



Relatório crítico de final de curso

Curso Profissional - ciclo de formação 2020-2023

Curso - Técnico/a de Restaurante/Bar

Código SIGO: 9377601

1. Descrição da turma

A turma foi constituída pelos dois cursos de Restauração: Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar. O curso iniciou o 1º ano do ciclo de formação, de acordo com os critérios de seleção definidos, com 15 alunos. No final do ano, um aluno pediu transferência de turma.

No 2º ano, turma iniciou o ano letivo com 14 alunos mas um deles foi transferido a 14 de outubro de 2021 e outro anulou matrícula em 20 de outubro de 2021, ficando apenas com 12 alunos.

No 3º ano, dos 12 alunos que iniciaram, dois alunos foram excluídos por faltas, em 25 de novembro de 2022, e um aluno abandonou o curso no decorrer da Formação em Contexto de Trabalho. Todas as diligências foram tomadas para que o aluno regressasse à escola a fim de terminar o seu percurso escolar, mas, optou por ingressar no mundo do trabalho, por atingir a maioridade.

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

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 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

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: 7 alunos em Valongo, os quais foram distribuídos por 5 restaurantes e uma instituição de Solidariedade Social, 2 no Porto (1 Hotel e 1 Restaurante) e uma aluna num Hotel no Algarve. As quatrocentas horas previstas para o terceiro ano, foram para os seguintes locais: 3 alunos foram para restaurantes situados no concelho de Valongo, 2 alunos foram para Café/Pastelaria no concelho de Paredes, 1 aluno para um Hotel Situado na Maia e os restantes 4 alunos ficaram em 4 diferentes Hotéis do Porto.

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, com a exceção de um aluno que abandonou o curso, durante a FCT. Dois alunos ficaram, logo no final da FCT, a trabalhar na empresa, onde realizaram a FCT. Duas alunas por motivos de saúde não estão a trabalhar e 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-projecto (2º ano) e desenvolveram o seu projeto ao longo dos 1º e 2º períodos do 3º ano. A prova pela primeira vez foi realizada em conjunto com o Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, 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 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 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.

t

30 de setembro de 2023

A Diretora de Curso,
Alexandra Silva