



# Relatório crítico de final de curso

Curso Profissional - ciclo de formação 2019-2022

## Curso 3 - Técnico/a de Restaurante/Bar - 3ºTRB

Código SIGO: 9096461

### 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 12 alunos. Ao longo do 1º período, três alunos pediram transferência de turma e foram inseridos mais 3 alunos na turma. No decurso do ano letivo, sobretudo com o confinamento por causa da pandemia do Covid, uma aluna deixou de comparecer às aulas.

No 2º ano, uma aluna anulou matrícula e turma ficou constituída por 11 alunos.

No 3º ano, mais três alunos anularam matrícula e uma aluna ingressou na turma proveniente de outro estabelecimento de ensino.

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 2022, 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

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 comesçassem 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” (SRB, A.I. , Português)
- Projeto Integrador sobre a Sustentabilidade ( SRB, 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;

2º ano:

- 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. FCT

Os alunos realizaram a FCT em locais diferentes : 3 alunos em restaurantes situados no concelho de Valongo, 3 alunos no Porto; 1 aluno em Gaia e 2 alunos em Gonfomar, sendo 4 alunos fizeram estágio em restaurantes, 4 em hotéis e apenas 1 em confeitaria. 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. Seis alunos ficaram, logo no final da FCT, a trabalhar na empresa. Uma aluna, após a apresentação da sua PAP foi convidada para trabalhar num Hotel. Os restantes alunos ficaram a trabalhar na área mas em diferentes empresas da FCT.

### 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: “Tipos de Serviços”, “Pequeno-Almoço”, “Serviço de Cafetaria”, “Cocktails Digestivos - Whisk”, “Bebidas ao longo dos tempos”, “Vinhos do Douro”, “Confeção em Sala, “Cocktails Aperitivos”.

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

Dos oito alunos, sete obtiveram classificações de Bom e Muito Bom nesta prova. A aluna que ingressou, na turma, no último ano letivo, tinha defendido a sua PAP, na escola que frequentou anteriormente.

### 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 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,  
Alexandra Silva