



**ESCOLA  
PROFISSIONAL  
ALVITO**

**REGULAMENTO DA  
PROVA DE APTIDÃO FINAL**

**CURSO EDUCAÇÃO FORMAÇÃO  
(TIPO II, NÍVEL II)**

**EMPREGADO DE RESTAURANTE BAR**

## ÍNDICE

CAPÍTULO I – ENQUADRAMENTO.....	3
Artigo 1º - Enquadramento.....	3
CAPÍTULO II - DISPOSIÇÕES GERAIS.....	3
Artigo 2º - Composição do júri.....	3
Artigo 3º - Competências do júri.....	3
Artigo 4º - Orientação / Acompanhamento .....	3
Artigo 5º - Objetivos.....	4
Artigo 6º - Calendarização .....	4
Artigo 7º - Local de desenvolvimento .....	4
Artigo 8º - Matriz da prova.....	4
CAPÍTULO III - ETAPAS DE REALIZAÇÃO DA PAF.....	4
Artigo 9º - ETAPA I - Elaboração da candidatura.....	4
Artigo 10º - ETAPA II - Desenvolvimento do projeto .....	5
Artigo 11º - ETAPA III - Execução do projeto.....	5
Artigo 12º - ETAPA IV - Elaboração do relatório .....	5
Artigo 13º - ETAPA V - Apresentação da PAF .....	5
CAPÍTULO IV - AVALIAÇÃO.....	5
Artigo 14º - Critérios de avaliação .....	5
ANEXOS .....	6
Anexo 1 – Grelha de Avaliação Final da Prova de Aptidão Final.....	6
Anexo 2 – Grelha de Avaliação da Candidatura .....	7
Anexo 3 – Grelha de Avaliação do Desenvolvimento do Projeto.....	8
Anexo 4 – Grelha de Avaliação da Execução do Projeto .....	9
Anexo 5 – Grelha de Avaliação do Relatório .....	10
Anexo 6 – Grelha de Avaliação da Apresentação da PAF .....	11

## **CAPÍTULO I – ENQUADRAMENTO**

### **Artigo 1º - Enquadramento**

Com base no Despacho Conjunto nº 453/2004, artigo 15, define-se os princípios orientadores da Prova de Avaliação Final, para o curso de Educação Formação de Empregado de Restaurante Bar, tipo II, nível II.

## **CAPÍTULO II - DISPOSIÇÕES GERAIS**

### **Artigo 2º - Composição do júri**

O júri da PAF tem natureza tripartida e é composto pelo:

- a) Diretor de curso/coordenador da ação, e ou representante da entidade certificadora, para as profissões regulamentadas, que preside;
- b) Um professor/formador, preferencialmente o acompanhante do estágio;
- c) Um representante das associações empresariais ou das empresas de sectores afins ao curso, que tem de representar as confederações patronais com assento na Comissão Permanente de Concertação Social, sempre que a formação vise o acesso ao CAP;
- d) Um representante das associações sindicais dos sectores de atividade afins ao curso, que tem de representar as confederações sindicais com assento na Comissão Permanente de Concertação Social, sempre que a formação vise o acesso ao CAP;
- e) Uma personalidade de reconhecido mérito na área da formação profissional ou dos sectores de atividade afins ao curso.

### **Artigo 3º - Competências do júri**

Compete ao júri:

- Assistir à execução dos projetos dos alunos;
- Colocar perguntas ou fazer comentários à apresentação e defesa pública dos alunos;
- Avaliar a PAF dos alunos;
- Elaborar a ata da PAF;
- Deliberar sobre possíveis recursos colocados pelos alunos.

### **Artigo 4º - Orientação / Acompanhamento**

A Orientação/ acompanhamento será da responsabilidade do Diretor de Curso / Diretor de Turma.

## **Artigo 5º - Objetivos**

Os objetivos a atingir com a PAF, são os seguintes:

- Mostrar as aprendizagens adquiridas ao longo do curso;
- Demonstrar vocação e preparação do aluno para o setor de atividade em que iniciará a sua profissão;
- Mostrar a capacidade do aluno para o desempenho profissional, perante possíveis entidades empregadoras;
- Permitir à escola avaliar a formação ministrada aos alunos;

Colocar o trabalho (conhecimento) do aluno à disposição da Comunidade Escolar e onde esta se insere, sempre que possível.

## **Artigo 6º - Calendarização**

Apresentação da candidatura – Final do 1º período

Desenvolvimento do projeto – Entre o início do 2º período e o início do estágio.

Execução do projeto – Após o final do estágio

Entrega do relatório – 2 dias após a execução do projeto

Apresentação da PAF – Após a entrega do relatório

## **Artigo 7º - Local de desenvolvimento**

A PAF será desenvolvida e executada no espaço da escola. Sempre que possível, deve envolver-se a comunidade escolar.

## **Artigo 8º - Matriz da prova**

A matriz da prova deve estar em conformidade com o presente regulamento e deve ser afixada com, pelo menos, um mês de antecedência relativamente à data de início da mesma. O respetivo documento, deve ser elaborado pelo Diretor de Curso em conjunto com os professores da componente tecnológica e aprovado pela Direção Pedagógica.

## **CAPÍTULO III - ETAPAS DE REALIZAÇÃO DA PAF**

### **Artigo 9º - ETAPA I - Elaboração da candidatura**

A candidatura é um documento onde devem ser descritas as atividades a desenvolver para a realização da prova, bem como os recursos necessários à conceção da mesma. Assim, o referido documento deve conter os seguintes itens: Identificação do aluno, do curso e da escola; Identificação do projeto e descrição sumária; Recursos necessários à realização do projeto. O Conselho de Turma deve emitir um parecer sobre a viabilidade de execução dos projetos e a Direção Pedagógica procede à sua avaliação.

### **Artigo 10º - ETAPA II - Desenvolvimento do projeto**

Nesta fase devem ser executados os trabalhos de preparação que culminarão no trabalho final de PAF.

### **Artigo 11º - ETAPA III - Execução do projeto**

Realização das atividades práticas que compõem o trabalho final de PAF, perante um júri tripartido, devendo avaliar os conhecimentos e competências mais significativos. A prova tem uma duração de referência equivalente à duração diária do estágio, podendo ser alargada, sempre que a natureza do perfil de competências o justifique, a uma duração não superior a trinta e cinco horas.

### **Artigo 12º - ETAPA IV - Elaboração do relatório**

Tendo por base um conjunto de evidências recolhidas durante a preparação e a execução da PAF, deve ser elaborado um relatório que documente as atividades realizadas. O relatório deverá ser entregue dois dias após a conclusão da etapa III.

### **Artigo 13º - ETAPA V - Apresentação da PAF**

Depois de elaborado o relatório, deverá ser apresentado ao júri que deliberará.

## **CAPÍTULO IV - AVALIAÇÃO**

### **Artigo 14º - Critérios de avaliação**

Consideram-se aprovados na PAF, os alunos que obtenham classificação igual ou superior a 3 valores, numa escala entre 0 e 5 valores.

<b>ETAPAS</b>	<b>ITENS</b>	<b>INSTRUMENTOS DE AVALIAÇÃO</b>	<b>PESO EM PERCENTAGEM</b>
Etapa I	- Identificação do projeto; - Descrição das atividades a realizar; - Enumeração dos recursos necessários.	- Grelha de avaliação	5%
Etapa II	- Demonstração da capacidade de planear; - Recolher evidências para o relatório; - Estruturar o relatório.	- Grelha de observação	20%
Etapa III	- Apresentação ao nível da indumentária e da higiene - Organização - Aplicação de técnicas - Criatividade - Capacidade para ultrapassar dificuldades - Gestão do tempo	- Grelha de observação	50%
Etapa IV	- Organização - Qualidade das evidências - Qualidade da escrita	- Grelha de avaliação	15%

Etapa V	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Domínio dos conteúdos</li> <li>- Capacidade de resposta às questões formuladas</li> <li>- Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação</li> </ul>	- Grelha de avaliação	10%
---------	--	-----------------------	-----

## ANEXOS

### Anexo 1 – Grelha de Avaliação Final da Prova de Aptidão Final

#### AVALIAÇÃO FINAL DA PROVA DE APTIDÃO PROFISIONAL

Curso: Empregado de Restaurante Bar - Curso Educação Formação - Nível II - Tipo II  
 Ciclo de Formação: 2017/2019  
 Ano letivo: 2018/2019

ETAPAS	ETAPA I	ETAPA II	ETAPA III	ETAPA IV	ETAPA V	TOTAL
	CANDIDATURA	DESENVOLVIMENTO PROJETO	EXECUÇÃO PROJETO	ELABORAÇÃO RELATÓRIO	APRESENTAÇÃO PAF	
<b>PESO ETAPAS EM %</b>	<b>5%</b>	<b>20%</b>	<b>50%</b>	<b>15%</b>	<b>10%</b>	<b>100%</b>
Aluno XPTD	1,0	4,0	10,0	3,0	2,0	<b>20</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>
	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	<b>0</b>

0,0

**Anexo 2 – Grelha de Avaliação da Candidatura**
**ELABORAÇÃO DA CANDIDATURA (ETAPA I)**

<b>Curso:</b>	Empregado de Restaurante Bar - Curso Educação Formação - Nível II - Tipo II										
<b>Ciclo de Formação:</b>	2017/2019										
<b>Ano letivo:</b>	2018/2019										
	IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO			DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES A DESENVOLVER			ENUMERAÇÃO DOS RECURSOS NECESSÁRIOS			TOTAL	
	Identifica de forma clara e lógica	Identifica, mas com pouca clareza	Identifica sem clareza	Descreve de forma clara e lógica	Descreve, mas com pouca clareza	Descreve sem clareza	Enumera de forma clara e lógica	Enumera, mas com pouca clareza	Enumera sem clareza		
	5			10			5			20	
<b>NOME / COTAÇÃO</b>	5,0	3,0	1,0	10,0	5,0	1,0	5,0	3,0	1,0	20,0	
Aluno XPTO	5			10			5			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	

**Anexo 3 – Grelha de Avaliação do Desenvolvimento do Projeto**
**DESENVOLVIMENTO DO PROJETO (ETAPA II)**

<b>Curso:</b>	Empregado de Restaurante Bar - Curso Educação Formação - Nível II - Tipo II									
<b>Ciclo de Formação:</b>	2017/2019									
<b>Ano letivo:</b>	2018/2019									
	DEMONSTRAÇÃO DA CAPACIDADE DE PLANEAR			RECOLHER EVIDÊNCIAS PARA O RELATÓRIO			ENUMERAÇÃO DOS RECURSOS NECESSÁRIOS			TOTAL
	Total capacidade	Alguma capacidade	Nenhuma capacidade	Recolhe evidências com qualidade	Recolhe evidências com alguma qualidade	Recolhe evidências com pouca qualidade	Enumera de forma clara e lógica	Enumera, mas com pouca clareza	Enumera sem clareza	
	5			10			5			20
<b>NOME / COTAÇÃO</b>	<b>5,0</b>	<b>3,0</b>	<b>1,0</b>	<b>10,0</b>	<b>5,0</b>	<b>1,0</b>	<b>5,0</b>	<b>3,0</b>	<b>1,0</b>	<b>20,0</b>
Aluno XPTO	5			10			5			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



**Anexo 4 – Grelha de Avaliação da Execução do Projeto**

Curso:	Empregado de Restaurante Bar - Curso Educação Formação - Nível II - Tipo II																	
Ciclo de Formação:	2017/2019																	
Ano letivo:	2018/2019																	
	<b>Apresentação (fardamento e higiene pessoal)</b>			<b>Organização</b>			<b>Aplicação de técnicas</b>			<b>Criatividade</b>			<b>Capacidade para ultrapassar dificuldades</b>			<b>Gestão do tempo</b>		<b>TOTAL</b>
	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	Criativo e com boa apresentação	Pouco criativo, mas com boa apresentação / Muito criativo, mas com fraca apresentação	Pouco criativo e com fraca apresentação	Demonstra capacidade	Demonstra dificuldade	Não demonstra capacidade	Cumpriu	Não cumpriu	
	3			3			6			3			3			2		
<b>NOME / COTAÇÃO</b>	3,0	2,0	0,0	3,0	2,0	0,0	6,0	3,0	0,0	3,0	2,0	0,0	3,0	2,0	0,0	2,0	0,0	20,0
Aluno XPTD	3			3			6			3			3			2		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

**Anexo 5 – Grelha de Avaliação do Relatório**
**ELABORAÇÃO DO RELATÓRIO (ETAPA IV)**

<b>Curso:</b>	Empregado de Restaurante Bar - Curso Educação Formação - Nível II - Tipo II									
<b>Ciclo de Formação:</b>	2017/2019									
<b>Ano letivo:</b>	2018/2019									
	ORGANIZAÇÃO			QUALIDADE DAS EVIDÊNCIAS			QUALIDADE DA ESCRITA			TOTAL
	Organizado de forma clara e lógica	Organizado de forma pouco clara e lógica	Sem organização	Com bastante qualidade	Com alguma qualidade	Sem qualidade	Expressa-se de forma clara e sem erros	Expressa-se de forma clara, mas com erros	Expressa-se de forma pouco clara e com erros	
	5			10			5			20
<b>NOME / COTAÇÃO</b>	<b>5,0</b>	<b>3,0</b>	<b>1,0</b>	<b>10,0</b>	<b>5,0</b>	<b>1,0</b>	<b>5,0</b>	<b>3,0</b>	<b>1,0</b>	<b>20,0</b>
Aluno XPTO	5			10			5			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

**Anexo 6 – Grelha de Avaliação da Apresentação da PAF**
**APRESENTAÇÃO DA PAF (ETAPA V)**

<b>Curso:</b>	Empregado de Restaurante Bar - Curso Educação Formação - Nível II - Tipo II													
<b>Ciclo de Formação:</b>	2017/2019													
<b>Ano letivo:</b>	2018/2019													
	<b>Domínio dos conteúdos</b>				<b>Capacidade de resposta às questões formuladas</b>					<b>Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação</b>				<b>TOTAL</b>
	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	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		
	<b>8</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,0</b>	<b>8,0</b>	<b>6,0</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,0</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,0</b>		
<b>NOME / COTAÇÃO</b>	<b>8,0</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,0</b>	<b>8,0</b>	<b>6,0</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,0</b>	<b>4,0</b>	<b>2,0</b>	<b>0,0</b>	<b>20,0</b>	
Aluno XPTO	8				8					4				<b>20,0</b>
0														<b>0,0</b>
0														<b>0,0</b>
0														<b>0,0</b>
0														<b>0,0</b>
0														<b>0,0</b>

Alvito, 3 de setembro de 2018

O Diretor Técnico-Pedagógico

António Joaquim Heitor Coelho