

Regulamento da Prova de Aptidão Profissional

2024/2025



Índice

Introdução	3
Enquadramento Legal	3
Natureza	4
Concessão e Concretização da PAP.....	5
Anteprojecto	5
Dossier de PAP.....	7
Trabalho Escrito.....	7
Entrega do Trabalho Escrito	7
Calendarização	8
Orientação e Acompanhamento	8
Autoavaliação/Heteroavaliação.....	9
Avaliação	9
Avaliação Intermédia	10
Entrega do Trabalho Escrito	11
Desclassificação do trabalho escrito	12
Admissão à Defesa Pública	12
Defesa Pública da PAP.....	12
Avaliação Final do Projeto	13
Critérios de Avaliação.....	14
1. Avaliação Intermédia.....	14
2. Avaliação Final do Projeto.....	14
<i>Avaliação da componente prática no Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria e Curso Técnico de Restaurante/Bar</i>	<i>15</i>
a) Avaliação da componente prática no Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria:.....	15
b) Avaliação da componente prática no Curso Técnico de Restaurante/Bar: 15	
Júri da Prova de Aptidão Profissional	16
Penalizações	16
Recurso.....	16
Situações Omissas.....	16
Divulgação.....	16
Anexo 1 – Calendarização	17
Apresentação do dossier de PAP.....	17
Previsto	17
Anexo 2 – Descritores de desempenho	18

1. Autoavaliação – 1º Momento de avaliação	18
2. Avaliação - 1º Momento de avaliação	19
3. Autoavaliação – 2º Momento de avaliação	20
4. Avaliação - 2º Momento de avaliação	21
5. Autoavaliação – Componente prática de cozinha/pastelaria	22
6. Avaliação – Componente prática de cozinha/pastelaria	23
7. Autoavaliação – Componente prática de Restaurante/Bar	24
8. Avaliação – Componente prática de Restaurante/Bar.....	25

Introdução

A legislação em vigor, aplicável às escolas profissionais, determina que todos os alunos dos décimos segundos anos deverão realizar uma Prova de Aptidão Profissional (PAP) para efeitos de conclusão do curso, sendo a mesma orientada pelo presente regulamento, do qual constam os objetivos e critérios de avaliação, aprovado pelos órgãos competentes.

Enquadramento Legal

1. As portarias n.º 74-A/2013 de 15 de fevereiro e n.º 235-A/2018 e o Decreto-Lei n.º 14/2017, de 26 de janeiro, bem como o Decreto-Lei n.º 55/2018, de 6 de julho (normativos que, além da organização e gestão dos currículos do ensino básico e secundário, definem as “regras e procedimentos da conceção e operacionalização do currículo” dos cursos profissionais de “nível secundário de dupla certificação, escolar e profissional”, conforme expresso no Art.º 1.º, ponto 2 da Portaria n.º 235-A/2018) que regulam o sistema de avaliação e progressão, consideram fazer parte integrante da mesma avaliação, a realização da PAP.
2. Em cumprimento da legislação em vigor, foi ainda abrangido o referencial do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória (PASEO, 2017), homologado pelo Despacho n.º. 6478/2017, de 26 de julho, que se constitui “como matriz comum para todas as escolas e ofertas educativas no âmbito da escolaridade obrigatória, designadamente ao nível curricular, no planeamento, na realização e na avaliação interna e externa do ensino e da aprendizagem”.
3. Coube aos órgãos próprios desta escola elaborar o presente regulamento de PAP, no qual se definem os aspetos não previstos nas referidas portarias.

4. A classificação final da PAP contribuirá para a classificação final do curso, de acordo com a aplicação da seguinte fórmula:

$$\text{CFC} = 0,22*\text{FSC} + 0,22*\text{FC} + 0,22*\text{FT} + 0,11*\text{FCT} + 0,23*\text{PAP}$$

CFC - Classificação Final do Curso, arredondada às unidades;

FSC – Formação Sociocultural;

FC – Formação Científica;

FT – Formação Tecnológica;

FCT – Classificação da Formação em Contexto de Trabalho, arredondada às unidades;

PAP – Classificação da Prova de Aptidão Profissional, arredondada às unidades

Natureza

1. A PAP, de carácter obrigatório, deve possuir a natureza de projeto transdisciplinar e centra-se em conteúdos e problemáticas. É um projeto integrador de saberes e competências adquiridos pelos alunos ao longo do ciclo de formação. A PAP, de acordo com o previsto na subalínea v) da alínea b) do n.º2 do artigo 23.º do Decreto- Lei n.º 55/2018, de 6 de julho, integra a avaliação externa.
2. A PAP é um projeto que se desenvolve a partir do final do segundo ano do curso e sobre o qual o aluno redige um relatório de natureza técnico-científica, submetendo-o à avaliação de um júri constituído para o efeito, no último ano do mesmo.
3. A PAP deve apresentar as seguintes características:
 - a) ir ao encontro do Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória (PASEO, 2017), considerando o perfil profissional associado à respetiva qualificação;
 - b) centrar-se em conteúdos e problemáticas perspectivados pelo aluno, em observância do meio em que está inserido;

- c) resultar da apropriação e mobilização de saberes e competências adquiridos durante o ciclo de formação;
- d) constituir um meio de demonstração e desenvolvimento da capacidade de integração do aluno na vida ativa;
- e) ser aprovada para apresentação pública e discussão, apenas quando se verificar o cumprimento integral dos requisitos definidos anualmente pelo Conselho Pedagógico, e como condição necessária à conclusão do curso.

Concessão e Concretização da PAP

1. Todos os alunos de 12º ano deverão realizar uma prova de aptidão profissional para efeitos de conclusão do curso.
2. O projeto de PAP centra-se em temas e problemas perspetivados e desenvolvidos pelos alunos em estreita ligação com os contextos de trabalho.
3. A concretização da PAP compreende:
 - a) Elaboração do anteprojecto;
 - b) Elaboração do dossier de PAP;
 - c) Trabalho Escrito;
 - d) Apresentação e defesa;
 - e) Prova Prática (Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria; Curso Técnico de Restaurante/Bar).

Anteprojecto

1. Concebido o anteprojecto (Mod.PF.46 – Anteprojecto), este deverá ser apresentado pelos alunos ao Coordenador de Curso, indicando um Professor para desempenhar a função de Professor Orientador (da área técnica) e outros dois nomes para professores auxiliares. A mera indicação destes nomes não é vinculativa. O Orientador Educativo procederá também ao acompanhamento dos projetos da sua turma de

- Orientação Educativa. O acompanhamento da PAP será, assim, preferencialmente da responsabilidade de quatro professores, sendo que um destes deverá ser obrigatoriamente da área sociocultural, podendo haver repetição de apenas um professor na estrutura orientadora.
2. O anteprojecto será posteriormente analisado pela Direção Pedagógica, depois de auscultados o Coordenador de Curso e o Orientador Educativo. A sua aprovação em Conselho de Turma, será expressa através do preenchimento do Mod.PF.47 – Parecer do Anteprojecto, no Conselho de turma, intercalar de primeiro período letivo.
 - Os parâmetros a considerar na sua avaliação são os seguintes:
 - Organização/desenvolvimento do tema;
 - Pertinência e adequação ao curso;
 - Utilidade e viabilidade;
 - Inovação e criatividade;
 - Adequação do projeto ao perfil do aluno/grupo.
 3. A data de apresentação do anteprojecto e de todas as subsequentes fases inerentes à conclusão do projeto será objeto de decisão por parte do Conselho Pedagógico, no início de cada ano letivo (consultar Calendarização no anexo 1).
 4. Cada anteprojecto, no ato da sua apresentação, deverá conter os seguintes elementos:
 - a. Identificação dos proponentes;
 - b. Descrição sumária do projeto;
 - c. Indicação de um Professor Orientador, de dois Professores Auxiliares, Orientador Educativo e Coordenador de Curso.

Dossier de PAP

O dossier de PAP deve estar organizado, contendo a documentação produzida, o registo das consultas e da bibliografia consultada, cópia dos relatórios de autoavaliação e heteroavaliação preenchidos pelos alunos, bem como o registo de todos os aspetos considerados relevantes para a elaboração PAP.

Trabalho Escrito

1. A PAP abordará um tema, de acordo com o curso em causa.
2. O trabalho de PAP deverá ser desenvolvido de forma pessoal e autónoma, sob a supervisão dos professores orientadores.
3. Tendo em conta a natureza do projeto, este deverá ser preferencialmente desenvolvido em equipa, desde que, em todas as fases da sua concretização, seja visível e avaliável a contribuição individual de cada um dos membros da equipa.
4. O trabalho da PAP deve ser antecedido por um cronograma de execução, que planifica e calendariza o seu processo de elaboração.
5. Os prazos devem ser cumpridos, segundo a calendarização de PAP (ver anexo 1, ao presente regulamento).
6. Os alunos deverão rentabilizar o seu tempo, de modo a conseguir executar o seu projeto em tempo útil, cumprindo com a calendarização definida.

Entrega do Trabalho Escrito

Os alunos deverão entregar a versão final da PAP em suporte digital, nos prazos previstos neste regulamento, através dos meios definidos pela Direção Pedagógica.

Calendarização

As atividades a levar a cabo no processo de elaboração e apresentação da PAP respeitarão a calendarização prevista no Anexo 1, do presente regulamento, aprovada pelo Conselho Pedagógico.

Orientação e Acompanhamento

1. A EPHTL promoverá a existência de um apoio individualizado aos alunos, com vista a um correto acompanhamento técnico na elaboração dos trabalhos.
2. Para o acompanhamento da PAP, será designado, como orientador responsável, um professor da componente técnica, devendo para o efeito considerar-se a afinidade da sua formação ao projeto de PAP. O orientador responsável terá dois coadjuvantes, um necessariamente da componente sociocultural, juntamente com o orientador educativo, que procederão, em conjunto, ao acompanhamento do projeto.
3. Compete exclusivamente aos professores orientadores, e, sobretudo, ao orientador responsável as orientações necessárias ao desenvolvimento técnico do projeto, sem prejuízo da autonomia dos alunos.
4. A existência de um horário fixo não invalida outras formas de acompanhamento, desde que a EPHTL entenda que aquelas não prejudicam o desenvolvimento da prova nem desvirtuam os seus objetivos.
5. Aos professores orientadores e acompanhantes da PAP compete, em especial:
 - a) Orientar os alunos na escolha do projeto a desenvolver, na sua realização e na redação do relatório final;
 - b) Informar os alunos sobre os critérios de avaliação;
 - c) Decidir se o projeto e o relatório estão em condições de serem presentes a júri;
 - d) Orientar os alunos na preparação da apresentação a realizar na PAP.

6. O Coordenador de Curso e o Orientador Educativo devem trabalhar em estreita colaboração. Cabe a ambos a supervisão dos trabalhos desenvolvidos, articulando estratégias com os professores orientadores e com o Conselho de Turma, sempre que necessário.
7. A Direção Pedagógica, em colaboração com o órgão competente de direção ou gestão da escola, é responsável pelo planeamento necessário à realização da PAP, assegura a articulação entre os professores das várias disciplinas, de modo a que sejam cumpridos, de acordo com a calendarização estabelecida, todos os procedimentos necessários à realização da PAP, competindo-lhe, ainda, propor para aprovação do Conselho Pedagógico os critérios de avaliação da PAP e as datas de apresentação.
8. A EPHTL disponibiliza aos alunos uma hora semanal para acompanhamento de PAP, sob a supervisão de um dos professores orientadores. O controlo das presenças será feito através de um registo específico que os alunos terão de assinar durante os acompanhamentos de PAP (Mod.PF.49 – Registo de Presenças Aula de Apoio à PAP). O Mod.PF.49 é arquivado na secretaria, num dossier para o efeito.

Autoavaliação/Heteroavaliação

A Direção Pedagógica deverá criar condições para que os alunos procedam a uma autoavaliação e heteroavaliação, pelo menos em dois momentos, ao longo da elaboração da PAP.

Avaliação

A avaliação da PAP assume um carácter contínuo, sistemático e formativo.

Esta é dividida em dois momentos: avaliação intermédia e avaliação final do projeto.

A avaliação é traduzida quantitativamente numa escala de 0 a 20 valores.

A fórmula de cálculo da nota final de PAP (exceto no Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria; Curso Técnico de Restaurante/Bar) é a seguinte:

$$N_f = 0,3 \times A_i + 0,7 \times A_f$$

N_f - Nota final de PAP

A_i - Avaliação intermédia

A_f - Avaliação final

A avaliação dos alunos no Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria e no Curso Técnico de Restaurante/Bar integra uma componente teórica e outra prática. A fórmula de cálculo da nota final de PAP para o Curso Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria; Curso Técnico(a) de Restaurante/Bar é a seguinte:

Legenda:

N_f - Nota final de PAP

A_i - Avaliação Intermédia (M1)

A_f - Avaliação Final (M2 e prática)

N_{CT} - Nota Componente Teórica

N_{CP} - Nota Componente Prática

$$N_f = 0,3 \times A_i + 0,7 \times A_f$$
$$A_f = 0,5 \times N_{CT} + 0,5 \times N_{CP}$$

Avaliação Intermédia

1. A avaliação intermédia, também denominada por primeiro momento de avaliação, tem como objetivo avaliar todo o trabalho realizado pelos alunos até ao momento.
2. Cabe à Direção Pedagógica informar sobre o seu regulamento e calendarização.
3. Os alunos devem entregar ao Orientador Educativo o relatório de avaliação (Mod.PF.50 – Relatório de Avaliação – Alunos – M1). Este será entregue pelo Orientador Educativo na Direção Pedagógica e arquivado num dossier para o efeito.

4. Os professores orientadores devem preencher em conjunto o Mod.PF.51 – Relatório de Avaliação – Professores – M1. Este será entregue pelo Coordenador de Curso na Direção Pedagógica e arquivado num dossier para o efeito.
5. A data de entrega dos relatórios de avaliação é definida pela Direção Pedagógica.
6. A avaliação intercalar terá uma ponderação de 30% sobre a nota final de PAP.
7. Dessa avaliação resultará uma nota individual expressa numa escala de 0 a 20. Os alunos que não obtenham, neste primeiro momento, uma classificação mínima de 8 valores deverão submeter uma nova proposta de projeto à Direção Pedagógica.
8. A avaliação é registada no Mod.PF.52 – Classificação da Prova de Aptidão Profissional - M1.
9. A Ficha de Classificação M1 - PAP é recolhida pela Direção Pedagógica, depois de devidamente preenchida e assinada, que procede ao seu arquivo numa pasta destinada ao efeito.
10. Cabe à Direção Pedagógica afixar em pauta própria (Mod. PF. 53 – Pauta do 1º Momento de Avaliação de PAP) as classificações obtidas.

Entrega do Trabalho Escrito

1. A Direção Pedagógica informa sobre as regras de apresentação do trabalho escrito e da apresentação oral.
2. Os professores orientadores devem preencher o Mod.PF.54 – Relatório de Aprovação da PAP, a ser entregue pelo Orientador Educativo na Direção Pedagógica e arquivado num dossier para o efeito.
3. Os alunos devem elaborar o relatório de autoavaliação e heteroavaliação (Mod.PF.55 - Relatório de Avaliação – Alunos – Entrega Final), este será entregue pelo Orientador Educativo na Direção Pedagógica e arquivado

num dossier para o efeito.

4. A data limite de entrega da PAP será objeto de decisão por parte do Conselho Pedagógico.
5. Após entrega do trabalho escrito, a PAP será defendida perante um Júri de Avaliação.
6. A defesa da PAP realizar-se-á durante ou após a conclusão das atividades letivas.

Desclassificação do trabalho escrito

Os professores orientadores e auxiliares de PAP, bem como o orientador educativo, através de fundamentação escrita, deverão propor à Direção Pedagógica a desclassificação do trabalho escrito, no caso de este ter sido construído com base na apropriação indevida de materiais e/ou publicações já existentes.

Admissão à Defesa Pública

1. Apenas serão admitidas à defesa pública da PAP as provas que apresentem um parecer satisfatório dos professores auxiliares.
2. O trabalho que não tenha sido admitido à defesa pública poderá ser proposto a nova apresentação, desde que a avaliação da prova escrita, devidamente reformulada, o permita, até ao final do ano letivo.

Defesa Pública da PAP

1. A defesa pública da PAP concretiza o segundo momento de avaliação.
2. Cabe à Direção Pedagógica informar sobre o seu regulamento e calendarização.
3. A definição da ordem de apresentação dos projetos de PAP é da responsabilidade da Direção Pedagógica.
4. Cabe aos alunos a escolha do método e dos meios técnicos utilizados na sua apresentação, sob a orientação dos professores orientadores envolvidos no projeto.

5. A apresentação deve contemplar cenários/materiais/imagens alusivos ao tema.
6. A apresentação da PAP não deverá exceder 40 (quarenta) minutos.
7. A interpelação dos alunos por parte do Júri de Avaliação deverá limitar-se ao tema da PAP, não devendo exceder 20 (vinte) minutos.
8. A avaliação final tem um peso de 70% na nota de PAP.
9. A classificação final será atribuída pelo Júri de Avaliação, tendo em consideração o relatório dos professores orientadores, o trabalho escrito e a defesa pública da prova levada a cabo pelos alunos.
10. Dessa avaliação resultará uma nota individual expressa numa escala de 0 a 20.
11. A avaliação é registada no Mod.PF.56 – Classificação da Prova de Aptidão Profissional - M2.
12. A Ficha de Classificação M2 é recolhida pela Direção Pedagógica, depois de devidamente preenchida e assinada. Esta é arquivada numa pasta para o efeito.

Avaliação Final do Projeto

1. A classificação final é afixada em pauta própria as classificações (Mod.PF.57 – Pauta de Avaliação Final da PAP, Mod.PF.58 – Pauta de Avaliação do M2 - Restauração). Também se procede ao lançamento da classificação da PAP na plataforma informática *e-schooling*.
2. A classificação final a atribuir será numa escala de 0 a 20 valores, arredondada às décimas, obtendo aprovação na PAP os alunos com, pelo menos, 10 valores.
3. O aluno que não tenha sido aprovado pode repetir a defesa pública, no prazo a definir pela Direção Pedagógica.

Critérios de Avaliação

Serão considerados os seguintes critérios de avaliação, já que os descritores estão no anexo 2, do presente regulamento:

1. Avaliação Intermédia

Critérios	Ponderação (valores)
Apresentação gráfica	4% - 0,8
Expressão escrita	10% - 2
Método de trabalho (Autonomia, empenho, interações diversificadas)	8%+15%+7% - 1,6 + 3 + 1,4
Cumprimento do cronograma	16% - 3,2
Desenvolvimento do projeto (Organização e aplicação de conhecimentos)	10%+30% - 2 + 6

2. Avaliação Final do Projeto

Critérios	Ponderação (valores)
Criatividade (Inovação)	16% - 3,2
Articulação transdisciplinar	16% - 3,2
Articulação com a realidade (Possibilidade de implementação, com especial incidência em práticas sustentáveis e de equidade)	15% - 3
Organização, expressão escrita, apresentação gráfica do projeto final	4% + 4%+4% - 0,8+0,8+0,8
Cumprimento do cronograma de execução	16% - 3,2
Defesa oral do projeto (Meios audiovisuais/recursos digitais, oralidade, argumentação)	7% + 15% + 3% - 1,4 + 3 + 0,6

Avaliação da componente prática no Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria e Curso Técnico de Restaurante/Bar

1. A classificação final será atribuída pelo Júri de Avaliação.
2. Dessa avaliação resultará uma nota individual, convertível numa nota expressa numa escala de 1 a 20.
3. A avaliação é registada no Mod.PF.59 – Classificação da Prova de Aptidão Profissional Prática - Cozinha/Pastelaria e no Mod.PF.60 – Classificação da Prova de Aptidão Profissional Prática - Restaurante/Bar.
4. As Fichas de Classificação PAP Práticas são recolhidas, depois de devidamente preenchidas e assinadas, pela Direção Pedagógica, que procede ao seu arquivo numa pasta para o efeito.
5. Cabe à Direção Pedagógica afixar em pauta as classificações das PAP Práticas.

a) Avaliação da componente prática no Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria:

Crítérios	Ponderação (valores)
Apresentação pessoal/Postura	5% + 5% - 2
Pontualidade/Assiduidade	5%+ 5% - 2
Desempenho (conhecimentos demonstrados e aplicados na <i>mise-en-place</i> /preparações)	30% - 6
Apresentação/Decoração	50% - 10

b) Avaliação da componente prática no Curso Técnico de Restaurante/Bar:

Crítério	Ponderação (valores)
Apresentação pessoal/Postura	10% - 2
Pontualidade/Assiduidade	10% - 2
Desempenho (conhecimentos demonstrados e aplicados na <i>mise-en-place</i>)	30% - 6
Serviço de Mesa/Bar	50% - 10

Júri da Prova de Aptidão Profissional

A designação, constituição e atribuições do júri da PAP são as constantes na legislação em vigor.

Penalizações

1. O não cumprimento da data de entrega do anteprojecto será penalizado com uma multa individual de 15 euros, a ser liquidada no prazo de 5 dias.
2. A não comparência ao primeiro momento de avaliação será penalizada com uma multa individual de 25 euros, a ser liquidada no prazo de 5 dias, findo o qual o aluno fará a sua apresentação, cumprindo as regras definidas pelos professores orientadores.
3. O não cumprimento do cronograma de execução do projecto final será penalizado com uma multa individual de 25 euros, a ser liquidada no prazo de 5 dias.
4. Em caso de reprovação, quer na defesa pública ou prática do projecto, o(s) aluno(s) deverá(ão) efetuar um pagamento de 50 euros, para nova defesa do projecto.

Recurso

Das decisões sobre a avaliação da PAP não cabe recurso.

Situações Omissas

As situações omissas neste relatório remetem para o Regulamento Interno da EPHTL.

Divulgação

O presente regulamento é dado a conhecer aos alunos pelo Orientador Educativo e encontra-se disponível no site da Escola: [EPHTL - Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa](#)

Após lido e discutido pelo Conselho Pedagógico, este Regulamento foi proposto à Direção da EPHTL, sendo aprovado a 11 de setembro de 2024.

Anexo 1 – Calendarização

Calendarização da PAP	
11/10/2024	Entrega dos anteprojetos de PAP na Direção Pedagógica, com proposta de um nome para Professor Orientador de PAP (área técnica) e Professores Auxiliares.
Até 18/10/2024	Aprovação dos anteprojetos de PAP por parte da Direção Pedagógica, mediante o parecer do Conselho de Turma.
A partir de 21/10/2024	Início do trabalho de PAP. Abertura do dossier de PAP. Apresentação do dossier de PAP. Entrega do cronograma de execução na Direção Pedagógica (25/10/2024).
15/11/2024	Conclusão da componente teórica. Início dos trabalhos no âmbito da implementação do projeto.
29/11/2024	Entrega da compilação do trabalho para correção na Direção Pedagógica.
29/11/2024 a 05/12/2024	Correção de todo o trabalho desenvolvido e verificação com o Professor Orientador da PAP. Entrega do trabalho corrigido pelo professor ao grupo de PAP (até 06/12/2024).
06/12/2024 a 10/01/2025	Preparação para a Avaliação Intercalar. Entrega do dossier e suporte digital da apresentação na Direção Pedagógica (10/01/2025).
13/01/2025 a 24/01/2025	Avaliação Intercalar (1º momento de avaliação).
14/03/2025	Entrega da PAP na Direção Pedagógica para correção final. Entrega da PAP corrigida aos alunos (até 21/03/2025).
04/04/2025	Entrega final da PAP na Direção Pedagógica.
22/04/2025 a 02/05/2025 Previsto	PAP Prática dos cursos de Restauração.
A partir de 22/04/2025	Apresentação da PAP. Entrega da apresentação em suporte digital em data a definir pela Direção Pedagógica.

Anexo 2 – Descritores de desempenho

1. Autoavaliação – 1º Momento de avaliação

Critérios	Níveis de desempenho/Descritores		Classif.
1. Trabalho – estrutura, expressão escrita e apresentação gráfica.	Muito Bom	O trabalho escrito espelha uma boa apresentação gráfica. Estruturei de forma adequada o trabalho, utilizando uma expressão escrita e linguagem técnica correta. Desenvolvi o meu trabalho com autonomia e empenho, cumprindo todos os prazos e interagindo com vários intervenientes do processo, nomeadamente com os professores orientadores. O projeto traduz articulação de saberes.	18 a 20 valores
	Bom	O trabalho escrito espelha uma boa apresentação gráfica. Estruturei de forma adequada o trabalho escrito, utilizando uma linguagem técnica correta e considerando as normas do acordo ortográfico. Desenvolvi o meu trabalho com bastante autonomia e desempenho, cumprindo quase todos os prazos. O meu projeto traduz um nível de articulação de saberes muito satisfatório.	14 a 17 valores
2. Autonomia, empenho e interações diversificadas.	Suficiente	Estruturei de forma satisfatória o trabalho escrito, utilizando alguma linguagem técnica, mas apresentando uma expressão escrita pouco rica. O trabalho escrito apresenta um nível satisfatório quanto à organização gráfica. Desenvolvi o meu trabalho necessitando de apoio adicional e nem sempre cumpri os prazos. O meu projeto evidencia articulação de saberes de diferentes áreas disciplinares.	10 a 13 valores
3. Cumprimento do cronograma.			
4. Articulação de saberes.			
5. Organização e apresentação do Relatório Final.	Insuficiente	O trabalho escrito não se apresenta bem estruturado e revela muitas dificuldades ao nível da utilização da linguagem técnica e no cumprimento das normas da língua portuguesa. Quanto à organização gráfica, o trabalho mostra lacunas e dificuldades na concretização da mesma. O meu projeto evidencia fragilidades no que se refere à articulação de saberes de diferentes áreas disciplinares. Não consegui alcançar os objetivos propostos e não cumpri os prazos.	0 a 9 valores

2. Avaliação - 1º Momento de avaliação

CrITÉRIOS	NÍVEIS DE DESEMPENHO/DESCRITORES		CLASSIF.
1. Trabalho – estrutura, expressão escrita e apresentação gráfica. 2. Autonomia, empenho e interações diversificadas. 3. Cumprimento do cronograma. 4. Articulação de saberes. 5. Organização e apresentação do Relatório Final.	Muito Bom	Estruturou de forma adequada o trabalho, utilizando uma expressão escrita e linguagem técnica correta. O trabalho escrito espelha uma boa apresentação gráfica. Desenvolveu o trabalho com autonomia e empenho, cumprindo todos os prazos. O projeto traduz articulação de saberes.	18 a 20 valores
	Bom	Estruturou de forma adequada o trabalho escrito, utilizando uma linguagem técnica correta e considerando as normas do acordo ortográfico. O trabalho escrito espelha uma boa apresentação gráfica. Desenvolveu o trabalho com bastante autonomia e desempenho, cumprindo quase todos os prazos. O projeto traduz um nível de articulação de saberes muito satisfatório.	14 a 17 valores
	Suficiente	Estruturou de forma satisfatória o trabalho escrito, utilizando alguma linguagem técnica, mas apresentando uma expressão escrita pouco rica. O trabalho escrito apresenta um nível satisfatório quanto à organização gráfica. Desenvolveu o trabalho necessitando de apoio adicional e nem sempre cumpriu os prazos. O projeto evidencia articulação de saberes de diferentes áreas disciplinares.	10 a 13 valores
	Insuficiente	O trabalho escrito não se apresenta bem estruturado e revela muitas dificuldades ao nível da utilização da linguagem técnica e no cumprimento das normas da língua portuguesa. Quanto à organização gráfica, o trabalho mostra lacunas e dificuldades na concretização da mesma. Não conseguiu alcançar os objetivos propostos e não cumpriu os prazos. O projeto evidencia fragilidades na articulação de saberes de diferentes áreas disciplinares.	0 a 9 valores

3. Autoavaliação – 2º Momento de avaliação

Critérios	Níveis de desempenho/Descritores		Classif.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Criatividade. 2. Possibilidade de implementação. 3. Articulação transdisciplinar. 4. Organização, expressão escrita, apresentação gráfica do projeto. 5. Cumprimento do cronograma. 6. Defesa oral do projeto. 	Muito Bom	<p>O meu projeto é criativo. O projeto apresenta viabilidade de implementação e traduz articulação de saberes. Estructurei de forma adequada o trabalho, utilizando uma expressão escrita e linguagem técnica correta. O trabalho escrito espelha uma boa apresentação gráfica. Cumpri com o cronograma apresentado. Defendi bem o meu projeto argumentando sempre que necessário e respeitei as regras da oralidade. O meu projeto tem um suporte audiovisual muito bom.</p>	18 a 20 valores
	Bom	<p>Apresentei um trabalho criativo. O meu projeto apresenta viabilidade de implementação e traduz um nível de articulação de saberes muito satisfatório. Estructurei de forma adequada o trabalho escrito, utilizando uma linguagem técnica correta e considerando as normas do acordo ortográfico. O trabalho escrito espelha uma boa apresentação gráfica. Cumpri quase sempre com o cronograma. Defendi o meu projeto argumentando sempre que necessário e respeitei as regras da oralidade. O meu projeto tem um bom suporte audiovisual.</p>	14 a 17 valores
	Suficiente	<p>O meu projeto é pouco criativo. O meu projeto apresenta alguma viabilidade de implementação e evidencia articulação de saberes de diferentes áreas disciplinares. Estructurei de forma satisfatória o trabalho escrito, utilizando alguma linguagem técnica, mas apresentando uma expressão escrita pouco rica. O trabalho escrito apresenta um nível satisfatório quanto à organização gráfica e o relatório está estruturado de forma simples, mas pouco aprofundada. Nem sempre cumpri com o cronograma. Defendi pouco o meu projeto argumentando só quando solicitado e cumpri satisfatoriamente as regras da oralidade. O meu projeto tem um suporte audiovisual razoável.</p>	10 a 13 valores
	Insuficiente	<p>O meu projeto não é criativo. O meu projeto evidencia fragilidades no que se refere à viabilidade de implementação e articulação de saberes de diferentes áreas disciplinares. O trabalho escrito não se apresenta bem estruturado e revela muitas dificuldades ao nível da utilização da linguagem técnica e no cumprimento das normas da língua portuguesa. Quanto à organização gráfica, o trabalho mostra lacunas e dificuldades na concretização da mesma. Não cumpri com o cronograma. Apresentei o meu projeto não respeitando as regras da oralidade. O meu projeto tem um suporte audiovisual pouco satisfatório.</p>	0 a 9 valores

4. Avaliação - 2º Momento de avaliação

Critérios	Níveis de desempenho/Descritores		Classif.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Criatividade. 2. Possibilidade de implementação. 3. Articulação transdisciplinar. 4. Organização, expressão escrita, apresentação gráfica do projeto. 5. Cumprimento do cronograma. 6. Defesa oral do projeto. 	Muito Bom	O projeto é criativo. O projeto apresenta viabilidade de implementação e traduz articulação de saberes. Estruturou de forma adequada o trabalho, utilizando uma expressão escrita e linguagem técnica correta. O trabalho escrito espelha uma boa apresentação gráfica. Cumpriu com o cronograma. Defendeu bem o meu projeto argumentando sempre que foi necessário e respeitou as regras da oralidade. O projeto tem um suporte audiovisual muito bom.	18 a 20 valores
	Bom	Apresentou um trabalho criativo O projeto apresenta viabilidade de implementação e traduz um nível de articulação de saberes muito satisfatório. Estruturou de forma adequada o trabalho escrito, utilizando uma linguagem técnica correta e considerando as normas do acordo ortográfico. O trabalho escrito espelha uma boa apresentação gráfica. Cumpriu quase sempre com o cronograma. Defendeu o projeto argumentando sempre que necessário e respeitou as regras da oralidade. O projeto tem um bom suporte audiovisual.	14 a 17 valores
	Suficiente	O projeto é pouco criativo. O projeto apresenta alguma viabilidade de implementação e evidencia articulação de saberes de diferentes áreas disciplinares. Estruturou de forma satisfatória o trabalho escrito, utilizando alguma linguagem técnica, mas apresentando uma expressão escrita pouco rica. O trabalho escrito apresenta um nível satisfatório quanto à organização gráfica. Nem sempre cumpriu com o cronograma. Defendeu pouco o projeto argumentando só quando solicitado e cumpriu satisfatoriamente as regras da oralidade. O projeto tem um suporte audiovisual razoável.	10 a 13 valores
	Insuficiente	O projeto não é criativo. O projeto evidencia fragilidades no que se refere à viabilidade de implementação e articulação de saberes de diferentes áreas disciplinares. O trabalho escrito não se apresenta bem estruturado e revela muitas dificuldades ao nível da utilização da linguagem técnica e no cumprimento das normas da língua portuguesa. Quanto à organização gráfica, o trabalho mostra lacunas e dificuldades na concretização da mesma. Não cumpriu com o cronograma. Apresentou o projeto não respeitando as regras da oralidade. O projeto tem um suporte audiovisual pouco satisfatório.	0 a 9 valores

5. Autoavaliação – Componente prática de cozinha/pastelaria

Critérios	Níveis de desempenho/Descritores		Classif.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Apresentação pessoal/Postura 2. Pontualidade/assiduidade 3. Conhecimentos demonstrados e aplicados na <i>mise-en-place</i> e nas preparações. 4. Apresentação/de coração. 	Muito Bom	Apresentei-me impecavelmente fardado e mantive sempre uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da apresentação da prova prática. Fui sempre pontual e assíduo, cumprindo rigorosamente os intervalos definidos pelos chefes. Demonstrei conhecimentos técnicos na elaboração da <i>mise-en-place</i> e na preparação do prato. Cumpri na íntegra a ficha técnica, demonstrando autonomia e criatividade na apresentação do prato. Revelei ter espírito de equipa, auxiliando os meus colegas quando necessário, sem nunca os prejudicar.	18 a 20 valores
	Bom	Apresentei-me bem fardado e mantive sempre uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da apresentação da prova prática. Fui pontual e assíduo, cumprindo os intervalos definidos pelos chefes. Demonstrei conhecimentos técnicos na elaboração da <i>mise-en-place</i> e na preparação do prato. Cumpri a ficha técnica, demonstrando autonomia e criatividade na apresentação do prato. Revelei ter espírito de equipa, auxiliando os meus colegas quando necessário, sem os prejudicar.	14 a 17 valores
	Suficiente	Apresentei-me fardado e mantive uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da apresentação da prova prática. Fui pontual e assíduo, mas nem sempre cumpri os intervalos definidos pelos chefes. Demonstrei poucos conhecimentos técnicos na elaboração da <i>mise-en-place</i> e na preparação do prato. Cumpri a ficha técnica, e revelei ter pouca autonomia e criatividade na apresentação do prato. Revelei pouco espírito de equipa, mas não prejudiquei os meus colegas.	10 a 13 valores
	Insuficiente	Não me apresentei fardado e não tive uma postura correta na véspera e nem no decorrer do dia da apresentação da prova prática. Não fui pontual e nem assíduo. Nem sempre cumpri os intervalos definidos pelos chefes. Demonstrei poucos conhecimentos técnicos na elaboração da <i>mise-en-place</i> e na preparação do prato. Não cumpri a ficha técnica e revelei ter pouca autonomia e criatividade na apresentação do prato. Revelei pouco espírito de equipa, tendo prejudicado os meus colegas.	0 a 9 valores

6. Avaliação – Componente prática de cozinha/pastelaria

Critérios	Níveis de desempenho/Descritores		Classif.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Apresentação pessoal/Postura 2. Pontualidade/assiduidade 3. Conhecimentos demonstrados e aplicados na <i>mise-en-place</i> e nas preparações. 4. Apresentação/decoração. 	Muito Bom	<p>O aluno apresentou-se impecavelmente fardado e manteve sempre uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da apresentação da prova prática. Foi sempre pontual e assíduo, cumprindo rigorosamente os intervalos definidos pelos chefes. Demonstrou conhecimentos técnicos na elaboração da <i>mise-en-place</i> e na preparação do prato. Cumpriu na íntegra a ficha técnica, demonstrando autonomia e criatividade na apresentação do prato. Revelou ter espírito de equipa, auxiliando os meus colegas quando necessário, sem nunca os prejudicar.</p>	18 a 20 valores
	Bom	<p>O aluno apresentou-se bem fardado e manteve sempre uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da apresentação da prova prática. Foi pontual e assíduo, cumprindo os intervalos definidos pelos chefes. Demonstrou conhecimentos técnicos na elaboração da <i>mise-en-place</i> e na preparação do prato. Cumpriu a ficha técnica, demonstrando autonomia e criatividade na apresentação do prato. Revelou ter espírito de equipa, auxiliando os colegas quando necessário, sem os prejudicar.</p>	14 a 17 valores
	Suficiente	<p>O aluno apresentou-se fardado e manteve uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da apresentação da prova prática. Foi pontual e assíduo, mas nem sempre cumpriu os intervalos definidos pelos chefes. Demonstrou poucos conhecimentos técnicos na elaboração da <i>mise-en-place</i> e na preparação do prato. Cumpriu a ficha técnica, e revelou ter pouca autonomia e criatividade na apresentação do prato. Revelou pouco espírito de equipa, mas não prejudicou os meus colegas.</p>	10 a 13 valores
	Insuficiente	<p>Não se apresentou fardado e não teve uma postura correta na véspera e nem no decorrer do dia da apresentação da prova prática. Não foi pontual e nem assíduo. Nem sempre cumpriu os intervalos definidos pelos chefes. Demonstrou poucos conhecimentos técnicos na elaboração da <i>mise-en-place</i> e na preparação do prato. Não cumpriu a ficha técnica e revelou ter pouca autonomia e criatividade na apresentação do prato. Revelou pouco espírito de equipa, tendo prejudicado os colegas.</p>	0 a 9 valores

7. Autoavaliação – Componente prática de Restaurante/Bar

Critérios	Níveis de desempenho/Descritores		Classif.
<ol style="list-style-type: none"> 1. Apresentação pessoal/Postura 2. Pontualidade/assiduidade 3. Conhecimentos demonstrados e aplicados na <i>mise-en-place</i>. 4. Serviço de Mesa/Bar 	Muito Bom	<p>Apresentei-me impecavelmente fardado e mantive sempre uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da prova prática. Fui sempre pontual e assíduo, cumprindo as tarefas propostas com um desempenho excelente. Revelei muito bons conhecimentos técnicos na preparação da <i>mise-en-place</i> e no desempenho prático no decorrer da prova prática. Demonstrei muito bons conhecimentos das técnicas de mesa/bar. Interagi sempre com o cliente tentando, na medida do possível, satisfazer os seus pedidos.</p>	18 a 20 valores
	Bom	<p>Apresentei-me bem fardado e mantive sempre uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da prova prática. Fui pontual e assíduo, cumprindo as tarefas propostas com um bom desempenho. Revelei bons conhecimentos técnicos na preparação da <i>mise-en-place</i> e no desempenho prático no decorrer da prova prática. Demonstrei bons conhecimentos das técnicas de mesa/bar. Interagi com o cliente tentando, na medida do possível, satisfazer os seus pedidos.</p>	14 a 17 valores
	Suficiente	<p>Apresentei-me fardado e mantive uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da prova prática. Fui pontual e assíduo, cumprindo as tarefas propostas. Revelei conhecimentos técnicos suficientes na preparação da <i>mise-en-place</i> e no desempenho prático, no decorrer da prova prática. Demonstrei conhecimentos suficientes das técnicas de mesa/bar. Interagi esporadicamente com o cliente tentando, na medida do possível, satisfazer os seus pedidos.</p>	10 a 13 valores
	Insuficiente	<p>Apresentei-me mal fardado e mantive uma postura pouco correta na véspera e no decorrer do dia da prova prática. Não fui pontual e assíduo e cumpri as tarefas propostas com pouco desempenho. Revelei fracos conhecimentos técnicos na preparação da <i>mise-en-place</i> e no desempenho prático, no decorrer da prova prática. Demonstrei poucos conhecimentos das técnicas de mesa/bar. Não interagi com o cliente nem tentei satisfazer os seus pedidos.</p>	0 a 9 valores

8. Avaliação – Componente prática de Restaurante/Bar

Critérios	Níveis de desempenho/Descritores		Classif.
1. Apresentação pessoal/Postura 2. Pontualidade/assiduidade 3. Conhecimentos demonstrados e aplicados na <i>mise-en-place</i> . 4. Serviço de Mesa/Bar	Muito Bom	O aluno apresentou-se impecavelmente fardado e manteve sempre uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da prova prática. Foi sempre pontual e assíduo, cumprindo as tarefas propostas com um desempenho excelente. Revelou muito bons conhecimentos técnicos na preparação da <i>mise-en-place</i> e no desempenho prático no decorrer da prova prática. Demonstrou muito bons conhecimentos das técnicas de mesa/bar. Interagiu sempre com o cliente tentando, na medida do possível, satisfazer os seus pedidos.	18 a 20 valores
	Bom	O aluno apresentou-se bem fardado e manteve sempre uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da prova prática. Foi pontual e assíduo, cumprindo as tarefas propostas com um bom desempenho. Revelou bons conhecimentos técnicos na preparação da <i>mise-en-place</i> e no desempenho prático no decorrer da prova prática. Demonstrou bons conhecimentos das técnicas de mesa/bar. Interagiu com o cliente tentando, na medida do possível, satisfazer os seus pedidos.	14 a 17 valores
	Suficiente	O aluno apresentou-se fardado e manteve uma postura correta na véspera e no decorrer do dia da prova prática. Foi pontual e assíduo, cumprindo as tarefas propostas. Revelou conhecimentos técnicos suficientes na preparação da <i>mise-en-place</i> e no desempenho prático, no decorrer da prova prática. Demonstrou conhecimentos suficientes das técnicas de mesa/bar. Interagiu esporadicamente com o cliente tentando, na medida do possível, satisfazer os seus pedidos.	10 a 13 valores
	Insuficiente	O aluno apresentou-se mal fardado e manteve uma postura pouco correta na véspera e no decorrer do dia da prova prática. Não foi pontual e assíduo e cumpriu as tarefas propostas com pouco desempenho. Revelou fracos conhecimentos técnicos na preparação da <i>mise-en-place</i> e no desempenho prático, no decorrer da prova prática. Demonstrou poucos conhecimentos das técnicas de mesa/bar. Não interagiu com o cliente nem tentou satisfazer os seus pedidos.	0 a 9 valores