

ESCOLA  
PROFISSIONAL  
DE ALVITO

---

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DE**

**PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL**

**CURSO TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO**

**variante: COZINHA – PASTELARIA**

---

**NOVALVITO**

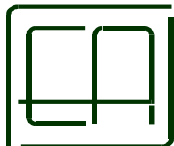
ENSINO PROFISSIONAL, COOPERATIVA DE INTERESSE PÚBLICO DE  
RESPONSABILIDADE LIMITADA

CONTRIBUINTE N.º 504 590 006

Rua da Maceira s/n.º - 7920 - 037 ALVITO \* Secretaria ☎ 284 480 060 📠 284 480 069

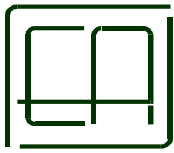


UNIAO EUROPEIA  
Fundo Social Europeu



## Índice

<b>CAPÍTULO I.....</b>	<b>3</b>
<b>ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DE PAP .....</b>	<b>3</b>
<b>CAPÍTULO II.....</b>	<b>4</b>
<b>FORMA DA PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL .....</b>	<b>4</b>
<b>CAPÍTULO III.....</b>	<b>5</b>
<b>CARACTERIZAÇÃO DOS PROJECTOS .....</b>	<b>5</b>
<b>CAPÍTULO IV.....</b>	<b>6</b>
<b>CALENDARIZAÇÃO .....</b>	<b>6</b>
<b>CAPÍTULO V.....</b>	<b>7</b>
<b>CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO.....</b>	<b>7</b>
<b>CAPÍTULO VI.....</b>	<b>9</b>
<b>OUTRAS DISPOSIÇÕES .....</b>	<b>9</b>



## CAPÍTULO I

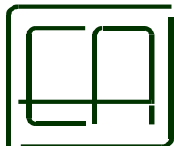
### ORIENTAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DE PAP

#### • INTERVENIENTES

- . Coordenador de Curso;
- . Director de Turma;
- . Professor Orientador do Projecto;
- . Professores do Conselho de Turma.

#### • COMPETÊNCIAS DOS INTERVENIENTES

- . Orientar o aluno na escolha do projecto a desenvolver, na sua realização e no relatório final;
- . Informar o aluno sobre os critérios de avaliação;
- . Orientar o aluno na preparação da apresentação da PAP.



## CAPÍTULO II

### FORMA DA PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL

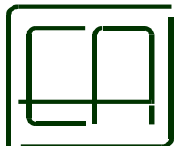
A PAP é constituída por duas componentes, uma teórica e uma prática.

Na componente teórica o aluno elabora o pré-projecto e escolhe, em articulação com o coordenador de curso, um tema de estudo específico do curso Cozinha - Pastelaria, parte integrante do relatório final.

Na componente prática, o aluno, juntamente com o professor dos Serviços Específicos, elabora uma ementa da qual fazem parte uma entrada, um prato principal e uma sobremesa para um determinado número de pessoas.

Pretende-se que o aluno crie, prepare e apresente pratos de sua autoria, de acordo com as normas gastronómicas aprendidas ao longo da formação, na presença do júri que fará a degustação.

No relatório final o aluno fundamenta a escolha do projecto, coloca documentos ilustrativos da concretização do mesmo, nomeadamente fichas técnicas, faz uma análise global onde identifica as principais dificuldades e a forma como as ultrapassou, e por fim os anexos, dos quais fazem parte os registos de auto-avaliação e de avaliações intermédias do professor orientador.



## CAPÍTULO III

### CARACTERIZAÇÃO DOS PROJECTOS

#### • ESTRUTURA DO RELATÓRIO

O relatório deve ser escrito num processador de texto, tomando-se em consideração os seguintes aspectos:

**Tipo de letra: Times New Roman**

**Tamanho de letra:**

Título do capítulo: 16 bold

Secção: 14 bold

Sub-secção: 12 bold

Texto: 12

#### • ORGANIZAÇÃO DO RELATÓRIO

Relatório deve ser organizado do seguinte modo:

##### • **Capa e página de rosto:**

Identificação da escola

Identificação do autor

Curso

Ciclo de Formação

Tema ou assunto

Data

##### • **Índice**

##### • **Introdução**

##### • **Corpo do Trabalho**

##### • **Conclusão**

##### • **Bibliografia**

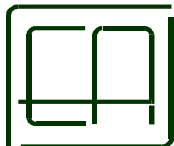
##### • **Anexos**

NOVALVITO

ENSINO PROFISSIONAL, COOPERATIVA DE INTERESSE PÚBLICO DE  
RESPONSABILIDADE LIMITADA

CONTRIBUINTE N.º 504 590 006

Rua da Maceira s/n.º - 7920 - 037 ALVITO \* Secretaria ☎ 284 480 060 📠 284 480 069



## CAPÍTULO IV

# CALENDARIZAÇÃO

1. O pré-projecto deve ser apresentado pelo aluno até 30 de Dezembro do ano corrente. Este será aprovado pelo coordenador de curso, com conhecimento do Director Pedagógico, até final do 1º Período.
2. O aluno deverá apresentar, ao professor orientador, relatórios mensais sobre a evolução do projecto ou sempre que este o solicitar.
3. Durante o mês de Maio/Junho realizar-se-á a parte prática do projecto na presença do júri.
4. Até ao fim de Junho deverá ser entregue o relatório final.
5. Até à segunda semana de Julho proceder-se-á à apresentação e defesa do projecto que não deverá ultrapassar os 30 minutos por aluno. De seguida o júri terá cerca de 15 minutos para fazer as considerações necessárias.

---

#### NOVALVITO

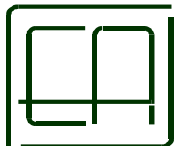
ENSINO PROFISSIONAL, COOPERATIVA DE INTERESSE PÚBLICO DE  
RESPONSABILIDADE LIMITADA

CONTRIBUINTE N.º 504 590 006

Rua da Maceira s/n.º - 7920 - 037 ALVITO \* Secretaria ☎ 284 480 060 📠 284 480 069



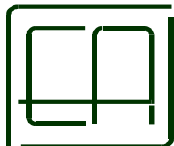
UNIAO EUROPEIA  
Fundo Social Europeu



## CAPÍTULO V

# CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

1. Avaliação formativa, a realizar ao longo do processo.
  - Capacidade do aluno para executar o que planeou.
  - Capacidade do aluno para ultrapassar dificuldades.
  - Grau de empenhamento e responsabilidade ao longo de todo o processo.
  - Pontualidade e assiduidade.
  - Criatividade e originalidade.
  - Integração de saberes e competências.
  - Utilização de uma linguagem correcta e adequada.
  - Capacidade de relacionamento com todos os intervenientes no processo.
  - Descrição das tarefas desempenhadas.
  - Cumprimento dos prazos estabelecidos.



## 2. Avaliação final quantitativa, a realizar pelo júri.

A avaliação final quantitativa é feita pelo júri de avaliação da PAP, com base nos elementos constantes no relatório, dando especial relevância aos registos das avaliações formativas, e presenciando todo o processo da parte prática da prova.

Deste processo fazem parte a confecção, capacidade para o aluno executar o que planeou, empenhamento e habilidade profissional, equilíbrio nutricional e harmonia dos ingredientes, grau de cozedura dos alimentos, higiene e segurança alimentar, apresentação da iguaria e respectivo empratamento.

A escala de avaliação quantitativa é de zero a vinte valores, considerando-se aprovados os alunos com classificação igual ou superior a dez valores.

Os critérios de classificação pelo júri da PAP, encontram-se numa ficha de observação para avaliação.

---

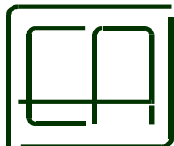
### NOVALVITO

ENSINO PROFISSIONAL, COOPERATIVA DE INTERESSE PÚBLICO DE  
RESPONSABILIDADE LIMITADA

CONTRIBUINTE N.º 504 590 006

Rua da Maceira s/n.º - 7920 - 037 ALVITO \* Secretaria ☎ 284 480 060 📠 284 480 069





## CAPÍTULO VI

### OUTRAS DISPOSIÇÕES

As faltas dos alunos nos dias de apresentação e defesa do projecto, só serão justificadas por motivos legalmente previstos. A escola procederá à marcação de uma segunda data para o efeito.

Alvito, 1 de Setembro de 2008

O Director Técnico – Pedagógico

(António Joaquim Heitor Coelho)