o desempenho, mas também envolve classificação, certificação de competência ou responsabilidade.

Avaliar o que os alunos aprenderam usando métodos permite que os alunos demonstrem a aprendizagem pretendida e, no caso da avaliação formativa, dê feedback para ajudar os alunos a melhorar sua aprendizagem. Em seguida, vem avaliar o quão bem os alunos correspondem às intenções de aprendizagem e, a partir daí, estabelecer notas e / ou qualificação.

A avaliação formativa pode servir de ponte entre a fase de ensino e aprendizagem e a avaliação sumativa. A avaliação formativa permite que o aluno reflita sobre o progresso em relação aos resultados pretendidos, transformando-os numa ferramenta crítica de apoio direto ao processo de aprendizagem. Quando usada para apoiar a avaliação formativa, a reflexão (tanto do aluno como do professor) torna-se possível, evitando potencialmente uma interpretação restrita dos resultados em questão.

O professor deve ter certeza de que as tarefas de avaliação refletem o processo de aprendizagem.

## Fornecer feedback sobre o trabalho dos alunos

Dar feedback específico e claro aos alunos sobre o seu trabalho ajuda no seu desempenho e no que eles precisam de fazer a seguir. O feedback também ajuda os alunos a compreender os padrões pelos quais o seu trabalho está a ser avaliado, permitindo que eles se tornem melhores no futuro na avaliação do seu desempenho.

O feedback funciona em três direções:

1. *Professor/formador para os alunos* - o professor orienta o aluno sobre o seu desempenho atual e os próximos passos que ele precisa dar.
2. *Alunos para professor* - o professor recebe feedback dos alunos sobre sua aprendizagem.
3. *De aluno para aluno* - avaliação por pares.

O feedback do professor/formador sobre o trabalho do aluno deve ser:

- **Focado** - deve incluir duas ou três áreas de melhoria, referenciadas aos resultados de aprendizagem.
- **Acessível** - deve ser dado de forma inequívoca e clara.
- **Construtivo** - deve incluir orientações específicas para melhoria e apontar para os critérios relevantes para o sucesso.



- *Apoiador* - deve ser dado em tom positivo e deixar claro o apoio que está disponível para o aluno.
- *Relacionado aos resultados de aprendizagem* que foram compartilhados com os alunos.
- *Desafiador* - deve encorajar o aluno a pensar mais profundamente no conhecimento e nas habilidades que adquiriu.

## Avaliação de critérios

Os níveis dos desfechos de aprendizagem alcançados são descritos com base nos resultados de aprendizagem pretendidos e nos indicadores de desempenho definidos no perfil de qualificação detalhado em cinco níveis: ruim, satisfatório, bom, muito bom e excelente com base nos verbos de ação de taxonomia da Bloom.

**Os alunos alcançam os resultados de aprendizagem pretendidos em diferentes graus.** Alguns apenas alcançam aos padrões minimamente aceitáveis, outros ficam no meio e um terceiro grupo alcançará a excelência. Esses níveis de desempenho - articulados por meio de especificações de avaliação - podem ser esclarecidos por meio de declarações de resultados de aprendizagem. **Os critérios de avaliação são então aplicados para apoiar a avaliação e classificação.**

**Os níveis dos resultados de aprendizagem alcançados** são descritos com base nos resultados de aprendizagem pretendidos e indicadores de desempenho definidos no *perfil de qualificação detalhado* em cinco níveis: **mau, satisfatório, bom, muito bom e excelente** com base nos verbos de ação da taxonomia de Bloom.

**Tabela 4 Verbos de ação revistos da Taxionomia de Bloom**

Definição	I. Conhecimento	II. Compreensão	III. Aplicação	IV. Análise	V. Síntese	VI. Avaliação
Definição de Bloom	Exprime a memória do material aprendido anteriormente, e, lembrando fatos, termos, conceitos básicos, uma resposta.	Demonstra compreensão de fatos e ideias organizando, comparando, traduzindo, interpretando, dando descrições e apresentando ideias principais.	Resolver problemas para novas situações aplicando os conhecimentos adquiridos, factos, técnicas e regras de uma forma diferente.	Examinar e dividir as informações em partes, identificando motivos ou causas. Fazer inferências e encontrar evidências para apoiar generalizações.	Apresentar e defender opiniões fazendo julgamentos sobre informações, validade de ideias ou qualidade do trabalho com base num conjunto de critérios.	Compilar informações de uma forma diferente, combinando elementos num novo padrão ou propondo soluções alternativas.
Verbos	Escolher Definir	Classificar Comparar	Aplicar Construir	Analisar Assumir	Concordar Estimar	Adaptar Construir



	Encontrar	Contrastar	Escolher	Categorizar	Avaliar	Alterar
	Listar	Demonstrar	Desenvolve	Classificar	Premiar	Escolher
	Localizar	Explicar	r	Comparar	Escolher	Combinar
	Combinar	Ilustrar	Experimentar com	Conclusionar	Comparar	Compilar
	Nomear	Inferir	Identificar	Contrastar	Concluir	Compor
	Omitir	Interpretar	Entrevistar	Descobrir	Critério	Criar
	Recordar	Contornar	Fazer	Dissecar	Criticar	Apagar
	Relacionar	Relatar	Utilizar	Distinguir	Decidir	Desenhar
	Selecionar	Reformular	Modelar	Dividir	Deduzir	Desenvolve
	Mostrar	Mostrar	Organizar	Examinar	Defender	r
	Soletrar	Resumir	Planear	Funcionar	Determinar	Discutir
	Dizer	Traduzir	Selecionar	Inferir	Refutar	Elaborar
	O que		Resolver	Inspecionar	Estimar	Estimar
	Quando		Utilizar	Listar	Evaluate	Formular
	Onde			Motivar	Explicar	Acontecer
	Cujo			Relacionar	Importância	Imaginar
	Que			Simplificar	Influence	Melhorar
	Porque			Pesquisar	Interpretar	Inventar
				Formar parte de	Julgar	Montar
				Testar para	Justificar	Maximizar
				Tema	Marcar	Minimizar
					Medir	Modicar
					Opinar	Autenticar
					Perceber	Originar
					Priorizar	Planear
					Provar	Prever
					Classificar	Propor
					Recomendar	Solucionar
					Regulamentar	Resolver
					Seleccionar	Supor



## Por que é importante usar critérios de avaliação comuns?

1. Os critérios comuns e acordados para a avaliação dos resultados de aprendizagem no Currículo de Educação e Formação Profissional Transnacional Conjunto fornecem uma base confiável para a avaliação que cobre todo o processo de aprendizagem / ensino - em andamento (avaliação formativa), intermédia (sumativa de cada módulo) e final (levando ao reconhecimento e certificação e, portanto, deve garantir o conhecimento adequado e apoio dos alunos, o desenvolvimento de habilidades e competências e as realizações durante a aprendizagem.
2. Os mesmos critérios podem ser utilizados para a avaliação curricular implementada com base na escola, no trabalho e para a autoavaliação do aluno / estagiário (consulte os diferentes formulários de avaliação nos anexos), bem como a avaliação da qualificação (conhecimentos, aptidões e competências vocacionais adquiridos como resultado da aprendizagem formal e informal).
3. Os critérios de avaliação definidos para cada agrupamento de resultados de aprendizagem no módulo podem ser usados para avaliação de competência (s) adquirida (s) durante a mobilidade / WBL e garantir o entendimento comum das demandas de avaliação (módulo combinado e colocação).

De modo a ter critérios de avaliação comuns e acordados, os países parceiros da CULINART elaboraram critérios de avaliação para nove módulos do Currículo Conjunto com base nos "Critérios de avaliação do Módulo" e levando em consideração o nível de domínio nos critérios de avaliação:

- **Mau** – conhecimento insuficiente, demonstrando falta de habilidade para realizar tarefas;
- **Satisfatório (passa)** – conhecimento limitado, demonstrando capacidade razoável para executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes;
- **Bom** - bom aproveitamento do conhecimento, demonstrando boa capacidade de execução e conclusão de tarefas; segue as instruções;
- **Muito bom** – aproveitamento muito bom de conhecimentos relevantes, mostrando consistência no seguimento de instruções e na execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente;
- **Excelente** – excelente uso do conhecimento, demonstrando excelente capacidade de planejar, executar e concluir tarefas; trabalha de forma independente e criativa.

A avaliação geral de um módulo de aprendizagem pode incluir um ou mais critérios de avaliação (de acordo com o currículo e as especificações do curso de qualificação), e uma ponderação das componentes de avaliação individuais que também devem ser determinadas (quando for o caso), obtendo-se uma classificação máximo de 100% nos resultados de aprendizagem pretendidos.

Ao seleccionar os critérios de avaliação, dependendo do contexto do curso de qualificação (perfil dos alunos/formandos, curso de qualificação total ou parcial, etc.) e para alinhar o critério, os provedores de qualificação VET e os avaliadores são encorajados a usar a seguinte escala, para avaliar as aprendizagens dos alunos/formandos de acordo com os níveis de resultados de aprendizagem alcançados, tendo em conta os seguintes itens:



**Diagrama 1 Escala de classificação**



Módulo de aprendizagem avaliado: N

Métodos de avaliação escolhidos:

1. Teste escrito (peso relativo na nota final do módulo 40%)
2. Trabalho prático (peso relativo na nota final do módulo 60%)

Número máximo de pontos para o teste: 100 p.

Número máximo de pontos do trabalho prático: 100 p.

Pontuação obtida pelos alunos/formandos no teste (LPT): 45 p.

Pontuação obtida pelos alunos/formandos no trabalho prático (LPP): 80 p.

Definição da nota/classificação final:

$$\text{LPT} \cdot 40\% + \text{LPP} \cdot 60\% = X \text{ pontos}$$

Como no exemplo:  $18 + 48 = 66$  pontos =====> nível de realização: **Suficiente**

Quando diferentes indicadores quantitativos e/ou qualitativos são utilizados na avaliação e na classificação (de acordo com a legislação nacional e/ou contexto nos países parceiros ou outros membros da UE), são convertidos de acordo com o **Diagrama 1**.



**Tabela 5 Critérios de avaliação do Módulo / Parte do módulo (modelo)**

		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
Resultados de aprendizagem em pretendidos			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes.	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções.	Muito bom uso de conhecimentos relevantes, mostrando consistência na sequência de instruções e execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1							
		<b>Nota final</b>					



## Anexo 1 - Formulário de avaliação do módulo para professor ou tutor/instrutor do local de trabalho

<b>Módulo</b>	
<b>EQF</b>	
<b>Nome do formando</b>	
<b>Nome e perfil do assessor</b>	
<b>Data do módulo/local</b>	

<b>Escala de classificação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Insuficiente</b> – Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.</li> <li>- <b>Satisfatório (passa)</b> – Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes.;</li> <li>- <b>Bom</b> - Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções;</li> <li>- <b>Muito Bom</b> – Muito bom uso de conhecimentos relevantes, mostrando consistência na sequência de instruções e execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente;</li> <li>- <b>Excelente</b> – Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planejar, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.</li> </ul>
<b>Métodos de avaliação</b>	<i>A ser preenchido</i>
<b>Resultados de aprendizagem (Learning outcomes – LO)</b>	<i>A ser preenchido</i>

### Critérios de Avaliação

Resultados de aprendizagem pretendidos	Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
		Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
		Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar	Muito bom uso de conhecimentos relevantes, mostrando consistência na sequência de instruções	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planejar, executar e



			executar tarefas.	orientação e instrução constantes.	tarefas; segue as instruções.	e execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente	completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1							
LO 2							
<b>Nota final</b>							



## Anexo 2 - Formulário de avaliação para autoavaliação do aluno

<b>Módulo</b>	
<b>EQF</b>	
<b>Nome do formando</b>	
<b>Data do módulo/local</b>	

<b>Escala de classificação</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Insuficiente</b> – Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.</li> <li>- <b>Satisfatório (passa)</b> – Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes.;</li> <li>- <b>Bom</b> - Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções;</li> <li>- <b>Muito Bom</b> – Muito bom uso de conhecimentos relevantes, mostrando consistência na sequência de instruções e execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente;</li> <li>- <b>Excelente</b> – Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.</li> </ul>
<b>Resultados de Aprendizagem</b>	<i>A ser preenchido</i>

### Critérios de Avaliação

Resultados de aprendizagem pretendidos	Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
		Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
		Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes.	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções.	Muito bom uso de conhecimentos relevantes, mostrando consistência na sequência de instruções e execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.



---

LO 1							
LO 2							
<b>Nota Final</b>							



### Anexo 3 - Formulário de avaliação para a aprendizagem em ambiente de trabalho (WBL)/numa mobilidade de aprendizagem

<b>Módulo</b>	
<b>EQF</b>	
<b>Nome do formando</b>	
<b>Nome e perfil do assessor</b>	
<b>Data do módulo/local</b>	

<b>Escala de classificação da organização hospedeira (empresa/promotor VET em mobilidade)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Insuficiente</b> – Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.</li> <li>- <b>Satisfatório (passa)</b> – Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes.;</li> <li>- <b>Bom</b> - Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções;</li> <li>- <b>Muito Bom</b> – Muito bom uso de conhecimentos relevantes, mostrando consistência na sequência de instruções e execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente;</li> <li>- <b>Excelente</b> – Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.</li> </ul>
<b>Métodos de avaliação</b>	<i>A ser preenchido.</i>
<b>Resultados de aprendizagem</b>	<i>A ser preenchido.</i>

#### Critérios de Avaliação

Resultados de aprendizagem em pretendidos	Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
		Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente



		Conhecime nto insuficient e, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecime nto limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes.	Bom uso do conhecimen to, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções.	Muito bom uso de conhecimen tos relevantes, mostrando consistência na sequência de instruções e execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente	Excelente uso do conhecimen to, mostrando excelente capacidade de planejar, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1						
LO 2						
<b>Nota Final</b>						



## Anexo 4 - Folha do módulo de critérios de avaliação

### Módulo 1 - Saúde E Segurança, Higiene e Proteção Ambiental

Resultados de aprendizagem pretendidos		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes.	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade e de executar e completar tarefas; segue as instruções.	Muito bom uso de conhecimentos relevantes, mostrando consistência na sequência de instruções e execução de tarefas; pode trabalhar de forma independente.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade e de planejar, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1	Observar as medidas de saúde e segurança, precauções e regulamentos relativos à produção de alimentos	<i>Demonstra as funções e atividades de gestão profissional de saúde e segurança</i>					
LO 2	Controlar os processos de higiene e saúde na cozinha	<i>Demonstre a aplicação de princípios e normas em segurança</i>					



		<i>alimentar e higiene.</i>					
LO 3	Introduzir e manter práticas sustentáveis na cozinha - compra local	<i>Discutir conceitos relacionados com a agricultura biológica, produção e culinária sustentáveis, uso de produtos locais e sazonais e outras iniciativas verdes. Demonstra responsabilidade e social pela criação e apoio a sistemas alimentares sustentáveis</i>					
LO 4	Gerir a reciclagem na cozinha garantindo o uso adequado dos ingredientes e sobras	<i>Desenvolve procedimentos de gestão de resíduos e controla sua implementação</i>					
LO 5	Implementar medidas de proteção ambiental propondo práticas ecológicas	<i>Demonstra capacidade de propor e executar medidas de proteção ambiental, incluindo economia de água e energia, etc.</i>					
<b>Nota Final</b>							



## Módulo 2 - Gestão de Negócios Culinários, Turismo e Empreendedorismo

Resultados de aprendizagem pretendidos		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade e de executar e completar tarefas; segue as instruções	Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade e para executar tarefas.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade e de planejar, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1	Controlar a implementação da legislação relativa ao setor do turismo, hotelaria e gastronomia	<i>Demonstra profundo conhecimento da legislação aplicável e do seu papel de controlar a aplicação de regulamentos relativos à atividade culinária</i>					
LO 2	Aplicar os fundamentos do empreendedorismo e os princípios de planeamento de negócios na indústria de restaurantes em favor de propor novas iniciativas de negócios e otimizações em seu campo	<i>Demonstra comportamento ativo e cooperação com a gestão do restaurante ou hotel, propondo otimizações na cozinha do restaurante e participando no processo de tomada de decisão quando se</i>					



		<i>trata de iniciativas de negócios</i>					
LO 3	Aplicar princípios económicos, de marketing e vendas para a satisfação do cliente	<i>Demonstra capacidade de orientar o trabalho para o alcance de metas (satisfação do cliente) e resultados (maximização de vendas)</i>					
LO 4	Explora e explora as especificidades e o significado da gastronomia como fenómeno cultural	<i>Demonstra profundo conhecimento sobre as regiões e culturas e aplica-o no contexto de trabalho para otimizar os recursos disponíveis</i>					
		<b>Nota Final</b>					



### Módulo 3 - Gestão e administração de pessoal de cozinha

Resultados de aprendizagem pretendidos		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade e de executar e completar tarefas; segue as instruções	Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade e para executar tarefas.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade e de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1	Planear e organizar o pessoal da cozinha	<i>Demonstre conhecimento sobre práticas de gestão, direito do trabalho e políticas e procedimentos. Identifique questões legais associadas à gestão de desempenho e disciplina. Elabore e realize uma revisão de desempenho e estabeleça indicadores de desempenho respeitando os princípios de gestão de RH e a cultura e o estilo da organização.</i>					



LO 2	Realizar a gestão de pessoal numa instalação de produção de "food service"	<i>Prepare um cronograma de trabalho eficaz, tendo em conta múltiplas variáveis de pessoal. Supervisione os subordinados durante o processo de produção. Desenvolve cronograma de trabalho, criando a descrição de emprego, recrutamento e seleção.</i>					
LO 3	Desempenhar liderança e constituição de equipa eficaz e gestão de carreira	<i>Efetue uma supervisão eficaz de outras pessoas na produção de trabalho, fornecendo instruções claras, críticas eficazes e redirecionamento, aplicando várias teorias sobre liderança e motivação. Apoie e orienta os membros da equipa no seu avanço na carreira. Demonstra trabalho em equipa e capacidade de construir e gerir equipas. Identifique abordagens de resolução de conflitos.</i>					
LO 4	Formar outras pessoas (equipa)	<i>Demonstre conhecimento sobre o ciclo de formação – diagnóstico,</i>					



*design, entrega,  
avaliação.  
Demonstra boas  
habilidades de  
ensino, explica  
variedade de  
questões  
profissionais para  
outras pessoas  
usando os  
métodos e a  
terminologia  
adequados, cria  
fatores que  
ajudam as  
pessoas a  
aprender.*

**Nota final**



#### Módulo 4 - Gestão Financeira, de Recursos Contabilidade

Resultados de aprendizagem pretendidos		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções	Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planejar, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1	Implementar soluções de custo de alimentos adequadas	<i>Demonstra o conhecimento de P&amp;L; Analisa um P&amp;L e implementa mudanças com base em dados financeiros; Analisa e prepara um orçamento operacional anual para uma operação alimentar complexa. Aplica conceitos de mix de menu e custo de porção para produzir um menu a um custo alimentar direcionado.</i>					
LO 2	Desenvolver e executar orçamentos do	<i>Demonstra capacidade de preparar um</i>					



	negócio de restaurantes	<i>orçamento de capital com justificações eficazes de projetos e análise de retorno.</i>					
LO 3	Observar os processos de contabilidade / escrituração no restaurante	<i>Demonstra capacidade de analisar documentos contabilísticos e financeiros e apoia a manutenção dos registos de acordo com as normas aplicáveis no setor; Demonstra capacidade de escrever menus equilibrados que atendam às necessidades dos clientes e sejam operacionalmente funcionais e rentáveis.</i>					
LO 4	Gerir o sistema de suprimentos e stock no restaurante	<i>Demonstra conhecimento sobre os sistemas locais e globais de produção e entrega de alimentos, incluindo a alocação de recursos; Usa e resolve problemas de um sistema de inventário e pedidos de alimentos; Demonstra conhecimento e habilidades para armazenar corretamente todos os itens alimentares.</i>					
		<b>Nota final</b>					



### Módulo 5 - Gestão da produção de cozinha e garantia de qualidade

Resultados de aprendizagem pretendidos		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade e de executar e completar tarefas; segue as instruções	Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade e para executar tarefas.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade e de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1	Gerir o processo de produção da cozinha passando pelas técnicas de cozinha clássicas e modernas	<i>Demonstra o nível mestre de aplicar de forma autónoma técnicas culinárias fundamentais e avançadas e supervisiona os subordinados no processo de produção de alimentos.</i>					
LO 2	Gerir e controlar o cumprimento dos padrões de qualidade	<i>Demonstra conhecimentos e habilidades na preparação de diferentes tipos de pratos, inclusive a partir de cozinhas clássicas e contemporâneas e controla os altos padrões da</i>					



		<i>produção da cozinha; Demonstra princípios apropriados de apresentação do prato.</i>					
LO 3	Implementar práticas de cozinhas mundiais e culturas alimentares (incluindo culinárias e culturas da Europa, América, Mediterrâneo, Ásia, etc.)	<i>Demonstra habilidades avançadas na preparação de certos pratos aplicando receitas específicas, mostrando consistência.</i>					
LO 4	Preparar menus para crianças e menus de dieta (estilo de vida saudável, vegan, vegetariano, dietas especiais devido a alergias, etc.)	<i>Demonstra conhecimentos e habilidades na aplicação de conceitos nutricionais ao planejamento de cardápios e receitas, a fim de atender às diretrizes nutricionais.</i>					
LO 5	Apresentar e decorar produção culinária	<i>Demonstra habilidades na aplicação de habilidades de apresentação seguindo padrões de qualidade estabelecidos, seguindo padrões de produção.</i>					
LO 6	Implementar a gestão de equipamentos de produção de alimentos	<i>Demonstra competência profissional na manutenção da condição dos equipamentos e faz ajustes conforme exigido dentro do âmbito</i>					



		<i>de responsabilidade.</i>					
LO 7	Exercitar uma gestão de tempo eficaz durante a produção	<i>Demonstra eficiência na gestão de tempo do pessoal e processos na cozinha.</i>					
	<b>Nota final</b>						



## Módulo 6 - Pesquisa e Desenvolvimento de Menu. Criatividade inovação na cozinha

Resultados de aprendizagem pretendidos		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade e de executar e completar tarefas; segue as instruções	Conhecimento insuficiente e, mostrando falta de capacidade e para executar tarefas.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade e de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1	Planear e desenvolver receitas e menus	<i>Desenvolve pratos e cardápios de acordo com sazonalidade, conceito de bufê, orçamento disponível, etc., com base no uso ideal dos produtos tendo em conta os requisitos do serviço. Demonstra capacidade de pesquisar de forma autónoma novas receitas, alimentos e pratos e aplica os resultados no local de trabalho.</i>					



LO 2	Pesquisar novas receitas, tecnologias e produtos para garantir um Menu atraente	<i>Demonstra a capacidade de realizar pesquisas autênticas sobre novos produtos e pratos e aplicar os resultados no local de trabalho.</i>					
LO 3	Criar novos pratos com expressões artísticas	<i>Demonstra criatividade ao projetar receita ou prato em termos de combinação de alimentos incomuns, formas inovadoras, ideias de layout contemporâneos, reformulação ou modernização de técnicas e apresentação tradicionais, etc.</i>					
LO 4	Analisar o impacto social, histórico e cultural sobre e dos alimentos e aplicá-lo em um processo criativo	<i>Demonstra conhecimentos específicos do impacto de vários ingredientes de diferentes culturas e culinária hoje em dia.</i>					
		<b>Nota final</b>					



## Módulo 7 - Tecnologias de Informação e Comunicação em Negócios Culinários

Resultados de aprendizagem pretendidos		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções	Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1	Utilizar as TICs modernas em artes culinárias e negócios culinários	<i>Demonstra capacidade em usar TIC atuais adaptadas às artes culinárias e aos negócios, melhorando cada área de seu trabalho: dentro e fora do estabelecimento.</i>					
LO 2	Utilizar um software especializado	<i>Demonstra capacidade de gerir equipamentos e softwares de TIC para a melhor função de toda a cozinha, em nível máximo de profissionalismo. É capaz de escolher as melhores aplicações e usá-las para minimizar os custos de compra, para</i>					



		<i>gerir o stock, fazer estatísticas e usá-los para ter a melhor eficiência possível de todos os softwares disponíveis.</i>					
LO 3	Utilizar os medias sociais e canais para promoção e branding	<i>Demonstra capacidade de usar as redes sociais em benefício da empresa, direcionando o público certo, fornecendo conteúdos de qualidade, aumentando o número de visitantes na página do restaurante e, assim, dar a conhecer o restaurante e atrair mais clientes.</i>					
LO 4	Utilizar o sistema de TI na equipa e na gestão de RH	<i>Demonstra a capacidade de usar os aplicativos de RH a fim de aumentar os benefícios da empresa usando o funcionário certo para a tarefa certa, aproveitando os recursos humanos disponíveis no seu melhor, garantindo que cada funcionário esteja a trabalhar com a maior eficiência.</i>					
		<b>Nota final</b>					



### Módulo 8 - Comunicação e Línguas Estrangeiras

#### Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados

#### Resultados de aprendizagem pretendidos

#### Indicadores de desempenho

#### Insuficiente

Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.

#### Satisfatório (passa)

Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes

#### Bom

Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade e de executar e completar tarefas; segue as instruções

#### Muito Bom

Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade e para executar tarefas.

#### Excelente

Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade e de planear, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.

LO 1 Comunicar de forma eficaz no local de trabalho

*Demonstra capacidade de conduzir uma comunicação clara e bem organizada no que diz respeito ao assunto, propósito e público. Demonstrar capacidade de trabalhar de forma colaborativa e liderar profissionalmente uma equipa, incluindo o envolvimento com uma comunicação eficaz.*

LO 2 Utilizar habilidades interpessoais

*O aluno será capaz de demonstrar em todos os*



		<i>momentos, dependendo de cada circunstância, a capacidade de gerir desafios de relacionamento, mostrar empatia, assertividade através de decisões, palavras e comportamento quando lida com pessoas.</i>					
LO 3	Falar na frente de um público	<i>Demonstra capacidade de preparar discursos adaptados ao público, de se conectar com o público durante a palestra ou fazer a apresentação.</i>					
LO 4	Utilizar línguas estrangeiras e terminologia relacionada com a atividade profissional	<i>Demonstra capacidade de trocar de idiomas dependendo do receptor (seja cliente, colega de trabalho) e dependendo do tipo de diálogo (pedidos para cozinheiros, apresentação a um cliente ou para um grande público).</i>					
		<b>Nota final</b>					



### Módulo 9 - Saber Receber e Atendimento ao cliente

Resultados de aprendizagem pretendidos		Indicadores de desempenho	Níveis dos Resultados de Aprendizagem Alcançados				
			Insuficiente	Satisfatório (passa)	Bom	Muito Bom	Excelente
			Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Conhecimento limitado, mostrando capacidade justa de executar tarefas; precisa de orientação e instrução constantes	Bom uso do conhecimento, mostrando boa capacidade de executar e completar tarefas; segue as instruções	Conhecimento insuficiente, mostrando falta de capacidade para executar tarefas.	Excelente uso do conhecimento, mostrando excelente capacidade de planejar, executar e completar tarefas; trabalha de forma independente e criativa.
LO 1	Oferecer um serviço de atendimento e alimentação	<i>Demonstra a capacidade de aplicar os conceitos de forma autónoma e dinâmica, adaptando o serviço a cada cliente, permitindo-lhe aconselhá-lo e gerir funcionários.</i>					
LO 2	Disponibilizar um serviço de mesa	<i>Demonstra a capacidade de realizar corretamente um serviço de mesa e bar, colocando e removendo pratos e bebidas de forma eficaz, permitindo que eles aconselhem e giram os funcionários.</i>					



LO 3	Reconhecer o comportamento do cliente e gerir o feedback	<i>Demonstra habilidades para interpretar linguagem não verbal para melhor atender o cliente, permitindo que eles aconselhem e gestionem funcionários.</i>					
LO 4	Servir alimentos e bebidas de acordo com os requisitos e o contexto	<i>Demonstra conhecimento avançado e competência para auxiliar adequadamente diferentes tipos de clientes.</i>					
		<b>Nota final</b>					

Ref. Do Projeto No. 597848-EPP-1-2018-1-BG-EPPKA3-VET-JQ

**CULINART: Conceção de uma Qualificação Conjunta de EFP em Artes Culinárias e Caminhos-piloto para Formação Contínua**

Cofinanciado pelo Programa Erasmus+ da União Europeia.

O apoio da Comissão Europeia à produção desta publicação não constitui um aval do seu conteúdo, que reflete unicamente o ponto de vista dos autores, e a Comissão não pode ser considerada responsável por eventuais utilizações que possam ser feitas com as informações nela contidas.