

Agrupamento de Escolas António Nobre, Porto

Sede: Escola Secundária António Nobre | Rua Ávila de Lima 128 – 4250-1105, Porto
 Tel.: 225096771/225097661 | Fax: 225072979 | E-mail: Secretaria@ae-anobre.pt | Site: 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
A - Desenvolvimento do Projecto	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 - Relatório do Projecto	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
C - Execução da tarefa	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
D - Apresentação	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