



**ESCOLA
PROFISSIONAL
ALVITO**

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DA
PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL
CURSO TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO,
VARIANTE COZINHA - PASTELARIA**

Índice

CAPÍTULO I.....	3
ENQUADRAMENTO	3
ARTIGO 1º	3
ENQUADRAMENTO.....	3
CAPÍTULO II.....	3
ETAPAS DA PAP	3
ARTIGO 2º	3
ETAPA I.....	3
CONCEÇÃO DO PROJETO	3
ARTIGO 3º	3
ETAPA II.....	3
DESENVOLVIMENTO DO PROJETO.....	3
ARTIGO 4º	4
ETAPA III.....	4
ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO FINAL.....	4
CAPÍTULO III.....	4
CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO	4
ARTIGO 5º	4
CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO	4
ANEXOS - INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO.....	6
ANEXO 1 – PRÉ – PROJETO (ETAPA I – 1º MOMENTO).....	7
ANEXO 2 – PROVA SURPRESA (ETAPA II – 1º MOMENTO)	8
ANEXO 3 – PROVA CRIATIVA (ETAPA II – 2º MOMENTO).....	9
ANEXO 4 – SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA (ETAPA II – 3º MOMENTO)	10
ANEXO 5 – RELATÓRIO FINAL (ETAPA III – 1º MOMENTO).....	11
ANEXO 6 – APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO (ETAPA III – 2º MOMENTO)	12
ANEXO 7 – AVALIAÇÃO FINAL.....	13

CAPÍTULO I ENQUADRAMENTO

Artigo 1º

Enquadramento

Com base no regulamento geral da Prova de Aptidão Profissional, abreviadamente designada por PAP, que estabelece os princípios gerais orientadores da prova e com base na Portaria 74/A de 15 de fevereiro, define-se o regulamento específico para o curso de Técnico de Restauração, variante de Cozinha-Pastelaria criado pela portaria 1319/2006 de 23 de novembro.

CAPÍTULO II ETAPAS DA PAP

Artigo 2º

ETAPA I

Conceção do projeto

Conforme definido no capítulo II, artigo 5º, do regulamento geral da PAP

Artigo 3º

ETAPA II

Desenvolvimento do projeto

Tendo em consideração os aspetos definidos nos artigos 4º e 6º do capítulo II, do regulamento geral da PAP, a prova, nesta etapa, é composta por 3 momentos:

1º Momento – Prova surpresa – Elaboração de uma iguaria. O tempo limite é de 2 horas.

2º Momento – Prova criativa- Seleção de um ingrediente ou de um tema gastronómico.

Com base no ingrediente ou no tema gastronómico criação de uma entrada, um prato principal e uma sobremesa. Se a escolha recair sobre o ingrediente basta que o mesmo se encontre em duas das três confeções. Se a escolha recair sobre o tema, todas as confeções devem estar relacionadas com o mesmo.

3º Momento – Situação prática em língua estrangeira - Simulação de um atendimento a um cliente em língua estrangeira.

Artigo 4º

ETAPA III

Elaboração do relatório final

Conforme definido no capítulo II, artigo 7º, do regulamento geral da PAP

CAPÍTULO III CRITÉRIOS DE CLASSIFICAÇÃO

Artigo 5º

Critérios de avaliação

1. Consideram-se aprovados na Prova de Aptidão Profissional os alunos que obtenham uma classificação igual ou superior a 10 (dez) valores, na escala de 0 (zero) a 20 (vinte).
2. Os critérios de avaliação a aplicar são os seguintes:

ETAPAS	MOMENTOS	ITENS	INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO	PESO EM PERCENTAGEM
I Etapa	Pré projeto	<ul style="list-style-type: none"> -Cumprir os prazos definidos; -Criar um Curriculum Vitae; -Descrever o tema a desenvolver; -Definir objetivos a atingir; -Definir os recursos a utilizar; -Verificar a aplicabilidade do projeto; -Definir as estratégias para o desenvolvimento da ETAPA II; -Definir o cronograma 	- Grelha de avaliação	5%
II Etapa	Prova surpresa	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação (fardamento e higiene pessoal); - Organização; - Aplicação de técnicas; - Manuseamento de material e equipamento; - Criatividade / apresentação; - Sabor; - Grau de cozedura dos alimentos; - Consistência e textura dos alimentos; - Capacidade para ultrapassar dificuldades; - Gestão do tempo; - Normas de higiene e segurança alimentar. 	- Grelha de observação	25%

	Prova criativa	<ul style="list-style-type: none"> - Apresentação (fardamento e higiene pessoal); - Organização; - Aplicação de técnicas; - Manuseamento de material e equipamento; - Criatividade / apresentação; - Sabor; - Grau de cozedura dos alimentos; - Consistência e textura dos alimentos; - Capacidade para ultrapassar dificuldades; - Gestão do tempo; - Normas de higiene e segurança alimentar 	- Grelha de observação	30%
	Situação prática em Língua Estrangeira	<ul style="list-style-type: none"> -Âmbito; -Correção; -Fluência; -Desenvolvimento temático; -Interação 	-Grelha de avaliação	10%
III Etapa	Relatório final	<ul style="list-style-type: none"> -Fundamentação da escolha do projeto; -Ilustração do projeto desenvolvido; -Análise crítica global de execução do projeto - Entrega dentro do prazo estabelecido 	- Grelha de avaliação	20%
	Apresentação oral e defesa do projeto	<ul style="list-style-type: none"> -Domínio dos conteúdos; -Capacidade de argumentação na defesa do projeto; -Adequação dos recursos utilizados na exposição; -Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação. 	- Grelha de avaliação	10%

Alvito, 13 de setembro de 2017

O Diretor Técnico – Pedagógico

(António Joaquim Heitor Coelho)

Anexos - Instrumentos de avaliação

Anexo 1 – Pré – projeto (Etapa I – 1º momento)

VOLTAR

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PRÉ PROJETO - ETAPA I - 1º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Cozinha / Pastelaria																					
Ciclo de Formação:	0																					
Ano letivo:	0																					
	CUMPRIMENTO DOS PRAZOS		CURRÍCULO VITAE		DESCRIÇÃO DO TEMA			OBJETIVOS A ATINGIR			RECURSOS			APLICAÇÃO DO PROJETO			ESTRATÉGIAS PARA O DESENVOLVIMENTO DA ETAPA 2			CRONOGRAMA		TOTAL
	Cumpriu os prazos estipulados	Não cumpriu os prazos estipulados	Completo	Incompleto	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Describe de forma clara e lógica	Describe, mas com pouca clareza	Describe sem clareza	Completo	Incompleto	
	3		2		3			3			2			3			2			2		20
NOME / COTAÇÃO	3,0	0,0	2,0	1,0	3,0	2,0	1,0	3,0	1,5	0,5	2,0	1,0	0,5	3,0	1,5	0,5	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	20,0
Aluno XPTO	3		2		3			3			2			3			2			2		20,0
0																						0,0
0																						0,0
0																						0,0
0																						0,0

Anexo 2 – Prova surpresa (Etapa II – 1º momento)
PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PROVA SURPRESA - ETAPA II - 1º MOMENTO)
VOLTAR

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Cozinha / Pastelaria																																				
Ciclo de Formação:	0																																				
Ano letivo:	0																																				
	Apresentação (fardamento e higiene pessoal)			Organização			Aplicação de técnicas			Manuseamento de material e equipamento			Criatividade / Apresentação			Sabor			Grau de cozedura dos alimentos			Consistência e textura dos alimentos			Capacidade para ultrapassar dificuldades			Gestão do tempo			Normas de higiene e segurança alimentar			TOTAL			
	Fardamento e higiene pessoal cuidada	Fardamento e/ou higiene pessoal pouco cuidada	Fardamento e/ou higiene pessoal inaceitável	Organizado	Com alguma organização	Sem organização	Aplica as técnicas	Aplica algumas técnicas	Não aplica as técnicas	Manuseia de forma apropriada	Manuseia com dificuldade	Manuseia de forma inapropriada	Criativo e com boa apresentação	Pouco criativo, mas com boa apresentação /	Muito criativo, mas com fraca apresentação	Pouco criativo e com fraca apresentação	Bom	Satisfatório	Mau	Perfeita	Razoável, mas aceitável	Não aceitável	Perfeita	Razoável, mas aceitável	Não aceitável	Demonstra capacidade	Demonstra dificuldade	Não demonstra capacidade	Cumprtu	Não cumprtu	Cumpre todas as normas	Cumpre algumas normas	Não cumpre nenhuma norma				
	2			2			2			2			2			2			2			2			2			1			1			2			20
NOME / COTAÇÃO	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	1,0	0,5	0,0	1,0	0,0	0,0	2,0	1,0	0,0	20,0
Aluno XPTO	2			2			2			2			2			2			2			2			2			1			1			2			20,0
0																																					0,0
0																																					0,0
0																																					0,0

Anexo 3 – Prova criativa (Etapa II – 2º momento)
VOLTAR
PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PROVA CRIATIVA - ETAPA II - 2º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Cozinha / Pastelaria
Ciclo de Formação:	0
Ano letivo:	0

	Apresentação (fardamento e higiene pessoal)			Organização			Aplicação de técnicas			Manuseamento de material e equipamento			Criatividade / Apresentação			Sabor			Grau de cozedura dos alimentos			Consistência e textura dos alimentos			Capacidade para ultrapassar dificuldades			Gestão do tempo			Normas de higiene e segurança alimentar			TOTAL
	Fardamento e higiene pessoal cuidada	Fardamento e/ou higiene pessoal pouco cuidada	Fardamento e/ou higiene pessoal inaceitável	Organizado	Com alguma organização	Sem organização	Aplica as técnicas	Aplica algumas técnicas	Não aplica as técnicas	Manusea de forma apropriada	Manusea com dificuldade	Manusea de forma inapropriada	Criativo e com boa apresentação	Pouco criativo, mas com boa apresentação / Muito criativo, mas pouco criativo e com fraca apresentação	Bom	Satisfatório	Mau	Perfeita	Razoável, mas aceitável	Não aceitável	Perfeita	Razoável, mas aceitável	Não aceitável	Demonstra capacidade	Demonstra dificuldade	Não demonstra capacidade	Cumprido	Não cumprido	Cumpre todas as normas	Cumpre algumas normas	Não cumpre nenhuma norma			
	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	20
NOME / COTAÇÃO	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	1,0	0,5	0,0	1,0	0,0	0,0	2,0	1,0	0,0	20,0
Aluno XPTO	2			2			2			2			2			2			2			2			1			1			2			20,0
0																																		0,0
0																																		0,0
0																																		0,0
0																																		0,0
0																																		0,0

Anexo 4 – Situação prática em Língua Estrangeira (Etapa II – 3º momento)

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA - ETAPA II - 3º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Cozinha / Pastelaria															
Ciclo de Formação:	0															
Ano letivo:	0															
	Âmbito			Correção			Fluência			Desenvolvimento Temático			Interação			TOTAL
	Vocabulário rico e alargado Frases complexas, variadas e bem ligadas	Vocabulário suficiente e médio Frases simples, mas razoavelmente articuladas	Vocabulário suficiente e médio Vocabulário pobre e insuficiente Frases soltas e curtas	Pronúncia e entoação claras e naturais, sem hesitações	Pronúncia e entoação claras e naturais, embora com algumas hesitações de articulação e ditação	Pronúncia e entoação pouco claras e pouco naturais	Ritmo adequado	Um pouco rápido ou um pouco lento	Demasiado rápido ou demasiado lento	Discurso coerente, bem estruturado e completo	Informação pertinente e progressão/estrutura coerente, embora com omissões	Discurso coerente, bem estruturado e completo	Postura natural e aberta, expressiva e adequada Estabelecimento de contacto visual (sem se perder no discurso)	Algum nervosismo / Pouca expressividade Com pouco contacto visual e pouco à-vontade	Nervosismo / inexpressividade / Sem contactar visualmente com o interlocutor / Dependente de apontamentos	
NOME / COTAÇÃO	4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,0	2,0	1,0	4,00	2,00	1,0	20,0
Aluno XPTD	4			4			4			4			4			20,0
0																0,0
0																0,0
0																0,0

Anexo 5 – Relatório final (Etapa III – 1º momento)

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (RELATÓRIO FINAL - ETAPA III - 1º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Cozinha / Pastelaria
Ciclo de Formação:	0
Ano letivo:	0

	Fundamentação da escolha do projeto			Ilustração do projeto desenvolvido				Análise crítica global da execução do projeto			Entrega dentro do prazo estabelecido		TOTAL
	Fundamenta com clareza a escolha do projeto	Fundamenta com pouca clareza a escolha do projeto	Não fundamenta com clareza a escolha do projeto	Descreve, de forma clara e elucidativa, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Descreve, de forma satisfatória, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Descreve, de forma pouco clara e lógica, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Não se encontra ilustrado	Análise e crítica as várias etapas e momentos do projeto	Análise e crítica apenas algumas etapas e momentos do projeto	Não analisa nem crítica nenhuma etapa e momento do projeto	Entregou dentro do prazo estabelecido	Não entregou dentro do prazo estabelecido	
	4,5			10	6,0	3,0	0,0	4,5	2,3	0,0	1		20
NOME / COTAÇÃO	4,5	2,3	0,0	10,0	6,0	3,0	0,0	4,5	2,3	0,0	1,0	0,0	20,0
Aluno XPTO	4,5			10				4,5			1		20,0
0													0,0
0													0,0
0													0,0
0													0,0

Anexo 6 – Apresentação oral e defesa do projeto (Etapa III – 2º momento)

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO - ETAPA III - 2º MOMENTO)

Curso:	Técnico de Restauração, Variante Cozinha / Pastelaria															
Ciclo de Formação:	0															
Ano letivo:	0															
	Domínio dos conteúdos				Capacidade de argumentação na defesa do projeto					Adequação dos recursos utilizados na exposição			Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação			
	Domina todos os conteúdos abordados no projeto	Domina os conteúdos, de forma satisfatória, abordados no projeto	Domina poucos conteúdos abordados no projeto	Não domina nenhum dos conteúdos abordados no projeto	Responde a todas as questões colocadas de forma correta	Responde, de forma correta, a pelos menos 75% das questões colocadas	Responde, de forma correta, a pelo menos 50% das questões colocadas	Responde, de forma clara, a menos de 50% das questões colocadas	Não responde a nenhuma questão	Totalmente adequados	Razoavelmente adequados	Nada adequados	Estratégias adequadas e que contribuem para a expressividade da apresentação	Estratégias razoavelmente adequadas e que contribuem para a expressividade da apresentação	Estratégias inadequadas e que não contribuem para a expressividade da apresentação	TOTAL
	8				7					2,5			2,5			20
NOME / COTAÇÃO	8,0	4,0	2,0	0,0	7,0	5,0	3,5	2,0	0,0	2,5	1,3	0,0	2,5	1,3	0,0	20,0
Aluno XPTO	8				7					2,5			2,5			20,0
0																0,0
0																0,0
0																0,0
0																0,0

VOLTAR

Anexo 7 – Avaliação final

AVALIAÇÃO FINAL DA PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL
Curso: Técnico de Restauração, Variante Cozinha / Pastelaria

Ciclo de Formação:
Ano letivo:

ETAPAS	ETAPA I	2ª ETAPA			3ª ETAPA		TOTAL
MOMENTOS	1º MOMENTO	1º MOMENTO	2º MOMENTO	3º MOMENTO	1º MOMENTO	2º MOMENTO	
	PRÉ PROJETO	PROVA SURPRESA	PROVA CRIATIVA	SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA	RELATÓRIO FINAL	APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO	
PESO ETAPAS EM %	5%	65%			30%		100%
PESO MOMENTOS EM %	5%	25%	30%	10%	20%	10%	100%
Aluno XPTO	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0	20
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	0