

# Agrupamento de Escolas António Nobre, Porto

Sede: Escola Secundária António Nobre | Rua Avul de Lima 128 – 4200-105, Porto  
 Telex: 225096771/225097661 | Fax: 225072979 | E-mail: Secretaria@ae-anobre.pt | Site: [www.ae-anobre.pt](http://www.ae-anobre.pt)

## Curso Profissional Técnico de Restauração

Variante: Restaurante/Bar

2016/2017

## Cotação dos Parâmetros de Avaliação da

### Prova de Aptidão Profissional

Turma: 12ºTR

		Pontos	Total
<b>A - Desenvolvimento do Projecto</b>	A1 – Cumprimento de prazos; A2 – Motivação, interesse e sentido de responsabilidade ao longo do processo; A3 – Capacidade de organização; A4 – Capacidade de relacionamento com todos os intervenientes no processo.	A1 - 10 A2 - 5  A3 - 5 A4 - 10	30
<b>B - Relatório do Projecto</b>	B1 – Rigor técnico e científico do trabalho escrito;  B2 – Trabalho de Campo: - Planificação do trabalho; - Qualidade dos recursos utilizados;  B3 – Organização e conteúdo do relatório  - Capa - Introdução (Objectivos e fundamentação) - Descrição e desenvolvimento do projecto - Conclusões - Bibliografia	B1- 20  B2 - 20  10 10  B3 - 30  3 5 15 5 2	70
<b>C – Execução da tarefa</b>	C1 - Adequação ao local (vestuário) C2 - Cumprimento do tempo estabelecido C3 - Rigor na execução da tarefa C4 - Cumprimento das regras de segurança e higiene	C1 - 5 C2 - 5 C3 - 20 C4 - 10	40
<b>D - Apresentação</b>	D1 – Clareza na linguagem oral. D2 – Qualidade dos recursos utilizados na apresentação. D3 – Capacidade de argumentação na defesa do projecto. D4 – Grau de concretização dos objectivos propostos. D5 – Saber estar (postura).	D1- 5 D2- 20 D3- 15 D4- 10 D5- 10	60