



Relatório crítico de final de curso

Curso Profissional - ciclo de formação 2020-2023

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

Código SIGO: 9377602

1. Descrição da turma

A turma de Restauração englobava os dois cursos : Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar. O curso iniciou o 1º ano do ciclo de formação, de acordo com os critérios de seleção definidos, com 14 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. No decurso do ano letivo, sobretudo com o confinamento por causa da pandemia do Covid, 4 alunos deixaram de comparecer às aulas.

No 2º ano, a turma iniciou o ano letivo com 14 alunos mas um aluno mudou de turma para o Ensino Noturno e um outro anulou a matrícula, ficando apenas com 12 alunos. Os quatro alunos anteriormente referidos no 1º ano deixaram de comparecer definitivamente às aulas.

No 3º ano, dos 12 alunos que iniciaram, três alunos foram excluídos por faltas, em 25 de novembro de 2022 e um aluno anulou a matrícula.

Concluíram em julho de 2023, o plano de formação oito alunos.

Ao longo do ciclo de formação notou-se uma grande 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 2º ano, uma certa rivalidade entre os dois cursos que compunham a turma, que intervencionada, com sucesso, pelo DT e pelo SPO. Os alunos foram adquirindo e desenvolvendo a 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) na FCT nos 2º e 3º anos e na elaboração e defesa da PAP,, visando atingir o perfil de desempenho do seu Curso Profissional.

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

2. Atividades desenvolvidas

Algumas atividades foram 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;
- Participação na AcroMaia;
- Diversas atividades na Semana Aberta, por exemplo, workshops;
- Dia Mundial do Pão e da Alimentação;
- Participação na BTL aconvide da Câmara Municipal de Valongo- divulgação da Valongueifa
- Coffee- break / Porto de Honra diversos/ Almoços, por exemplo,
 - Reunião Geral de Professores
 - Inauguração e Encerramento da Semana Aberta
 - Dia do Agrupamento;
 - Celebração do Halloween
 - Dia dos Namorados,
 - Dia da Mulher
 - Torneios do Desporto Escolar
 - Mostra do Teatro Escolar
 - 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 sobre a Sustentabilidade (SRB, A.I, Português)
- Projeto integrador: “Do livro ao prato: Conselho dos Deuses de “Os Lusíadas” (SRB, A.I, Português, TA)
- 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”
- Aula de campo: “Roteiro de Camilo”
- Projeto integrador: “Do livro ao prato: Jantar do Hotel Central de “Os Maias” (SRB, A.I, Português, TA)
- Visita à Oficina da Regueifa e do Biscoito
- Aula de Campo: Parque Temático Molinológico(Oliveira de Azemeis); Santa Maria da Feira - Castelo e Museu da Fogaça
- Aula de Campo: percurso ludicodidático matemático, no Parque da Cidade de Valongo
- Aula de Campo: visita à Exposição no Museu Municipal de Valongo
- Visita virtual ao Castelo de Guimarães, aos Paços dos Duques de Bragança e a Citânia de Briteiros

3º ano:

- Aula de Campo : “Atividades desportivas no Parque Aventura da Azurara”
- Visita de estudo guiada ao Palace Vidago Hotel e Pedras Salgadas Park
- Visita de estudo à Lipor e ao Zoo da Maia
- Visita de estudo ao Navio Gil Eannes e ao Hotel/Fabrica do Chocolate
- visita de estudo à SuperBock Group
- Visita de estudo ao Museu dos Coches e ao estádio do Sport Lisboa e Benfica

3. FCT

Os alunos realizaram, as duzentas horas prevista para o segundo ano, de FCT nos seguintes locais: 2 alunos em Valongo(1 restaurante e 1 cantina escolar); 2 alunos em instituições de Solidariedade Social em Rio Tinto, 2 na Maia e 1 em Recarei (restaurantes) . As quatrocentas horas previstas para o terceiro ano, foram para os seguintes locais: 4 alunos foram para hotéis de renome no Porto; 2 para restaurantes/cafés situados no concelho de Valongo, 1 aluno foi para um restaurante no Porto; 1 aluno para uma Instituição de Solidariedade Social em Rio Tinto. Apesar de algum cansaço inicial, os alunos adaptaram-se bem às exigências da prática no mundo do trabalho e foi evidente a evolução da FCT do 2º para o 3º ano. Todos obtiveram boas e excelentes classificações da parte dos seus tutores.

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. Pela primeira vez, a prova foi realizada em conjunto com o Curso Técnico de Restaurante/Bar, em dois dias consecutivos e teve uma vertente teórica e prática, tendo sido muito diversificados os temas escolhidos: “Serviços Especiais de Bar”. “Aperitivos artificiais”, “Serviço de pequenos-almoços”, “A História e as origens do Gin”, “Mises-en-place”, “Cocktails aperitivos”, “Vinhos do Porto”, “Licores” e “Métodos de serviço”.

A variedade dos temas e a interação entre as aqupas dos dois cursos permitiu que a realização da PAP fosse bastante interessante e apelativa, evidenciando a importância do trabalho colaborativo entre as duas vertentes do Curso de Restauração.

De salientar que, pela primeira vez, uma aluna abrangida pelo do Dec.Lei 54/2018, com Medidas Seletivas de suporte à Aprendizagem e Inclusão que só frequentava algumas disciplinas com a restante turma, também elaborou e defendeu um projeto, mesmonao necessitando fazê-lo. O outro aluno também colaborou com os colegas na apresentação dos projetos. A inclusão foi genuína e meritória, e foi conseguida com o apoio e trabalho do DT, da docente de SCP e dos restantes elementos do CT.

Todos os alunos obtiveram classificações de Bom nesta prova (de 14 a 17 valores)

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.

Data: 8 de novembro de 2023

A Diretora de Curso,
Cristina Moreira