



# Relatório crítico de final de curso

Curso Profissional - ciclo de formação 2015-2018

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

Código SIGO:

### 1. Descrição da turma

A turma iniciou o 1º ano do ciclo de formação com os 26 alunos que nele se matricularam, alguns deles oriundos do CEF de Padaria/Pastelaria da nossa escola, não sendo necessário aplicar os critérios de seleção definidos. Ao longo do 1º período, uma aluna anulou a matrícula e 3 alunos foram transferidos, pelo que foram inseridos mais alunos na turma. Neste 1º ano, 2 alunos anularam a matrícula no 2º Período.

No 2º ano, uma aluna e dois alunos foram transferidos, dois alunos anularam a matrícula e quatro alunos deixaram de comparecer às aulas.

No 3º ano, quatro alunos anularam a matrícula, dois alunos foram transferidos e quatro alunos deixaram de comparecer às aulas.

Providenciaram-se todas as diligências no sentido de os alunos retomarem 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 2018, o plano de formação nove alunos; três alunos concluíram a formação mais tarde, depois de terem concluído os módulos em atraso.

Foi notória uma evolução ao longo do ciclo de formação, 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.

Traçaram um início de percurso para se tornarem uns profissionais responsáveis, de que nos poderemos orgulhar.

## 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; Semana da Ciência e Tecnologia-workshop sobre gastronomia molecular; Dia da Alimentação –confeções saudáveis com leguminosas; Dia Internacional do voluntariado – recepção aos idosos; coffee- break e Portos de Honra diversos: na Feira do Livro na Biblioteca de Sobrado, na Apresentação do Projeto Eurotopia e Inauguração da Exposição “Ecopia” no Museu de Valongo, na Inauguração e Encerramento da Semana Aberta, no Dia do Agrupamento, no Teatrando; nas Jornadas da Saúde- ARS Porto no Fórum Cultural de Ermesinde;

- Valorizar;

- Feira da Regueifa e do Biscoito;

(...)

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:

- McDonald’s – Rio Tinto;

- Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo e Hotel Monte de Santa Luzia- Grupo Pestana Pousadas;

2º ano:

- Museu Municipal de Valongo: lançamento do livro “Manual Breve de Cidadania Local”;

- Aveiro: mercados da Costa Nova e de Aveiro , centro histórico e salinas; work-shop de confeção de ovos moles (Oficina do Doce);

- Quinta do Cruzeiro, Vila Praia de Âncora ( quinta de eventos) ; Hotel Design Wine e Portas do Sol em Caminha;

3º ano:

- Convento de Mafra- visita guiada e peça de teatro sobre a obra;

- Palácio da Brejoeira e ao Museu do Alvarinho;

- Experiência de Mergulho - Matosinhos

- Hotel Premium da Maia e Norteshopping

### 3. FCT

Os alunos realizaram a FCT em locais diferentes : 3 alunos em hotéis – Palácio do Freixo (2) e Hotel Mercure – Batalha (1) e 9 alunos em restaurantes situados no concelho de Valongo (6), Porto (2) e Paredes (1) ; a maior parte dos alunos adaptou-se bem às exigências da prática no mundo do trabalho; só duas alunas tiveram algumas dificuldades em se adaptar, mas com o apoio dos professores acompanhantes e dos seus tutores, foram superando as mesmas e evoluindo na sua prática. Todos obtiveram boas e excelentes classificações da parte dos seus tutores. Cinco alunos ficaram, logo no final da FCT, a trabalhar na empresa. Três alunos foram convidados a ficar a trabalhar na empresa, mas não aceitaram. Um aluno candidatou-se à Escola de Hotelaria e Turismo do Porto.

### 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: a alimentação para atletas, a alimentação infantil, a cozinha económica, a cozinha vegetariana; as sopas e afins; a utilização de vários ingredientes na cozinha e/ ou pastelaria- o açúcar, o bacalhau, os frutos secos; o vinho do porto; a influência da cozinha internacional – francesa e italiana ; o contributo dos grandes chefes para a gastronomia portuguesa. A variedade dos temas permitiu que a realização da PAP fosse bastante interessante e motivadora.

Dos doze alunos, dez 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;
- Interligação entre as várias disciplinas do plano de formação , apoiada num trabalho colaborativo e visando projetos globalizadores;
- Distribuição da carga horária da FCT pelos dois últimos anos do ciclo de formação para uma perceção mais gradual, objetiva e real dos desafios do mundo do trabalho, permitindo uma melhor integração no mesmo , no final do percurso escolar.

## **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, uma vez que alguns alunos que a integravam no 1º ano, aguardavam somente a maioria para ingressarem 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 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 2018

A Diretora de Curso,  
Cristina Moreira