



# Relatório crítico de final de curso

Curso Profissional - ciclo de formação 2019-2022

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

Código SIGO: 9096462

### 1. Descrição da turma

Pela primeira vez, a turma foi dividida pelos dois cursos de Restauração, Cozinha / Pastelaria e Restaurante/Bar. O curso iniciou o 1º ano do ciclo de formação com os critérios de seleção definidos, com 13 alunos, sendo dois deles alunos ao abrigo do Dec.Lei 54/2018, com Medidas Seletivas de suporte à Aprendizagem e Inclusão que só frequentavam algumas disciplinas com a restante turma. Ao longo do 1º período, uma aluna mudou de Curso (TRB), e 1 aluna foi transferida, pelo que foram inseridos mais 4 alunos na turma. No decurso do ano letivo, sobretudo com o confinamento por causa da pandemia do Covid, 6 alunos deixaram de comparecer às aulas.

No 2º ano, cinco dos alunos anteriormente referidos deixaram de comparecer definitivamente às aulas.

No 3º ano, 1 aluna foi transferida para o ensino noturno, 1 aluno foi transferido para outra escola e 5 alunos foram excluídos por faltas. O curso recebeu um aluno transferido de outra escola. Ao longo do ciclo de formação, todas as diligências foram tomadas pelas diferentes Diretoras de Turma, pela Diretora de Curso e mesmo por outros professores, nomeadamente as da formação tecnológica, para que os alunos regressassem à vida escolar a fim de terminar o percurso iniciado, 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 2022, o plano de formação quatro alunos, tendo um aluno concluído a PAP e a FCT, mas ainda aguarda a época especial de exame de dezembro para a conclusão dos módulos em atraso e, conseqüentemente, a conclusão do curso.

Ao longo do ciclo de formação, foi notória uma evolução. No 1º ano, houve problemas de indisciplina e de falta de respeito pelos professores e pelos pares, mas a desistência dos alunos que protagonizavam essas atitudes fez com que esses problemas quase deixassem de existir nos anos seguintes. Também se verificou, sobretudo no 1º ano, uma certa rivalidade entre os dois cursos que compunham a turma, que foram muito bem tratados pela DT e pelo SPO. A partir do 2º ano, também com o regresso às aulas presenciais, 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 nos 2º e 3º anos, visando atingir o perfil de desempenho do seu Curso Profissional.

Rumaram para a vida ativa demonstrando ser profissionais responsáveis e competentes, com 4 alunos a trabalhar na área do curso e uma aluna a frequentar um curso de Formação no Centro de Emprego.

## 2. Atividades desenvolvidas

As atividades foram fortemente condicionadas pela pandemia do Covid-19. Mesmo assim, ao longo dos três anos de formação, a turma participou ativamente em muitos eventos na escola e junto da comunidade, desenvolvendo uma Prática Simulada, destacando-se, por exemplo,

- Jantar de Natal ;
  - Almoço da Páscoa;
  - Jantar da Confraria da Regueifa e do Biscoito;
  - Dia do Diploma;
  - Divulgação da Oferta Formativa na Escola Secundária;
  - Diversas atividades na Semana Aberta, por exemplo, workshops;
  - Dia Mundial do Pão e da Alimentação;
  - Coffee- break / Porto de Honra diversos/ Almoços, por exemplo,
    - Inauguração e Encerramento da Semana Aberta
  - Dia do Agrupamento;
  - Celebração do Halloween
  - Dia dos Namorados,
  - Dia da Mulher
  - Grupos de docentes e de alunos de vários programas Erasmus
  - Reunião Focus Grupo EQAVET
- (...)

Estas atividades permitiram aos alunos a aplicação dos seus conhecimentos e a demonstração das suas capacidades, bem como a interação com a comunidade educativa e extra-escolar. Os alunos e formadores foram sempre muito elogiados pelos dinamizadores das atividades pelo profissionalismo evidenciado , pela ótima prestação de serviços, o que muito contribuiu para que os formandos comessem progressivamente a acreditar nas suas potencialidades.

A turma realizou ainda algumas visitas de estudo (muitas visitas previstas não se puderam realizar por causa da pandemia) e projetos/atividades:

1º ano:

- Projeto Integrador- “À descoberta da Profissão” (SCP, A.I. , Português)
- Projeto Integrador sobre a Sustentabilidade ( SCP, A.I, Português)
- Visita de estudo à Lipor- “Horta da Formiga e reciclagem Multimaterial”;
- Aula de campo : ida ao teatro para assistir à representação da peça “Farsa de Inês Pereira”;
- Participação na ação cívica “Qualidade de vida em Sobrado” – redação de cartas ao Ministro do Ambiente sobre o aterro de Sobrado;
- Horta Pedagógica (Eco-Escolas);

2º ano:

- Projeto Ubuntu ( 1 aluna)
- Aula de campo : ida ao teatro para assistir à representação da peça – “Frei Luís de Sousa”
- Visita à Oficina da Regueifa e do Biscoito

3º ano:

- Aula de Campo : “Atividades desportivas no Parque Aventura da Azurara”
- Visita de estudo guiada ao hotel The Yeatman (Vila Nova de Gaia)

### 3. Formação em Contexto de Trabalho (FCT)

Os alunos realizaram a FCT no 2º (200 horas) e no 3º ano do curso (400 horas) num total de 600 horas. No 2º ano, 2 alunos em restaurantes (1 em Valongo e 1 no Porto) e 2 alunos numa unidade industrial de padaria. Também no 3º ano, estagiaram em locais diferentes: 4 alunos em restaurantes situados no concelho de Valongo (3 em Valongo e 1 em Alfena); 1 aluna numa instituição de solidariedade social. A FCT realizada no 2º ano permitiu aos alunos ingressarem no mundo do trabalho e compreenderem as exigências da profissão. No 3º ano, os alunos já se sentiram mais confiantes e apesar de algum cansaço (sobretudo físico) inicial, adaptaram-se bem às exigências da prática profissional. No 2º ano foram estas as classificações: 13 (1 aluno); 14 (2 alunos) e 18 (1 aluna); no 3º ano, os formandos obtiveram: 14 (1 aluno); 16 (1 aluno); 18 (1 aluno); 19 (1 aluna) e 20 (1 aluna); estas classificações evidenciam uma evolução e um desempenho louvável. Quatro alunos ficaram, logo no final da FCT, a trabalhar na empresa.

### 4. Prova de Aptidão Profissional (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 que decorreu em dois turnos do dia, teve uma vertente prática de manhã (confeção e degustação em almoço) e teórica, de tarde, (apresentação e defesa do projeto).

Os temas escolhidos pelos alunos sob a orientação da formadora foram diversificados: A noz-moscada e a sua aplicação; Cozinha Tradicional Nordestina Brasileira; Cozinha Tradicional Duriense e Transmontana; Cozinha Italiana – Emilia-Romagna; Massas de Cozinha e Pastelaria e a sua aplicação.

A variedade dos temas e sobretudo a qualidade das confeções apresentadas fizeram com que a realização da PAP fosse bastante interessante e apelativa, tendo sido as prestações dos alunos muito elogiadas pelo júri.

As classificações de 13 (1 aluno); 14 (1 aluno); 16 (2 alunos) e 19 (1 aluna) espelham a qualidade da PAP.

### 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 estatístico 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 /ou saírem da escola e não valorizavam, por isso, a formação.

## 8. Acompanhamento da empregabilidade dos formandos

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

Data: Setembro de 2022

A Diretora de Curso,  
Cristina Moreira