



# Relatório crítico de final de curso

Curso Profissional - ciclo de formação 2018-2021

## Curso 3 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria - 3ºTCP

Código SIGO: 8843941

### 1. Descrição da turma

A turma iniciou o 1º ano do ciclo de formação com os 21 alunos que nele se matricularam, não sendo necessário aplicar os critérios de seleção definidos. Ao longo do 1º período, um aluno mudou de turma e 7 alunos foram transferidos, pelo que foram inseridos mais 6 alunos na turma.

No 2º ano, duas alunas foram transferidas e cinco alunos deixaram de comparecer às aulas.

No 3º ano, mais dois alunos deixaram de comparecer quatro às aulas.

Todas as diligências foram tomadas para que os alunos regressassem à escolar a fim de terminar o seu percurso escolar, mas muitos, optaram por ingressar no mundo do trabalho, por serem maiores ou atingirem a maioridade ou por razões familiares e /ou económicas.

Concluíram em julho de 2021, o plano de formação nove alunos.

Ao longo do ciclo de formação foi notória uma evolução, uma vez que os alunos ganharam mais autonomia, responsabilidade, motivação, aprenderam a trabalhar em equipa, acreditaram mais nas suas capacidades e desenvolveram competências que lhes foram muito úteis nas atividades realizadas na prática simulada ( eventos, sobretudo) e na FCT no final do 3º ano, visando atingir o perfil de desempenho do seu Curso Profissional.

Rumaram para a vida ativa demonstrando ser profissionais responsáveis e competentes.

## 2. Atividades desenvolvidas

Ao longo dos três anos de formação, a turma participou ativamente em muitos eventos na escola e junto da comunidade destacando-se, por exemplo,

- Jantar de Natal ; Almoço da Páscoa; Dia do Diploma; Divulgação da Oferta Formativa na Escola Secundária; diversas atividades na Semana Aberta, por exemplo, workshops; Dia Mundial das Massas- workshop de confeção de massas; Dia Mundial do Pão e da Alimentação –confeções de creme light darblay na cantina escolar; coffee-break e Portos de Honra diversos, por exemplo, Inauguração e Encerramento da Semana Aberta, no Dia do Agrupamento; celebração do Halloween, Dia dos Namorados...

- Festival “Repara em Valongo”;
  - Feira da Regueifa e do Biscoito;
  - Preparação para a FCT- integração das atividades da cozinha escolar;
  - Evento Maia Internacional Acro Cup e a IX edição da Taça do Mundo Acro Clube da Maia
- (...)

Foram sempre muito elogiados pelos organizadores das atividades pela ótima prestação de serviços, o que os fez acreditar nas suas potencialidades.

Realizaram ainda muitas visitas de estudo:

-1º ano:

- Lipor;
- Escola de Hotelaria e Turismo do Porto- “Open Day”;
- Museu Municipal de Valongo

2º ano:

- Aveiro: “*Fábrica do Barista*” - breve formação mercados da Costa Nova e de Aveiro; work-shop de confeção de ovos moles; *Ecomuseu “Marinha da Troncalhada”*- produção do sal marinho

Infelizmente, a pandemia do Covid-19 fez com que muitas visitas de estudo previstas para o 2º e 3º anos não se pudessem realizar.

### 3. FCT

Os alunos realizaram a FCT em locais diferentes : 6 alunos em restaurantes situados no concelho de Valongo (3), Porto (1) e Maia (2) ; 2 alunas em pastelarias/padarias no Porto e em Ermesinde; 1 aluna numa unidade industrial de padaria. Apesar de algum cansaço inicial, os alunos adaptaram-se bem às exigências da prática no mundo do trabalho. Todos obtiveram boas e excelentes classificações da parte dos seus tutores. Quatro alunos ficaram, logo no final da FCT, a trabalhar na empresa. Dois alunos foram convidados a ficar a trabalhar na empresa, mas não aceitaram.

### 4. PAP

Para a realização da PAP, os alunos elaboraram um pré-projeto (2º ano) e desenvolveram o seu projeto ao longo dos 1º e 2º períodos do 3º ano. A prova teve uma vertente teórica e prática, tendo sido muito diversificados os temas escolhidos: Gastronomia vegetariana; Alimentação saudável para crianças- sobremesas; Doçaria conventual portuguesa; Caça e Gastronomia; Sopas e caldos; Os ovos e a sua aplicação na Cozinha; Aplicação de chocolates- bombons; Cozinha Tradicional Brasileira- Pratos principais da Região Norte; Ícones da Pastelaria clássica francesa.

A variedade dos temas permitiu que a realização da PAP fosse bastante interessante e apelativa.

Dos nove alunos, sete obtiveram classificações de Bom e Muito Bom nesta prova.

### 5. Pontos Fortes

- Progressiva conquista de responsabilidade e de autonomia;
- Fortalecimento do espírito de equipa;
- Aposta gradual no trabalho colaborativo;
- Progressivo envolvimento dos encarregados de educação, sobretudo no 3º ano;
- Diversidade de atividades ao longo do ciclo de formação que contribuiu para a formação integral dos alunos, numa perspetiva muito abrangente;
- Bom contributo para o Projeto Educativo do Agrupamento (Projeto Curricular e Plano Anual de Atividades);
- Interação escola / Comunidade
- Boa prestação na Prova de Aptidão Profissional;
- Muito boa prestação na Formação em Contexto de Trabalho.

## 6. A melhorar

- Valorização da importância da conclusão do Ensino Secundário, sobretudo junto dos alunos no início do ciclo de formação e respetivos encarregados de educação;
- Responsabilização dos alunos e respetivos encarregados de educação pelo percurso escolar, nomeadamente nos deveres de assiduidade, pontualidade e no empenho e perseverança para superar dificuldades;
- Diversificação de metodologias de aprendizagem/ atividades para tornar as aulas das disciplinas mais “teóricas” apelativas e motivantes para os formandos;
- Valorização da comunicação em língua estrangeira como mais-valia para a realização de estágios, experiências internacionais;
- Interligação entre as várias disciplinas do plano de formação , apoiada num trabalho colaborativo e visando projetos globalizadores.

## 7. Avaliação da formação pelos formandos

No final de cada ano do ciclo de formação, os formandos avaliaram vários aspetos da formação, através do preenchimento de um questionário anónimo. Do tratamento dos dados realizado, constata-se uma subida na classificação do curso do 1º para o 3º ano, que se poderá relacionar com a evolução do perfil da turma, que se poderá justificar pelo facto de alguns alunos que a integravam no 1º ano, aguardarem somente a maioria para ingressar no mundo do trabalho e não valorizavam, por isso, a formação.

## 8. Acompanhamento da empregabilidade dos formandos

Depois da última reunião online de Encarregados de Educação realizada no final de julho em que estiveram presentes muitos formandos, a Diretora de Curso continuou a acompanhar os formandos em momentos mais ou menos formais, inteirando-se da sua situação laboral. Os contactos foram feitos por e-mail, telefone, presencialmente (visita dos formandos à escola; visita aos locais de trabalho), tendo em vista a monitorização da empregabilidade.

Data: Julho de 2021

A Diretora de Curso,  
Cristina Moreira