



**ESCOLA
PROFISSIONAL
ALVITO**

**REGULAMENTO ESPECÍFICO DA
PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL**

CURSO TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR



EPALVITO

INDICE

CAPÍTULO I	3
ENQUADRAMENTO	3
Artigo 1º	3
Enquadramento	3
CAPÍTULO II	3
ETAPAS DE REALIZAÇÃO 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	6
ANEXO 1 - GRELHA DE AVALIAÇÃO PRÉ PROJETO	6
ANEXO 2 - GRELHA DE AVALIAÇÃO SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA	7
ANEXO 3 - GRELHA DE AVALIAÇÃO PROVA CRIATIVA	8
ANEXO 4 - GRELHA DE AVALIAÇÃO PROVA TÉCNICA	9
ANEXO 5 - GRELHA DE AVALIAÇÃO RELATÓRIO FINAL	10
ANEXO 6 - GRELHA DE AVALIAÇÃO APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO	11
ANEXO 7 - GRELHA DE AVALIAÇÃO FINAL	12



EPALVITO

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 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 Restaurante-Bar criado pela portaria 1319/2006 de 23 de novembro de 2006.

CAPÍTULO II ETAPAS DE REALIZAÇÃO 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, esta etapa é composta por 3 momentos:

1º Momento – Prova criativa: Criação e preparação de duas composições de bar de acordo com o tema previamente escolhido pelo aluno dentro do tempo limite de 30 minutos.

2º Momento – Prova técnica: Realização do serviço de restaurante de acordo com uma ementa previamente definida seguindo objetivos e regras estabelecidas pelo orientador.

3º Momento – Situação prática em língua estrangeira: Simulação de acolhimento/atendimento a um cliente num estabelecimento de restauração e bebidas em língua estrangeira.



EPALVITO

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 %
ETAPA I	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%
ETAPA II	Prova Criativa	<p>Planificação:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organização; - Criatividade; <p>Execução:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apresentação (fardamento e higiene pessoal); - Organização da Mise-en-Place; - Aplicação de técnicas; - Manuseamento de material e equipamento; - Apresentação, Decoração/Guarnição; - Aroma, Textura, Sabor; - Gestão do tempo; - Cumprimento das regras estabelecidas; - Cumprimento do planificado. 	Grelha de observação	25%
	Prova Técnica	<p>Planificação</p> <ul style="list-style-type: none"> - Organização; <p>Execução</p> <ul style="list-style-type: none"> - Apresentação (fardamento e higiene pessoal); - Organização; - Mise-en-place; - Acolhimento/atendimento e comunicação; - Manuseamento de material e equipamento; 	Grelha de observação	30%



EPALVITO

		<ul style="list-style-type: none">- Aplicação de técnicas;- Gestão do tempo;- Autonomia;- Cumprimento das regras estabelecidas.		
	Situação prática em Língua Estrangeira	<ul style="list-style-type: none">-Conteúdo- Expressão- Postura Física / Emocional	Grelha de avaliação	10%
ETAPA III	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, 14 de setembro de 2020

O Diretor Técnico – Pedagógico

(António Joaquim Heitor Coelho)



EPALVITO

ANEXOS

ANEXO 1 - GRELHA DE AVALIAÇÃO PRÉ PROJETO

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

CURSO: Técnico de Restaurante-Bar

CICLO DE FORMAÇÃO: _____

ANO LECTIVO: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO		Prazos		Currículo Vitae		Descrição do Tema			Objectivos a Atingir			Recursos			Aplicação do Projeto			Estratégias			Cronograma		TOTAL
COTAÇÃO		3		2		3			3			2			3			2			2		20
DESCRITORES		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	
Nº	NOME DO ALUNO / PONTUAÇÃO	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
																							0
																							0

O Júri,

(Alínea a)

(Alínea c)

(Alínea d)

(Alínea e)

(Alínea g)

()

()

()

()

()



EPALVITO

ANEXO 2 - GRELHA DE AVALIAÇÃO SITUAÇÃO PRÁTICA EM LÍNGUA ESTRANGEIRA

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

CURSO: Técnico de Restaurante-Bar

CICLO DE FORMAÇÃO: _____

ANO LECTIVO: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO		Conteúdo				Expressão				Postura Física / Emocional		TOTAL		
COTAÇÃO		8				8				4		20		
DESCRITORES		Vocabulário rico e alargado. Frases complexas, variadas e discurso coeso e coerente, tornando a interação comunicativa assertiva e eficaz.	Vocabulário variado. Alternância de frases simples e complexas, utilizando vários conectores de discurso de forma adequada. O discurso é claro e a interação comunicativa é evidente.	Vocabulário suficiente. Frases simples e razoavelmente articuladas. Informação pertinente sintaticamente coerente, sendo que a intenção discursiva é satisfatoriamente compreendida.	Vocabulário pobre e insuficiente. Frases soltas e curtas. Discurso pouco coerente, mal estruturado e incompleto, dificultando a perceptibilidade da intenção comunicativa.	Pronúncia, entoação e ritmo excelentes.	Pronúncia e entoação claras e naturais. Raras hesitações ao nível da articulação e da ditação. Ritmo adequado.	Pronúncia e entoação razoavelmente claras e naturais. Hesitações ao nível da articulação e da ditação. Discurso um pouco rápido ou um pouco lento.	Pronúncia e entoação pouco claras e pouco naturais. Múltiplas hesitações ao nível da articulação e da ditação. Discurso demasiado rápido ou demasiado lento.	Excelente adequação da postura/atitude face à situação.	Pouco nervosismo, boa expressividade e contacto visual frequente.	Nervosismo, pouca expressividade e pouco contacto visual.	Muito nervosismo. Inadequação da postura/atitude/comportamento face à situação.	20,0
Nº	NOME DO ALUNO / PONTUAÇÃO	8,0	6,0	4,0	2,0	8,0	6,0	4,0	2,0	4,0	3,0	2,0	1,0	20,0
														0
														0
														0
														0

O Júri,

(Alínea a)

(Alínea c)

(Alínea d)

(Alínea e)

(Alínea g)

Professora L.E



EPALVITO

ANEXO 3 - GRELHA DE AVALIAÇÃO PROVA CRIATIVA

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PROVA CRIATIVA - ETAPA II - 1º MOMENTO)

CURSO: Técnico de Restaurante-Bar

CICLO DE FORMAÇÃO: _____

ANO LECTIVO: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO	PLANIFICAÇÃO		EXECUÇÃO										TOTAL																	
	Organização	Criatividade	Apresentação	Organização M.E.P.	Aplicação de técnicas	Manuseamento Equipamento	Apres. Dec. Guarn.	Aroma, Textura, Sabor	Gestão do tempo	Cump.Regras Estabelecidas	Cump. do planificado																			
COTAÇÃO	1	1	2	2	3	3	2	3	1	1	1	20																		
DESCRITORES	Muito organizado Com alguma organização Sem qualquer organização	Com muita criatividade Com alguma criatividade Sem criatividade	Com farda e higiene pessoal impecável Sem farda, mas higiene pessoal impecável / Com farda e higiene pessoal questionável Sem farda e com higiene pessoal questionável	Muito organizado Com alguma organização Sem qualquer organização	Aplica várias técnicas Aplica algumas técnicas Não aplica qualquer técnica	Manuseia de forma apropriada Manuseia com dificuldade Manuseia de forma inapropriada	Boas Satisfatórias Más	Bom/Boa Satisfatório/Satisfatória Mau/Má	Boa Aceitável Frac	Cumpriu Cumpriu parte Não cumpriu	Cumpriu Cumpriu parte Não cumpriu	20,0																		
Nº	NOME DO ALUNO / PONTUAÇÃO																													
	1,0	0,5	0,0	1,0	0,5	0,0	2,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,0	3,0	1,5	0,0	3,0	1,0	0,0	2,0	1,0	0,5	0,0	1,0	0,5	0,0	1,0	0,5	0,0	20,0	
																														0
																														0
																														0
																														0

O Júri,

(Alínea a)

(Alínea c)

(Alínea d)

(Alínea e)

(Alínea g)

()

()

()

()

()



EPALVITO

ANEXO 4 - GRELHA DE AVALIAÇÃO PROVA TÉCNICA

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL (PROVA TÉCNICA - ETAPA II - 2º MOMENTO)

CURSO: Técnico de Restaurante-Bar

CICLO DE FORMAÇÃO: _____

ANO LECTIVO: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO		PLANIFICAÇÃO		EXECUÇÃO												TOTAL															
		Organização		Apresentação	Organização	Mise-en-place	Acolhe./Atend. Comunicação	Manuseamento do equipamento	Aplicação das Técnicas	Gestão do tempo	Autonomia	Cump. regras estabelecidas																			
COTAÇÃO		1		2		2		2		3			4		1		2		1		20										
DESCRITORES		Muito organizado	Com alguma organização	Sem qualquer organização	Com fardas e higiene pessoal impecável	Sem fardas, mas higiene pessoal impecável / Com fardas e higiene pessoal questionável	Sem fardas e com higiene pessoal questionável	Muito organizado	Com alguma organização	Sem qualquer organização	Cumpriu na totalidade	Cumpriu com erros	Não cumpriu	Acolhe e comunica de forma apropriada	Acolhe e comunica com dificuldade	Acolhimento e comunicação de forma inapropriada	Manusea de forma apropriada	Manusea com dificuldade	Manusea de forma inapropriada	Aplica várias técnicas	Aplica algumas técnicas	Não aplica qualquer técnica	Boa	Aceitável	Fraca	Autónomo	Pouco Autónomo	Cumpriu	Cumpriu parte	Não cumpriu	20,0
Nº	NOME DO ALUNO / PONTUAÇÃO	1,0	0,5	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	3,0	1,0	0,0	4,0	2,0	0,0	1,0	0,5	0,0	2,0	1,0	1,0	0,5	0,0	0
																															0
																															0
																															0

O Júri,

(Alinea a)

(Alinea c)

(Alinea d)

(Alinea e)

(Alinea g)

()

()

()

()

()



EPALVITO

ANEXO 5 - GRELHA DE AVALIAÇÃO RELATÓRIO FINAL

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

CURSO: *Técnico de Restaurante-Bar*

CICLO DE FORMAÇÃO: _____

ANO LECTIVO: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO		Fundamentação da escolha do projeto			Ilustração do projeto desenvolvido				Análise crítica global da execução do projeto			Cumprimento de Prazo		TOTAL
COTAÇÃO		4,5			10				4,5			1		20
DESCRITORES		Fundamenta com clareza a escolha do projeto	Fundamenta com pouca clareza a escolha do projeto	Não fundamenta com clareza a escolha do projeto	Describe, de forma clara e elucidativa, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Describe, de forma satisfatória, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Describe, de forma pouco clara e lógica, todo o trabalho desenvolvido no projeto	Não se encontra ilustrado	Analisa e critica as várias etapas e momentos do projeto	Analisa e critica apenas algumas etapas e momentos do projeto	Não analisa nem critica nenhuma etapa e momento do projeto	Entregou dentro do prazo estabelecido	Não entregou dentro do prazo estabelecido	
Nº	NOME DO ALUNO / PONTUAÇÃO	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
														0
														0
														0

O Júri,

(Alínea a)

(Alínea c)

(Alínea d)

(Alínea e)

(Alínea g)

()

()

()

()

()



EPALVITO

ANEXO 6 - GRELHA DE AVALIAÇÃO APRESENTAÇÃO ORAL E DEFESA DO PROJETO

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

CURSO: Técnico de Restaurante-Bar

CICLO DE FORMAÇÃO: _____

ANO LECTIVO: _____

ITENS DE AVALIAÇÃO		Domínio dos conteúdos				Capacidade de argumentação na defesa do projeto					Adequação dos recursos utilizados na exposição			Qualidade das estratégias utilizadas na apresentação			TOTAL
COTAÇÃO		8				7					2,5			2,5			20
DESCRITORES		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 pelo 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	Estratégias inadequadas e que não contribuem para a expressividade da apresentação	
Nº	NOME DO ALUNO / PONTUAÇÃO	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
																	0
																	0
																	0
																	0

O Júri,

(Alinea a)

(Alinea c)

(Alinea d)

(Alinea e)

(Alinea g)

()

()

()

()

()



EPALVITO

ANEXO 7 - GRELHA DE AVALIAÇÃO FINAL

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL - AVALIAÇÃO FINAL

CURSO: Técnico de Restaurante-Bar

CICLO DE FORMAÇÃO: _____

ANO LECTIVO: _____

Nº	NOME DO ALUNO	ETAPAS	ETAPA I	ETAPA II			ETAPA III		TOTAL
		MOMENTOS	1º MOMENTO	1º MOMENTO	2º MOMENTO	3º MOMENTO	1º MOMENTO	2º MOMENTO	
			PRÉ PROJETO	PROVA CRIATIVA	PROVA TÉCNICA	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%
			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

O Júri,

(Alinea a)

(Alinea c)

(Alinea d)

(Alinea e)

(Alinea g)

()

()

()

()

()