



José Manuel Marante Correia

A GASTRONOMIA E A FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM PORTUGAL

Relatório de Estágio do Mestrado em Alimentação – Fontes, Cultura e Sociedade, orientado pela Professora Doutora Alexandra Maria de Almeida Matos Pereira e pelo Professor Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santos, apresentado ao Conselho Interdepartamental da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra

Mês Outubro de 2023

FACULDADE DE LETRAS

A GASTRONOMIA E A FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM PORTUGAL

Ficha Técnica

Tipo de trabalho	Relatório de Estágio
Título	A Gastronomia e a Formação Profissional em Portugal
Autor/a	José Manuel Marante Correia
Orientador/a(s)	Doutora Alexandra Maria de Almeida Matos Pereira
Júri	Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santo Presidente: Doutora Irene Maria de Montezuma de Carvalho Mendes Vaquinhas Vogais: 1. Doutor José Luís Matos de Oliveira Marques 2. Doutora Alexandra Maria de Almeida Matos Pereira
Identificação do Curso	2º Ciclo em Alimentação – Fontes, cultura e Sociedade
Área científica	História das Culturas
Especialidade/Ramo	Alimentação – Fontes, cultura e Sociedade
Data da defesa	25-10-2023
Classificação do Relatório	17 valores
Classificação do Estágio e Relatório	18 valores

“Mesmo que a rota da minha vida me conduza a uma estrela, nem por isso fui dispensado de percorrer os caminhos do mundo.”

José Saramago

Agradecimentos

Gostaria de agradecer a todos aqueles que de alguma forma me ajudaram a concluir esta etapa.

Em primeiro lugar, um agradecimento ao Professor Doutor Norberto Nuno Pinto dos Santos e à Professora Doutora Alexandra Maria de Almeida Matos Pereira por terem aceitado ser meus orientadores e por toda a disponibilidade prestada no que diz respeito ao desenvolvimento deste trabalho.

A toda a minha família, em especial à minha esposa Nair e à minha filha Mafalda, o meu muito obrigado. Foram as vossas palavras e o vosso incentivo que não me deixaram desistir deste projeto. Finalmente, e, como não podia deixar de ser, agradeço à Doutora Manuela Santos e à Doutora Aurora Santos por todo o apoio que me deram.

Dedico este trabalho a todos os que, com a sua curiosidade e perguntas pertinentes, me incutiram a vontade de descobrir a história que se esconde por detrás de cada garfada, de cada tradição gastronómica, permitindo-me desfrutar plenamente do prazer de compreender o sabor de uma refeição.

Agradeço a paciência e compreensão daqueles que me ajudaram a encontrar um caminho na arte culinária.

Resumo

O presente relatório de estágio integra a fase final do Mestrado em Alimentação-Fontes, Cultura e Sociedade, 2º ciclo de estudos, na Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

O relatório surge na sequência da realização de um estágio curricular no Restaurante Escola Aventuras no Prato, Lda., cuja unidade de aplicação faz parte do grupo Urbe Consultores Associados Lda.

Inicia o presente com uma revisão da literatura sobre património gastronómico, gastronomia tradicional, eventos e formação em gastronomia.

O Relatório de Estágio está dividido em cinco capítulos. O primeiro sobre Gastronomia e Patrimónios. O segundo fala sobre o enquadramento da Formação Profissional em Portugal. O terceiro apresenta caso de estudo Restaurante-Escola “Aventuras no Prato Lda.”. O quarto ponto fala sobre o estágio e as atividades realizadas. Por fim no quinto capítulo é apresentada proposta de novas opções formativas em Gastronomia.

Pretende-se com este trabalho avaliar a qualidade do Projeto o Restaurante Escola Aventuras no Prato, Lda., no que diz respeito à formação profissional. Para tal, foram realizados inquéritos de avaliação para os formandos e formadores da Escola. Estes serão analisados no sentido de concluir não só a eficácia do ensino prestado, como também de tirar ilações sobre os pontos que se podem corrigir, por forma a melhorar o projeto e responder de forma mais assertiva às necessidades da população – alvo.

Palavras-chaves

Património gastronómico, Gastronomia portuguesa, Formação Profissional, Formação em Gastronomia, Organização de eventos

Abstract

This internship report is part of the final phase of the Master's Degree in Food-Sources, Culture and Society, 2nd cycle of studies at the Faculty of Arts of the University of Coimbra.

The report follows the completion of a curricular internship in the Restaurant School Aventuras no Prato, whose application unit is part of the Urbe Consultores Associados Lda.

It starts with a literature review in gastronomic heritage, traditional gastronomy, events and training in gastronomy. The Internship Report is divided into five chapters. The first on Gastronomy and Heritage. The second talks about the framework of Professional Training in Portugal. The third presents the Restaurant-School case study "Aventuras no Prato Lda.". The fourth point talks about the internship and the activities carried out. Finally, in the fifth chapter, a proposal for new training options in Gastronomy is presented.

The aim of this work is to assess the quality of the Project Restaurant School Aventuras no Prato, Lda. In order to do so evaluation surveys were conducted for the School trainees and trainers. These will be analysed to conclude not only the effectiveness of the teaching provided, but also to draw conclusions about the points that can be corrected, in order to improve the project and respond more assertively to the needs of the target population.

Keywords

Gastronomic heritage, Portuguese gastronomy, Vocational Training, Training in Gastronomy, Event organization

Índice Geral

AGRADECIMENTOS.....	I
RESUMO	II
PALAVRAS-CHAVES	II
KEYWORDS	III
ÍNDICE GERAL.....	IV
ÍNDICE DE IMAGENS.....	VIII
ÍNDICE DE FIGURAS.....	VIII
ÍNDICE DE GRÁFICOS.....	VIII
ÍNDICE DOCUMENTOS.....	IX
ÍNDICE LOCALIZAÇÃO AVENTURAS NO PRATO	X
ÍNDICE QUESTIONÁRIOS	X
ÍNDICE TABELAS	X
INTRODUÇÃO	1
CAPÍTULO I – GASTRONOMIA E PATRIMÓNIOS	3
APRESENTAÇÃO	3
1.1. Património Cultural.....	4
1.2. Património Gastronómico	9
1.3. Gastronomia	11
1.3.1. A Gastronomia Portuguesa	12
1.3.2. A Gastronomia nacional, regional e local.....	14
CAPÍTULO II – A FORMAÇÃO PROFISSIONAL EM PORTUGAL	20
APRESENTAÇÃO	20
2.1. Contextualização histórica.....	21
2.2. A formação profissional em gastronomia e vinhos	26
2.2.1. As escolas do Turismo de Portugal IP	27
2.2.2. As escolas de formação profissional públicas e privadas	29
2.2.3. As escolas-restaurante, as escolas-hotel.....	35
CAPÍTULO III – CASO DE ESTUDO: RESTAURANTE-ESCOLA AVENTURAS NO PRATO, LDA.	37
APRESENTAÇÃO	37
3.1. Localização.....	39

3.2. Caracterização do edifício.....	40
3.3. Atividades e serviços agregados à atividade principal e/ou secundárias.....	43
3.4. Corpo docente e corpo discente	44
3.5. Modelos de Gestão.....	47
3.5.1. Modelo Pedagógico.....	48
3.5.2. Planos de estudo em gastronomia	49
3.5.3. Sistemas de Gestão da Qualidade	56
3.6. Gestão Estratégica e respetivo suporte documental.....	57
3.6.1. Projeto Educativo	58
3.6.2. Regulamento Interno	58
3.6.3. Plano Anual de Atividades.....	59
3.6.4. Avaliação da Satisfação (corpo docente, não docente, alunos)	59
CAPÍTULO IV – ESTÁGIO NO RESTAURANTE-ESCOLA AVENTURAS NO PRATO, LDA.	73
APRESENTAÇÃO	73
4.1. Período do estágio	74
4.2. Plano de estágio.....	74
4.2.1. Atividades de formação profissional	75
4.3.1. Atividades de organização de eventos	98
4.3.2. Atividades de marketing.....	106
CAPÍTULO V – PROPOSTA DE NOVAS OPÇÕES FORMATIVAS EM GASTRONOMIA.....	108
APRESENTAÇÃO	108
5.1. Objetivos e Metodologia	108
5.1.1. Definição do problema	109
5.1.2. Metodologias utilizadas	110
5.2. Método de recolha de dados	110
5.2.1. População em estudo.....	110
5.2.2. Instrumento de recolha de dados	111
5.3. Método de análise de dados.....	111
5.4. Análise e Discussão dos Resultados	112
5.4.1. Análise das Entrevistas	112
5.4.2. Análise SWOT	121
CONSIDERAÇÕES FINAIS	126
REFLEXÃO SOBRE O ESTÁGIO	129

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	131
ANEXOS.....	136
<i>Anexo I: Receitas representativas da riqueza gastronómica de Portugal.....</i>	<i>137</i>
ENTRE DOURO E MINHO	137
CALDO-VERDE À MINHOTA	137
BACALHAU À LAGAREIRO.....	138
BACALHAU À ZÉ-DO-PIPO	139
PESCADA À POVEIRA	140
TRIPAS À MODA DO PORTO	141
PAPAS DE SARRABULHO	142
RABANADAS OU FATIAS-DE-PARIDAS	143
TRÁS-OS-MONTES E ALTO DOURO	144
SOPA DE ALHEIRAS.....	144
COELHO À TRANSMONTANA	145
FEIJOADA À TRANSMONTANA.....	146
TOUCINHO-DO-CÉU DE MURÇA.....	148
BEIRA ALTA.....	149
SOPA DA BEIRA.....	149
BACALHAU COM LEITE	150
CARNE DE PORCO EM VINHA-D´ALHOS.....	151
PUDIM DE PÃO.....	152
BEIRA LITORAL	153
SOPA DAS VINDIMAS	153
OVOS VERDES À FIGUEIRA.....	154
PATANISCAS DE BACALHAU	155
MEXILHÕES À MODA DE AVEIRO	156
LOMBINHOS DE PORCO À MODA DA SERRA.....	157
TIGELADA.....	158
PANTUFAS	159
BOLO DE CANELA.....	160
BEIRA BAIXA.....	161
SOPA DE FAVAS	161

AÇORDA DE BACALHAU COM TOMATE	162
BATATAS BÊBEDAS	163
MÍSCAROS COM OVOS	164
RIBATEJO	165
SOPA DE PEDRA	165
CALDEIRADA À PESCADOR	166
CHISPE COM FEIJÃO BRANCO	167
OVOS DE TOMATADA	168
PUDIM DE QUEIJO FRESCO	169
ESTREMADURA	170
PEIXINHOS DA HORTA	170
SOPA DE ENTULHO	171
AMÊIJOAS À BULHÃO PATO	172
BACALHAU À BRÁS	173
BIFE À MARRARE	174
FAVADA À PORTUGUESA	175
FARÓFIAS	176
ALENTEJO	177
COZIDO DE GRÃO COM VAGENS À ALENTEJANA	177
MIGAS À ALENTEJANA	178
LOMBO DE PORCO COM AMÊIJOAS	179
ARROZ-DOCE	180
ALGARVE	181
SOPA DE PEIXE	181
FEIJOADA DE MARISCO	182
ARROZ DE TAMBORIL	183
PUDIM DE LARANJA	184
AÇORES	185
SOPA AZEDA	185
CARNE DE VACA À ANTIGA	186
MADEIRA	187
CALDO (CALDO DE CARNE)	187

BIFES DE ATUM	188
COZIDO À MADEIRENSE	189
PUDIM DE PAPAIA.....	190
Anexo II: Referencial Formação Tecnológica Cozinha I. E. F. P. IP.....	191
Anexo III: Referencial Formação Tecnológica Restaurante/Bar I. E. F. P. IP.....	194
Anexo IV: Referencial Formação Tecnológica Pastelaria I. E. F. P. IP.....	197
Anexo V: Referencial Técnico de Cozinha Turismo de Portugal.....	200
Anexo VI: Referencial Técnico de Restaurante/Bar Turismo de Portugal.....	203
APÊNDICES.....	206
<i>Apêndice I: Inquérito por Questionário aplicado aos docentes.....</i>	<i>207</i>
<i>Apêndice II: Inquérito por Questionário aplicado aos alunos.....</i>	<i>215</i>
<i>Apêndice III: Inquérito por Questionário aplicado aos alunos.....</i>	<i>224</i>

Índice de Imagens

IMAGEM 1: AVENTURAS NO PRATO ENTRADA PRINCIPAL	37
IMAGEM 2: JARDIM AVENTURAS NO PRATO	98
IMAGEM 3: CORTE BOLO JARDIM "EVENTO"	101

Índice de Figuras

FIGURA 1: PRINCIPAIS DOMÍNIOS CLIMÁTICOS	15
FIGURA 2: SALAS FORMAÇÃO TEÓRICAS	41
FIGURA 3: SALAS FORMAÇÃO PRÁTICA	41
FIGURA 4: SALA FORMAÇÃO PRÁTICA PASTELARIA	41
FIGURA 5: SALA PRÁTICA SERVIÇO DE MESA.....	42
FIGURA 6: SALA DE FORMAÇÃO PRÁTICA SERVIÇO DE BAR	42
FIGURA 7: ESPAÇOS LAZER/CONVÍVIO.....	43
FIGURA 8: ORGANIGRAMA.....	45

Índice de Gráficos

GRÁFICO 1: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; GÉNERO	60
--	----

GRÁFICO 2: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; HABILITAÇÕES ACADÉMICAS	60
GRÁFICO 3: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DA FORMAÇÃO	61
GRÁFICO 4: PROFESSOR/A, FORMADOR/A	61
GRÁFICO 5: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; COORDENAÇÃO PEDAGÓGICA	62
GRÁFICO 6: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; AVALIAÇÃO DOS CONTEÚDOS E MÉTODOS	62
GRÁFICO 7: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; AVALIAÇÃO DAS INTALAÇÕES	63
GRÁFICO 8: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; AVALIAÇÃO DA ENTIDADE FORMADORA	63
GRÁFICO 9: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; AVALIAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO E MEIOS.....	64
GRÁFICO 10: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; AVALIAÇÃO DA COORDENAÇÃO	64
GRÁFICO 11: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; AVALIAÇÃO DO CURSO.....	65
GRÁFICO 12: PROFESSOR/A, FORMADOR/A; AVALIAÇÃO GLOBAL.....	65
GRÁFICO 13: ALUNO/A; GÉNERO	66
GRÁFICO 14: ALUNO/A; HABILITAÇÕES ACADÉMICAS.....	66
GRÁFICO 16: ALUNO/A; GRAU DE SATISFAÇÃO RELATIVAMENTE A CADA COMPETÊNCIA DO CURSO	67
GRÁFICO 17: ALUNO/A; SATISFAÇÃO COM A PREPARAÇÃO QUE O CURSO LHE DÁ PARA O MERCADO	68
GRÁFICO 18: ALUNO/A; SUGESTÕES PODERÁ DAR, PARA A ESCOLA MELHORAR O CURSO QUE FREQUENTOU	68
GRÁFICO 19: ALUNO/A; AVALIAÇÃO DE CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS E MÉTODOS	69
GRÁFICO 20: ALUNO/A; AVALIAÇÃO DO CURSO	69
GRÁFICO 21: ALUNO/A; AVALIAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO E MEIOS	70
GRÁFICO 22: ALUNO/A; AVALIAÇÃO DA COORDENAÇÃO	70
GRÁFICO 23: ALUNO/A; AVALIAÇÃO DOS FORMADORES/AS.....	71
GRÁFICO 24: ALUNO/A; EXPECTATIVAS E OBJETIVOS.....	71
GRÁFICO 25: ALUNO/A; AVALIAÇÃO GLOBAL.....	72
GRÁFICO 26: ENTREVISTA - CONSOME VINHO	117
GRÁFICO 27: VINHOS PORTUGUESES FAVORITOS	117

Índice Documentos

DOCUMENTO 1: LISTAGEM DE INSCRITOS.....	77
DOCUMENTO 2: REGISTO DE ASSIDUIDADE.....	79
DOCUMENTO 3: CERTIFICADO DE FREQUÊNCIA	80
DOCUMENTO 4: CRONOGRAMA.....	81
DOCUMENTO 5: FICHA DE INSCRIÇÃO	82
DOCUMENTO 6: CONTRATO DE FORMAÇÃO	83
DOCUMENTO 7: FOLHA DE PRESENCAS DOS PARTICIPANTES.....	84

DOCUMENTO 8: SELEÇÃO DE FORMANDOS	85
DOCUMENTO 9: RELATÓRIO SELEÇÃO DE FORMANDOS	86
DOCUMENTO 10: FICHAS DE PRÉ-INSCRIÇÃO / QUESTIONÁRIO DE DIAGNÓSTICO	88
DOCUMENTO 11: QUESTIONÁRIOS DE AVALIAÇÃO INTERMÉDIA E/OU FINAL.....	89
DOCUMENTO 12:QUESTIONÁRIO INTEGRAÇÃO FORMANDO/ENTIDADE	90
DOCUMENTO 13: ENTIDADE CERTIFICADA	91
DOCUMENTO 14: CRONOGRAMAS	92
DOCUMENTO 15: PLANIFICAÇÃO DA UFCD.	93
DOCUMENTO 16: PLANIFICAÇÃO DA SESSÃO DIA.....	94
DOCUMENTOS 17: AVALIAÇÃO MENSAL.....	95

Índice Localização Aventuras no Prato

MAPA 1 - LOCALIZAÇÃO AVENTURAS NO PRATO.....	40
--	----

Índice Questionários

QUESTIONÁRIO 1: PROFESSOR/A, FORMADOR/A	214
QUESTIONÁRIO 2: ALUNOS / FORMANDOS	223
QUESTIONÁRIO 3: ENTREVISTA "FORMAÇÃO PROFISSIONAL E GASTRONOMIA"	224

Índice Tabelas

TABELA 1: ATIVOS ESTRATÉGICOS FONTE: ESTRATÉGIA TURISMO 2027	17
TABELA 2: EXEMPLO DA DISPOSIÇÃO DE UM ESPAÇO E AS DIMENSÕES DAS SALAS	102
TABELA 4 - ANÁLISE SWOT DO RESTAURANTE ESCOLA AVENTURAS NO PRATO LDA.	122

Introdução

O atual relatório foi desenvolvido no âmbito da unidade curricular “Estágio”, realizada para a finalização do Mestrado em Alimentação - Fontes, Cultura e Sociedade (2º Ciclo de Estudos), do Departamento de História da Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra.

Dá-se ênfase às atividades desenvolvidas no Restaurante Escola Aventuras no Prato, Lda., entre os dias 26 de setembro de 2022 e o dia 26 de março de 2023. O Restaurante Escola Aventuras no Prato, Lda. é especializado em formação profissional. Todo o trabalho desenvolvido durante este período decorreu no departamento de Hotelaria e Restauração, onde o estagiário desempenhou funções como coordenador pedagógico e formador.

A escolha do tema deveu-se ao facto de na última década, se ter assistido no nosso País a uma evolução muito grande na gastronomia e nas diversas ofertas formativas em hotelaria e restauração.

A atividade turística possui enorme capacidade de adaptação e superação às mudanças da sociedade, demografia e comportamento dos consumidores, já que cada vez mais estes se transformam em prosumidores. Este conceito criado por Alvin Toffler¹, na década de 80, descreve o aparecimento de ações participativas do consumidor que contribuem ativamente para a criação do conteúdo das empresas. De forma sucinta o prosumidor é em simultâneo produtor e consumidor. Este facto, juntamente com o surgimento de novas formas de divulgação de informação, nomeadamente com o aparecimento das redes sociais, transformou o setor do Turismo. Na verdade, a oferta turística continua a crescer e a diversificar-se, tendo sempre em atenção os desejos e satisfação dos turistas, tornando-se uma realidade de que todos querem fazer parte, esperando-se um grande incremento nos anos vindouros. Neste sentido, Portugal tem vindo a afirmar-se como um destino sustentável, com um território coeso onde a competição e inovação imperam através da valorização do trabalho e do talento.

O aumento dos tempos livres, devido a circunstâncias socioeconómicas e culturais como a redução das horas de trabalho quotidianas, a introdução da semana americana, as férias pagas entre outras, permite que as pessoas passem a dedicar mais tempo ao lazer. O ser humano tem vindo a dar cada vez mais importância à prática de atividades de lazer pois estas estão relacionadas de forma determinante com a qualidade de vida de cada indivíduo. Consequentemente podemos salientar como a prática do lazer e das atividades associadas à gastronomia e turismo proporcionam elementos prazerosos para o indivíduo. Esses elementos podem contribuir para a melhoria da sua auto-motivação, bem como podem trazer maior

¹ TOFFLER, Alvin. **A terceira onda**. Trad. João Távora. 29. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

satisfação pessoal e social, contribuindo para uma melhor qualidade de vida. Para que haja lazer é necessário não só estar livre das obrigações do trabalho, mas também que haja predisposição para utilizar os tempos livres e os recursos financeiros para a prática de atividades lúdicas. Assim, um maior entendimento do lazer na sua relação com a qualidade de vida, pode subsidiar uma atuação profissional mais adequada, no sentido de favorecer a melhoria da vida em sociedade de um modo geral. A partir deste entendimento, o lazer pode ser um elemento importante para a vida sobretudo quando se reporta a uma sociedade tecnológica em que a cada dia se tornam mais complexas as necessidades sociais, bem como os problemas inerentes a ela. Por ter crescido o entendimento sobre a correlação entre a prática de atividades de lazer e a melhoria da qualidade de vida, a sociedade tem vindo a dar uma importância crescente a esta matéria quer com o objetivo de repousar, recrear, divertir ou desenvolver a sua formação como indivíduo social e cultural. Esta vontade de participar em atividades de recreio, cada vez mais longe de casa, tem promovido o turismo, associada à evolução dos transportes terrestres e aéreos, tem vindo a incrementar o setor do Turismo. Especialmente importante nesta nova realidade é a mudança de hábitos alimentares e a valorização dos patrimónios alimentares enquanto motivação de viagem, primária ou secundária. Também o aumento da população nas cidades e a utilização cada vez mais generalizada do crédito e da desmaterialização do dinheiro contribuem, entre outros fatores, para o *boom* a que estamos a assistir na oferta gastronómica e vínica e no turismo em geral.

Estas mudanças, aqui apenas brevemente identificadas, obrigaram a mudanças significativas no que diz respeito ao ensino profissional e às necessidades de formação nas empresas do ramo, sendo especialmente relevante o papel das Escolas de Hotelaria e Turismo, do Ministério da Economia e do Mar, embora haja também muitas escolas privadas a terem um papel muito importante, como sucede com o Restaurante- Escola Aventuras no Prato.

Por ser uma das atividades da oferta turística em que, tradicionalmente, uma grande percentagem de colaboradores apresenta baixo nível de formação profissional e/ou escolarização, o enorme volume de receitas que são geradas “obriga” os seus gestores/responsáveis a olhar para o impacto que têm a formação nos recursos humanos e a dar à mesma, mais valorização.

Este trabalho pretende, assim, identificar as diversas opções formativas que melhor se adequam e podem contribuir para a valorização do setor da Hotelaria, Restauração e Similares por entre as ministradas, na instituição.

Capítulo I – Gastronomia e Patrimónios

Apresentação

A história da cozinha e do homem confundem-se, segundo a antropologia moderna, desde a descoberta do fogo. Com ela constata-se que aproximação do alimento ao fogo intensificava o sabor e facilitava a mastigação. É neste momento que surge a cozinha

No século IV a. C. na Grécia, os cozinheiros, maioritariamente escravos, ocupavam uma posição importante, já que era nas casas em que trabalhavam onde melhor se comia, e onde conviviam artistas e homens de letras.

Na sociedade Ateniense os cozinheiros destacam-se relativamente a outros servidores da casa, e têm o estatuto de mestres.

As cozinhas romanas, constituídas por espaçosos compartimentos bem equipados, possuíam cisternas, pias de despejos, forno para o pão e mesas de trabalho, entre outros, revelando já uma evolução na arte de cozinhar. Mas foi no século VI, com os grandes festins realizados na corte e casas nobres que a profissão de cozinheiro, até então considerada trabalho escravo, ganha valorização perante a sociedade pois passa a ser vista como arte.

Foi no tempo do Imperador Adriano, que surgiu a primeira academia de cozinha, a chamada COLEGIUM COGUORUM. Nesta, bem como nas grandes casas de Roma e Grécia, o pessoal da cozinha tinha atribuições bem definidas, constituindo a génese das atuais brigadas de cozinha.

Durante os séculos tormentosos da Idade Média, os métodos de produção pouco evoluíram e o aparecimento da peste e da fome condicionaram a evolução no setor.

No século XVI, a agricultura aperfeiçoa-se e a alimentação melhora. As descobertas trazem à Europa novos alimentos como a batata, o milho, o tomate, o café e o chocolate.

O surgir do renascimento e conseqüente valorização da arte traz à cozinha uma verdadeira revolução, destacando-se neste período o reinado de Luís XV.

No fim do século XVIII, início do século XIX, a culinária atinge o seu expoente máximo. Autores como, Carême, Dubois e Gouffé colocam a cozinha francesa no topo do panorama internacional, as receitas tornam-se mais pesadas, incorporando quantidades consideráveis de manteigas e gorduras.

O *chef* Antonin Carême representou o expoente da arte culinária no século XIX, porque desenvolveu *haute cuisine*, tornando-se o primeiro a ficar conhecido pelas construções culinárias, as *pièces montées*, confeccionadas com massapão, açúcar ou massa.

A atenção que lhe foi dada e o seu extraordinário trabalho fez com que gerisse as cozinhas de governantes tão importantes como Napoleão Bonaparte, Jorge IV em Inglaterra e Czar Alexandre I. Terminou a sua atividade ao serviço do banqueiro e barão James Mayer Rothschild.

Pela sua utilização de ingredientes frescos, combinações de sabores e molhos inovadores, tornou-se um símbolo da nova cozinha. Há que referir que o mesmo foi autor de várias obras, nomeadamente de *L'Art de la Cuisine Française* (1833-1834). Posteriormente o seu sucessor Auguste Escoffier, realizou uma compilação e adaptação das ideias e técnicas do seu mentor, na obra *Le Guide Culinaire*.

Deve-se a Escoffier a elevação do estatuto da profissão de cozinheiro, pela sua introdução de novas regras e disciplina da forma como se organizava a cozinha.

Nos restantes países da Europa, os *chefs* formados na cozinha francesa viram-se obrigados a adaptar-se às tradições, gostos e hábitos do país onde trabalhavam. No entanto, continuaram a ensinar técnicas e conhecimentos distintos da cozinha francesa, fazendo com que a mesma fosse reconhecida em todo o mundo como sinónimo de distinção e bom gosto.

Gera-se um papel de relevo para os gastrónomos, apreciadores de boa cozinha, que à exaltação dos prazeres da mesa contribuíram para que esta se exprimisse no contexto social internacional e particularmente no francês.

Dentro destes estudiosos destaca-se Jean Anthelme Brillat-Savarin com a obra *Physiologie du goût* (1825) e Grimot de La Reynière com o seu *Almanach des Gourmands* (1803-1812). Nestas obras foram deixados apontamentos que enalteciam, sem qualquer dúvida, a cozinha francesa e a elegiam como a melhor do mundo.

1.1. Património Cultural

O *Dicionário Priberam da Língua Portuguesa* define Gastronomia como «o conjunto de conhecimentos e práticas relacionadas com a cozinha, com o arranjo das refeições, com a arte de saborear

e apreciar as iguarias»². De resto, também o dicionário de José Pedro Machado define a gastronomia «como arte de cozinhar com o objetivo de proporcionar o maior prazer aos que comem»³.

Etimologicamente, a palavra gastronomia vem das palavras gregas “gastros”, que significa estômago, e “nomos”, que significa saber ou conhecimento, o termo apareceu pela primeira vez referenciado no século IV a.C. na obra *Hedypatheia Tratado dos Prazeres*, da autoria do poeta e viajante grego Arquestratus.

Sob esta perspetiva, a gastronomia envolve um mundo mais abrangente que o da culinária, que se ocupa das técnicas de confeção dos alimentos e representa uma parte importante da cultura. É que a gastronomia implica apreciar verdadeiramente boa comida e bom vinho, dois dos prazeres da vida que, quando sustentados por um bom serviço e por uma companhia agradável, ajudam a proporcionar uma refeição realmente fantástica⁴. Ela deve ser preservada, valorizada e assumida como mais um elemento integrante do património cultural de um povo.

A ritualização e o carácter de distinção social são decisivos para que se levante um novo tipo de questões da cozinha, da mesa e da arte de comer bem, e principalmente, do saber comer. Surge uma nova perceção do alimento, conjugado em harmonizações, coadjuvando a ideia do prazer à mesa.

Verificaremos que os pratos mais louvados são os mais tradicionais e com referências ancoradas na alimentação dos mais humildes, em oposição à cozinha sofisticada, moderna, “afrancesada”, cultivada pelas classes abastadas dos burgueses enriquecidos. Em todo o país é possível encontrar uma cozinha de influência francesa e/ou internacional e outra autenticamente portuguesa. Esta valorização dos pratos tradicionais ainda é mais evidente nos espaços rurais, mesmo nos centros urbanos que organizam esses espaços mais periféricos. Na verdade, com o passar do tempo e a melhoria das condições de vida da população do mundo rural, os seus pratos foram motivo de valorização alimentar e confeção cuidada fazendo com que os pratos mais prosaicos se tornassem em ícones da cozinha portuguesa. Gastronomia é cultura, por compreender a comida como mais do que um ato biológico. Trata-se de uma abordagem que é também social, cultural, funcional e de atração turística. Só o ser humano pondera, escolhe e pensa acerca daquilo que satisfaz a necessidade básica de sobrevivência comum às demais espécies, que é a nutrição, levando para outro nível as suas necessidades, entendidas como desejos, vontades e interesses.

² DICIONÁRIO *Priberam da Língua Portuguesa*. Disponível em <http://www.priberam.pt/dlpo/default.aspx?pal=gastronomia> (acedido em 07-12-2022)

³ MACHADO, José Pedro, *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa*, 3º volume, Lisboa, Livros Horizonte, 1989. p. 134

⁴ CRACKNELL, H. L. Nobis, G. - *Practical professional gastronomy*. Londres: 1985, p. 51

De entre os aspetos que caracterizam o ser humano está o ato de comer, sendo a comensalidade um processo de sociabilização, identidade, autenticidade e singularidade. Na verdade, a comensalidade é expressa em hábitos e rotinas culturalmente distintas e interpretadas familiarmente de formas diversas. Além da necessidade fisiológica, a alimentação denota outro aspeto muito importante, a sociologia do alimentar-se, porque comer é um ato social, com valores artísticos e ambientais associados. A Gastronomia é considerada uma manifestação artística no sentido de ser fruto da criatividade de alguém, um reflexo da época e sociedade e devir de uma cultura que materializa na sua comensalidade a sua história.

Quando nos debruçamos sobre a literatura gastronómica, um dos aspetos interessantes e mais significativos dos livros de cozinha é exatamente a possibilidade que apresentam de sistematizar um conhecimento que é construído a partir de uma prática que se efetiva em produtos e processos fadados à consumição, como são as iguarias culinárias.

Percebe-se no texto culinário, de um modo geral, uma tentativa de garantir a inteligibilidade dos processos culinários e dar credibilidade às obras através do detalhar das várias etapas da confeção de uma receita que a obra oferece. Parece que enquanto escreve, o autor consegue esquecer a dificuldade básica da arte culinária que é a representatividade concreta, isto é, chegar ao produto final de forma que esse corresponda ao que se esperava alcançar. Trata-se de uma construção a partir de elementos funcionais e práticas que se vão reafirmando como arte, desde pratos que permitiram a sobrevivência de comunidades mais pobres, a fusões com a modernidade ou a reformulações, através de experiências gastronómicas de vanguarda.

Enquanto variedade da literatura oral, as obras, permitem uma grande dinâmica das técnicas de preparação alimentar; fuga ao esquecimento, esclarecimento de mal-entendidos, materialização da improvisação, evitar a imprecisão, promover a simplificação, perceber as adaptações, numa mistura de elementos pertencentes a diferentes receitas⁵.

Verifica-se uma constante associação entre o saber comer e o saber receber. Suprimir uma é comprometer a outra.

Brillat-Savarin, o conhecido gastrónomo francês, com notabilidade neste foco de análise, no seu livro *A Fisiologia do Gosto* (1825), dedica espaço a diversos temas importantes para a alimentação, sobretudo à gastronomia, em capítulos que nomeia de “meditações”. Para a presente análise, é importante ressaltar a associação que ele faz entre a arte da conversação durante as refeições e a literatura

⁵VALERI, R. *Alimentação*. In: ROMANO (Org.) Enciclopédia Einaudi. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984. p. 192.

clássica. Na vigésima-nona meditação, o autor discorre sobre a importância dos “letrados” em eventos gastronómicos, vinculando o sucesso de tal ocasião não só graças à boa gastronomia, mas também à conversação estabelecida, que quanto mais fundada em conteúdo relevante, mais agradável será⁶. Ainda, na trigésima meditação, nomeada “Mitologia Gastronómica”, o mesmo propõe que a décima musa seja Gastéria, a qual representaria “os prazeres do gosto”⁷. Porém, a associação atinge o seu auge quando, na parte designada “Poética”, afirma:

“Se tivesse tido tempo suficiente teria feito uma seleção das poesias gastronómicas, desde os gregos e latinos até aos nossos dias. Tê-la-ia dividido em épocas históricas para mostrar a íntima aliança que sempre existiu entre a arte de bem dizer e a arte de bem comer. O que eu não fiz, outro o fará. Veremos como a mesa sempre deu tom à lira e teremos uma prova adicional da influência do físico sobre o moral.”⁸

Sugere então, em nota, três temas interessantes dedicados ao assunto, dentre os quais um seria uma “coletânea cronológica de poesias gastronómicas”. Seguidamente traz uma compilação breve de poesias gastronómicas, comentando-as com o motivo de escolha. Observa-se, pois, que mais que uma relação histórica entre a alimentação e a origem da literatura, o autor supõe uma possível fonte de inspiração poética na arte de comer.

Voltando a uma perspetiva mais pragmática da alimentação, destaca-se o estudo de Cascudo, n’A *História da Alimentação*. No capítulo dedicado à sociologia, o autor dá início à sua análise contrariando a célebre frase de Goethe “no princípio foi a ação”, afirmando que “no princípio foi a fome”. Destaca, ainda, a alimentação como segundo elemento necessário à sobrevivência, colocando-o como essencial às atividades humanas. Partindo desse pressuposto, observa a importância da linguagem no processo civilizacional, na existência de vocabulários próprios, como o próprio vocabulário culinário, destacando que a maneira de preparar o alimento denota o estilo da civilização analisada. Ressalta, citando autores de destaque, a relevância da refeição como um momento usado para a tomada de grandes decisões e como formador social dos indivíduos. Sobre esse último, evidencia-se a palavra “companheiro”, a qual, por etimologia, equivale àquele com quem se partilha o pão. Quando, mais adiante, é destacada a formação e a valorização dos pratos e hábitos alimentares de uma nação como ato de independência, autonomia e nacionalismo, mostra-se o papel importante da alimentação para a caracterização de um povo e, sobretudo, dos próprios indivíduos. Considerando que comer o que é tradicional representa um ato de resistência às influências de culturas exteriores e uma reafirmação do valor nacional, haverá certeza

⁶ BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *A fisiologia do gosto*. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989, p. 148

⁷ *Ibidem*, p. 285

⁸ *Ibidem*, p. 355

de que "um povo que defende os seus pratos nacionais, defende o território".⁹ Citando Brillat-Savarin, Cascudo relembra: "diga-me o que você come, eu te direi quem você é",¹⁰ evidenciando as fortes ligações entre o ato de comer e a existência de um indivíduo, nos âmbitos social, psicológico e cultural.

Após assumir que o ato de se alimentar, de acordo com valores culturais compartilhados, exerce um papel humanizador nos indivíduos, traz-se a ideia da relação entre o ser humano e a personagem. Segundo Cândido, em *A Personagem de Ficção* é impossível captar a totalidade de um indivíduo, bem como isso dispensaria a existência da arte e impediria a essência da existência da ficção.¹¹

Tendo tomado como exemplo três obras de José de Alencar¹² para sustentar a sua tese, o autor analisou as cozinhas brasileiras, relevando as cenas das refeições. A presente análise apropria-se de ideias mais evidentes, estando focada nos dois pontos acima citados, a saber: a formação da gastronomia nacional e as cenas de refeição como artifícios relevantes para o encadeamento de uma trama literária e colocação das personagens.

No âmbito histórico, o termo gastronomia foi usado na Antiga Grécia, no século IV A.C..¹³ Epistemologicamente a gastronomia é inerente à identidade cultural e de assimilação de comportamentos. Deste ponto de vista, é importante destacar que a gastronomia nasceu do prazer proporcionado pela arte de preparar os alimentos, conforme os contextos culturais de onde é oriunda.¹⁴ afirma que, devido à abrangência do termo, a gastronomia torna-se difícil de definir e reduzir a um simples conceito, pois esta pode relacionar-se com a componente social, em detrimento da particularidade do indivíduo ou ainda, com as especialidades gastronómicas de um restaurante.

A origem epistemológica do termo gastronomia tem a sua génese na palavra "gastro" que se relaciona com o estômago e o aparelho digestivo, como referido acima.

Atualmente a gastronomia mantém a consistência e interpretação desde a antiga Grécia.¹⁵ Sendo, portanto, definida como área do conhecimento que orienta e recomenda o que deve ser comido e bebido, em que quantidades, como, onde, quando, porquê, de que forma e em que combinações,¹⁶ o ato de

⁹ *Ibidem*, p. 435

¹⁰ *Ibidem*, p. 441

¹¹ CANDIDO, Antônio. **Personagem de ficção**. São Paulo: Perspectiva, 1968, p. 63

¹² ALENCAR, José de. **O Guarani**. Porto Alegre: L&PM, 1998.

ALENCAR, José de. **Lucíola**. 14 ed. São Paulo: Ática, 1990.

ALENCAR, José de. **O Tronco do Ipê**. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1871, vol 1 e 2.

¹³ POULIN, Jean Pierre; NEIRINCK, Edmond. **Historie de la Cuisine et des Cuisiniers**, 2a ed. Malakoff, Editions Jacques Lanore, 1995.

¹⁴ SANTICH, B. **The Study of Gastronomy and Its Relevance to hospitality Education and training**, Hospitality Management, v. 23, 2004.

¹⁵ POULIN, Jean Pierre; NEIRINCK, Edmond. **Historie de la Cuisine et des Cuisiniers**, 2a ed. Malakoff, Editions Jacques Lanore, 1995.

¹⁶ MENNELL, Stephen. **All manners of food**. Illinois, University of Illinois Press, 1996.

consumo de alimentos deve ser encarado como um ato social de confraternização e animação, sendo o reflexo da cultura das pessoas e tendo repercussões na mesma. No Século IV A.C, Archestratus escreveu um livro intitulado “*Hedypatheia*”, traduzido como “Gastronomia de Archestratus” ou “Gastrologia”.¹⁷ Este livro foi desenvolvido a partir das observações e experimentações do autor da culinária da zona mediterrânea. As suas experiências e descobertas gastronómicas contribuíram para a caracterização dos alimentos segundo as cozinhas regionais, de modo a estabelecer uma ligação entre a gastronomia e o que havia de melhor nessa região para comer e beber, e em que locais. O livro de Archestratus pode ser considerado como o primeiro guia de alimentação e bebidas sobre o mediterrâneo.

O trabalho de Archestratus serviu como base para o desenvolvimento do livro “*Deipnosophistai*” escrito por Athenaeus. Neste documento, o autor relata o ponto de vista de dois especialistas que discutiam e criticavam comidas e receitas consumidas durante algumas expedições. Posteriormente a este estudo, o termo gastronomia esteve quase desaparecido do léxico europeu durante 15 séculos até voltar a ser referido pelo poeta francês Joseph Berchoux, no seu poema *La Gastronomie*.¹⁸ No século XVI Paris era o centro desta nova vivência e vivia-se um ambiente muito propício a novas práticas sociais, com novas ideias e atitudes. Diante deste cenário Grimod de la Reynière criou o gosto pelo prazer da boa comida e do bem servir e após se formar em jornalismo, publicou em 1802 o *Almanach Gourmand*, com cerca de 280 páginas, onde aconselha os parisienses sobre o que de melhor existe para comer e beber, quando, onde, bem como a forma como deve ser preparado. Com a referida publicação é reconhecido como o fundador do jornalismo gastronómico.¹⁹ Comer é algo trivial, primitivo e vital, comum a todos. Mas o ser humano desenvolveu uma forma de socialização que permite a superação do simples naturalismo deste ato: a reunião de indivíduos para partilhar da alimentação. Assim, a comida, banal por sua presença cotidiana, converte-se em ato sociológico: a refeição.²⁰

1.2. Património Gastronómico

Em Portugal a influência francesa também se fazia sentir especialmente nas refeições da aristocracia e alta burguesia, muito devido à importação de cozinheiros franceses e italianos. Este facto provocou, na opinião de alguns, o pouco desenvolvimento de hábitos gastronómicos portugueses originais

¹⁷ SANTICH, B. *The Study of Gastronomy and Its Relevance to hospitality Education and training*, Hospitality Management, v. 23, 2004.

¹⁸ SANTICH, B. *The Study of Gastronomy and Its Relevance to hospitality Education and training*, Hospitality Management, v. 23, 2004.

¹⁹ POULIN, Jean Pierre; NEIRINCK, Edmond. *Historie de la Cuisine et des Cuisiniers*, 2a ed. Malakoff, Editions Jacques Lanore, 1995.

²⁰ SIMMEL, Georg. *Sociologia da refeição*. Estudos Históricos, v. 33, 2004, pp. 159-166.

em prol de uma alimentação estrangeirada. Estas opiniões pouco importaram às elites que continuaram a realizar banquetes e jantares luxuosos onde imperavam as características da cozinha francesa.

Se falamos de história e do desenvolvimento da arte culinária é imprescindível referir a evolução dos fogões e todo o material de cozinha durante o século XIX. fogão de ferro fundido com depósito interno, chaminé e fornos integrados funcionando indiferentemente a carvão vegetal ou mineral, fará parte deste progresso permitindo executar gratinados, soufflés, bolos e tarefas que não se conseguiam realizar com os fogões antigos.

No final do século XIX e início do século XX assiste-se à aliança da arte e da ciência, da tecnologia e do savoir-faire. Este período fica marcado pelo claro triunfo das práticas de restaurante. A literatura e sobretudo o jornalismo gastronómico desenvolvem-se, fazendo incidir a curiosidade dos leitores sobre o trabalho gastronómico que se realizava nos restaurantes.

A disseminação da iluminação e o aparecimento dos aparelhos de refrigeração no início do século são também de extrema importância na evolução da cozinha, no entanto, devido a um longo período de guerras e consequentes reconstruções, a cozinha sofre um revés no seu desenvolvimento até aos finais dos anos 50.

Os anos sessenta trazem o crescimento económico e consequentes inovações na ciência que sonha e alcança chegar à Lua.

Com estas alterações, muda-se o pensamento sobre a gastronomia e dietética em geral sem, no entanto, que os cozinheiros se consigam libertar das suas referências clássicas. Valoriza-se a simplicidade rústica a qualidade natural dando início ao florescer de lojas dietéticas, restaurante vegetarianos e lojas macrobióticas.

A pouco e pouco procede-se a uma contextualização imaginária que irá permitir a eclosão da uma nova cozinha, baseada na imposição dietética de uma alimentação saudável, no modelo de estética corporal, a magreza e no desejo de harmonia com a natureza.

Com o choque petrolífero e início da crise climática, assiste-se agora a uma renovação da gastronomia. Surge a “*Nouvelle Cuisine*” que coloca em primeiro lugar o respeito pelo gosto natural dos alimentos, onde o molho apenas preserva, ou revela, o gosto do produto que acompanha.

Ao contrário da cozinha clássica, a *Nouvelle Cuisine* tem como característica a leveza, delicadeza dos pratos e cuidados com apresentação, bem como o envolvimento dos sentidos que são estimulados por forma a gerar uma leitura mais complexa dos alimentos.

Há que referir o aparecimento, em 1955, do primeiro restaurante Macdonald e do subsequente movimento de McDonaldização. Este trouxe os alimentos prontos congelados, os lanches rápidos (salgadinhos, pastéis, sanduíches), preenchendo a necessidade atual de rapidez e respondendo à demanda de relações impessoais decorrentes da cultura urbana e do seu ritmo, através da simplificação dos processos culinários, atendimento e a forma de servir.

A par com os dois géneros de cozinha atrás referidos, toma papel de suma importância a *Cuisine de Terroir* e a Alta Gastronomia.

A primeira também designada de Cozinha Regional, é basicamente a cozinha típica de um determinado lugar, usando os melhores produtos que esse local oferece, contextualizando-os histórica e culturalmente.

Para Zaneti²¹, esta cozinha “prima pelo uso de alimentos regionais e frescos, pela releitura de receitas tradicionais com novas técnicas e apresentações irreverentes, pela polidez dos sabores típicos”. Graças a esta cozinha muitos pratos bem como produtos especificamente produzidos em certas localidades tornaram-se Património Imaterial.

Contrapondo o conceito da *Cuisine de Terroir*, a Alta Gastronomia caracteriza-se por apresentar menus com diversos pratos, servidos em pequenas porções e produzidos por equipas de cozinha muito bem treinadas, em restaurantes e hotéis de renome. Trabalha com produtos de qualidade elevada frescos e sazonais, com o intuito de explorar o melhor de cada matéria-prima.

A Alta Gastronomia é sim e por definição a evolução dos demais movimentos gastronómicos.

1.3. Gastronomia

No século XVII o advogado e jurista francês Brillat-Savarin editou o livro *Physiologie du Goût*, ressaltando o termo gastronomia. Esta obra foi sendo traduzida em diversas línguas, servindo de modelo de inspiração para uma série de jornais e magazines, tais como: *Le Gastronom* (1830-1831), *La Gastronomie* (1839-1841), *Il Gastrônomo Italiano* (1866).²² Para Brillat-Savarin, a gastronomia era

²¹ ZANETI, T. B. *Das panelas das nossas avós aos restaurantes de alta gastronomia: os processos sociais de valorização de produtos agroalimentares tradicionais*. Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária. Brasília: Universidade de Brasília, 2012, p. 50.

²² POULIN, Jean Pierre; NEIRINCK, Edmond. *Historie de la Cuisine et des Cuisiniers*, 2a ed. Malakoff, Editions Jacques Lanore, 1995.

encarada como uma ciência que tinha por objetivo preservar o homem, e esta ciência era indispensável para qualquer indivíduo que pretendesse obter prazer por intermédio do conhecimento da gastronomia.

A expressão “Património Gastronómico” que, desde logo e só por si, aguça os nossos sentidos, remete-nos para uma experiência que iniludivelmente em muito ultrapassa a sensação imediata de prazer que se apodera de nós através do olhar, do aroma e do sabor. Isso decorre do conjunto de elementos ideológicos e semânticos agregados aos alimentos, o que incita, portanto, à curiosidade. A palavra “gastronomia” provoca uma verdadeira sinestesia dos sentidos, da qual são bons exemplos os ditos populares “comer com os olhos”, “crescer água na boca”, “ter mais olhos que barriga”, “fazer boca doce”, “conquistar pelo estômago”,

Fields, Hjalager e Richards,²³ afirmam que a gastronomia está diretamente relacionada com o destino turístico de um país, uma vez que o destino fornece comidas e bebidas, iguarias típicas ou inovadoras, confeccionadas por chefes de cozinha em conjunto com toda a oferta cultural, que acaba por englobar a gastronomia como um produto ideal a ser consumido pelos turistas. Assim, torna-se importante salientar que a gastronomia portuguesa é considerada como um produto turístico prioritário, elevada a condição de Património Cultural através da Resolução do Conselho de Ministros n. 96/2000, de 26 de julho, assumindo-se como um fator cada vez mais importante na escolha do destino, contribuindo para o aumento dos fluxos turísticos, da notoriedade do país e das suas regiões.

1.3.1. A Gastronomia Portuguesa

Conforme afirma Quitério²⁴, foram muitos os fatores que influenciaram a culinária tradicional portuguesa: os povos que invadiram e colonizaram o território português, as descobertas e a ocupação de novas terras de onde vieram inúmeros alimentos que se foram expandindo pela Europa, o “efeito religioso” da Idade Média, a proximidade com a costa do Atlântico, dentre outros. Devido a estes aspetos, a alimentação tradicional de Portugal apresenta muitas características semelhantes às da Dieta Mediterrânica²⁵. O conceito de Dieta Mediterrânica surgiu durante os anos sessenta, associado ao padrão

²³ FIELDS, K.; HJALAGER, A. M.; RICHARDS, G. **Demand for the gastronomy tourism product**: Motivational factors, Tourism and gastronomy, London, Routledge, 2002.

²⁴ QUITÉRIO, J. **Livro de Bem Comer: Crónicas de Gastronomia Portuguesa**. Lisboa: Assírio & Alvim, 1987.

²⁵ SARAMAGO, Alfredo, **Cozinha Algarvia**, Lisboa, Assírio & Alvim, 2001.

alimentar dessas regiões produtoras de azeite, que partilhavam hábitos descritos como sendo promotores de saúde.²⁶

Este tipo de dieta abrange um conjunto bastante alargado no campo dos conhecimentos, competências, rituais, e tradições associadas ao cultivo, colheita, criação de animais, pesca conservação, processamento, confeção dos alimentos. Há também que destacar o papel de suma importância no que diz respeito à partilha e consumo dos alimentos, uma vez que nos países que adotam esta dieta, o ato de comer juntos está na base da identidade cultural da comunidade. É durante as refeições que se afirma e renova a identidade da família, do grupo ou da comunidade. Ao dar importância a valores como o diálogo, hospitalidade, vizinhança, esta desempenha um papel vital em espaços culturais, festivais e celebrações, reunindo pessoas de todas as idades, condições e classes sociais. A dieta abrange coisas tão diversas como o artesanato e a produção de recipientes tradicionais como potes e panelas, copos ou as famosas “malgas”. Não há Dieta Mediterrânica sem a mulher que desempenha um papel importante na transmissão das receitas e dos costumes associados a cada prato típico. São as mulheres que salvaguardam as técnicas e partilham os valores associados a cada prato ou cada evento gastronómico.

Por todos os aspetos acima referidos, a Organização das Nações Unidas para a Educação, Ciência e Cultura (UNESCO) declarou a Dieta Mediterrânica parte do Património Cultural Imaterial da Humanidade, a 16 de novembro de 2010.

Nesta conjuntura, a região Mediterrânea dentro da sua heterogeneidade cultural e religiosa, apresenta hábitos alimentares comuns, como o uso do azeite (fornecedor de ácidos gordos monoinsaturados e antioxidantes); a variedade de cereais, sob a forma de pão, de farinhas e massas (fornecedores de fibra e energia); a inclusão diária de frutos variados (frescos e secos), produtos hortícolas e legumes de polpa colorida (fornecedores de fibra, antioxidantes e fitoquímicos); o recurso às ervas aromáticas e especiarias (ricas em antioxidantes e outras substâncias protetoras); o consumo moderado de peixe e laticínios o consumo reduzido de carne e produtos cárneos e a presença, em quantidades moderadas, do vinho tinto, a acompanhar as refeições. A culinária é simples e de pouco lume, o que permite a conservação das características nutricionais e organolépticas dos alimentos.

Portugal tem, como referido acima, como matriz alimentar a mediterrânica e se é certo que somos um país pequeno e os benefícios da dieta mediterrânica são inquestionáveis, há também uma

²⁶ RODRIGUES, S.S. P.; ALMEIDA, M. D. V. *Portuguese household food availability in 1990 and 1995*. Public Health Nutrition. v. 4, n. 5B.

influência Atlântica, com a predominância de carne vermelha, nalgumas regiões, uma vez que as elevadas precipitações favorecem as pastagens e criação de gado bovino e suíno.²⁷

1.3.2. A Gastronomia nacional, regional e local

A geografia de Portugal e as suas condições particulares no que diz respeito à topografia e clima proporcionam também a existência de uma grande diversidade de castas nativas o que faz com que o vinho português seja especial e que cada uma de suas regiões vitivinícolas proporcione produtos com características específicas que são reconhecidos pela sua qualidade em todo o mundo.

Além disso, há regiões protegidas pela UNESCO, classificadas como Património Mundial da Humanidade. Delas fazem parte a zona Vinhateira do Alto Douro onde se produz o famoso Vinho do Porto e a Paisagem da Cultura da Vinha da Ilha do Pico, no arquipélago dos Açores. Portugal é atualmente o nono maior exportador de vinho no mundo e o quarto maior produtor da Europa, perdendo apenas para a Espanha, França e Itália.

Há alguns anos, os vinhos portugueses limitavam-se a produções fortificadas, com a adição de aguardente vínica. Atualmente, Portugal enfrenta uma grande revolução vitivinícola, verificando-se um investimento massivo em tecnologias e conhecimentos no que diz respeito a temas tão diversos como o plantio ou castas, que o coloca entre os melhores produtores de vinho do mundo. Como resultado, Portugal tem vindo a produzir vinhos premiados em todo o mundo, o que faz com que o turismo associado aos mesmos e à sua produção tenha vindo a crescer, especialmente nos últimos anos.

Dentro dos mais conhecidos encontram-se os Vinhos Verdes, refrescantes e leves, e os vinhos tintos do Alentejo e Douro, bem estruturados e encorpados, além disso, Portugal produz os famosos vinhos fortificados, como os do Porto, que costumam ser apreciados no final da refeição, ou servidos como aperitivos.

²⁷ ARAÚJO, Maria José, "Portugal à Mesa"– Patrimónios alimentares, Identidade e Tradição: o olhar do turista, Journal of Tourism & Development, nº35, 2021.



Figura 1: Principais Domínios Climáticos²⁸

Foram as condições locais de clima, temperatura e solo que permitiram que ao longo dos tempos o agricultor percebesse o que cultivar e quando o fazer. Em Portugal, o clima é predominantemente influenciado pela latitude e pela proximidade ao Oceano Atlântico. A precipitação e a temperatura apresentam gradientes norte-sul e oeste-este com variabilidade sazonal e interna bastante acentuadas. A predominância do clima Mediterrânico facilitou a cultura de espécies típicas da Dieta Mediterrânica como a azeitona e os citrinos, bem como de uma grande variedade de ervas aromáticas que dão cor e sabor à gastronomia destas regiões vitivinícolas, mas também produzir produtos únicos, marcos da gastronomia portuguesa como o Vinho do Porto e o Queijo da Serra.

No caso da cozinha portuguesa, o período áureo dos Descobrimentos veio enriquecer a sua base, devido à utilização de produtos e especiarias. Neste cenário, Portugal dispõe, “de cozinha regional, ou melhor, de um conjunto de cozinhas regionais que formam a cozinha nacional que percorre toda uma rapsódia geográfica de sabores, odores e cores, de rescendências antigas, arquétipos de memória coletiva”. Dessa forma, Quitério²⁹ complementa que Portugal, soube nos apertados limites do espaço telúrico, dar à luz um riquíssimo número de pratos regionais, “sínteses perfeitas de paladares ancestrais,

²⁸ PRINCIPAIS domínios climáticos, em Portugal. Disponível em: <https://oenopedion.net/vinos-de-portugal/> (acedido em 18-01-2023).

²⁹ QUITÉRIO, J. Livro de Bem Comer: Crónicas de Gastronomia Portuguesa. Lisboa: Assírio & Alvim, 1987.

mosaicos que compõem o painel da cozinha portuguesa, criações que constituem o património gastronómico.

A cultura portuguesa tem nas suas tradições gastronómicas um valor inestimável que muito tem contribuído para a valorização da oferta turística do país. Sendo certo que os turistas procuram cada vez mais valores de autenticidade, conferidos pela tradição, memória, etnicidade³⁰ e emotividade a gastronomia assume-se claramente como marcador de singularidade e de identidade cultural.

A gastronomia nacional portuguesa é formada por um conjunto de pratos e tradições culinárias com um longo legado histórico de séculos. A sua variedade de sabores reflete a diversidade geográfica e cultural do país. Reflete também a influência das várias etnias que nele se estabeleceram ao longo dos séculos. Este facto faz com que esta gastronomia tenha vindo a receber cada vez mais reconhecimento internacional e se tenha tornado uma das principais atrações turísticas de Portugal.

Em dezembro de 2013, Portugal conquistou, depois do fado, a sua segunda inscrição na lista do Património Imaterial da Humanidade com a Dieta Mediterrânica, classificação que em 2010 já tinha sido atribuída a Espanha, Marrocos, Itália e Grécia. Este reconhecimento da UNESCO, revela a importância do padrão alimentar português como uma afirmação da cultura alimentar do país e a sua inscrição na bacia do Mediterrâneo. A diversidade alimentar de influências mediterrânica e atlântica constitui a base da grande riqueza gastronómica de Portugal, que se expressa no conjunto das suas cozinhas regionais, onde encontramos um conjunto de pratos típicos que, muitas vezes, com pequenas alterações, utilizam as mesmas receitas de acordo com as tradições próprias de cada região.

Atualmente, a gastronomia é um importante atrativo turístico, tendo em vista que os hábitos alimentares de um povo e os seus modos de fazer identificam e expressam a identidade de uma comunidade. Assim, a Estratégica de Turismo 2027 (Tabela 1) considera a Gastronomia e Vinhos como um ativo qualificador, entre os vários ativos identificados como estratégicos para o desenvolvimento sustentável do turismo em Portugal.

³⁰ CABRAL, Clara Bertrand **Património cultural imaterial: Convenção da Unesco e seus contextos**. Edições 70, 2011.

ATIVOS ESTRATÉGICOS		
ATIVO ÚNICO TRANSVERSAL		
1. PESSOAS		
ATIVOS DIFERENCIADORES	ATIVOS QUALIFICADORES	ATIVOS EMERGENTES
2. Clima e luz 3. História, cultura e identidade 4. Mar 5. Natureza 6. Água	7. Gastronomia e Vinhos 8. Eventos artístico-culturais, desportivos e de negócio	9. Bem-Estar 10. Living - Viver em Portugal

Tabela 1: Ativos Estratégicos | Fonte: Estratégia Turismo 2027

São de valorizar outros reconhecimentos, como o de cidade criativa da gastronomia (como acontece com Santa Maria da Feira). Este elemento pode fazer a ligação com os eventos, porque uma boa proposta de cidade criativa deve implicar um conjunto de eventos estruturados para valorizar o território através da gastronomia.

Quando os turistas se deslocam a uma determinada região portuguesa, já sabem (ou são aconselhados pelos operadores turísticos), o que querem experimentar em termos gastronómicos. Qualquer turista que se preze e conheça minimamente o país, seja porque já o visitou anteriormente, seja porque pesquisou, seja porque foi aconselhado por amigos, sabe que, por exemplo, em Lisboa deve procurar os pastéis de Belém; no Porto, deve provar a famosa francesinha; no Minho as papas de serrabulho e os rojões. entram na sua lista de futuras degustações; nos Açores há que deliciar-se com o cozido das Furnas; na Madeira vai sentir o bolo do caco a desfazer-se na boca; no Alentejo irá saborear uma boa açorda; já no Algarve provará as variedades de peixe fresco que a Costa oferece, assim como os Dom Rodrigues e só aqui está uma para falar apenas de alguns alimentos que ganharam o estatuto de ícones regionais. Falta ainda mencionar a doçaria conventual que está presente um pouco em todo o Portugal e muitas outras iguarias que contribuem para a identidade do povo Luso.

A Gastronomia portuguesa é uma mistura de influências tradicionais da cozinha mediterrânea pois os pratos típicos portugueses são feitos com ingredientes frescos e sazonais, como frutos do mar, carne, vegetais, massas, azeite, ervas aromáticas e especiarias, entre muitos outros. Estes pratos costumam ser servidos com vinhos, queijos, pães e doces. Algumas das principais iguarias tradicionais portuguesas incluem o bacalhau, o cozido à portuguesa, a caldeirada, a sopa de peixe, o arroz de marisco, o bacalhau com natas, o caldo verde. A gastronomia portuguesa também inclui pratos de carne, como o feijão com carne, o cabrito assado, o cabrito e o bife de vitela. O pão e a fruta também são alguns dos principais alimentos da gastronomia portuguesa. Há uma grande variedade de sobremesas portuguesas, como o bolo de bolacha, o arroz-doce, o leite-creme, o pudim de ovos, a queijada e o bolo de carne. Além disso,

a cerveja, o vinho, o azeite e o queijo, como por exemplo o queijo da Serra da Estrela também são partes fundamentais da gastronomia portuguesa³¹.

Gastronomia Nacional:

A gastronomia portuguesa é famosa por sua diversidade e variedade. Os pratos portugueses são conhecidos por sua utilização de ingredientes frescos, como o peixe, o marisco, o azeite, o açafrão, o alho, a cebola, o tomate, o pimentão, o coentro, a salsa, o louro, o vinho tinto e o alho-francês. Alguns dos pratos mais conhecidos são o caldo verde, o cozido à portuguesa, o bacalhau, a sardinha, o arroz de pato, a carne de porco, o cabrito assado, o arroz de feijão, o bife à portuguesa, a sopa de peixe, o polvo à lagareiro e a feijoada.

Gastronomia Regional:

A gastronomia regional portuguesa é muito variada. Cada região do país tem suas próprias especialidades culinárias, que são influenciadas por suas culturas, costumes e ingredientes locais. Algumas das especialidades regionais mais conhecidas incluem: o caldo verde na região norte, o cabrito assado na região centro, o bacalhau com natas na região oeste, o polvo à lagareiro na região de Lisboa, a feijoada na região da Beira Baixa e o arroz de marisco na região de Algarve.

Gastronomia Local:

Cada cidade tem suas próprias especialidades gastronómicas. Por exemplo, em Lisboa, as especialidades locais incluem o bacalhau com natas, o bife à portuguesa, o arroz de tamboril e o arroz de pato. No Porto, pode experimentar o famoso frango assado, o arroz de sarrabulho, o bacalhau com broa e a francesinha. Em Sintra, as especialidades locais incluem o famoso pastel de Sintra, o arroz de cabidela,

³¹ MODESTO, Maria de Lourdes, **Cozinha Tradicional Portuguesa**. décima primeira edição – Setembro. Lisboa/São Paulo, 1992

o bacalhau à Brás e o caldo verde. Em Coimbra, pode experimentar o bacalhau com coentros, o arroz de pato, o cabrito assado e o arroz de carne de porco.

Na verdade, quando se fala no uso de receitas tradicionais, muitas delas ancestrais, na gastronomia portuguesa, torna-se impreterível destacar o papel da mulher neste transmitir de conhecimento. A tradição passa de geração em geração através de uma narrativa histórica muitas vezes realizada pela matriarca da família, que fala das emoções, identidades e crenças associadas a cada prato. Desta fazem parte as receitas, a forma como se preparam os pratos, o modo como se apresentam e consomem, bem como as características do local onde se partilham as refeições.

Capítulo II – A Formação Profissional em Portugal

Apresentação

A Formação Profissional é uma importante ferramenta para a qualificação dos trabalhadores que permite a aquisição de competências e conhecimentos específicos em áreas de atividade profissional.

Em Portugal, a Formação Profissional tem crescido significativamente nos últimos anos, tendo contribuído para a melhoria da qualificação dos trabalhadores.

A Formação Profissional pode ser realizada tanto a nível presencial como à distância, através de cursos de curta ou de longa duração. Estes cursos podem abranger diversas áreas de conhecimento, tais como áreas comerciais, tecnológicas, científicas e de serviços, que têm por objetivo contribuir para o desenvolvimento pessoal e profissional dos formandos.

A Formação Profissional em Portugal está sujeita ao sistema de certificação, o que significa que, ao concluir um curso, o formando recebe um certificado que certifica as competências adquiridas.

Além disso, existem vários programas de Formação Profissional financiados pelo Estado Português, que permitem aos formandos aceder a cursos gratuitos, de forma a melhorar as suas competências profissionais.

Em suma, a Formação Profissional é essencial para que os trabalhadores portugueses possam aceder a novas oportunidades de emprego e melhorar a sua qualificação profissional.

A formação profissional em Portugal tem sido cada vez mais procurada, como forma de obter uma qualificação que permita ao indivíduo desempenhar um trabalho com garantias e segurança. A formação profissional tem por objetivo dotar os formandos de conhecimentos e competências específicas que lhes permitam desempenhar as suas tarefas de forma eficaz e eficiente.

A formação profissional em Portugal pode ser adquirida através de cursos de curta duração, como cursos de formação profissional técnica, especialização, qualificação profissional, aperfeiçoamento profissional, entre outros. Alguns destes cursos são oferecidos pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional (IEFP).

Além dos cursos oferecidos pelo IEFP, existem também outros cursos oferecidos por universidades, escolas profissionais, escolas particulares e outras entidades. Estes cursos têm diferentes

graus de complexidade, como cursos de formação profissional básica, cursos de especialização, cursos de qualificação profissional, cursos de aperfeiçoamento profissional, entre outros.

Além dos cursos oficiais, existem também vários cursos de formação profissional privados, que podem ser ministrados por empresas, associações profissionais e outras entidades. Estes cursos estão normalmente mais focados nas áreas específicas de interesse da entidade, podendo ainda assim ser úteis para as pessoas interessadas em melhorar as suas competências profissionais.

A formação profissional em Portugal tem vindo a desenvolver-se ao longo dos últimos anos, e tem sido cada vez mais procurada pelos jovens que procuram uma qualificação profissional. Esta procura tem sido também estimulada pelo Governo português, que tem criado medidas de incentivo à formação profissional. Estas medidas têm permitido que mais pessoas possam adquirir os conhecimentos e competências necessários para o desempenho das suas tarefas profissionais.

2.1. Contextualização histórica

Fazendo uma retrospectiva no que diz respeito à história da formação de cozinha e pastelaria em Portugal podemos afirmar que foi, no decurso da Idade Média, que se começou a estruturar de forma mais concisa a transmissão de saberes inerentes às profissões.

Assim, até à data de 1820, altura da Revolução Liberal, o ensino profissional era baseado na informação passada entre familiares e complementada pelas cooperações de artes e ofícios bem como outras associações de carácter religioso e caridoso.

Foi com Marquês de Pombal, na segunda metade do século XVIII, que se impulsionou o ensino profissional em Portugal. Foi sob a alçada deste estadista que foram criadas as primeiras instituições de fomento do ensino técnico, nomeadamente no setor do comércio.

No ano de 1759 surgiu em Lisboa a Aula de Comércio, que pretendia corrigir os saberes deficientes dos mercadores portugueses. O curso tinha a duração de três anos e nele se estudavam várias matérias como aritmética, pesos e medidas internacionais, câmbios, seguros ou escrituração comercial.

Segundo Carvalho³², Costa Cabral foi o promotor de uma nova reforma geral do ensino, promulgada em 1844. Diz o autor que *“Costa Cabral, ao reduzir o ensino científico nos Liceus, revelava o seu pendor tradicionalista definindo-se na luta entre os que defendiam as virtudes formativas das Humanidades, dando-lhes preferência nos currículos escolares, e os progressistas que viam no estudo da Ciência e da Técnica o apetrechamento indispensável para integrar os jovens no mundo moderno.”*

Pereira³³ proclama que o ensino se manteve pouco funcional até 1852, quando da criação do ensino técnico industrial, no Instituto Industrial de Lisboa, sob a tutela do Ministério das Obras Públicas.

Em 1948, ocorreu uma reforma educativa com a publicação do Decreto-Lei 37.029, de 25 de agosto, com o qual se definiu o Estatuto do Ensino Técnico Profissional e do Ensino Liceal.

No que diz respeito ao ensino técnico na indústria hoteleira este surge por volta de 1902 quando foi criado um curso de indústria hoteleira, promovido pela Sociedade de Propaganda de Portugal. Os resultados não foram os esperados e o referido curso não durou mais de um ano.

Com a 1.ª República, proclamada em 1910, o ensino renovou-se, permitindo abranger o maior número de alunos. O decreto de 23 de maio de 1911 determinou o desdobraimento do já existente Instituto Industrial e Comercial de Lisboa, no Instituto Superior Técnico e no Instituto Superior do Comércio.

Em 1917, durante o primeiro congresso hoteleiro destacou-se a importância da formação particularmente pela Sociedade de Propaganda de Portugal que defendeu que *“a ideia de criar escolas de empregados de hotéis é uma novidade, apenas para aqueles que ignoram o que se pratica em toda a parte, onde a indústria hoteleira deixou de ser uma coisa imprecisa, para que todos se julgam habilitados, sem preparo algum, de qualquer natureza que seja”*³⁴.

A formação profissional, propriamente dita, surgiu nos anos 30. Tratava-se de um ensino orientado para uma camada etária jovem com vista ao mercado de trabalho operário, tendo-se tornado mais abrangente a partir dos anos 40. Durante o Estado Novo assistiu-se a um distanciamento em relação às políticas educativas da 1.ª República, visto que o principal objetivo da escola era a promoção da *“virtude”*, estando esta acima dos conhecimentos adquiridos ou da formação profissional.

³² CARVALHO, Rómulo, **História do Ensino em Portugal. Desde a fundação da nacionalidade até ao fim do regime de Salazar-Caetano**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1987.

³³ PEREIRA, Manuel, **Impacto da formação em contexto de trabalho na inserção profissional de diplomados de uma escola profissional**. (Dissertação de Mestrado em Administração e Planificação da Educação). Porto: Universidade Portucalense Infante D. Henrique, 2009.

³⁴ BRITO, Sérgio Palma, **Direção Geral do Turismo: contributos para a sua história**. Lisboa: Turismo de Portugal, 2011.

Em 1948, com a criação do “Estatuto do Ensino Profissional” definiu-se a composição estrutural e os currículos do ensino técnico profissional. Esta reestruturação permitiu desenvolver a qualificação da mão de obra, bem como o seu enquadramento no mercado de trabalho, com ela surge em 1958 a Escola Profissional da Indústria Hoteleira de Lisboa.

Foi sob a alçada de Veiga Simão em 1970, que se deu a primeira grande transformação do ensino comercial e industrial. Foi por esta altura que ocorreu a criação dos cursos gerais do ensino secundário técnico (agricultura, mecânica, eletricidade, administração e comércio, entre outros). Estes cursos tinham a duração de dois anos e possibilitavam o acesso ao ensino superior.

De acordo com Pereira³⁵ foi a partir do ano letivo 1975/1976 que se iniciou a unificação do ensino. Com estas alterações desapareceu o ensino técnico diurno, em nome da igualdade de oportunidades, tendo-se posto fim à divisão de dois tipos de estabelecimentos, os liceus e as escolas comerciais e industriais.

O autor salienta dois aspetos positivos relativamente à unificação: a captação massiva de jovens para a escola e o alargamento da escolaridade obrigatória para os nove anos. No entanto, destaca também os pontos negativos deste sistema: as elevadas taxas de abandono e insucesso escolar, já que a escola funcionava em função do ensino superior.

Em 1979, é criado o Instituto de Emprego e Formação Profissional (IEFP), pelo DL 519-A2/79 de 29 de dezembro, tutelado pelo Ministério do Trabalho.

Nos anos oitenta, os peritos internacionais identificavam como principal falha na política de formação dos jovens a ausência de um ensino técnico e profissional.

Após a Revolução de Abril, sobretudo durante a década de 80, várias reformas do sistema educativo português contribuíram para consolidar o percurso do ensino profissional no País. A criação das Escolas Profissionais, em 1989, emerge como evidência deste reforço. Tal como enunciado pelo Decreto-Lei (D.L.) 26/89³⁶, as escolas profissionais são criadas, tendo em consideração os pressupostos da modernização da educação em Portugal,

“(...) no contexto da integração europeia e do desafio do desenvolvimento económico e social que urge promover, a elevação da qualificação dos recursos humanos do País constitui um imperativo e investimento inadiável.”

³⁵ PEREIRA, Manuel, **Impacto da formação em contexto de trabalho na inserção profissional de diplomados de uma escola profissional**. (Dissertação de Mestrado em Administração e Planificação da Educação). Porto: Universidade Portucalense Infante D. Henrique, 2009.

³⁶DECRETO-Lei 26/89, de 21 de janeiro. **Diário da República nº 18/1989**. Série I. Lisboa: Ministério da Educação.

No acima mencionado Decreto-Lei, são enunciados os princípios norteadores da finalidade das escolas profissionais, nomeadamente no que diz respeito ao objetivo de proporcionar aos jovens a preparação para a vida ativa, através de modalidades alternativas ao sistema formal de ensino. O seu principal objetivo era permitir a aproximação entre a escola e o mercado de trabalho, possibilitando a sua inserção no mesmo ou dando a oportunidade de prosseguir os estudos.

Os Ministérios da Educação e do Emprego e Segurança Social uniram esforços dando origem a esta *“inovação educacional”* que, nas palavras de Azevedo³⁷, foi assumida, como se pode ler no decreto-lei fundador (D.L. 26/89, de 21 de janeiro), como um dos *“vetores de modernização da educação portuguesa”*³⁸ e como resposta aos desafios da integração europeia, designadamente o

“desafio do desenvolvimento económico e social” e a necessidade premente de estimular *“a elevação da qualificação dos recursos humanos do País [que] constitui um imperativo e um investimento inadiável”*.

Azevedo³⁹ salienta a sistemática acusação de que o sistema de ensino era ineficaz no que dizia respeito à preparação para a vida, quadro que resultou do chamado *“12.º ano – via profissionalizante”*. Na sequência da adesão à Comunidade Económica Europeia, em 1986, sentiu-se a necessidade de investir fortemente na formação de recursos humanos, tal era o abismo que separava Portugal dos restantes países nesta matéria.

Em 1981 foram criadas as Escolas Profissionais como uma alternativa ao sistema formal de ensino para os jovens que concluíssem o 9.º ano de escolaridade. Aumentando as suas qualificações profissionais e indo ao encontro das necessidades das empresas, as Escolas Profissionais surgem, assim, nesta altura como uma opção de formação que oferece simultaneamente faz vertentes académica, técnica, tecnológica e profissional.

Com o aparecimento das Escolas Profissionais percebe-se uma clara definição do papel do Estado na educação, pois passou a ocorrer uma articulação entre o Estado e o poder local, a criação e o funcionamento dos cursos passaram a depender de uma forma mais restrita das realidades circundantes, nomeadamente das empresariais.

Desde então tem sido desenvolvido um modelo de formação profissional em Portugal que procura adequar os recursos humanos ao mercado de trabalho, focando-se em três principais áreas: qualificação no ensino profissional de nível básico, qualificação para o emprego e preparação para o

³⁷ AZEVEDO, Joaquim, *Escolas Profissionais: uma história de sucesso escrita por todos*. Revista Formar, nº 72, 2010, p. 25-29.

³⁸ DECRETO-Lei 26/89, de 21 de janeiro. *Diário da República nº 18/1989*. Série I. Lisboa: Ministério da Educação, p. 246.

³⁹ AZEVEDO, Joaquim, *Avaliação da Experiência Pedagógica do Ensino Técnico-Profissional*. Porto: Ministério da Educação, 1988.

empreendedorismo. O modelo aplicado em Portugal é pioneiro na Europa, uma vez que combina educação formal, a aprendizagem na empresa e formação contínua, criando uma estrutura de formação profissional personalizada e centrada no aluno.

Hoje, a formação profissional portuguesa tem como objetivo a melhoria contínua da capital humano nacional, formando pessoas qualificadas para enfrentar a cada vez mais competitiva realidade do mercado de trabalho. O sistema tem obtido bons resultados, sendo particularmente eficaz em segmentos economicamente relevantes como a tecnologia, a energia e a indústria transformadora.

A formação profissional, entendida enquanto conjunto de conhecimentos práticos e teóricos adquiridos no âmbito da educação profissional, é uma área de ensino frequentemente associada à modernização temporais, económicos e sociais de dois séculos atrás.

No entanto, de facto, a formação profissional em Portugal tem raízes antigas: a primeira referência nacional à formação profissional data de 1817, com a fundação da Escola Real das Regras Aplicadas às Artes e Ofícios, na cidade do Porto. A necessidade de agraciar formação qualificada aos sectores da indústria e da economia tradicionais era óbvia, tendo-se desenvolvido no país, desde então, uma tradição antiga de ensino vocacional destinada a suportar o desenvolvimento industrial e económico nacional.

Nos séculos seguintes, a formação profissional foi essencial para o desenvolvimento tecnológico e industrial de Portugal, proporcionando aos trabalhadores uma formação especializada que contribuía para formar profissionais qualificados e diluir a forte especificidade de cada fábrica.

Nos últimos anos, a importância da formação profissional cresceu significativamente, estando esta abrangida pelo domínio da formação de adultos, que compreende os cursos profissionais, cursos de qualificação e programas de treino especializados. Além disso, ainda hoje, muitas empresas recorrem aos serviços da formação profissional para preparar os seus trabalhadores para novas ou existentes áreas empresariais.

De facto, mais do que nunca, a formação profissional é um assunto de grande relevância em Portugal, sendo-lhe atribuída a importância que tem na contribuição decisiva para o desenvolvimento económico e social do país. Atualmente, iniciativas como as do Ministério da Educação, bem como dos gabinetes de assessoria da Unidade de Serviços de Emprego, permitem que muitos jovens e adultos se insiram no mercado de trabalho com as habilidades necessárias. Além disso, os progressos das novas tecnologias tornam cada vez mais acessível a formação profissional e permitem a aquisição de conhecimentos de forma acelerada e prática.

Em suma, desde as origens da formação profissional em Portugal até à atualidade muito mudou. No entanto, a sua relevância e contribuição para a economia, o desenvolvimento social e a melhoria das futuras oportunidades de emprego, é indiscutível.

Segundo Azevedo⁴⁰, as escolas profissionais passaram a ter um papel de destaque uma vez que representam de realização pessoal e de inclusão social para muitos adolescentes e jovens, tornando-se uma oportunidade de qualificação profissional, um verdadeiro passaporte para o emprego.

2.2. A formação profissional em gastronomia e vinhos

A formação profissional em Gastronomia e Vinhos é uma área que envolve a combinação das técnicas culinárias com o conhecimento dos vinhos e suas harmonizações com diferentes pratos. Além de desenvolver habilidades culinárias para o preparo de deliciosos pratos, a formação exige um extenso conhecimento das regras por trás da harmonização de alimentos e bebidas.

Um profissional de gastronomia e vinhos deve, além de estar habilitado na culinária, conhecer também as características e qualidades dos vinhos, as regras estéticas para parear pratos e harmonizar vinhos e outras bebidas.

Além disso, é importante conhecer as afinidades cromáticas e os contrastes entre pratos e vinhos, assim como a diversidade de estilos de harmonização de acordo com o paladar de cada pessoa. Tudo isso deve estar relacionado às necessidades dos clientes e às suas expectativas.

Os profissionais da gastronomia e vinhos também devem ser capazes de preparar buffets temáticos, editar menus e criar uma carta de vinhos capaz de agradar aos clientes, além de desenvolver conhecimento prático sobre serviço de mesa, armazenamento de produtos e outras técnicas de conservação.

Com o avanço da gastronomia e o crescimento das exigências dos clientes, a formação profissional em gastronomia e vinhos certamente vem ganhando importância crescente para quem deseja tornar-se apto aos novos desafios.

A formação profissional em Gastronomia e Vinhos é um curso que abrange tudo o que se relaciona à produção, consumo e cuidado na área da gastronomia. Os alunos são instruídos sobre os mais variados

⁴⁰ AZEVEDO, Joaquim, *Educação tecnológica: anos 90*. Porto: Edições Asa, 1991.

assuntos relacionados à gastronomia, incluindo culinária, vinhos, bebidas alcoólicas, proporção e temperatura corretas, higiene, serviço ao cliente, cultura gastronómica, cozinha prática, produção de alimentos, serviços de banquete, nutrição e muito mais. Os alunos também aprendem sobre os melhores métodos de preparo de alimentos e vinhos, tendências gastronómicas atuais, controles de qualidade e rotulagem dos produtos e capacitam-se nos procedimentos usados para culinária, maturação, seleção e armazenamento dos alimentos. Dessa forma, tornam-se habilitados para atuar no universo gastronómico de maneira profissional e desenvolver competências que lhes garantirão um trabalho sólido e capacitado.

A formação profissional em Gastronomia e Vinhos está cada vez mais em alta, como forma de destacar-se no mercado de trabalho e oferecer produtos e serviços adaptados às exigências modernas.

Esse tipo de formação é direcionado àqueles que desejam profissionalizar-se nas áreas da gastronomia e dos vinhos. Ela oferece conhecimentos tanto teóricos quanto práticos, que permitem um avanço de carreira no campo da gastronomia.

Os principais temas abordados são: técnicas culinárias, história da gastronomia, nutrição, alimentos e bebidas, entre outros. Além disso, o estudante ainda tem a oportunidade de conhecer detalhes sobre armazenamento, produção, valor nutritivo e elaboração de vinhos.

Após a conclusão do curso, o profissional estará apto a desempenhar funções em cozinhas profissionais, elaboração de vinhos, produção de alimentos, hamburguerias, restaurantes, entre outros. O mercado de trabalho para esse tipo de profissional é promissor, com possibilidade de um salário atraente, dependendo da missão desempenhada.

2.2.1. As escolas do Turismo de Portugal IP

Nos anos 50, a atividade da restauração e hoteleira, em Portugal, começou a ser entendida como um meio de obtenção de riqueza e este facto levou a que se pensasse em estratégias para o desenvolvimento do país, que incluísse a ideia de formar um sistema de educação na área do turismo.

Em consequência disso, em 1957 surge a primeira escola de Turismo - a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa – e esta deu azo à criação de novos cursos orientados ao sector. O Instituto de Novas Profissões e o Instituto Superior de Línguas e Administração, em 1963, introduziram os primeiros cursos regulares de formação na área. Em 1965, foi fundado o Centro Nacional de Formação Turística e Hotelaria pelo Estado (agora denominado de Turismo de Portugal). Já em 1967, foi fundada a Escola de Hotelaria e

Turismo no Algarve, e sucessivamente foram-se desenvolvendo vários núcleos e escolas do ramo pelo país. No entanto, nesta altura, o ensino orientado para o setor do turismo equiparava-se ao ensino profissional dos dias de hoje, sendo os cursos ministrados mais orientados para a atividade hoteleira.

A formação profissional das escolas do Turismo de Portugal IP tem como objetivo capacitar os alunos para trabalhar nos sectores de turismo, hotelaria, restauração e serviços de eventos. Os programas de estudo são desenhados para proporcionar conhecimentos e qualificações exigidas a nível nacional e internacional a todos os níveis de qualificação.

Os possíveis alunos das escolas do Turismo de Portugal IP devem ter idade igual ou superior a 16 anos e estar inscritos num programa da Escola Básica ou Profissional ou à procura de emprego para que assim possam tirar partido dos vários cursos.

Tem um leque diversificado de formação que se adapta às necessidades de cada aluno, com especial enfoque na aprendizagem prática para assegurar aquisição de competências e habilidades fundamentais para a introdução de forma rápida e segura nas profissões relacionadas com o turismo, tem como missão capacitar os alunos com as competências necessárias para se adaptarem ao mercado de trabalho e para aprofundarem conteúdos relacionados com a área prevendo assim um maior sucesso profissional. Esta formação profissional envolve a participação dos alunos em programas, cursos, estágios entre outros. Os alunos têm a oportunidade de adquirir conhecimentos teóricos e práticos, assim como a identificação de oportunidades de emprego. Também é desenvolvida a consciencialização em questões ético-profissionais, ambientais e culturais, visando a redução do impacto ambiental e a melhoria da qualidade da experiência do cliente.

As escolas de Turismo de Portugal IP proporcionam aos estudantes uma formação profissional inovadora e diversificada, constituída por formações a nível técnico-profissional, ao nível de gestão de turismo, de marketing turístico, de serviços hoteleiros e restauração, alojamento local, animação turística, guiagem turística, auditorias, etc.. Estas escolas capacitam os seus alunos para a frequência de níveis superiores de formação, caso assim pretendam como por exemplo os ministrados pelos Institutos Politecnicos.

As Escolas do Turismo de Portugal focam-se em desenvolver uma oferta formativa adaptada às tendências e à procura do mercado. Nesse sentido oferece formação através de diferentes cursos dos quais se destacam: Cursos de Especialização Tecnológica (pós-secundários), Cursos de Dupla Certificação, Cursos *On-The-Job* e Formação Executiva e Contínua.

Os primeiros concebidos para qualificar os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão permitem a aquisição de competências técnicas na área da Hotelaria estando assentes em modelos

inovadores de aprendizagem, com currículos desenhados para responder às novas necessidades de mercado e reforçar componentes como a sustentabilidade no turismo e o turismo acessível. Têm a duração de ano e meio dividido em três semestres dos quais um consiste no estágio curricular realizado num hotel ou resort de referência em Portugal ou no estrangeiro.

Os cursos de dupla certificação destinam-se a qualificar quem os frequenta para o exercício de funções técnicas em hotelaria e restauração, nomeadamente nas áreas de Alojamento, Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar. Estes cursos centram a aprendizagem no aluno e incorporam componentes socioemocionais de negócio tendo como principal valia a forte relação com o mercado, empresas e entidades públicas do setor do turismo através da realização de estágios curriculares. Têm a duração de três anos e incluem dois estágios curriculares com 500 horas cada. No final do curso os alunos obtêm a equivalência ao 12º Ano e um diploma de qualificação de nível 4 que dá acesso ao exercício da profissão e possibilita o concurso aos cursos superiores e aos cursos superiores técnico ministrados quer pelas Universidades, quer pelos Institutos Politecnicos do país.

Os cursos On-The-Job foram criados com o intuito de qualificar jovens para uma rápida inserção no mercado de trabalho fornecendo conhecimentos concretos da realidade empresarial e das exigências funcionais e operacionais das suas profissões no futuro. Exige parcerias estreitas entre o Turismo de Portugal e os hotéis e restaurantes do país, pois só desta forma se consegue desenvolver o curso em regime de alternância Escola-Empresa-Escola.

Por fim a formação executiva e continua resulta de um plano de formação que capacita as empresas e a formação dos profissionais que nela trabalham em processos de upskilling e reskilling. Nesse sentido a rede de Escolas do Turismo de Portugal apresenta um leque de possibilidades de formação variado que engloba, cursos de formação por catálogo, formações modulares certificadas, cursos de Formação à medida e workshops.

2.2.2. As escolas de formação profissional públicas e privadas

As escolas de formação profissional públicas normalmente estão ligadas ao Estado oferecem um currículo parcialmente financiado por fundos públicos. Geralmente oferecem treino de curta duração, certificação profissional, programas de educação profissional e cursos avançados.

As escolas de formação profissional privadas são geralmente operadas por instituições privadas e oferecem programas de treinamento profissional, cursos regulares e programas de educação a distância

a nível local, regional ou nacional. Estas escolas podem estar ligadas às universidades, empresas ou empresas de consultoria, oferecendo cursos de curta duração, certificação profissional ou graduação. Algumas delas também oferecem cursos de formação nas áreas de gestão, finanças, tecnologias entre outras.

Não descurando nunca a importância do Estado na valorização do ensino profissional, Azevedo salienta que a criação das Escolas Profissionais significou o fim do monopólio do Estado na oferta pública daquele tipo de ensino e a entrada de agentes privados no fornecimento de um serviço público. Azevedo⁴¹ aponta ainda que,

“(...) muitas instituições e inúmeras competências de empreendimento e de cooperação ainda “dormentes” foram despertadas na sociedade portuguesa, em liberdade, constituindo âncoras locais para o fomento do ensino profissional e do desenvolvimento sociocomunitário” e “a nova oportunidade educativa que foi amplamente procurada ao longo de muitos anos por uma população jovem que se encontrava motivada para a realização de um percurso de formação inicial mais curto (podendo incluir ou não o acesso ao ensino superior), mais prático e articulado com os seus contextos de vida e capaz de promover a sua participação cidadã e a sua integração social e profissional.”

Apesar de a participação cada vez maior do setor privado na oferta de vias profissionalizantes, o setor público não perdeu protagonismo, pois os diferentes governos sempre mantiveram a aposta nesta via de ensino. Na década de 90, por exemplo, sob a alçada do Ministério da Indústria e Energia, foram criadas Escolas Tecnológicas. Estas Escolas contribuíram para a formação dos quadros intermédios tão necessários nas empresas industriais. Estas Escolas têm sido frequentemente consideradas como predecessoras dos Cursos de Especialização Tecnológica (CET) que seriam enquadrados legalmente em 2006 (D.L. 88/2006)⁴². O preâmbulo do decreto enquadrador explicita que o aumento das aptidões e qualificações,

“(...) dignifica o ensino, potencia a criação de novas oportunidades e promove quer o crescimento das pessoas quer, por via disso, o crescimento sociocultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradora de maior competitividade com coesão social.”

O mesmo Decreto-Lei assume também como grande objetivo o combate ao elevado abandono escolar precoce (na altura, apenas cerca de metade dos jovens com idades entre os 20 e os 24 anos tinham

⁴¹ AZEVEDO, Joaquim, **Escolas Profissionais: uma história de sucesso escrita por todos**. Revista Formar, nº 72, 2010, p. 25.

⁴² DECRETO-Lei 88/2006, de 23 de maio. **Diário da República nº 99/2006**, Série I-A. Lisboa: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.

concluído com sucesso o ensino secundário), por um lado, e, por outro, a promoção da recuperação escolar e requalificação profissional de adultos.

“No desenvolvimento deste propósito, há que conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada”, pode ler-se no preâmbulo do documento.⁴³

O D.L. 88/2006 foi essencial para a análise das mudanças significativas que ocorreram no sistema educativo nos primeiros anos do presente século e que, como Cerqueira e Oliveira Martins⁴⁴ referem, espelham o

“significativo esforço no sentido de recuperar o atraso que distancia Portugal dos padrões médios de desenvolvimento da União Europeia, particularmente no que respeita aos níveis de educação”.

É ainda de salientar a extrema importância que teve o ensino profissional como forma de concluir o 12º ano de escolaridade, que era visto como,

*“o referencial mínimo de formação para todos os jovens”.*⁴⁵

Convém ter em conta, como parte integrante da dinâmica de política pública do início do século XXI, a significativa extensão da base concetual da educação de adultos inscrita na Lei de Bases do Sistema Educativo de 1986. Esta extensão estabeleceu um quadro de referência alargado que cimentou conceitos como o de formação ao longo da vida no sistema de ensino e de qualificação em Portugal. O lançamento, em 2002, do programa Novas Oportunidades e os seus sucessores, designadamente o Programa de Centros para a Qualificação e Ensino Profissional e, mais recentemente, o Programa Qualifica, são exemplos do percurso que se tem feito em Portugal no âmbito da Qualificação Profissional. Na Portaria que regula a criação dos Centros Qualifica (Portaria 232/2016 de 29 de agosto), pode ler-se que o programa se constitui como,

“[uma] estratégia integrada de formação e qualificação de adultos” que assenta “na tripla integração de: (i) meios disponibilizados pelos diversos atores, com coordenação entre as áreas ministeriais da educação, do trabalho e do ensino superior, quer na formulação de instrumentos, quer na sua operacionalização no terreno; (ii) respostas e instrumentos diversos, que combinem a educação de adultos e a formação profissional qualificante com o reconhecimento, validação e

⁴³ DECRETO-Lei 88/2006, de 23 de maio. **Diário da República nº 99/2006**, Série I-A. Lisboa: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, p. 3474

⁴⁴ CERQUEIRA, Maria de Fátima; Martins, Alcina Manuela. **A consolidação da Educação e Formação Profissional na Escola Secundária nos últimos 50 anos em Portugal**, Revista Lusófona de Educação, 17, 2011, p.13.

⁴⁵ DECRETO -Lei 88/2006, de 23 de maio. **Diário da República nº 99/2006**, Série I-A. Lisboa: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, p. 3474

certificação de competências; e (iii) respostas, na ótica do formando, favorecendo a coerência e a unidade da rede e do portefólio dos percursos formativos, que devem ser personalizados.”⁴⁶

Se inicialmente, a via profissionalizante era apanágio exclusivo do ensino secundário, ela estendeu-se aos primeiros anos do ensino básico na sequência da criação, em 2013, dos chamados cursos vocacionais no ensino básico. Estes cursos combinavam a aquisição de conhecimentos em disciplinas estruturantes, como sejam o português, a matemática e o inglês, com aprendizagens resultantes de contatos com diferentes atividades vocacionais (em empresas e outras organizações localizadas na área de influência das escolas). Este percurso educativo destinava-se a alunos com mais de 13 anos que registavam, segundo informação disponibilizada no website da DGESTE, “*constrangimentos com os estudos do ensino geral*”⁴⁷. A escassez de apoio político a este tipo de cursos vocacionais, muito relacionada, segundo a OECD⁴⁸, com preocupações de equidade e justiça social, levou à sua descontinuação em 2016. Um ano antes, foi criado o Sistema de Antecipação de Necessidades de Qualificações. Na sua primeira circular de 2015, a ANQEP⁴⁹, a Agência para a Qualificação e o Ensino Profissional justificava a criação deste sistema explicitando a necessidade de ajustar a,

“oferta de qualificações às necessidades da economia e do mercado de trabalho”, um objetivo considerado “estratégico para o desenvolvimento económico e social do país”.

No que concerne ao ensino pós-secundário, os anteriormente citados Cursos de Especialização Tecnológica (CET) são o cursos não-superiores que, na sequência da publicação do D.L. 88/2006, começaram a ser oferecidos por uma grande diversidade de instituições, do ensino secundário aos centros de emprego e de formação profissional, passando pelo ensino superior. Todavia, o D.L. no 43/2014⁵⁰, enuncia a criação dos cursos TESP, conforme se explicita posteriormente, bem como a alteração das entidades nas quais eram ministrados os CET. Em 2016, esta tipologia de ensino deixa definitivamente de integrar a oferta dos estabelecimentos de ensino superior, passando a ser ministrada apenas em instituições de caráter não superior, como estabelecimentos de ensino público e de ensino particular e cooperativo, Centros de Formação Profissional do Instituto do Emprego e Formação Profissional, Escolas Tecnológicas ou outras entidades formadoras acreditadas.”

⁴⁶ PORTARIA 232/2016 de 29 de agosto. *Diário da República* nº 165/2016, Série I. Lisboa: Ministério da Educação e Ministério do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social, p. 3006

⁴⁷ DGEEC: **Cursos vocacionais**. 2012, disponível em: <https://www.dgeec.mec.pt/np4/299/> (01/11/2022)

⁴⁸ ORGANIZATION for **Economic Co-operation and Development**, “Portugal”, in *Education at a Glance, 2018: OECD Indicators*, OECD Publishing, Paris, <https://doi.org/10.1787/eag-2018-63-en>.

⁴⁹ ANQEP (2015), **Circular Nº 1/2015**. Disponível em: <http://www.catalogo.anqep.gov.pt/boDocumentos/getDocumentos/522> (acedido a 01/11/2022).

⁵⁰ DECRETO-Lei nº 43/2014, de 18 de março. *Diário da República* nº 54/2014, Série I. Lisboa: Ministério da Educação e Ciência.

Ao nível do Ensino Superior, destacam-se os cursos técnico-superiores profissionais (CTeSP), cujo regime jurídico está previsto pelo D.L. no 74/2006⁵¹, alterado pelo D.L. no 63/2016⁵², e pelo D.L. no 65/2018⁵³. Os CTeSP são criados por instituições de ensino superior, especificamente instituições do ensino politécnico, tendo em consideração as necessidades de formação profissional na região em que se encontram inseridas, não conferindo grau académico, mas diploma de técnico superior profissional. De acordo com a referida legislação,

“os titulares de diploma de técnico superior profissional podem aceder e ingressar nos ciclos de estudos de licenciatura e integrados de mestrado através de um concurso especial próprio a si destinado, adquirindo o respetivo grau académico”.

Deste modo, esta tipologia de formação atesta o objetivo de promover quer a continuidade nos processos formativos de carácter profissionalizante, quer a articulação entre os vários níveis de ensino e o mercado de trabalho.

Resumidamente, é válido afirmar que Portugal tem um longo historial de aposta no ensino voltado para a aquisição de competências práticas, para a valorização do saber-fazer e o desempenho de uma profissão. A inserção de profissionais competentes no mercado de trabalho revela-se, pois, um fator de promoção do desenvolvimento económico do país, pelo que esta tipologia de ensino é, de facto, cada vez mais valorizada pelo mundo empresarial. A obtenção de qualificações escolares e profissionais mais elevadas são também fatores reveladores de benefícios sociais associados, pois este ensino permitiu que jovens cujo percurso escolar terminaria mais cedo ou com a conclusão do 12º ano continuassem a estudar, adquirindo competências e aptidões que se traduzem num incremento de mão-de-obra formada e especializada. A introdução dos princípios norteadores do ensino profissional, na década de 1850, através do ensino técnico-profissional e da criação das Escola Profissionais, em 1989, resultaram no desenvolvimento atual do conceito e na diversificação da oferta formativa, nomeadamente na sua expansão aos níveis pós-secundário e superior.

No entanto, para a obtenção futura de resultados cada vez mais interessantes, dos pontos de vista económico e social, mas também educativo e até político, é necessário o constante estudo desta realidade. Como tal, no âmbito do presente relatório, procederemos seguidamente a uma primeira caracterização dos estudantes do ensino e formação profissional, bem como da oferta formativa relacionada, partindo

⁵¹ DECRETO-Lei nº 74/2006, de 24 de março. **Diário da República nº 60/2006**, Série I-A. Lisboa: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.

⁵² DECRETO-Lei nº 63/2016, de 13 de setembro. **Diário da República nº 176/2016**, Série I. Lisboa: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.

⁵³ DECRETO-Lei nº 65/2018, de 16 de agosto. **Diário da República nº 157/2018**, Série I. Lisboa: Presidência do Conselho de Ministros.

da análise de dados quantitativos disponibilizados por várias entidades creditadas, que nos permitirão enumerar algumas conclusões que servirão de base de trabalho para o desenvolvimento deste projeto.

Segundo vários estudos efetuados ao longo dos anos e também pelo que verificamos no Aventuras é possível perceber que o grupo dominante no ensino profissional continuar a ser o dos estudantes com um historial de baixo desempenho académico. Este facto deve-se ao facto deste tipo de ensino ter a capacidade de atrair três grupos distintos de estudantes, direcionados, quer, para a conclusão da escolaridade obrigatória, integração bem-sucedida no mercado de trabalho, e acesso facilitado ao ensino superior.

O grupo ainda dominante, corresponde ao perfil tradicional dos estudantes do ensino secundário profissional. Trata-se de estudantes que, comparativamente ao ensino regular, têm desempenho escolar inferior, muitas vezes marcado por insucesso escolar efetivo. No geral estes estudantes reconhecem não estarem motivados para estudar e não gostarem da escola. Noutros casos, os estudantes optam por ingressar neste tipo de ensino após interrupção dos estudos e inserção no mercado de trabalho, tendo como objetivo a conclusão do ensino obrigatório.

O segundo grupo é constituído por estudantes com bom desempenho escolar, mas que por terem uma preferência específica por uma determinada profissão pretendem aumentar o sucesso na integração no mercado de trabalho.

Estes estudantes são movidos pela aprendizagem de uma profissão pela qual nutrem interesse, o ensino aplicado e prático, e pela evidente ligação ao mercado de trabalho.

O terceiro grupo ao contrário dos restantes, não tem intenção de entrar no mercado de trabalho, mas sim prosseguir os seus estudos para o nível universitário. Eles procuram a via profissional por esta aumentar a sua probabilidade de entrada no ensino superior, seja por facilitar a conclusão do secundário seja por permitir a obtenção de médias finais mais elevadas.

Este último grupo é ainda muito reduzido, em parte porque ainda prevalece a ideia de que o ensino secundário profissional constitui uma via mais fácil de terminar este ciclo de estudos do que o ensino regular.

2.2.3. As escolas-restaurante, as escolas-hotel

Escolas-restaurante são espaços onde jovens e adultos recebem uma combinação de educação, cuidados e alimentação. Esta metodologia de ensino é uma estratégia baseada em porções pré-preparadas de alimentos, que os alunos podem aprender a preparar e servir. O objetivo principal das escolas-restaurante é proporcionar práticas alimentares saudáveis aos alunos, ao mesmo tempo que os educa com habilidades culinárias, noções básicas sobre nutrição e serviço de mesa. As escolas-restaurante também fornecem aos alunos um ambiente de aprendizagem interativo, onde podem pôr em prática todo o conhecimento adquirido.

Uma escola especializada na formação profissional para o sector da restauração e hotelaria situada em Lisboa, oferece cursos de curta duração para aqueles que desejem preparar-se para a profissão de chef de cozinha, gerente de restaurante ou de sala de jantar, rececionista de alojamento ou gestor de empresas hoteleiras. Os cursos são destinados tanto a jovens como a adultos principiantes ou que já detenham alguma experiência profissional. Esta escola é o lugar ideal para aqueles que se querem tornar num profissional de referência nesta área. O Instituto Português de Formação Profissional (IPFP) faz parte do Centro de Estudos de Hotelaria e Turismo (CEHT) e os alunos têm acesso a um dos laboratórios mais modernos da Europa. Desde a sua fundação em 1995 até aos dias de hoje, a instituição conta já com mais de 6.500 alunos formados.

Escolas-Hotel são uma abordagem inovadora, centrada nos alunos, para ensinar habilidades que podem ser aplicadas imediatamente fora da sala de aula. Essa abordagem enfatiza experiências práticas, mudanças de cenário, trabalho em equipa, criatividade, pensamento crítico e tomada de decisão ágil. Em vez de organizar aulas regidas por horário fixo, as Escolas-Hotel não têm programação fixa e os alunos trabalham em equipas interdisciplinares para engajar projetos em cada estágio do processo. A aprendizagem ocorre enquanto os alunos planeiam, executam e apresentam projetos e tomam medidas para aprimorar as suas práticas baseadas nos resultados obtidos na investigação, reflexão e revisão.

As escolas-hotel são programas de ensino situados em hotéis ou em outros estabelecimentos de hospedagem que oferecem aulas, eventos especiais, instalações educacionais e aconselhamento educacional durante um determinado tempo. Estes programas podem incluir sessões de *coaching*, reuniões com professores, palestras, debates, workshops, competições académicas, atividades recreativas e visitas culturais. As escolas-hotel são normalmente projetadas para oferecer aos alunos um ambiente educacional onde podem absorver a informação nas salas de aula, participar de eventos educacionais fora do hotel, praticar atividades de lazer relaxante e, por último, descansar em quartos de hotel após um dia longo e produtivo na escola. Esses programas são normalmente pensados para estudantes de níveis

secundário e pré-universitário, com a maioria dos alunos a sair da escola dos seus países originais para interagirem com um novo ambiente cultural.

Estas Escolas-Hotel são programas de educação itinerante baseados na filosofia de que os alunos aprendem melhor quando estão fora do ambiente tradicional da sala de aula. Os alunos passam a maior parte do tempo em viagens, visitando outros países e cidades, ganhando um conhecimento prático sobre o mundo ao seu redor. Normalmente, eles passam a noite em hotéis, aproveitam as comodidades dos mesmos para socializar e trabalhar nos projetos. Além disso, as escolas-hotel geralmente oferecem atividades culturais e educacionais, como cursos de línguas e lições de história.

Capítulo III – Caso de estudo: Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.

Apresentação

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. (ver Imagem 1) é uma instituição de ensino e formação de cariz particular, que assenta numa base alicerçada em valores educativos e de responsabilidade social, esforçando-se em dar aos seus alunos, uma formação técnica distinta e de elevada qualidade.



Imagem 1: Aventuras no Prato Entrada Principal
Fonte: própria

O crescimento e a evolução constantes, são os dois pilares que pautam o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., e, tal só é possível, quando todos os membros trabalham com vista à mesma finalidade, pois, de outra forma, o resultado final, a formação com rigor, disciplina e qualidade, não seria certamente tão bem conseguida. Nesse sentido foi realizado durante o período de estágio um questionário quer a formadores quer a formandos relativamente a vários pontos associados á formação lecionada, qualidade de instalações e adequação do plano de estudos ao mercado de trabalho. A análise estatística da resposta a este questionário condicionou o aparecimento de alguns problemas relativamente á formação dada pela escola vem como á sugestão de como o resolver. Tal como é explicitado posteriormente no ponto 5.1.1.. Através da experiência ao longo do estágio nesta instituição, considero que, a estrutura da mesma é cada vez mais sólida, capaz de dar resposta às expectativas motivações e necessidades dos alunos que procuram na Escola uma oportunidade de formação profissional de nível secundário, com vista a um futuro, quer profissional quer académico.

Cada vez mais o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. recebe alunos vindos de outras regiões do país e até do estrangeiro, de destacar a título de exemplo, Lousada, Castelo de Paiva, Alpendurada, Paços de Ferreira, a nível nacional de São Tomé e Príncipe a nível internacional, que após tomarem conhecimento da oferta formativa procuram mais informação quer localmente, quer pelo telefone ou ainda por envio de e-mail.

Por tudo aquilo que foi vivenciado relativamente a todos os aspetos internos e externos o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. tem vantagens competitivas face à atual concorrência, entendendo-se por atual concorrência, as escolas profissionais e escolas do ensino secundário sedeadas nas áreas limítrofes (Penafiel, Paredes, Valongo e Paços de Sousa), principalmente, porque permite aos alunos, respetivos docentes e demais colaboradores, um ambiente bastante próximo e acolhedor entre toda a comunidade, pelo que os alunos sabem que podem a qualquer momento, esclarecer qualquer questão relacionada com a sua área de curso, ou ainda, com disciplinas que frequentam.

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. no âmbito da sua autonomia pedagógica, administrativa e financeira e de personalidade jurídica própria, decidiu ampliar o período de estágio para melhor preparar os seus alunos para o mercado de trabalho.

Esta alteração teve início, no ano letivo transato, proporcionando desde então, um total de nove meses de estágio aos seus alunos, dois meses no primeiro ano do curso, três meses no segundo e quatro meses no último ano. Por regra, as restantes escolas apenas permitem um total de três meses de estágio no total da duração do curso, distribuídos da seguinte forma: um mês no segundo ano do curso e dois meses no terceiro ano do curso (Portaria 70/2022, de 2 de fevereiro, do Regulamento dos Cursos de Aprendizagem)⁵⁴.

Esta autonomia pedagógica constitui, um dos principais elementos que justifica os bons rendimentos escolares das escolas profissionais privadas. Conforme referido por Azevedo⁵⁵, poderá afirmar-se que, e segundo esta lógica, um aluno que faça estágios num total de sete meses, terá, certamente, um maior know-how prático e técnico adquirido na Formação em Contexto de Trabalho, pelo que tem muito mais a beneficiar, comparativamente a um aluno que tenha realizado estágios com uma duração de apenas três meses.

⁵⁴ PORTARIA 70/2022, de 2 de fevereiro. **Diário da República nº 23/2022**, Série I de 2022-02-02. Lisboa: Ministério da Educação e Ministério do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social; Disponível em: <https://dre.tretas.org/dre/4796212/portaria-70-2022-de-2-de-fevereiro#anexos> (acedido a 04/01/2023)

⁵⁵ AZEVEDO, Joaquim, **Rendimento escolar nas escolas secundárias e nas escolas profissionais: resultados de uma amostragem**. *Revista portuguesa de Investigação educacional*. 2, 2003, pp. 5-32.

Outra vantagem competitiva, é a realização de sessões técnicas no âmbito das disciplinas da componente técnica, que consistem em sessões cujos oradores convidados são especialistas do tema a abordar, dando aos alunos a possibilidade de interagirem *in loco* com o orador (a), e com ele (a) trocar opiniões e experiências já vivenciadas. As sessões técnicas potenciam uma aproximação dos alunos com a natureza das temáticas que ali são desenvolvidas.

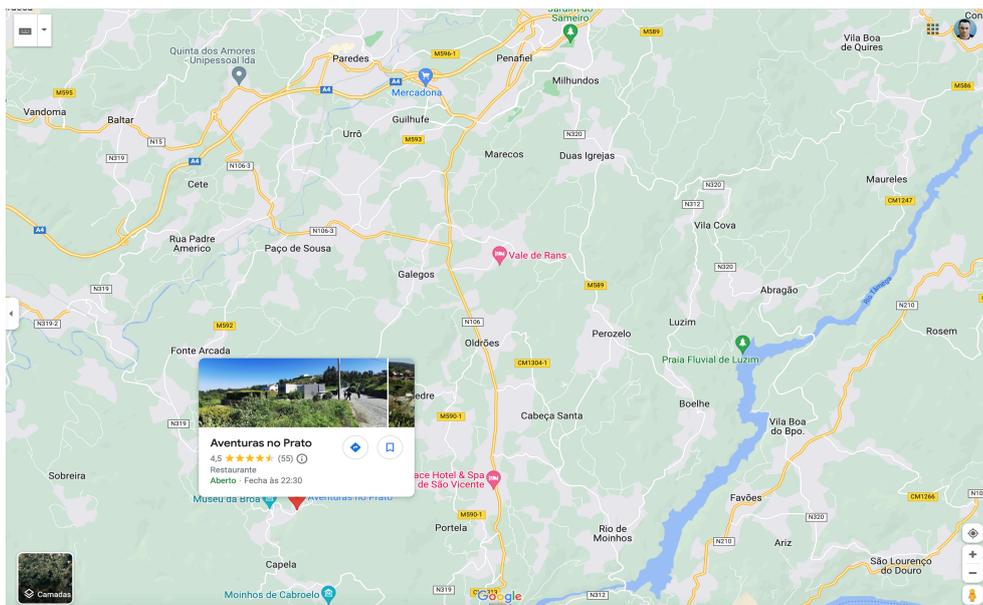
Para além dos factos já expostos, o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. tem um papel muito ativo e próximo das empresas com as quais estabelece protocolos e parcerias, contando sempre com a participação dos alunos nas demais atividades e eventos que se realizam, promovendo, assim, a imagem corporativa do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. e o crescimento e progressão qualitativa dos alunos.

Conclui-se, portanto, que o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. reúne todas as suas valências no sentido da valorização dos seus alunos e colaboradores, exercendo a motivação como a pedra basilar de todo o êxito que se possa alcançar.

3.1. Localização

O Aventuras no Prato é um local onde se aprende e onde se ensina, para que todos os níveis do saber estejam devidamente integrados e para que a cidadania seja vivida de forma plena e responsável.

Situado na freguesia de Figueira, em Penafiel (Mapa 1), este espaço alia um atendimento de excelência a espaços minuciosamente decorados e equipados, que proporcionam uma verdadeira experiência formativa e gastronómica aos nossos alunos e a quem o visita.

Mapa 1 - Localização Aventuras no Prato⁵⁶

3.2. Caracterização do edifício

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., possui instalações adequadas ao desenvolvimento de formação de qualidade, na modalidade aprendizagem, relativamente à dimensão, condições de higiene, infraestruturas de apoio logístico e administrativo.

Os espaços formativos destinados às saídas profissionais objeto de candidatura, localizam-se em Penafiel.

As instalações localizadas em Penafiel (Mapa 1) são um espaço criativo recente que foi criado no sentido do desenvolvimento da formação profissional e dos eventos. Estas foram terminadas no final de 2011, estando este espaço equipado com todos os recursos necessários ao desenvolvimento das saídas profissionais reunindo todas as condições físicas, ambientais e de segurança, exigidas ao exercício da atividade formativa. Encontram-se devidamente licenciadas pelas autoridades competentes e ainda certificadas pelo Instituto do Turismo de Portugal, IP.

As instalações, possuem três salas de formação teórica, com uma área média de 50 metros quadrados (Figura 2) devidamente equipadas com mesas, cadeiras, quadro, armário, videoprojector, internet wireless, TV, DVD, aparelhagem sonora e máquinas de calcular.

⁵⁶ GOOGLE Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Aventuras+no+Prato/> (acedido a 15/02/2023).



Sala Teórica 1 Informática



Sala Teórica 2



Sala Teórica 2

Figura 2: Salas Formação Teórica
Fonte: própria

A sala de formação prática de cozinha (Figura 3) tem uma área de 90 metros quadrados devidamente equipada com todo o material, equipamentos e utensílios destinados aos vários processos de trabalho.



Sala de Formação Pática Cozinha 1



Sala de Formação Pática Cozinha 2

Figura 3: Salas Formação Prática
Fonte: própria

A sala de formação da pastelaria e panificação (Figura 4) tem uma área aproximada de 50 metros quadrados onde se produz todo o tipo de doces, pão e de gelataria, confeitaria e chocolataria.



Sala de Formação Pática Pastelaria 3

Figura 4: Sala Formação Prática Pastelaria
Fonte: própria

A sala prática do serviço de mesa (Figura 5) está completamente equipada com mesas, cadeiras,



Figura 5: Sala Prática Serviço de Mesa
Fonte: própria

vidros, talheres, louçaria diversa para vários fins de empratamento. A mesma sala tem um bar de apoio bar (Figura 6), onde é ministrada a formação do serviço de bebidas simples e compostas e que está equipado com todo o tipo de copos para a execução do serviço.



Sala de Formação Pática Serviço de Bar

Figura 6: Sala de Formação Prática Serviço de Bar
Fonte: própria

O Refeitório-Espaço serve para o serviço de refeições ao abrigo do acordo com a Associação para o Desenvolvimento de Figueira, localizado a 50 metros do local de formação. Este espaço é utilizado exclusivamente pelos formandos no horário de almoço (das 13h às 14h).

Existem ainda vários espaços como uma área de atendimento, espaços de lazer/convívio, (Figura 7), um espaço Internet, tendo todos os espaços cobertura wireless de internet grátis, sanitários, vestiários e locais de estudo/trabalho, para utilização de formadores e formandos.



Figura 7: Espaços Lazer/Convívio
Fonte: própria

Possui ainda sala de reuniões para formadores, gabinetes de apoio à execução administrativo-financeira, de acompanhamento e avaliação da formação.

3.3. Atividades e serviços agregados à atividade principal e/ou secundárias

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. tem por base de atividade principal a formação profissional em hotelaria e restauração onde são desenvolvidas várias atividades gastronómicas.

Oferece aulas práticas para aprender técnicas culinárias básicas, degustações de alimentos aprender a identificar sabores, texturas e aromas de alimentos. Os estágios profissionais dos seus alunos podem ser feitos na Unidade ou em unidades associadas protocolarmente com o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. e assim podem adquirir experiência prática em restaurantes de renome local e regional. Aliado a tudo isto, desenvolve uma atividade secundária à área de realização de eventos, disponibilizando amplos salões com arquitetura moderna, uma fabulosa zona ajardinada com lago, cozinha para uso do catering, pista de dança e estacionamento privado para todos os clientes

O Aventuras conta com uma equipa de profissionais experientes e altamente qualificados que são apoiados com os alunos das turmas de cozinha/pastelaria e restaurante/bar na realização dos eventos, oferecendo, assim, um leque variadíssimo de serviços como, copos-de-água, casamentos, batizados e comunhões, coffee-breaks, portos de honra, jantares de degustação, jantares gastronómicos e vínicos. O

Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. tem também parcerias de excelência com fornecedores de animação, imagem e de cerimónia.

3.4. Corpo docente e corpo discente

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. está dotado de um conjunto de colaboradores, vinculados à entidade, com larga experiência profissional no desenvolvimento, execução e avaliação de cursos de formação profissional, nas diversas modalidades.

Este conjunto de técnicos, pela experiência profissional, pelas habilitações que possui e pela formação contínua que anualmente a entidade coloca ao seu dispor, garante qualidade no desempenho de funções de acompanhamento das ações de formação, nomeadamente no apoio técnico-administrativo, no apoio contabilístico-financeiro e no apoio pedagógico.

A estrutura de funcionamento da entidade (ver Figura 8) assenta na coordenação geral do responsável pedagógico/gestor de formação, que define a política de formação e a sua gestão. É assessorada por um conjunto de experientes coordenadores, que prestam apoio à gestão pedagógica da formação e que efetuam o acompanhamento pedagógico de formandos e formadores na execução das ações, através de visitas para aferição da satisfação e bom desenvolvimento da formação, de resolução de problemas, de articulação das equipas pedagógicas, de definição de estratégias e metodologias de ensino adequadas às necessidades dos formandos.

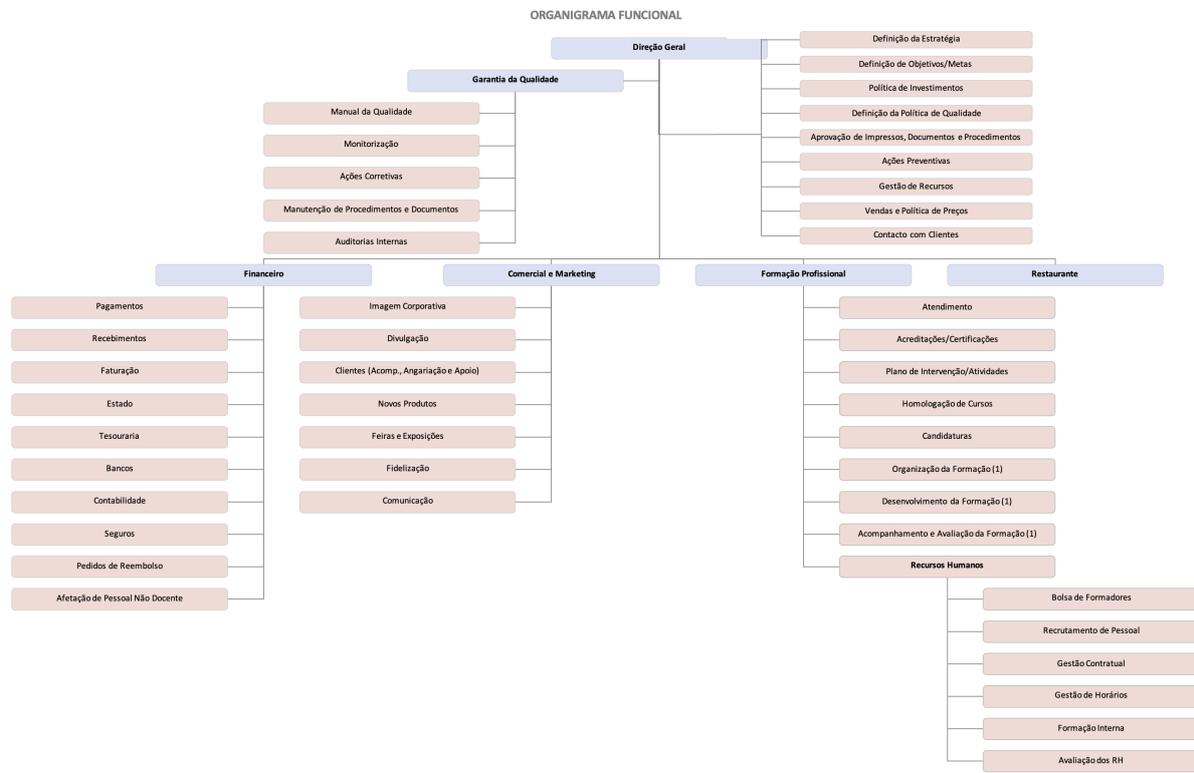


Figura 8: Organigrama
Fonte: própria

Sob orientação dos coordenadores pedagógicos, está uma vasta equipa de formação constituída por professores, tutores e formadores devidamente certificados pedagogicamente e com as habilitações indicadas e enquadradas para o exercício da função, maioritariamente na qualidade de prestadores de serviços. Existe ainda um conjunto de colaboradores que asseguram o apoio técnico-administrativo e contabilístico-financeiro.

Em paralelo a toda esta rede de recursos humanos, encontra-se o responsável de qualidade, com a função de verificar e garantir a implementação dos mecanismos e procedimentos adequados, garantes da qualidade da formação, assim como determinar e monitorar as ações preventivas e corretivas necessárias.

No âmbito da implementação do sistema de qualidade NP ISO 9001:2008 em curso, todos os colaboradores do Aventuras envolvidos no desenvolvimento e execução da formação profissional (direção pedagógica, responsável de formação, coordenadores, formadores, monitores de estágio, apoio

administrativo-financeiro, responsável de qualidade) obedecem a um conjunto de regras instituídas pela entidade e dadas a conhecer através das fichas de funções e responsabilidades de cada cargo.

A constituição e as competências da equipa de colaboradores da entidade formadora são elementos fundamentais para o desenvolvimento de formação com qualidade.

A estabilidade da estrutura formativa é uma preocupação essencial, pelo que o Aventuras dispõe de:

- Um número adequado de colaboradores afetos à atividade formativa, que asseguram as funções centrais de gestão e execução dessa atividade;
- Gestor de formação, coordenador pedagógico, formadores, outros agentes, tutores / mediadores e atendimento permanente como funções fundamentais na equipa

O Aventuras assegura que cada colaborador apresenta um perfil de competências adequado às funções a que está afeto e promove a sua melhoria constante, organizando e proporcionando a participação em ações de atualização técnica e pedagógica. Identifica e compatibiliza os conhecimentos e as competências dos seus colaboradores com as necessidades presentes e futuras da empresa, utilizando a formação e os planos de desenvolvimento para garantir que essas competências são atualizadas e potenciadas.

A articulação com as empresas, visando a inclusão de formandos em estágio e possível integração no mercado de trabalho, é também assegurada pelos coordenadores, com apoio dos tutores, sendo uma preocupação transversal a todos os colaboradores da empresa.

Como suporte técnico-administrativo e contabilístico-financeiro, os técnicos possuem experiência na prestação de todo o apoio, ao nível de organização processual, organização de dossiers técnico-pedagógicos e contabilísticos, atendimento, contactos, divulgação, inscrições, apoio a formandos e formadores, articulação com IEFP e outras entidades, organização contabilística dos documentos de despesa, pedidos de reembolso e de saldo, etc.

Ao nível coordenativo, o Restaurante-Escola possui recursos capacitados e experientes na coordenação de equipas de formadores e acompanhamento de grupos de formandos, conferindo um papel importante na articulação de todo o processo. Estes coordenadores pedagógicos, assumirão o papel de acompanhamento da formação, através de visitas, para aferição da satisfação e bom desenvolvimento da formação, resolução de problemas, articulação das equipas pedagógicas, e definição de estratégias e metodologias de ensino adequadas às necessidades dos formandos.

3.5. Modelos de Gestão

Como foi referido no ponto anterior, o Aventuras ambiciona investir a 100% na formação, como resposta às necessidades apresentadas pelos alunos e procura do mercado relativamente ao ensino profissional.

Para uma melhor prossecução dos objetivos que esta delineou, urge que a mesma se muna de um reconhecimento da sua capacidade formativa para possuir resposta aos entraves, que quotidianamente a mesma encontra. Sem dúvida alguma, que os projetos de investimento e a consultoria em muito contribuem para o progresso das empresas e instituições. Mas a vivência do Aventuras conduz os seus profissionais a ilações que muitas vezes se tornam frustrantes: mudam-se os recursos físicos, aconselham-se os empresários, mas a mentalidade mantém-se inalterável.

Há que incutir uma ideia de mudança e esta passa necessariamente por uma qualificação ao nível dos recursos humanos.

Torna-se necessário construir uma personalidade própria que faça com que formadores e formandos, bem como potenciais consumidores da marca Aventuras se convençam de que existem diferentes significados entre as marcas de uma determinada categoria de produtos e serviços. Só desta forma se poderá responder adequadamente ao mercado, evoluindo como marca no seio do público consumidor. Para tal, precisa-se que todos os envolvidos no processo sejam formados no sentido de saberem como envolver o potencial cliente, proporcionando-lhe uma sensação agradável de ser um colaborador participante ativo. A maioria dos serviços possui atualmente algum tipo de interação com o usuário. São assim promovidas as experiências emocionais mais positivas para o utilizador, aumentando o índice de satisfação relativamente ao produto que se apresenta.

Tendo como cenário este caráter dinâmico, a marca Aventuras tem vindo a trabalhar com o intuito de conseguir evoluir no sentido de proporcionar experiências de formação únicas e distintas de todas as outras empresas no mercado, pela conjugação da oferta.

Para além das atividades que já são exercidas pela empresa, os seus responsáveis ambicionam alargar no mercado de formação, onde já detêm uma significativa experiência, tanto na ótica do formador, como na coordenação pedagógica, embora esta última ainda numa fase embrionária.

Daí que, consistindo a acreditação numa operação de validação técnica global e reconhecimento formal da capacidade formativa de uma entidade, o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., entendeu que, após alguns anos de experiência em áreas de intervenção diversificadas, chegou o

momento de se lançar num desafio que exige das partes da empresa envolvidas no processo um grande rigor e profissionalismo de forma a contribuir para a dignificação da formação profissional.

É, partindo deste pressuposto, que solicita ao Instituto para a Inovação na Formação INOFOR, que lhe seja concedida a oportunidade de promover ações de formação, onde estão subjacentes conteúdos programáticos que irão ao encontro das reais necessidades de um conjunto de formandos que ambicionam ascender a níveis de realização pessoal e profissional mais ajustados à realidade do mundo contemporâneo.

Para a prossecução dos seus objetivos, a entidade demonstrou quais os domínios de intervenção para os quais se encontra vocacionada e que possui competências, meios e recursos compatíveis.

Tal como poderá ser confirmado, através da multiplicidade de elementos constantes neste texto, o Aventuras encetará todos os seus esforços no sentido de um desenvolvimento de um conjunto de atividades que constituem a pedra basilar desta empresa, e que justificam o pedido de acreditação, uma vez que se encontram enquadrados na “missão da entidade”, atividade prevista no pacto social da mesma. Para tal, o Aventuras, tem vindo a marcar-se pela ação social que realiza junto das comunidades onde se insere, criando formações adequadas aos mais necessitados, tentando aumentar os conhecimentos e a empregabilidade dos seus formandos. Há que referir, também, os acordos que este projeto possui com o Governo de São Tomé e Príncipe que possibilitam a vinda e consequente formação de jovens vindos destes territórios.

3.5.1. Modelo Pedagógico

Portugal regista um baixo índice de escolaridade e fraca qualificação profissional, muito aquém das taxas europeias. Torna-se imperativo atuar no sentido de reforçar as qualificações específicas que permitam dar respostas às necessidades e exigências emergentes.

A formação profissional é um vetor estratégico que permite uma adaptação permanente do capital humano, às exigências de desenvolvimento do tecido económico e social. É um instrumento que serve para aumentar a competitividade e consequentemente, permitir o desenvolvimento económico e social. É no sentido de permitir a qualificação/formação com o intuito de promover o desenvolvimento das pessoas, que a formação profissional é um dos eixos de intervenção do Aventuras. Para dar seguimento aos seus objetivos, o Aventuras elaborara candidaturas a programas e iniciativas do fundo social europeu que visem o desenvolvimento e promoção do emprego e a formação profissional.

3.5.2. Planos de estudo em gastronomia

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. não pertence à rede de escolas profissionais do Ministério da Educação.

Como tal, não elabora um plano de estudos em particular, adaptando para a formação dos seus alunos vários planos de estudo principalmente o plano de estudos do Instituto de Emprego e Formação Profissional IP⁵⁷ e o plano de estudo da Escola de Hotelaria de Portugal.⁵⁸

Como já mencionado anteriormente, o objetivo do projeto é formar profissionais competentes e inovadores na área da cozinha – pastelaria e restaurante – bar que tragam uma lufada de ar fresco ao setor, mas que mantenham todas as tradições inerentes à Cozinha Tradicional Portuguesa.

Assim, considera-se de suma importância não só o ensino das técnicas básicas exigidas a um profissional nesta área, mas também a preparação dos formandos em áreas tão variadas como a gestão ou a cultura e património.

A formação em Cozinha - pastelaria e restaurante – bar requer que sejam ensinadas muitas técnicas de serviço e execução de pratos e bebidas.

Assim, durante o primeiro ano de curso, todos os alunos recebem informação sobre as condições para a execução de serviços, identificar e reconhecer o setor de apoio ao serviço bem como as técnicas concordantes com o que se vai realizar e como preparar e acondicionar os produtos alimentares, garantindo o seu estado de conservação.

Durante o primeiro ano são dadas também técnicas e regras de higiene e segurança, assegurando desta forma que os formandos serão profissionais responsáveis no futuro.

Dentro das competências ensinadas durante o primeiro ano curricular constam, por exemplo, formas diferentes de mobiliário, equipamentos e utensílios, decoração de mesas e espaço, luminosidade, temperatura, som das salas, etc. dá-se também importância ao ensinar da gestão e reposição de stocks.

A um nível mais técnico, os formandos aprendem a elaborar cartas e ementas bem como receitas e fichas técnicas dos produtos.

⁵⁷ Anexo II, III, IV

⁵⁸ Anexo V, VI

Ensina-se a repor em simultâneo, aprovisionamento de produtos alimentares, seleção de fornecedores e regras de registo, conferência e verificação da quantidade dos produtos que serão utilizados na confeção.

Na cozinha aprende-se a identificar e organizar equipamentos consoante as técnicas de preparação e confeção, regras de indumentária e tecnologia de equipamentos e utensílios.

Dá-se importância também à logística de organização da cozinha ensinando como fazer suporte documental, a legislação associada ao comércio de produtos alimentares, a gestão dos serviços e das equipas de trabalho. Aprende-se a realizar inventários, fixar preço nas ementas, fazer encomendas e regras básicas de economia como por exemplo realizar orçamentos.

Relativamente ao que é ensinado na parte de bar, podemos referir que são basicamente os mesmos conceitos, uma vez que tanto a restauração como o bar se regem pelas mesmas regras e formas de trabalho no que concerne a pessoal, equipamentos, gestão, segurança e higiene.

Em termos teóricos e práticos os alunos recebem formação sobre tipos de refeições, como as preparar e servir, nomeadamente o pequeno-almoço.

Para além destas temáticas associadas à cozinha, são lecionadas disciplinas de línguas como o inglês, francês, técnicas de comunicação e português, disciplinas essenciais à forma como se receciona e lida com o público e com a gestão de espaços de restauração.

No segundo ano de formação, o Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda. considera importante desenvolver os conhecimentos associados à Cozinha Tradicional Portuguesa, dando ênfase não só aos pratos típicos de cada região, mas também à forma como se encontra dividida em termos de importância no universo cultural da nação. Assim dividem-se ao longo do plano de ensino os conhecimentos relativos aos seguintes tipos: cozinha dos territórios, cozinha honorífica, cozinha dos afetos, cozinha das festas e cozinha comunitária.

A cozinha de territórios é feita com base no critério de que os títulos das receitas apresentam uma indicação geográfica, que conduz para um dos três âmbitos: local, regional e nacional.

Desta forma a ligação ao território é transmitida através do título da receita, enquanto, as técnicas e os ingredientes não são específicos de um território. A ideia fundamental é criar uma ilusão em que o consumidor substitui a viagem ao local a que se refere a receita, por uma viagem sensorial realizada através da visão e implicitamente através do sabor. Estas experiências fazem parte do turismo gastronómico e as geografias estão associadas aos sentimentos de pertença e de segurança, muito valorizados por quem consome este tipo de produto.

Na cozinha honorífica estudam-se receitas que homenageiam sujeitos, grupos e instituições, como reconhecimento do seu prestígio e valor, fazendo a ligação entre a cozinha e factos históricos que colocaram determinados indivíduos, grupos e instituições na história do país. “A afirmação da identidade culinária só aos poucos se foi tornando algo concreto... Foram surgindo pratos à portuguesa... ou com certas designações que apelaram a uma personagem que os inventou ou os comeu em determinadas circunstâncias especiais”⁵⁹.

No que diz respeito à cozinha dos afetos ensina-se que a comida é algo que faz parte da identidade de cada indivíduo, pois, o ato de comer está associado não só a uma necessidade fisiológica, mas também a aspetos sociais e psicológicos. Essa identidade familiar também faz parte da identidade nacional. A cozinha dos afetos cria laços emocionais, memórias gustativas que se associam de imediato às pessoas, amigos e familiares que transmitiram de geração em geração determinadas receitas, seguindo rituais que vão desde os ingredientes utilizados ao tipo de loiças e apresentação dos pratos. É este tipo de cozinha que traz conforto quando estamos deslocados do nosso país de origem ou das nossas raízes familiares, trazendo sabores que tranquilizam e fazem com que nos reunamos à volta da mesa, reforçando laços afetivos.

No que diz respeito à cozinha das festas, ensina-se a importância que determinados pratos têm em épocas festivas, não só de carácter religioso como o Natal e os Santos Populares, mas também aquando da celebração de outros acontecimentos importantes como casamentos, batizados ou matança do porco, tão tradicionais em Portugal. Estas receitas estão presentes apenas nestas datas, pois era em épocas de festa que chegava a abundância. Por exemplo, no caso dos ovos, as pessoas começavam a guardar os ovos com um mês ou mais de antecedência, principalmente no Norte, para depois terem muitos ovos para o Natal. Havia a preocupação de mostrar uma certa exuberância nestas datas, já que no dia-a-dia as pessoas se alimentavam do que dava a terra, ou seja, do chamado “caldo”, mais a norte, ou de “sopa”, como se diz mais a sul.

Por fim, fala-se também de cozinha comunitária, a que nasce em coletividades religiosas ou civis associados a obras de caridade. Como é óbvio, é dada muita importância à doçaria conventual tão rica em sabores e variedade no nosso país. No aprender destas receitas dá-se conhecimento não só da preparação da receita em si, mas também da origem histórica do receituário e da forma como chegaram até nós os ingredientes nele utilizados. É impreterível falar do papel que Portugal teve na difusão dos temperos e de certos ingredientes como noz-moscada, gengibre, açúcar, canela e pimenta, graças aos Descobrimientos. Na realidade, a partir do século XVI, Portugal passou a abastecer uma Europa ávida por estes produtos,

⁵⁹ BRAGA, Isabel Drumond, “Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI- XIX): alguns problemas de análise”, em Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques, I Volume, FLUP, Porto, 2006, p. 238.

pelos quais pagava fortunas já que a utilização das especiarias constituía um símbolo de distinção social. Em 1505, por exemplo, toda a pimenta dava entrada na Casa da Índia em Lisboa, que a vendia, a todos os países da Europa, assegurando assim o monopólio da sua comercialização. Lisboa dominou o comércio das especiarias exóticas durante muitos anos, tendo este comércio sido também disputado por outros como holandeses, espanhóis, franceses e ingleses. Contudo, a descoberta das rotas do comércio e o início da globalização fez com que as especiarias se tornassem menos raras e mais baratas, tornando o seu uso mais comum e provocando uma revolução nos hábitos alimentares mundiais.

Tal como referido anteriormente, o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. dá muita importância ao que diz respeito ao valor da alimentação das receitas tradicionais de cada região do país.

Assim, tenta desenvolver-se o conceito de cultura alimentar e o facto de esta encontrar a sua diversidade na manutenção e valorização do território, na especificidade e qualidade dos produtos e na promoção do que é genuíno, ao mesmo tempo que se desenvolvem estratégias para a sua inserção num espaço mais amplo como uma cozinha global.

Neste pressuposto, também durante o segundo ano de formação, os alunos aprendem receitas específicas de cada zona gastronómica do país, dando particular importância ao receituário das terras onde se localizam as instalações do Restaurante-Escola, como é o caso das Terras do Sousa que englobam os concelhos de Felgueiras, Lousada, Paços de Ferreira, Paredes e Penafiel.

Esta região é extremamente rica em termos de património gastronómico, histórico e arquitetónico-religioso bem como paisagístico. O setor vitivinícola é de extrema importância especialmente devido à particularidade do vinho verde produzido na área e único do mundo. Associado a este setor está, como é óbvio, o setor da gastronomia e restauração com o Capão de Freamunde, um dos produtos gastronómicos do território e a broa do Vale do Sousa que constitui um produto endógeno, confeccionado com as variedades de milho existentes na região.

Há que destacar também a Lampreia à moda de Entre-os-Rios e o Pão de Ló de Margaride, cujas origens remontam ao século XVIII, de origem conventual. Além disso, e também na zona Norte, temos a região do Alto Tâmega, rica em pastagens e cereais. Na zona de montanha regista-se uma extensa criação de animais em pastoreio, o que condiciona fortemente a gastronomia, sendo um dos ex-libris a Carne Barrosã e Maronesa provenientes dos bovinos criados num sistema de agricultura tradicional. Entre os produtos mais afamados estão também a castanha da Padrela, as nozes e as cerejas.

Como curiosidade há ainda que falar na Aguardente de Mel e no “Vinho dos Mortos”, cuja história é por demais peculiar. Consta que quando das invasões napoleónicas, os habitantes esconderam o vinho debaixo de terra para que não fosse encontrado pelos invasores. Constatando que a qualidade do vinho

aumentava quando envelhecido debaixo do solo, esta prática passou a integrar os costumes da zona. Outra das zonas de influência é a zona de Montemuro, Arada e Gralheira que engloba Arouca, Castelo de Paiva, Castro Daire, Sever do Vouga e Vale de Cambra.

Arouca é famosa pela sua carne Arouquesa e pelas trutas abundantes no rio Paiva, que constituem também um produto importante na cozinha da zona. No que diz respeito à doçaria temos impreterivelmente de falar na Castanha Doce de Arouca e nas Morcelas Doces.

O vale do Minho é conhecido pelo Vinho Alvarinho e pelo Caldo Verde. A Lampreia é outro dos pratos famosos da região.

Em Terras de Santa Maria é famosa a Vitela Assada no Forno a Lenha e a Fogaça da Feira, cujas primeiras referências surgem nas Inquirições de Afonso II, no século XIII.

Poderíamos passar horas a falar dos pratos gastronómicos de cada região de Portugal de tão rica que é a nossa gastronomia, elencada como um bem imaterial do património cultural de Portugal.

Tenta-se por esta razão, passar para os nossos formandos o entender de que a gastronomia portuguesa é fruto de saberes tradicionais que atestam a evolução social e histórica do povo. Assim tem-se desenvolvido um conjunto de ações que visam inventariar, valorizar, promover e salvaguardar o receituário português ensinando-o todos os dias e transmitindo aos alunos as receitas pelas quais somos sobejamente conhecidos a nível mundial. Passa-se a ideia de que os valores representativos da gastronomia poderão elevar a identidade cultural de uma região podendo também favorecer a identificação, expor crenças, valores e costumes. É importante que tanto formadores como formandos entendam a importância fundamental de promover os produtos endógenos locais e regionais sustentáveis.

Como exemplo do que é ensinado no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. colocaram-se no final deste trabalho (Anexo I) algumas das receitas mais importantes do riquíssimo receituário português para que, caso desejem, possam experimentar confeccionar ou procurar onde degustar tais iguarias, bem representativas da riqueza gastronómica de Portugal.

Durante o terceiro e último ano de formação, os alunos adquirem competências mais específicas, como por exemplo, as relativas à identificação das características anatómicas de peixes e carnes, preparação de frutas, técnicas de desossar, trincar e servir carnes, despinhar, dividir e servir peixe à vista do cliente.

No que diz respeito ao equipamento, são dadas bases associadas ao tipo de utensílios a usar em cada serviço, formas de confeção e de servir as iguarias em sala incluindo carne, peixe, mariscos e sobremesas.

São prestados ensinamentos sobre molhos e guarnições bem como conhecimentos técnicos sobre condimentos, características e utilização dos mesmos. Os alunos adquirem, em simultâneo, formação sobre tempos e temperaturas de cada prato, técnicas de flamejar, entre outras.

Uma vez que é durante este ano que se apresentam aos formandos vários tipos de serviços especiais, como por exemplo banquetes, coffee-breaks, Porto de Honra entre outros, são lecionados conhecimentos específicos no que lhes diz respeito, nomeadamente organização de espaços, decoração de mesas, entre outros.

É de suma importância o passar de conhecimentos ligados à receção e atendimento do cliente deste tipo de serviços bem como à preparação, apresentação e empratamento das iguarias servidas.

Por fim, há necessidade de referir que é durante este ano de formação que são transmitindo todos os conhecimentos referentes a serviços de *fine dining* que envolvem serviço de luva branca e serviço de atoalhados e *setup* completo, entre outras técnicas.

A evolução do turismo gastronómico fez perceber que atualmente a comida é uma das razões principais para viajar e este facto faz com que haja necessidade de reajustar a formação nas escolas de restauração – pastelaria e bar. Assim, tal como tantas outras escolas também o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. tem vindo a evoluir ao nível da formação dos alunos para que estes possam trabalhar por forma a reinventar a cozinha portuguesa tornando-a cada vez mais internacional, mantendo a qualidade e a riqueza dos produtos e sabores regionais.

Neste sentido, no decorrer do terceiro ano de formação, os alunos são introduzidos nas técnicas da gastronomia internacional permitindo a adaptação das mesmas ao tradicional português, na tentativa de captar cada vez mais o cliente estrangeiro, que só agora começa a conhecer a gastronomia de Portugal e cativar aqueles que sempre conheceram a nossa cozinha, mas tentam redescobri-la de uma forma mais moderna.

Os alunos recebem formação no que diz respeito à realização de menus particulares, como por exemplo menus de degustação com pratos regionais, menus vínicos com vinhos e produtos da região, cozinha de criação, fusão e molecular, usando ingredientes tradicionais, mas usando novas técnicas de confeção.

No sentido de internacionalização, os alunos são ensinados também a confeccionar pratos tradicionais de outros países, nomeadamente Brasil, França, Espanha, Alemanha, Itália e vários países asiáticos.

No decorrer dos vários anos de formação são lecionadas aos formandos várias técnicas associadas ao serviço de banquetes e buffet.

Qualquer formação nestas áreas precisa obrigatoriamente de passar pelo apurar de técnicas, especialmente no que diz respeito à forma como se apresentam e servem os pratos.

Relativamente ao serviço de banquetes, a informação passa pela distinção dos vários tipos: com ou sem buffet ou mistos. Em termos de tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios, a formação terá de passar pelo ensinar do tipo de iguarias servidas, como por exemplo entradas e sobremesas bem como do tipo de equipamento utilizado. É de extrema importância a formação no que diz respeito à decoração de mesas, da sala e à apresentação dos pratos, pois esta é sem dúvida uma das características que distingue este tipo de serviço. Há que formar os alunos relativamente aos diferentes métodos de servir à mesa, transporte de bandejas pesadas e normas protocolares. Dá-se relevância também à forma como se organiza o trabalho quer individualmente quer em equipa.

Este tipo de formação requer que lhe sejam dedicadas várias aulas práticas, pois só desta forma é que os alunos poderão aprender várias técnicas inclusivamente as que dizem respeito aos diversos processos de confeção, técnicas de corte e apresentação de mariscos, peixes, carnes, frutas e doces.

Relativamente à formação em buffet, esta terá de passar pelo ensino dos vários tipos de buffet (sentado ou de pé), pequenos-almoços, buffet para banquetes ou beberetes. Esta formação varia também consoante o local onde o serviço é realizado pois um buffet ao ar livre requer técnicas diferentes de um buffet servido em sala.

Tal como para os banquetes também na formação de buffet se considera importante o passar de conhecimentos sobre os pratos, as técnicas de confeção, a apresentação e decoração dos mesmos, (seja em espelho como peças montadas ou em doses individuais), a organização das salas no que diz respeito a coisas como (distribuição de alimento, loiças, talheres, entre outros).

Envolve também formação no corte dos alimentos e no que diz respeito ao serviço de vinhos e outras bebidas.

Por fim, este tipo de formação profissional na área dos Banquetes e Buffet tem de ter em conta, o ensinar das regras protocolares de serviços especiais como Porto de Honra e precedências e prioridades inerentes a este tipo de serviços.

3.5.3. Sistemas de Gestão da Qualidade

A missão do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. centra-se essencialmente no apoio a empresas e instituições de carácter social nos diferentes domínios em que operam, colmatando as suas necessidades no recurso a fundos estruturais que possam subvencionar a sua atividade, facilitando o desenvolvimento económico da entidade, promovendo, assim, o desenvolvimento socioeconómico da região onde a entidade se insere.

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. desenvolve a sua atividade tendo como objetivo proporcionar aos seus clientes a melhor qualidade na prestação dos seus serviços. Neste sentido, a empresa definiu a seguinte política de qualidade para o sector da Formação Profissional:

- Distinguir-se com sustentabilidade, gerando a confiança dos clientes nos seus serviços, pelo seu rigor e profissionalismo;
- Assegurar que todos os seus colaboradores se encontram informados e motivados, de forma a garantir o cumprimento do sistema de gestão de qualidade, de acordo com a norma NP ISO 9001:2008, tendo como objetivo a melhoria contínua dos serviços que presta;
- Promover o desenvolvimento contínuo dos colaboradores proporcionando-lhes a necessária formação, meios e responsabilidades, para executarem as suas funções de acordo com o padrão de qualidade definido;
- Estar atenta às exigências do mercado, no que respeita às necessidades dos seus clientes.

Conscientes da vital importância do sistema de gestão da qualidade enquanto estrutura da nossa organização, pilar da melhoria contínua do nosso desempenho e do nível de satisfação dos clientes, a direção-geral do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. estabelece os seguintes objetivos estratégicos, para o setor da formação profissional:

- Procurar a satisfação plena dos clientes e utilizadores dos nossos produtos e serviços;
- Procurar a satisfação dos nossos colaboradores, sócios, fornecedores e parceiros;
- Apostar constantemente em novos produtos do mercado;
- Aumentar o número de ações de formação;
- Melhorar as condições de trabalho e infraestruturas;

- Possibilitar a formação contínua dos colaboradores;
- Aumentar a produtividade e o nível de desempenho dos processos de trabalho.

3.6. Gestão Estratégica e respetivo suporte documental

Antes de se iniciar qualquer plano de formação é necessário conhecer a população a quem se dirige, de maneira a adequar os objetivos de formação às necessidades, desejos e aspirações das pessoas e poder ser considerado útil e apreendido mais facilmente.

Tendo em atenção o diagnóstico prospetivo da região Norte, elaborado pela CCRN, em Junho de 1998, que refere que a qualificação dos recursos humanos é uma das grandes prioridades do desenvolvimento económico e social da região, e que é necessário promover a qualificação das pessoas residentes quer através do alargamento e diversificação da oferta do ensino profissional e tecnológico, quer do reforço dos programas de apoio à inserção de jovens no mercado de trabalho e das intervenções vocacionadas para a qualificação da população ativa . A formação profissional do Aventura é orientada privilegiando os seguintes três segmentos diferenciados:

- Ativos – Indivíduos que estão inseridos na vida ativa através do desenvolvimento de uma atividade profissional, e que se encontrem em situação de aperfeiçoamento, em processo de qualificação ou em risco de desemprego.
- Jovens à procura do 1º emprego – Jovens que pretendem a integração no mercado de trabalho.
- Desempregados de curta e longa duração – Indivíduos que já desenvolveram uma atividade profissional, mas que se encontram numa situação de inatividade.
- Populações socialmente carenciadas e/ou vítimas – indivíduos pertencentes a nichos populacionais com fortes carências sociais ou vítimas de agressão ou de outras violências

Todas as atividades de formação prestadas pela Escola dirigem-se a ambos os sexos. Relativamente ao escalão etário, dirige a sua atividade para idades não especificadas, e relativamente ao nível de qualificação pretende abranger todos os níveis (1,2,3,4).

3.6.1. Projeto Educativo

O projeto educativo é um instrumento aglutinador e orientador da ação educativa que esclarece as finalidades e funções do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., inventaria os problemas e os modos possíveis da sua resolução, pensa os recursos disponíveis e aqueles que podem ser mobilizados. Resultante de uma dinâmica participativa e integrativa, o projeto educativo pensa a educação enquanto processo nacional e local e procura mobilizar todos os elementos da comunidade educativa, assumindo-se como rosto visível da especificidade e autonomia da organização escolar (Despacho nº 112/ME/93 de 23-6).

O Projeto Educativo do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. é um instrumento dinâmico e dinamizador de uma ação concertada e multimodal em torno do aluno, materializando-se nas dimensões reflexiva, inovadora, humana, axiológica e pedagógica.

Assim, com o projeto do Restaurante-Escola pretende-se orientar a ação para a formação integral de um ser humano dotado de múltiplas inteligências e inserido numa sociedade cada vez mais complexa, multicultural, tecnologicamente avançada, ajudando-o a traçar um percurso académico, profissional e de vida, pautado pela autonomia, empreendedorismo, criatividade e reflexividade, em articulação com o desenvolvimento da sua consciência humana, respeitando-se a si e ao Outro.

É um Projeto Educativo de pessoas comprometidas para Pessoas com rosto, com nome, com a identidade do Restaurante Escola Aventuras no Prato, Lda.

3.6.2. Regulamento Interno

A verdadeira cidadania não se aprende, não se teoriza, mas vive-se, experimenta-se e concretiza-se no quotidiano das Instituições e da sociedade.

Assim, o Regulamento Interno do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. é um documento de compromisso, que regulamenta e define as regras e as normas de funcionamento da Instituição, dos seus órgãos, estruturas e serviços, bem como, os direitos e deveres de todos os membros que compõem a comunidade educativa.

Aprender com qualidade, num ambiente educativo promotor de aprendizagens significativas e significantes, pressupõe que todos participem e aceitem normas sadias de convivência, de partilha, de respeito e de crescimento conjunto.

3.6.3. Plano Anual de Atividades

O Plano Anual de Atividades do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. é o documento de planeamento, de gestão e de orientação do trabalho a realizar pela comunidade escolar, definindo os objetivos, identificando as responsabilidades pela dinamização, organização e acompanhamento das atividades. O presente documento constitui-se como um instrumento de exercício da autonomia do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. refletindo a sua missão e, tem como documentos de enquadramento, o Projeto Educativo, o Regulamento Interno e o Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.

Mais do que um documento burocrático, o Plano Anual Atividade visa estimular e desenvolver os alunos, envolvendo-os em atividades promotoras da construção de um conhecimento enriquecedor e plural que extravasa o contexto da sala de aula e se prolonga na sua própria formação enquanto homens e mulheres de futuro.

3.6.4. Avaliação da Satisfação (corpo docente, não docente, alunos)

A presente secção destina-se a analisar os resultados dos inquéritos realizados aos formandos e formadores do projeto Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.

Relativamente aos Formadores, foram obtidas 20 respostas num universo de 35 formadores ligados ao Curso de Restauração, Pastelaria e Bar, o que representa 57, 1% da população amostral.

Da amostra inquirida (Gráfico 1), 55% das respostas foram dadas por elementos do género feminino e 45% por elementos do género masculino.

Género:
20 respostas

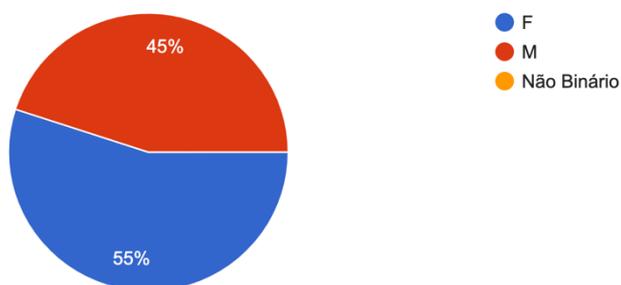


Gráfico 1: Professor/a, Formador/a; Género

Relativamente às qualificações académicas (Gráfico 2), a maioria (60%) apresenta um grau de escolaridade correspondente à licenciatura.

Habilitações académicas:
20 respostas

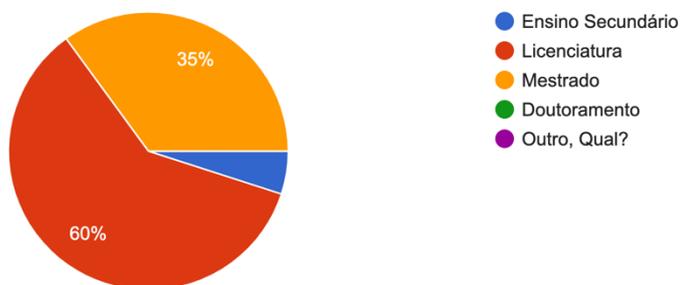


Gráfico 2: Professor/a, Formador/a; Habilitações académicas

No que diz respeito ao grau de satisfação relativamente ao cumprimento dos objetivos (Gráfico 3), a maioria respondeu estar satisfeito relativamente a todos os parâmetros propostos, nomeadamente quanto à qualidade de equipamento ou dimensão das turmas.

3. Como avalia as condições da formação relativamente aos seguintes aspectos e quanto à adequação ao cumprimento dos objetivos:



Gráfico 3: Professor/a, Formador/a; Avaliação das condições da formação

Relativamente á satisfação dos alunos com a preparação e resultados obtidos nas aulas (Gráfico 4) os resultados mostra-nos que estão maioritariamente satisfeitos.

4. Classifique a sua satisfação com a preparação e resultados obtidos nas aulas.

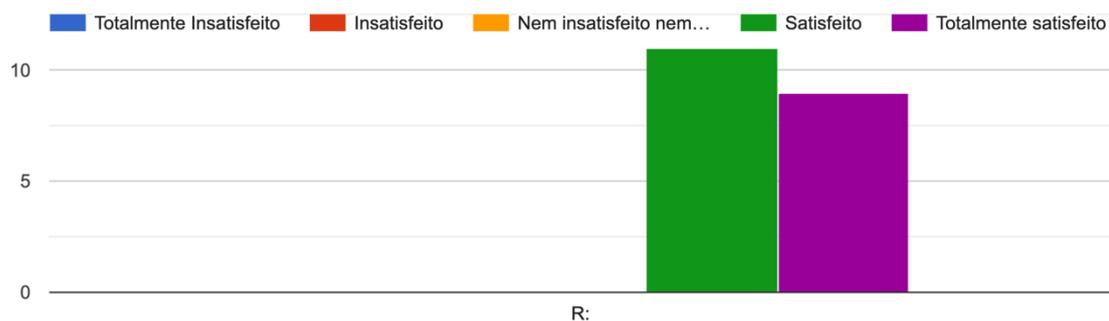


Gráfico 4: Professor/a, formador/a

Quanto à coordenação técnico-pedagógica (Gráfico 5), esta obteve uma avaliação de grau 5 (completamente satisfeito) por parte da maioria dos inquiridos.

Classifique de 1 (Não, nada) a 5 (Sim, completamente)

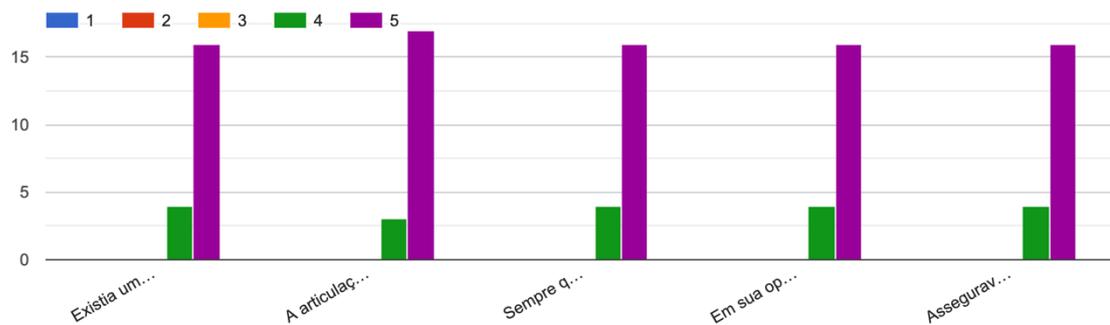


Gráfico 5: Professor/a, Formador/a; Coordenação Pedagógica

O grau de satisfação no que diz respeito aos conteúdos e métodos (Gráfico 6) correspondeu ao nível 4 (satisfeito),

A - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS E MÉTODOS

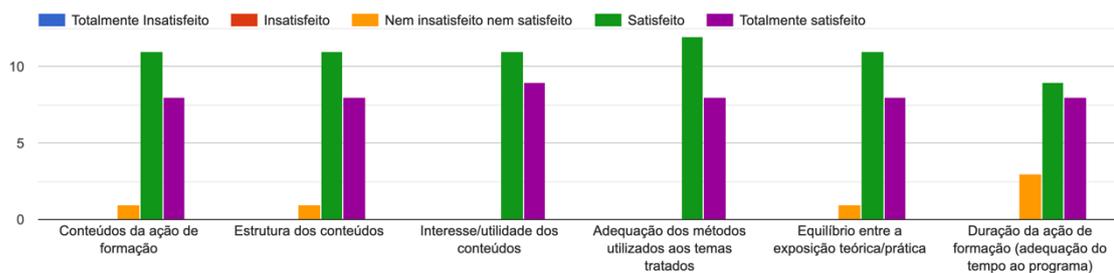


Gráfico 6: Professor/a, Formador/a; Avaliação dos conteúdos e métodos

Relativamente aos resultados do que dizem respeito à avaliação das instalações, (Gráfico 7) a maioria mostrou-se satisfeita com as mesmas.

As instalações reúnem as condições adequadas ao cumprimento dos objectivos pedagógicos? Classifique:

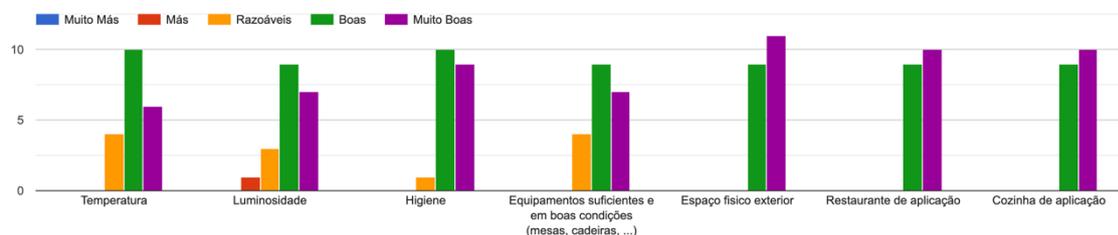


Gráfico 7: Professor/a, Formador/a; Avaliação das instalações

Relativamente aos meios humanos e ao acompanhem-to dos formandos durante o percurso de formação (Gráfico 8), estes foram avaliados como totalmente satisfatórios.

Como Professor/formador, como avalia, em geral, a qualidade da entidade formadora em causa?

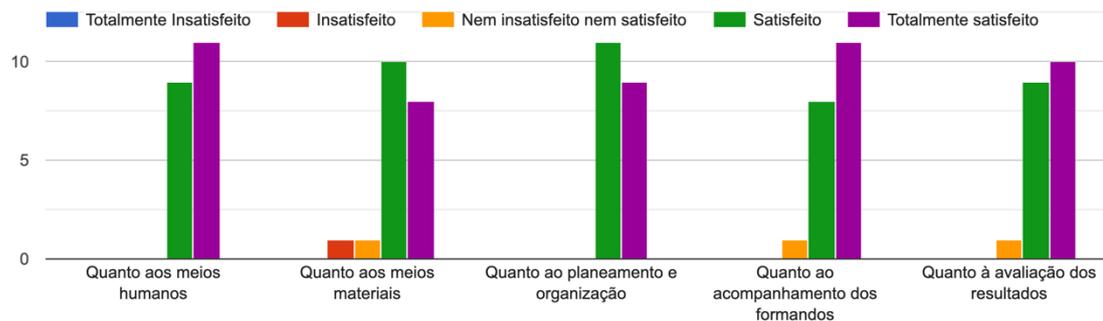


Gráfico 8: Professor/a, Formador/a; Avaliação da entidade formadora

Ao serem questionados sobre a eficácia da formação (Gráfico 9), foram obtidas apenas 13 respostas correspondentes ao número de formadores que responderam a esta questão em particular, que avaliaram o curso com nível 5, tendo na sua maioria avaliado os meios e a organização como totalmente satisfatória, com exceção das instalações que foram avaliadas como satisfatórias.

AVALIAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO E MEIOS

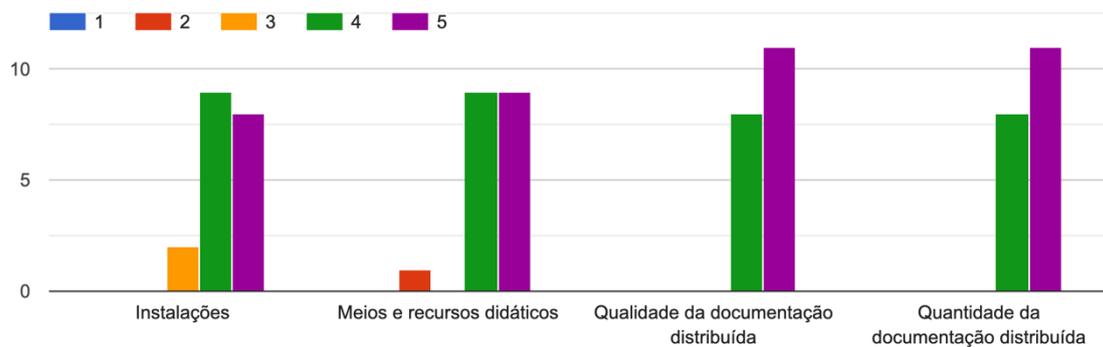


Gráfico 9: Professor/a, Formador/a; Avaliação da organização e meios

A Coordenação Pedagógica (Gráfico 10) obteve o grau de totalmente satisfeito no que diz respeito a todos os parâmetros referidos no inquérito.

AVALIAÇÃO DA COORDENAÇÃO

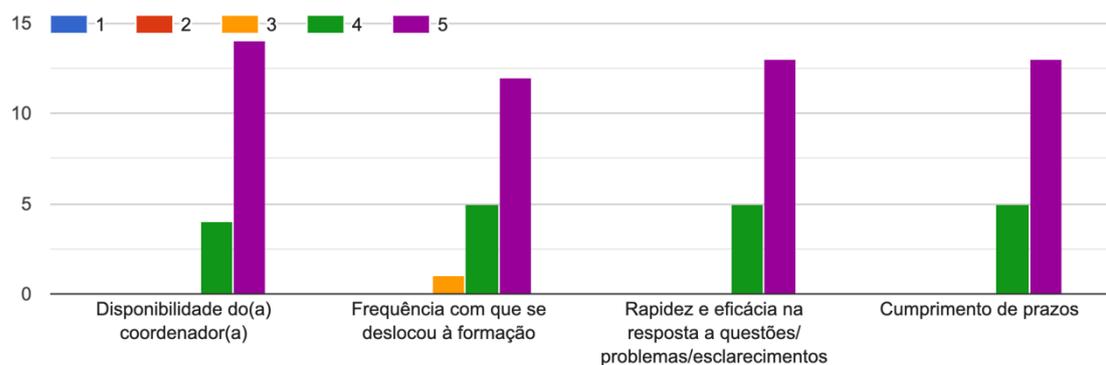


Gráfico 10: Professor/a, Formador/a; Avaliação da coordenação

De uma forma geral, o curso foi avaliado pelos formadores de forma satisfatória ou totalmente satisfatória (Gráfico 11).

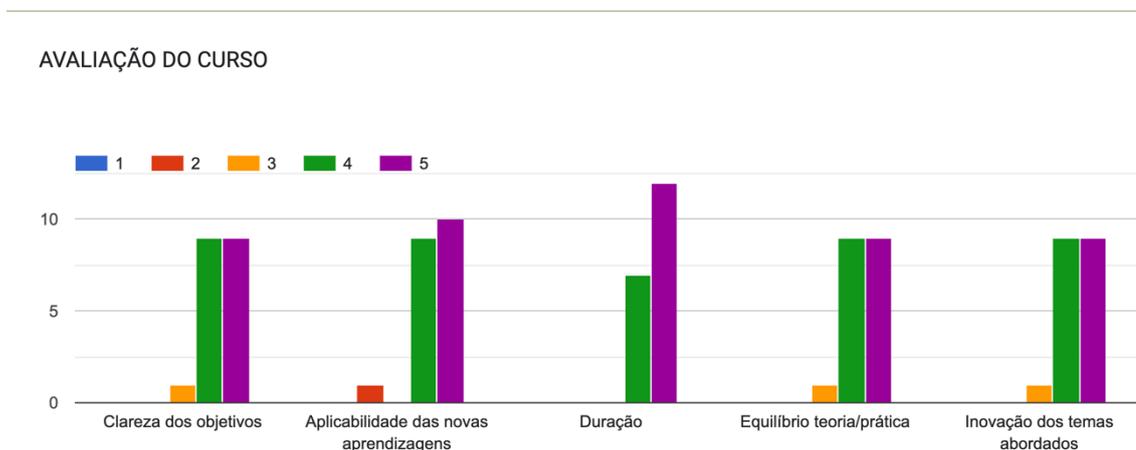


Gráfico 11: Professor/a, Formador/a; Avaliação do curso

Foi, no entanto, sugerida a necessidade de incrementar a dinâmica nos processos, por forma a facilitar o desenvolvimento das ações formativas (Gráfico 12).

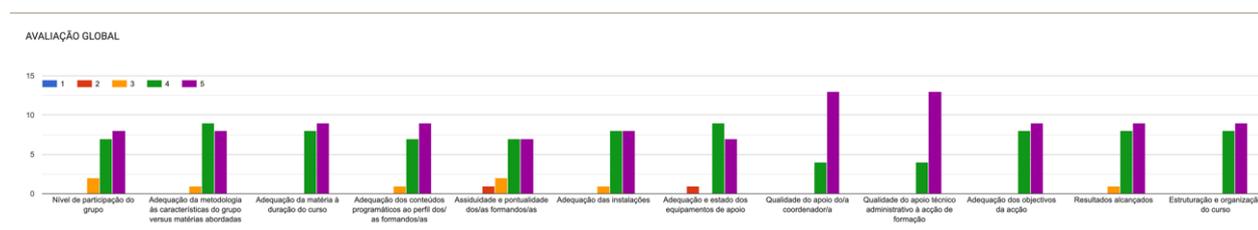


Gráfico 12: Professor/a, Formador/a; Avaliação Global

Analisando as respostas dos formandos, foram obtidas 105 respostas num universo de 120 alunos, o que representa uma percentagem de 87% do total de alunos do curso. Quando se procedeu à análise das respostas, e muito devido a dificuldades de entender corretamente a língua, já que a maioria dos questionados era Santomense, percebeu-se que alguns dos formandos haviam entendido que a pergunta referente à data de nascimento, dizia respeito à data de término do curso, pelo que se considerou irrelevante este parâmetro, já que apenas conduziria a erro. A maioria das respostas (64,8%) foi dada por alunos do género masculino e apenas 35,2% do género feminino (Gráfico 13).

Género:
105 respostas

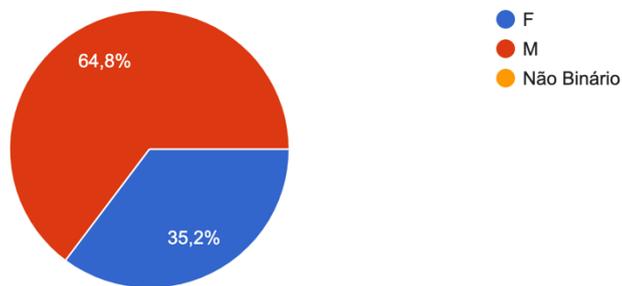


Gráfico 13: Aluno/a; Género

A maioria dos inquiridos apresenta uma escolaridade (Gráfico 14) equivalente ao ensino básico (53,3%) e ensino secundário (41,9%).

Habilitações académicas:
105 respostas

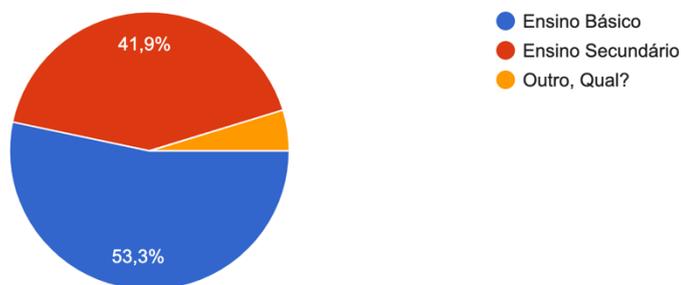


Gráfico 14: Aluno/a; Habilitações académicas

Percebeu-se que a maioria dos formandos tomou conhecimento do curso através de amigos ou familiares, (Gráfico 15).

Como tomou conhecimento da escola?

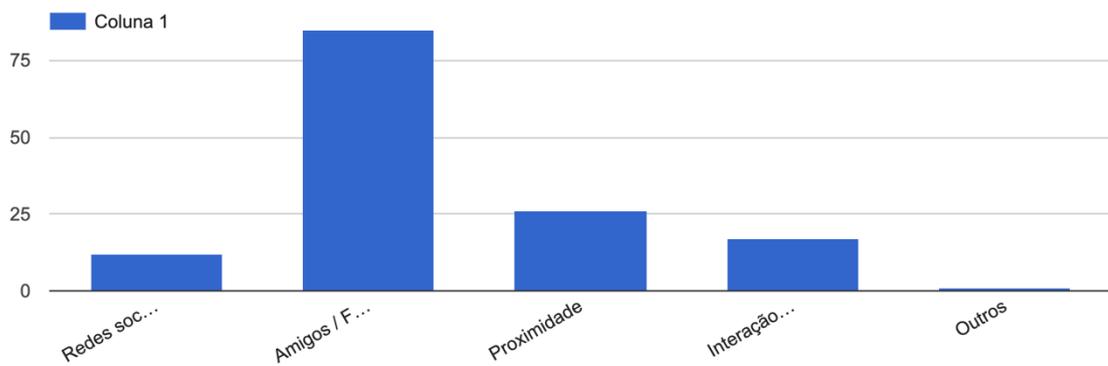


Gráfico 15: Como tomou conhecimento da escola.

O (Gráfico 16) apresenta o grau de satisfação dos formandos relativamente a cada competência, estando na sua maioria satisfeitos relativamente às competências adquiridas no curso.

3. Indique o grau de satisfação relativamente a cada competência que o curso o ajuda.

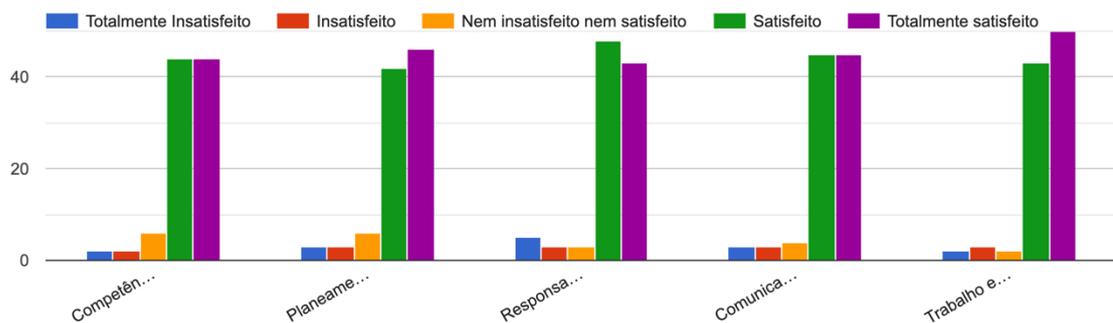


Gráfico 16: Aluno/a; Grau de satisfação relativamente a cada competência do curso

Na sua maioria, reconhecem como muito satisfatória a preparação que obtêm para o mercado de trabalho (Gráfico 17).

4. Classifique a sua satisfação com a preparação que o curso lhe dá para o mercado de trabalho.

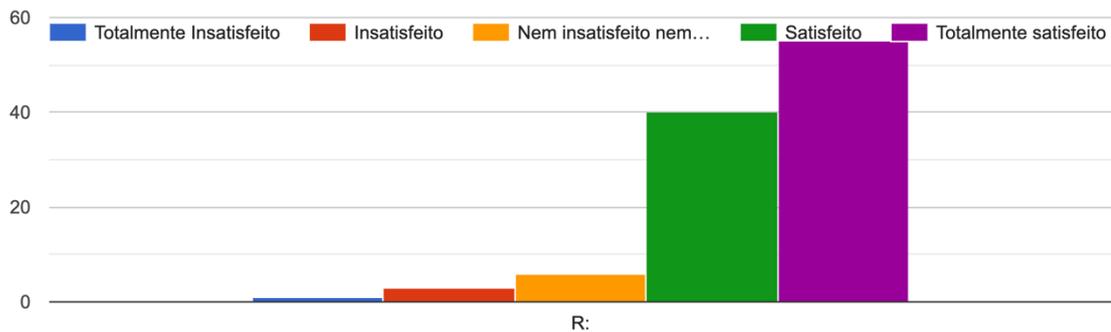


Gráfico 17: Aluno/a; Satisfação com a preparação que o curso lhe dá para o mercado

Foram registadas várias sugestões de melhoria do curso, como por exemplo redução da carga horária ou aumento do equipamento como se pode ver no (Gráfico 18).

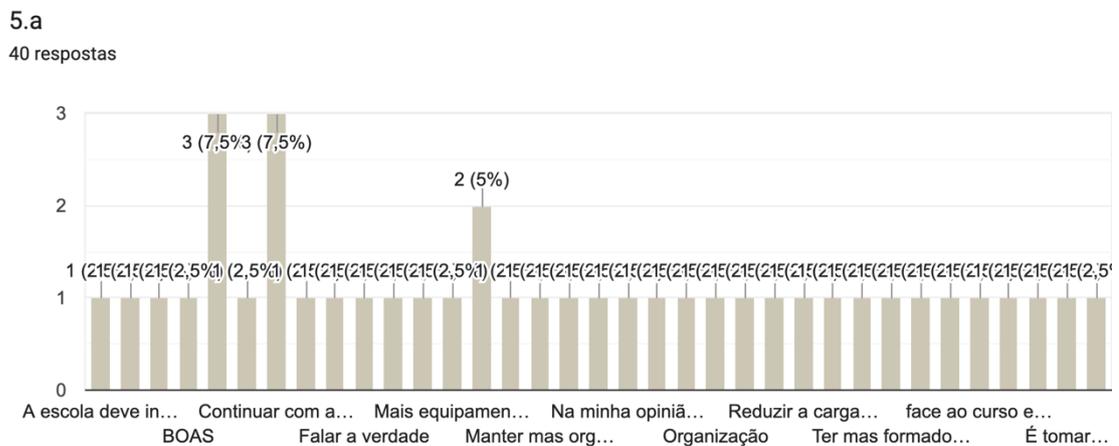


Gráfico 18: Aluno/a; Sugestões poderá dar, para a escola melhorar o curso que frequentou

Há que enfatizar a importância que os formandos mencionam relativamente à necessidade de melhoria do curso quanto à preparação psicológica para o mercado de trabalho, por se considerarem pouco preparadas para o serviço de restauração já que o projeto dá mais ênfase aos eventos. Quanto a este assunto, deve-se mencionar que o projeto Aventuras no Prato dá primazia ao serviço de eventos por

Ihe ser difícil conciliar a restauração com o espaço que o projeto possui atualmente. Outra das referências mencionadas pelos alunos diz respeito à necessidade de aumento do número das aulas práticas relativamente às teóricas.

Quando questionados sobre os conteúdos programáticos e métodos (Gráfico 19), a maioria mostra-se totalmente satisfeito com todos os pontos referentes a esta questão.

A - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS E MÉTODOS

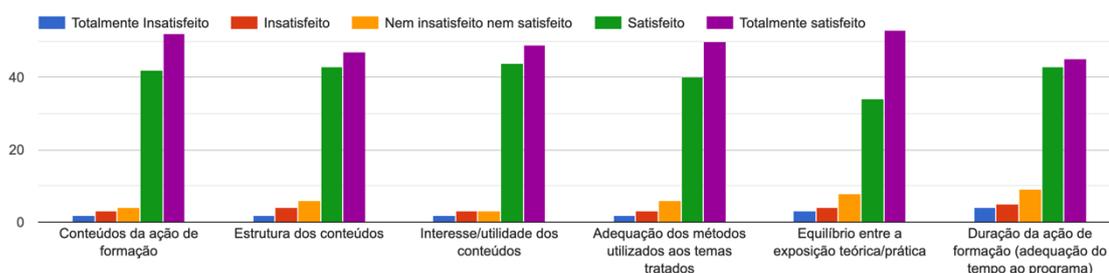


Gráfico 19: Aluno/a; Avaliação de conteúdos programáticos e métodos

Já quando inquiridos sobre a eficácia da formação (Gráfico 20), obtiveram-se 100 respostas, correspondentes aos inquiridos que responderam a esta questão. na sua maioria por parte dos alunos do secundário (97%), tendo o curso,

AVALIAÇÃO DO CURSO

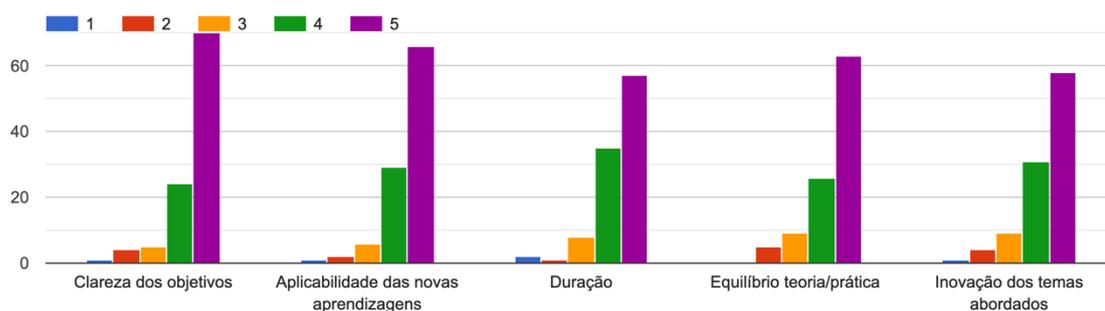


Gráfico 20: Aluno/a; Avaliação do curso

Quanto aos inquiridos sobre a avaliação da organização e meios tais como instalações, quantidade e qualidade da documentação distribuída esta foi muito boa, havendo algumas sugestões de melhoria (Gráfico 21).

AVALIAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO E MEIOS

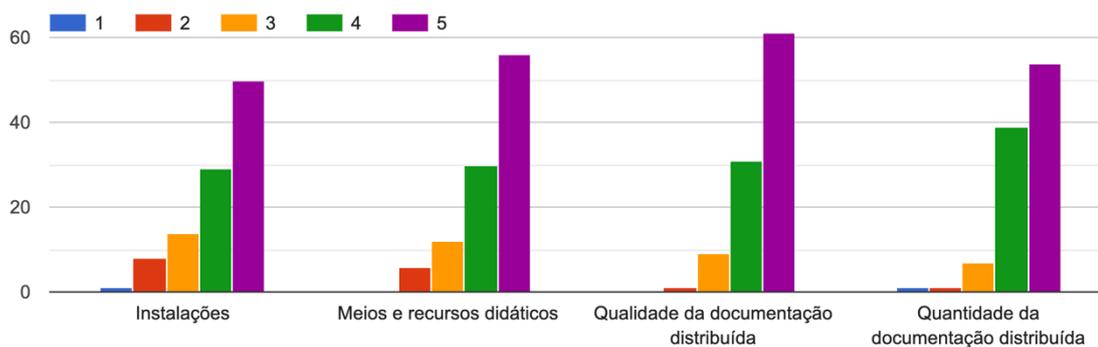


Gráfico 21: Aluno/a; Avaliação da organização e meios

No que diz respeito à avaliação da coordenação esta foi muito boa quer na disponibilidade, rapidez na resposta a questões e esclarecimentos e cumprimento de prazos. (Gráfico 22).

AVALIAÇÃO DA COORDENAÇÃO

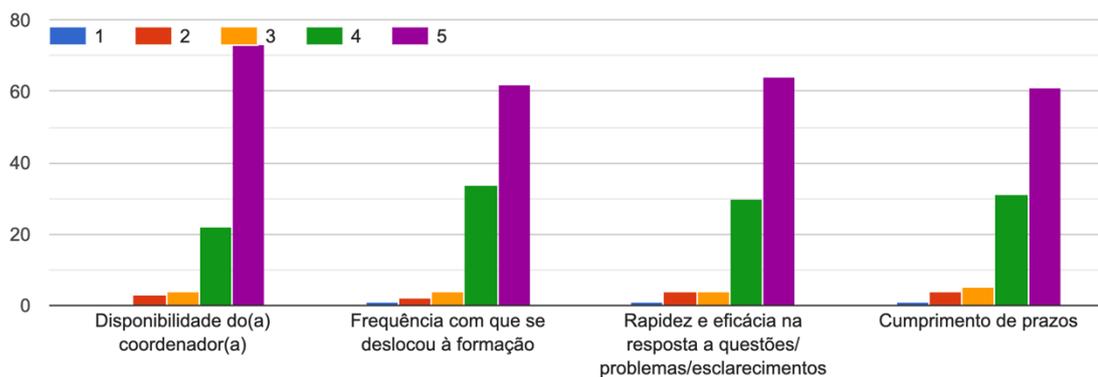


Gráfico 22: Aluno/a; Avaliação da coordenação

Os formadores foram avaliados como totalmente satisfatórios (Gráfico 23).

AVALIAÇÃO DOS(AS) FORMADORES(AS)

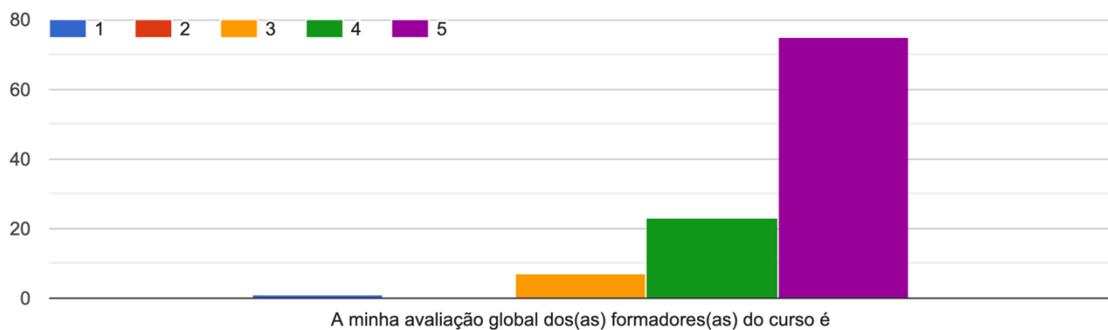


Gráfico 23: Aluno/a; Avaliação dos formadores/as

No geral, a maioria indica que os objetivos iniciais bem como as expectativas, foram atingidas de forma satisfatória (Gráfico 24).

EXPECTATIVAS/OBJETIVOS

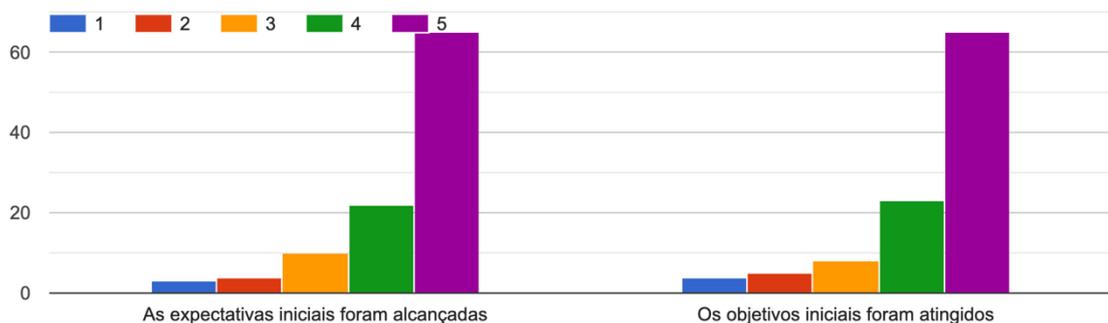


Gráfico 24: Aluno/a; Expectativas e Objetivos

Sendo assim e por último, a avaliação global do curso (Gráfico 25) foi muito boa, havendo apenas algumas sugestões para melhoria como por exemplo aumento da motivação, melhoramento das infraestruturas ou maior flexibilidade e maior empenho no que diz respeito à organização e celeridade dos processos de acesso à formação.

AVALIAÇÃO GLOBAL

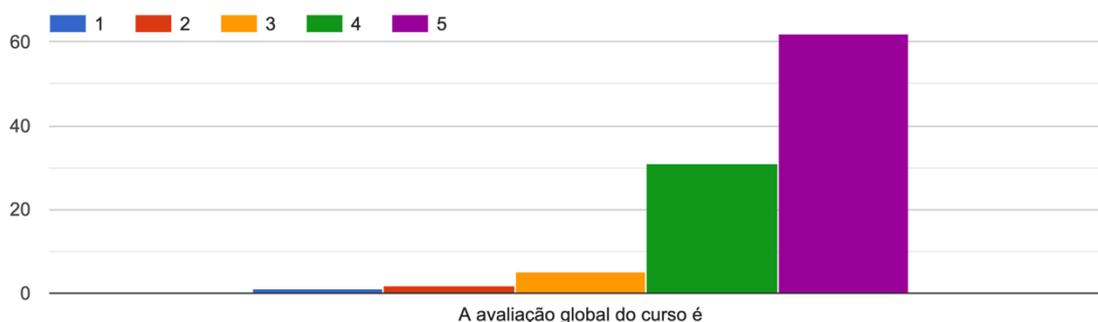


Gráfico 25: Aluno/a; Avaliação global

Esta sugestão surge também entre as efetuadas pelos formadores quando questionados sobre possíveis medidas a incrementar para melhorar a qualidade do curso ministrado. Há que referir quanto a este ponto, que muitas vezes a demora e as complicações relativamente aos processos de acesso, nada têm a ver com a organização da entidade formadora, mas sim com a burocracia estatal exigida nestes processos.

Tanto Formadores como Formandos dão classificação máxima à coordenação e ao curso em geral, sendo em ambos referida a necessidade de dar prioridade às aulas práticas relativamente às teóricas, sendo quanto a este ponto, importante referir a dificuldade existente relativamente às responsabilidades de espaços para a formação prática ou à obrigatoriedade de cumprir a carga horária de cada componente, conforme o exigido pelas entidades reguladoras relativamente ao curso analisado.

Pela análise dos resultados obtidos, pode concluir-se que de uma forma geral, o curso corresponde ao esperado havendo, no entanto, alguns pontos a melhorar, como por exemplo no que diz respeito à componente prática e aquisição de conhecimentos importantes para a inserção no mercado de trabalho. Percebeu-se também a necessidade de incrementar as formas de divulgar o curso entre a população alvo, investindo por exemplo nas estratégias de marketing uma vez que estas são sem dúvida, a melhor ferramenta para aumentar o número de interessados relativamente às atividades realizadas pelo Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda..

Capítulo IV – Estágio no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.

Apresentação

No decorrer da elaboração do trabalho que aqui se apresenta, entendeu-se adotar a designação de formação profissional, uma vez que esta tem um sentido mais lato, quer no que diz respeito à compreensão do conceito quer nos itens que lhe dizem respeito.

Sempre que se propõe algo na área da formação há que necessariamente configurar a mesma, tendo em conta os objetivos da mobilidade, empregabilidade e competitividade. Contudo, o ponto de partida para a construção de qualquer matriz curricular, nunca poderá ignorar a tradição do modelo de organização. O ajuste dos planos curriculares às necessidades do mercado de trabalho é muitas vezes difícil, obrigando a redesenhar espaços, configurar quadros de docentes, restabelecer relações de força e reforçar ainda mais o parcelamento e a destruturação dos saberes. Este facto torna cada vez mais difícil o ajuste, obrigando a um esforço extra quer por parte das instituições de ensino, quer por parte dos docentes.

Esta situação levou a que se propusesse um modelo centrado no aluno, capaz de estimular a iniciativa, a autonomia, o espírito de cooperação e o sentido da descoberta em contraposição ao modelo habitual centrado no formador.

Isto fez com que se quebrasse a delimitação da sala de aula enquanto espaço privilegiado de aprendizagem, e se reconhecesse a multiplicidade de fontes de conhecimento, convidando o aluno a participar de forma mais ativa na aprendizagem e rentabilizando o esforço despendido.

A entrada no mercado de trabalho requer sempre uma formação mais especializada, difícil de concretizar pois obriga a uma maior disponibilidade financeira quer por parte das entidades formadoras quer por parte dos formandos.

Acima de tudo deve garantir-se a possibilidade dos alunos poderem reformular, a qualquer altura os seus percursos académicos, sem que seja posto em causa o aproveitamento até então realizado.

Assim, a formação profissional deverá privilegiar a aprendizagem de metodologias, estimular a iniciativa, e o sentido da descoberta com vista a uma maior participação do aluno na construção das suas aprendizagens para a produção profissional.

A formação deverá garantir o conhecimento dos materiais e tecnologias, conhecimentos e domínio dos princípios teóricos e históricos, conhecimento e compreensão da ética da formação, conhecimentos relacionados com as tecnologias de apoio à prática profissional, conhecimentos no domínio das tecnologias de informação e comunicação e capacidades de trabalho num conjunto processos criativos alargados em equipas multidisciplinares. Deve abranger também a capacidade de planear, realizar e produzir trabalho, capacidade de investigação e pesquisa autónoma por forma a poder evoluir constantemente na profissão, capacidade empreendedora e capacidade de comunicação, tanto verbal como visual.

4.1. Período do estágio

O período de estágio realizou-se entre os dias 26 de setembro de 2022 e o dia 26 de março de 2023 no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. Esta instituição é especializada em formação profissional e organização de eventos.

Todo o trabalho desenvolvido durante este período decorreu no departamento de Hotelaria e Restauração, onde o estagiário desempenhou funções como coordenador pedagógico e formador.

A escolha do tema do Relatório deveu-se ao facto de, na última década, se ter assistido no nosso país, uma evolução muito grande na gastronomia e nas diversas ofertas formativas em hotelaria e restauração.

4.2. Plano de estágio

Este plano de estágio tem como objetivo proporcionar a oportunidade de adquirir conhecimentos e práticas que permita ao estagiário desenvolver habilidades e competências profissionais. O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. oferece a possibilidade de trabalhar com equipamentos de última geração, aprender todas as etapas do processo da formação profissional e organização de eventos.

Assim, o estágio proporcionará a quem o frequenta uma experiência prática relevante, desenvolvendo conhecimentos técnicos e habilidades profissionais, que serão fundamentais para o desenvolvimento de uma carreira na área gastronómica.

O programa de estágio que me foi atribuído abrange as áreas de gestão da formação profissional, operações dos eventos e ministrar formação permitindo adquirir conhecimentos e realizar práticas ligadas à gestão dos vários sectores de atividade do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.

O estagiário deverá receber formação interna a qual deverá realizar tarefas práticas em termos de: Organização da Formação, Divulgação da agenda de formação, Gestão das Inscrições, Construção e organização dos dossiers Técnico-Pedagógicos, Diagnóstico de necessidades de formação, Realização de Cronogramas, Realização de Planificações, Reuniões de Conselho de Turma, Orientação de Estágios.

Pretende-se, também, que o estagiário consolide conhecimentos e realize atividades práticas ligadas às áreas de F&B (banquetes, coffee-breaks, serviço de restaurante, serviço de cozinha, organização e planeamento), assim como à área de organização e gestão de eventos.

O estagiário deverá receber formação interna após a qual vai realizar tarefas práticas em termos do planeamento, gestão de stocks; atividades administrativas, de organização, de planeamento e gestão da área de F&B (Requisições, Receção das Mercadorias, Armazenamento, Lançamento de Faturas e Inventário), organização e gestão de eventos.

4.2.1. Atividades de formação profissional

Nesta subsecção serão descritas as atividades desenvolvidas no âmbito desse projeto. Estas e em particular as desenvolvidas durante o período de estágio curricular, revelam-se enriquecedoras e importantes para um futuro coordenador de formação profissional, pois permitem ter o contacto com as várias fases do ciclo do processo formativo.

No que diz respeito ao desenvolvimento das atividades desempenhadas no âmbito da coordenação geral e na coordenação pedagógica de formação, estas incidiram em três fases muito importantes: a primeira, disse respeito ao diagnóstico, planeamento e organização da formação; a segunda, disse respeito à promoção e ao acompanhamento e por fim, na terceira fase, procedeu-se à avaliação. Durante todo este processo foi possível ainda produzir planos de diagnóstico de necessidades de formação, prestando ainda apoio à coordenação, nomeadamente na seleção de formandos, recrutamento de formadores, criação de cronogramas e definição de cronogramas.

Importa ainda referir a avaliação e validação de conteúdos, planos de sessão, materiais e instrumentos de avaliação. Destaca-se ainda a utilização de plataformas internas de formação e de

plataformas externas de formação e certificação. O descritivo detalhado das atividades desenvolvidas é apresentado de seguida.

Organização da Formação

No departamento de formação, foram atribuídas ao estagiário diversas funções referentes à organização e à gestão da formação. É de referir que, acompanhei e intervim em todas as tarefas descritas, muitas das vezes de forma autónoma.

A função primordial deste estágio foi lecionar formação profissional nos cursos de Técnico de Cozinha-Pastelaria e Curso Técnico de Restaurante-Bar. Importa referir que toda a formação lecionada, foi alvo de supervisão pela orientadora de estágio, Aurora Santos, para que a mesma tivesse um conhecimento verídico sobre a prestação e qualidade da formação lecionada pelo estagiário.

Os conteúdos programáticos que são ensinados nos cursos profissionais do ensino secundário, estão ao abrigo da Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I.P. (ANQEP, I.P.) e do Ministério da Educação que disponibiliza os referenciais de formação que devem ser cumpridos pelos respetivos docentes, contendo os mesmos uma duração de referência expressa em horas que varia conforme o âmbito dos conteúdos programáticos de cada módulo.

Estes referenciais indicam, ainda, a bibliografia e outros recursos, tais como revistas e websites. No entanto, o docente tem legitimidade para complementar a formação com outros materiais didáticos e pedagógicos que considere importantes para fomentar a aprendizagem dos alunos.

De notar que sob o ponto de vista ético e profissional, todos os objetivos de aprendizagem propostos pelos ditos referenciais de formação foram atingidos de forma integral possibilitando assim, dotar os alunos de conhecimentos e ferramentas técnicas nos diversos domínios que constavam dos módulos.

Divulgação da agenda de formação

Durante o período de estágio, realizaram-se no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. diversas formações, cursos para ativos, eventos sociais e particulares do serviço de restauração e uma das funções que me propuseram foi a sua organização e divulgação. Importa salientar que, a nível interno, o meio de difusão de informação e comunicação mais relevante é a televisão da escola e a internet, que é partilhada por todos os colaboradores da escola. A nível externo, os meios de difusão de informação e

comunicação presentes, encontram-se online através do grupo da escola no Facebook e também através das notas de imprensa locais.

A divulgação ocorria em todos os canais de informação e comunicação existentes e era realizada após decisão das formações e eventos mensais. A atualização dos diversos canais de divulgação foi uma das tarefas realizadas ao longo do período de estágio. Mais especificamente, destaca-se a construção de imagens e/ou montagens alusivas aos temas, que eram partilhadas no grupo do Facebook, impondo-se também a referência de algumas indicações como dia, local, horas, preço e link de inscrição.

Gestão das Inscrições

A divulgação nos canais de informação e comunicação era seguida do acompanhamento das inscrições de acordo com as respostas aos formulários no *Google Drive*. A gestão das inscrições era realizada de forma sistemática, cumprindo-se etapas cruciais tanto para o sucesso da formação e eventos, como para garantir uma comunicação adequada com o participante, pelo que o preenchimento da listagem de inscritos era crucial (Documento 1).



Listagem de Inscritos

Ação de formação:

Destinatários:

N.º	Nome dos candidatos	Contacto	Data da inscrição	Habilitações	Situação face ao emprego						Observações	Inscrito em CNO	Seleção
					Não DLD	DLD	1.º Emprego	Doméstico	Reformado	Empregado			
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
8													
9													
10													
11													
12													
13													
14													
15													
16													
17													
18													
19													
20													
21													
22													
23													
24													
25													

Documento 1: Listagem de Inscritos

Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

Em primeiro lugar, impunha-se a verificação do número limite máximo de inscritos, a par do controlo da falta de dados pessoais essenciais à emissão do seguro, que requeria o contacto via mail ou telefone. Posteriormente, é enviado um *email* aos formandos, como forma de confirmação de participação, e neste eram também fornecidas as informações adicionais. No momento de aproximação da data, realizavam-se os contactos telefónicos com vista a garantir a presença dos indivíduos. Isto porque havia que ter em conta as desistências ou falta de adesão, bem como certos imprevistos da responsabilidade da escola e/ou do formador. Neste caso, todos os inscritos eram contactados e informados quanto às alterações definidas.

Construção e organização dos dossiers Técnico-Pedagógicos

Com a concretização de formações, cursos e eventos, a construção e organização dos dossiers técnico-pedagógicos torna-se de extrema importância, pois compreende um conjunto de documentos organizados, resultantes do desenvolvimento de uma ação específica. Neles foi inserido, o programa, o cronograma, as folhas de presença e os sumários entre outros.

No que diz respeito aos Cursos, os documentos a elaborar eram a folha de presença dos participantes onde estão identificados os módulos, a data de realização e assiduidade de cada formando, e dos *chefs* convidados (Documento 2).



Registo de Assiduidade

ACC / UFCD / Módulo: _____ Cód. UFCD: _____

Data: _____ Horário: das _____ às _____

Componente de formação: T PS PCT

Formandos(as)	Presença

Assinatura do(a) Formador(a)

Documento 2: Registo de assiduidade
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

Durante este processo foi, igualmente, importante a construção de outros documentos, como o certificado de participação (Documento 3), um documento comprovativo da presença do formando na ação de formação onde constam dados como nome, contacto e identificação do formando e o programa



Mês.Ano	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	-
??h??m - ??h??m				S	D						S	D						S	D					S	D						-
??h??m - ??h??m				S	D						S	D						S	D					S	D						-
??h??m - ??h??m				S	D						S	D						S	D					S	D						-

OBS.	MÓDULO	FORMADOR	DURAÇÃO (horas)	HORAS		
				mês	transitadas	a transitar
DIAS DE FORMAÇÃO MÊS	Componente Sócio-Cultural	Componente Sócio-Cultural		0	0	0
	AA			0	0	0
	LC			0	0	0
HORAS DE FORMAÇÃO MÊS	LE			0	0	0
	CE			0	0	0
	MV			0	0	0
HORAS MINISTRADAS	TIC			0	0	0
	Componente Científico-Tecnológica	Componente Científico-Tecnológica		0	0	0
	M1			0	0	0
CONTROLO	M2			0	0	0
	M3			0	0	0
	M4			0	0	0
HORAS PARA TERMINUS DO CURSO	M5			0	0	0
	M6			0	0	0
	M7			0	0	0
	M8			0	0	0
	M9			0	0	0
	M10			0	0	0
	M11			0	0	0
	M12			0	0	0
	M13			0	0	0
	M14			0	0	0
	M15			0	0	0
	M16			0	0	0
	M17			0	0	0
	M18			0	0	0
	M19			0	0	0
	M20			0	0	0
	M21			0	0	0
	M22			0	0	0
	M23			0	0	0
	M24			0	0	0
	M25			0	0	0
	Prática em Contexto de Trabalho	Prática em Contexto de Trabalho		0	0	0
	PCT			0	0	0

Documento 4: Cronograma
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

Na ficha de inscrição do Formando (Documento 5) constam dados específicos como nome, morada, nacionalidade, habilitações académicas entre outras.



Ficha de Inscrição
Formandos / as

1. Identificação

Nome

Morada

Localidade Código Postal Idade

Naturalidade Nacionalidade Data de nascimento

Identif. Civil Validade Tipo de documento

Contribuinte Contacto E-mail

2. Habilitações Académicas (concluídas)

< 4.º ano 4.º ano 5.º ano 6.º ano 7.º ano 8.º ano 9.º ano

10.º ano 11.º ano 12.º ano Téc. Prof. Bacharel. Licenc. Mest./Dout.

3. Situação face ao emprego

Empregado/a Desemp. 1º Emp. Desemp. - 1 ano Desemp. + 1 ano Estudante Reformado/a

Caso tenha respondido Empregado/a, indique:

Profissão

Ent. Empregadora

Morada

Documentos (fotocópias) a anexar obrigatoriamente:

Ativos Empregados: Certificado de habilitações, Id. Civil, NIF, recibo vencimento.

Ativos Desempregados: Certificado habilitações, Id. Civil, NIF, declaração desemprego IEFP ou histórico remunerações Seg. Social.

O restaurante-escola Aventuras no Prato garante a estrita confidencialidade no tratamento dos seus dados. Os dados pessoais fornecidos destinam-se apenas e exclusivamente para fins relacionados com a inscrição em cursos de formação profissional. Poderão ser utilizados para o fim abaixo, salvo indicação expressa contrária.

Declaro para os devidos efeitos, que fui devidamente informado(a) sobre o conteúdo da presente ficha de inscrição, assumindo portanto, total responsabilidade por todos os dados referidos.

Declaro para os devidos efeitos, que fui devidamente informado(a) sobre o conteúdo da presente ficha de inscrição, assumindo portanto, total responsabilidade por todos os dados referidos.

Data O(A) candidato(a)

Documento 5: Ficha de Inscrição
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

O Contrato de Formação (Documento 6), consiste num documento onde estão presentes as cláusulas associadas ao serviço de formação prestado bem como informações sobre os direitos e deveres do formando.



(Identificação da Ação)

N.º	Formando(a)	Controle de Presenças / Faltas Formandos(as)												Dias para sub. Alim	Dias para sub. Transp	Horas Pagto	TRANSPORTE	ACOLHIMENTO
		Mês																
1																0	#DIV/0!	0,00
2																0	#DIV/0!	0,00
3																0	#DIV/0!	0,00
4																0	#DIV/0!	0,00
5																0	#DIV/0!	0,00
6																0	#DIV/0!	0,00
7																0	#DIV/0!	0,00
8																0	#DIV/0!	0,00
9																0	#DIV/0!	0,00
10																0	#DIV/0!	0,00
11																0	#DIV/0!	0,00
12																0	#DIV/0!	0,00
13																0	#DIV/0!	0,00
14																0	#DIV/0!	0,00
15																0	#DIV/0!	0,00
16																0	#DIV/0!	0,00
17																0	#DIV/0!	0,00
18																0	#DIV/0!	0,00
19																0	#DIV/0!	0,00
20																0	#DIV/0!	0,00
Total Dias Máximo Formação														0	0	0	#DIV/0!	0,00
Total Horas Máximo Formação		0												0	0	0	#DIV/0!	0,00

F Falta Justificada
F Falta Injustificada

Documento 7: Folha de presenças dos participantes
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

Outras competências desenvolvidas no estágio

Para além do atrás descrito, houve outras competências desenvolvidas durante o estágio, as quais se passam a citar e descrever de seguida:

– **Atualização da Base de Dados de Formadores**

Esta tarefa consistiu em atualizar a base de dados dos currículos recebidos de formadores. Assim, e conforme a análise da informação recebida, eram inseridos os dados pessoais (nome, localidade, data de nascimento, contacto telefónico e de e-mail), bem como habilitações e formação complementar, profissão e experiência profissional (nos anos), experiência como formador, especificando a área prioritária como formador e área secundária colocando por fim a indicação se possui ou não o CCP (Certificado Competências Pedagógicas, antigo CAP).

Existe igualmente uma base de dados com os formadores ativos, ou seja, com aqueles que colaboram ou já colaboraram com o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.

Esta atividade teve uma duração de 5 dias, onde foram inseridos 178 currículos recebidos de potenciais formadores e atualizada a base dos formandos já ativos, fazendo o registo e de cerca de 117 currículos de formadores.



Relatório de Recrutamento e Seleção de Formandos(as)**AÇÃO DE FORMAÇÃO:**

Data de início (prevista): Data de fim prevista:

Destinatários:

Pré-requisitos:

Metodologia de Divulgação:

Metodologia/Critérios de Seleção:

Data de Seleção:

Notas sobre os candidatos:

Listagem dos selecionados: Ver anexo.

Data:

Coordenador da ação: _____

IPQ_020.11

Documento 9: Relatório Seleção de Formandos
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.**– Processo de Seleção de Formadores**

Antes de uma ação de formação iniciar também é realizado um processo de seleção de formadores. Esta seleção é feita com base em oito critérios previamente definidos:

- 1) Habilitações académicas, que consiste em validar se o nível de qualificação se enquadra na área de formação em causa;
- 2) Experiência profissional, ou seja, número de anos de experiência profissional do formador;
- 3) Certificação/atualização pedagógica (CCP + Formação contínua), verificar a detenção do CCP e números de horas de formação contínua;

- 4) Experiência pedagógica, número de horas de experiência pedagógica;
- 5) Experiência nesta tipologia/tema de formação, número de horas de experiência na tipologia ou tema de formação;
- 6) Interesse, motivação e disponibilidade;
- 7) Desempenho e referencias em acores anteriores, tendo em conta a avaliação média global obtida nas mesmas;
- 8) Adequação do perfil de personalidade ao grupo de formandos a quem se irá dirigir.

Neste caso, foram registados cerca de 60 formadores, analisando os currículos e ficha curriculares dos formadores, bem como a documentação entregue pelo próprio (CCP + outros certificados de habilitações ou formações). Alguns destes registos eram referentes a ações a realizadas, cujo processo de seleção de formadores não tinha sido registado.

– **Diagnóstico de necessidades de formação**

A primeira fase do ciclo formativo, como apresentado no enquadramento teórico, é o diagnóstico de necessidades. No Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., esse diagnóstico é feito através de dois

modelos: as fichas de pré-inscrição e o questionário de diagnóstico de necessidades (Documento 10).

Ficha de Seleção Formandos / as
A preencher pelos serviços administrativos

1. Identificação

Nome: _____
Morada: _____
Localidade: _____ Código Postal: _____ Idade: _____
Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____ Data de nascimento: _____
Ident. Civil: _____ Validade: _____ Tipo de documento: _____
Contribuinte: _____ Contacto: _____ E-mail: _____

A preencher pelo entrevistador(a)

2. Condições de acesso

2.1. Averiguação das condições obrigatórias de acesso

Idade	Escolaridade	Situação profissional	Caracterização socio-económica (públicas e/ou privadas)

2.2. Averiguação das condições preferenciais

2.2.1. Anterior frequência de formação profissional
Não Sim Qual/Quais: _____
A quanto tempo: _____

2.2.2. Razões que conduziram à apresentação da candidatura

Oatização de Conhecimentos <input type="checkbox"/>	Atualização de Conhecimentos <input type="checkbox"/>
Complementaridade de Conhecimentos <input type="checkbox"/>	Ascensão na Carreira <input type="checkbox"/>
Aumento Salarial/Vencimento <input type="checkbox"/>	Outro: Qual? _____

2.2.3. Curso área que se candidata _____

2.2.4. Conhecimentos que possui na área a que se candidata

Insuficiente <input type="checkbox"/>	Razoável <input type="checkbox"/>	Bom <input type="checkbox"/>	Muito Bom <input type="checkbox"/>
---------------------------------------	-----------------------------------	------------------------------	------------------------------------

2.2.5. Possui transporte próprio? Sim Não

Ficha de Seleção Formandos / as

2.2.5. Perspetivas de carreira _____

2.2.6. Disponibilidade _____

2.2.7. Aspetos a avaliar

	Excelente	Bom	Razoável	Insuficiente
Interesse				
Facilidade de comunicação				
Sociabilidade				

2.2.8. Observações _____

Parer do entrevistador(a)

Recomendável De interesse Aceitável Discutível Desaconselhado

Data: ____/____/____ Assinatura do(a) entrevistador(a): _____

Decisão

Selecionado(a) Não selecionado(a)

Data: ____/____/____ Assinatura do(a) Decisor(a): _____

Informação ao(a) Candidato(a)

Méio de contacto: Telefone Data de informação: _____ Assinatura do Técnico(a) que efectuou o contacto
Fax
E-mail: ____/____/____

Documento 10: Fichas de pré-inscrição / Questionário de diagnóstico
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

O primeiro está disponível quer na receção da sede, quer na receção das salas, sendo também entregue no final de cada Ação de formação. As fichas de pré-inscrição tem um campo para a identificação do candidato e um segundo campo onde irão constar as ações em aberto, ou seja, que terão início brevemente, de modo que o candidato possa escolher a(s) que tem mais interesse ou gostaria de frequentar.

O segundo modelo de diagnóstico de necessidades é um questionário, também este entregue no final das ações de formação. Este irá servir para fazer um planeamento a medio/longo prazo. Quanto ao questionário, este poderá ser de dois tipos, um de carácter geral, onde constam várias áreas de formação e outro dedicado apenas as áreas relacionadas com o serviço social.

Nesta fase, houve a oportunidade de inserir nas matrizes correspondentes, as escolhas feitas por cada candidato. A fim de facilitar o tratamento dos dados obtidos através dos questionários, foi solicitada a criação de tabelas onde fosse visível o cruzamento de alguns dados. Por exemplo, dentro de cada área de formação, quantas pessoas escolheram determinada UFCD; ou, igualmente, dentro de cada área de formação, quantas pessoas do concelho x escolheram determinada UFCD. Para elaborar estas tabelas foi utilizada uma ferramenta do Excel, (tabela dinâmica), que facilita bastante este tipo de cruzamento de

– Cursos de Aprendizagem

Os Cursos de Aprendizagem são cursos de formação profissional inicial, dirigidos a jovens, com idade inferior a 25 anos e 3ºciclo do Ensino Básico ou equivalente, privilegiando a sua inserção no mercado de trabalho e permitindo o prosseguimento de estudos através do Instituto de Emprego e Formação Profissional (IEFP). Neste momento o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. tem a decorrer nas suas salas de formação, seis cursos de aprendizagem. Nesse âmbito, o estagiário teve oportunidade de aplicar (em sala) os questionários de avaliação intermédia, bem como, posteriormente realizar o tratamento dos dados referentes aos mesmos.

Os cursos de aprendizagem têm a duração de três anos e, no final de cada ano, os formandos realizam um estágio. No sentido de validar o comportamento e atitudes dos formandos, foi solicitado aos formadores o preenchimento de um questionário para que depois, consoante o perfil de cada formando se integrasse o mesmo numa entidade de acolhimento que melhor se adequasse ao seu perfil (Documento 12).



Formação Prática em Contexto de Trabalho
FICHA DA ENTIDADE / FORMANDO

Entidade de Acolhimento	
Diretor(a) da Unidade	
Monitor(a) de Estágio	
Diretor(a) Curso	
Nome do(a) Formando(a)	
Área de Formação	
Itinerário de Qualificação	
Saída Profissional	
Percurso	
Duração	
Período de Estágio	
Pedidos de dias de folga	
Observações	

IEFP_020.87

Documento 12: Questionário integração formando/entidade
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

Neste processo, realizei o tratamento dos dados dos questionários, bem como o relatório correspondente, compilando as opiniões de todos os formadores.

– Balanço de Atividades

O Balanço de Atividades constitui um somatório de todas as atividades e projetos desenvolvidos pelo Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., quer como entidade formadora quer como entidade promotora e formadora. Divide-se em vários pontos temáticos, sendo no primeiro ponto apresentado os resultados alcançados face aos objetivos gerais previstos no Plano de Ações de Melhoria; no segundo são apresentados os valores sobre a execução física do ano e respetiva análise aos diversos indicadores; no terceiro são apresentados os resultados de avaliação dos vários projetos que decorreram e, por último, no quarto são feitas as considerações e sugestões finais. A minha intervenção no balanço da atividade foi de recolha dos dados da execução física de todas as acores de formação. De referir que foram consideradas somente as ações que ainda terminaram durante o referido ano, sendo que alguns cursos – sobretudo os de Longa Duração – já haviam iniciado em ano/s anterior/es. A apresentação dos dados é dividida entre formação Financiada e Privada e subdividida entre projetos promovidos pelo Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. e projetos promovidos por outras entidades.

– Áreas de Educação e Formação

No âmbito da transição do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. de entidade acreditada para o de entidade certificada, foi-me solicitado a criação de um documento, tendo por base a Classificação Nacional das Áreas de Educação e Formação, onde fosse facilmente visível as áreas na qual a entidade é certificada e quais os módulos que podem ser enquadrados em cada área de formação.

The screenshot displays the 'Registo de Entidade Certificada' form within the DGERT system. The form is divided into several sections:

- Entity Identification:**
 - NIPC/NIF: 509254667
 - Denominação social: Aventuras no Prato, Lda.
 - Endereço: Largo do Cruzeiro, nº 14
 - Código postal: 4575-245 (Figueira - Penafiel)
 - Distrito: Porto
 - Concelho: Penafiel
 - Telefone: 255614410
 - Website: (empty)
- Certification Dates:**
 - Data de certificação: 2013-07-29
 - Data de alargamento: 2021-07-30
- Areas of Education and Training:**
 - (Cod. 813) Serviços e Serviços pessoais + Hotelaria e restauração
 - (Cod. 343) Ciências sociais, comércio e direito + Ciências empresariais + Comércio
 - (Cod. 345) Ciências sociais, comércio e direito + Ciências empresariais + Gestão e administração
 - (Cod. 346) Ciências sociais, comércio e direito + Ciências empresariais + Secretariado e trabalho administr.

Documento 13: Entidade Certificada
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

– Realização de Cronogramas

Quando se iniciam funções para lecionar formação profissional está obrigatoriamente conexas a realização de cronogramas para todas as disciplinas e módulos lecionados. A existência dos mesmos surge para uma melhor e maior orientação de toda a equipa pedagógica, especialmente, do orientador de turma e consequentemente do estagiário.

Os cronogramas já evidenciados encontram-se elaborados (Documento 14) e os mesmos obedecem a uma estrutura lógica, isto é, primeiramente consta a identificação da turma, o ano letivo e a disciplina, e logo de seguida, o número e a designação do módulo e a assinatura do respetivo docente.

Cursos de Aprendizagem
Técnico(a) de Restaurante-Bar 6
Formação co-financiada pelo FSE e Estado Português



3.º Período de Formação | Início: 01.Abril.2022

out/22	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
09:00 - 10:00	S	D	PCT	C5	F	PCT	PCT	S	D	PCT	PCT	A2	B1	PCT	S	D	C1	A6	A2	B1	PCT	S	D	C1	C5	A2	B1	PCT	S	D	PCT
10:00 - 11:00	S	D	PCT	C5	F	PCT	PCT	S	D	PCT	PCT	A2	B1	PCT	S	D	C1	A6	A2	B1	PCT	S	D	C1	C5	A2	B1	PCT	S	D	PCT
11:00 - 12:00	S	D	PCT	B3	F	PCT	PCT	S	D	PCT	PCT	PT	AP	PCT	S	D	B1	B3	PT	AP	PCT	S	D	B1	B3	PT	AP	PCT	S	D	PCT
13:00 - 14:00	S	D	PCT	B3	F	PCT	PCT	S	D	PCT	PCT	A6	A4	PCT	S	D	B1	B3	A6	A3	PCT	S	D	B1	B3	A6	A3	PCT	S	D	PCT
14:00 - 15:00	S	D	PCT	B3	F	PCT	PCT	S	D	PCT	PCT	A6	A4	PCT	S	D	B1	B3	A6	A3	PCT	S	D	C5	B3	A6	A3	PCT	S	D	PCT
15:00 - 16:00	S	D	PCT	A6	F	PCT	PCT	S	D	PCT	PCT	B1	C5	PCT	S	D	C6	B1	C5	A4	PCT	S	D	C5	A4	C5	A4	PCT	S	D	PCT
16:00 - 17:00	S	D	PCT	A6	F	PCT	PCT	S	D	PCT	PCT	B1	C5	PCT	S	D	C6	B1	C5	A4	PCT	S	D	C5	A4	C5	A4	PCT	S	D	PCT

Coordenador(a) Pedagógico(a): João Santos **AP** Mária Pinto **AP** Andreia Rangel

Obs.	Disciplinas / Unidades de Formação	Domínio de Formação	Componentes de Formação	Formadores/as	Horas	HORAS			
						mês	transitadas	a transitar	
Dias de formação do mês 20	A1	Diversidade linguística e cultural	Viver em Português	Mária Pinto	25	0	0	0	
	A2	Procurar emprego		Mária Pinto	50	6	34	28	
	A3	Escoher uma profissão/mudar de atividade	Comum Ling Inglesa	Maria da Conceição Fernando	25	4	10	6	
	A4	Debater os direitos e deveres dos cidadãos		Maria da Conceição Fernando	25	8	25	17	
	A5	Uma nova ordem económica mundial		Sandra Cunha	25	0	0	0	
Horas de formação do mês 140	A6	Culturas, etnias e diversidades	Des. Pessoal Social	Sandra Cunha	25	10	12	2	
	A7	Criação de páginas para a Web em hipertexto	TIC	Quitéria Silva	25	0	0	0	
Horas ministradas no mês 140	B1	Funções, limites e cálculo diferencial	Mat. e Realidade	Andreia Rangel	50	15	28	13	
	B2	Estado como regulador da atividade económica	Economia	Sandra Silva	25	0	0	0	
	B3	Economia portuguesa em contexto internacional		Sandra Silva	25	9	12	3	
Horas para o Mémnus do período 328	AP	Sessões formativas de apoio/recuperação	Apoio	Mária Pinto / Andreia Rangel	10	3	10	7	
	PT	Projecto transdisciplinar	Projeto	Mária Pinto	20	3	16	13	
Interrupções formativas: ago/22 dez/22	C1	8333 Arte cisória	Tecnologias Específicas	Tecnológica	José Correia	50	4	33	29
	C2	8332 Confeções de sala			Hálder Sousa	50	0	0	0
	C3	8271 Serviço de restaurante/bar – serviços especiais			Hálder Sousa	50	0	0	0
	C4	8339 Serviço casual de restaurante			Hálder Sousa	50	0	0	0
	C5	8341 Serviço fine dining			Hálder Sousa	50	13	24	11
	C6	8318 Língua francesa – o profissional na restauração (Área B)			Maria do Céu Xisto	25	2	9	7
	PAF	Prova de Avaliação de Final			-	-	18	0	18
PCT	Formação Prática em Contexto de Trabalho	Contexto Trabalho	Prática	-	650	63	237	174	

Reunião Equipa Formativa // Interrupção formativa/lectiva

Documento 14: Cronogramas
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

Os cronogramas tornaram-se assim uma ferramenta de apoio bastante eficaz para uma organização do trabalho pedagógico, de consulta rápida, sempre que se encontre arquivado no dossier de curso.

– Realização de Planificações

Tal como os cronogramas, também as planificações das disciplinas (Documento 15) foram ferramentas de trabalho imprescindíveis que em muito contribuíram para um bom desempenho da formação.



Planificação Modular – ufcd 8287

Curso Profissional de Restauração (Variante Cozinha e Pastelaria) – 12º Ano Turma B

Disciplina: Serviço de cozinha e pasteleria

Nome do Professor: José Manuel Marante Correia

Nº Módulo	Designação	Objetivos	Estratégias/ Atividades	Recursos/ Materiais	Instrumentos de Avaliação
8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	<ul style="list-style-type: none"> Fichas técnicas (aplicação informática) Causas do elevado custo de matérias-primas Padrão de Especificação das Doses – Capitações Definição das doses padrão Padrão de Rendimento dos produtos alimentares Cálculo das perdas e dos desperdícios de produção Valorização de matérias-primas e produtos alimentares (Teste do Cortador) Elaboração de receitas padrão Valorização de receitas padrão Aplicação do fator de conversão Preço unitário de custo Preço unitário de venda Margem unitária de contribuição (lucro bruto) Elaboração da Ementa Tipos de ementa Regras de seleção dos pratos Índice de rentabilidade Índice de popularidade Construção de ementas 	<ul style="list-style-type: none"> Apontamentos fornecidos aos alunos; Explicação em sala de aula; Visualização de vídeos pedagógicos. Aulas práticas e resolução de exercícios. 	<ul style="list-style-type: none"> Material de Sala de aula; Apontamentos Computador. 	<ul style="list-style-type: none"> Teste de avaliação; Questões em sala de aula; Comportamento; Participação. Trabalho individual; Trabalhos em contexto prático.

Ano Letivo 2022/2023



IPQ.020.14

Documento 15: Planificação da UFCD. Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

As planificações modulares consistem num plano subdividido por colunas, particularmente na identificação do módulo, os objetivos gerais, os conteúdos programáticos, as atividades e estratégias, o método de avaliação e a duração de cada módulo (Documento 16).

Urbe - Consultores Associados, Lda. Formação Profissional Formação Co-financiada pelo FSE e Estado Português			
PLANO DE SESSÃO			
Curso:	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria - 4	Data:	4 de janeiro de 2023
Unidade:	8287 - Captações, fichas técnicas, Cartas e ementas	Sessão(ões) n.º	1 2 3
Formador(a):	José Manuel Marante Correia		
Objetivo(s) da Unidade:			
Objetivo(s) da Sessão:			
Duração	Temas / Conteúdos	Métodos e Técnicas	Meios e Recursos
60 minutos	Causas do elevado custo de matérias-primas.	Método ativo, demonstrativo e afirmativo	Cozinha equipada com material e equipamentos de preparação e confeção das iguarias..
60 minutos	Causas de desvio e aumento dos custos – Aproveitamento.		
60 minutos	Causas de desvio e aumento dos custos – produção.		
	Padrão de Especificação das Doses – Captações. Definição das doses padrão. A criação de fichas técnicas.		



IPQ.020.14

Documento 16: Planificação da sessão dia
Fonte: Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda.

Ao nível do processo técnico-pedagógico, a existência e execução de cronogramas e planificações derivam de um dos requisitos obrigatórios que antecede a prática da formação profissional (Decreto Regulamentar nº 84-A/2007 de 10 dezembro). As planificações das disciplinas são elaboradas no início do ano letivo, pois contemplam de forma sintética, clara e direta, o principal planeamento afeto ao lecionar dos vários módulos ao longo de todo o ano letivo.

– **Realização de Relatórios de Avaliação Mensal**

Há que referir que mensalmente são elaborados os relatórios de avaliação mensal, cujo objetivo principal é a avaliação geral da turma, destacando-se itens como capacidade de trabalho, realização de trabalhos de grupo e de casa, interesse e participação, atitude e comportamento, pontualidade, assiduidade e organização (ter o material necessário à disciplina). Todos os parâmetros antes referidos encontram-se no Modelo de Relatório e Avaliação Mensal (Documento 17).

– Orientação de Estágios

Os estágios curriculares têm como função articular a vida académica e a vida profissional. A possibilidade de realizar estágios ao longo do percurso formativo, possibilita sobretudo, que os alunos possam na realidade articular as teorias, técnicas e conceitos adquiridos em contexto escolar, colocando-os em ação nas inúmeras atividades práticas, em contexto de trabalho.

Os estágios permitem uma valorização da componente prática e metodológica, razão pela qual não podem de forma alguma estar desvinculados da formação associada ao futuro profissional, uma vez que complementa a formação dos alunos. A prática efetiva do estágio rege-se de acordo com o Regulamento de Formação em Contexto de Trabalho (FCT) definido pelo Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. É nesta formação que o aluno-estagiário tem a oportunidade de mostrar os seus conhecimentos técnicos, que adquiriu ao longo do seu percurso académico.

A tipologia das tais atividades realizadas em contexto de Formação em Contexto de Trabalho, em tudo se assemelha com aquelas que futuramente virão a desempenhar aquando do finalizar do curso.

São ainda delegadas competências e atribuições por parte da Diretora que designa o professor orientador, por parte do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. que assegura a realização da Formação em Contexto de Trabalho ao abrigo da legislação, assegurando também, todos os procedimentos relativos ao bom funcionamento da Formação em Contexto de Trabalho, e as devidas articulações o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. e a Entidade Recetora, bem como a distribuição dos alunos estagiários pelas entidades onde irão realizar a Formação em Contexto de Trabalho.

No regulamento estão devidamente definidas as competências e atribuições respeitantes ao diretor, ao Restaurante- Escola Aventuras no Prato, Lda., ao coordenador de curso, ao professor orientador, à entidade acolhedora da Formação em Contexto de Trabalho ao monitor da entidade acolhedora de Formação em Contexto de Trabalho e por fim, ao respetivo aluno.

Também o Regulamento de Formação em Contexto de Trabalho define as disposições gerais, organização, o protocolo de colaboração que é celebrado entre a entidade da Formação em Contexto de Trabalho, a escola e o aluno formando, bem como a planificação da formação, em que estão determinados o total de horas por cada ano, a assiduidade, a avaliação e finalmente as disposições legais sempre que haja incumprimento das partes envolvidas no protocolo assinado.

A Formação em Contexto de Trabalho ocorreu em empresas ou organizações existentes na área da qual, por vezes, provinham os alunos, assumindo uma duração que varia consoante as etapas dos

diferentes anos de formação. Houve um número suficiente de entidades disponíveis para receber todos os alunos candidatos a Formação em Contexto de Trabalho, tendo sido por isso, um dos aspetos positivos e facilitadores em todas as fases deste processo. De acordo com o previsto no Regulamento de Formação em Contexto de Trabalho, o orientador que der estágio tem também como funções a monitorização dos alunos ao longo da duração do estágio, e certificação de que tudo decorre em conformidade.

De referir que os alunos que se encontraram em estágio tiveram de elaborar os seus relatórios de estágio, o relatório intercalar e final, nos quais descreveram, de forma detalhada, o exercício de todas as tarefas executadas e ainda, os conhecimentos e competências profissionais adquiridas que posteriormente foram demonstrados no decorrer do período de estágio. Esses mesmos relatórios foram alvo de um acompanhamento a cargo do Monitor de Estágio.

No final da Formação em Contexto de Trabalho, o monitor atribui uma classificação final ao estagiário que varia numa escala numérica de zero a vinte valores, sendo o monitor autónomo para executar essa mesma avaliação, dado que foi este quem o monitorizou. No final do curso, esta classificação da Formação em Contexto de Trabalho fará média ponderada com a média final do curso, segundo a legislação em vigor.

A monitorização dos estágios envolveu três reuniões para cada aluno estagiário, ou seja, a primeira reunião ocorre antes da data de início do estágio. Nesta, 10 alunos foram acompanhados ao seu local de estágio. Esta primeira reunião serve, acima de tudo, para que os alunos-estagiários possam conhecer aquele que será o seu local de estágio, permitindo uma visão geral do tipo de entidade com a qual irão colaborar, bem como as regras de conduta profissional adotadas e ainda, para celebrar o Protocolo Formação em Contexto de Trabalho entre a entidade recetora, a escola e o aluno formando e também o Plano de Formação em Contexto de Trabalho.

A segunda reunião, foi feita com a presença do monitor de estágio. Nesta é necessário verificar se não existiram quaisquer irregularidades. Por último, a terceira reunião, resultou do último encontro formal com a presença do aluno estagiário e também do monitor de estágio da entidade recetora, tendo sido entregue ao supervisor de estágio a apreciação global e qualitativa do aluno estagiário, bem como o balanço final, resultado de todo o trabalho, empenho e dedicação por parte do mesmo.

4.3.1. Atividades de organização de eventos

A seguinte secção refere-se às atividades realizadas durante o estágio no departamento dos Eventos do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. (Imagem 2).



Imagem 2: Jardim Aventuras no Prato
Fonte: Própria

No primeiro dia do estágio, foi apresentado um dossier (manual do colaborador, manual de standards operacionais e manual das normas) da unidade, de modo a proporcionar a familiarização dos procedimentos que caracterizam o serviço desta unidade de referência e quais os valores fundamentais a reter. Este primeiro impacto teve a finalidade de fazer entender como a empresa funciona no seu todo.

O departamento de compras possui a responsabilidade de fazer as compras da unidade, quer isto dizer, qualquer necessidade de aquisição de produtos por parte das secções de eventos (cozinha, pastelaria, restaurante, bar) fica a cargo deste departamento. Há uma comunicação com os fornecedores para encontrar o melhor produto com base na relação preço/qualidade.

Existem 5 processos fundamentais do departamento de compras. São eles: Requisições; Receção das mercadorias; Armazenamento; Lançamento de faturas; Inventário.

– **Requisições**

As requisições/encomendas são feitas por cada secção, sendo descritos todos os produtos que cada uma vai necessitar para a semana. Devem ser elaboradas e entregues até segunda-feira. É essencial que as secções avisem com antecedência quando os produtos estão a terminar ou a esgotar, para serem requisitados atempadamente. Praticamente todas as requisições são efetuadas no software de gestão SAP

e enviados por email, no entanto e quando as emergências se impõem as mesmas podem ser feitas via telefone.

– **Receção das Mercadorias**

Depois de feitas as encomendas aos fornecedores, há entregas de mercadoria diariamente, devendo-se verificar se correspondem aos produtos solicitados, se a quantidade é a correta, a respetiva validade e se o produto está em boas condições.

Caso existam divergências na quantidade ou preço do produto (que impeça o recebimento total ou parcial do mesmo) é criada uma nota de crédito. A nota de crédito consiste num documento que anula o valor da fatura em causa.

– **Armazenamento**

Todos os armazéns, arcas frigoríficas e arcas de congelação devem ter um controlo em termos de espaço de maneira que após a receção do produto e análise de qualidade seja feito o seu armazenamento. Dentro das áreas de armazenamento cada produto está posicionado de forma a facilitar a sua visibilidade e controle de quantidade e qualidade das câmaras frigoríficas e de congelação destinam-se a conservar todos os alimentos deterioráveis, que carecem da ação do frio para prolongarem a sua durabilidade, mantendo as suas características próprias.

– **Lançamento de Faturas**

Todas as mercadorias recebidas trazem a fatura que deve ser verificada.

No lançamento das faturas deve ser inserida a nota de encomenda no SAP pois é lá que já se encontram os artigos lançados/requisitados anteriormente no sistema. A maioria das faturas tem prazos de pagamento que podem variar entre trinta, sessenta ou noventa dias, mas também há faturas pagas a pronto pagamento.

– **Inventário**

Este é realizado mensalmente pois permite verificar se o stock físico é compatível com o stock em sistema. O inventário e respetivo fecho do mês é realizado em parceria com o departamento de custos do

restaurante. Caso exista alguma divergência de quantidades, são ajustados os valores e procura-se detetar o erro.

O estágio realizado consistiu na elaboração destas tarefas. A ordem de trabalhos pode ser alterada, no entanto deve haver um esforço por parte de todos os colaboradores para que se mantenha sem grandes mudanças ao longo do tempo. Também acontece com frequência os produtos possuírem preços que variam, o que obriga a uma contínua troca de telefonemas e emails para obter orçamentos de produtos.

No final de cada dia as faturas são enviadas para aprovação e após esta verificação são reencaminhadas para a contabilidade para efetuar o pagamento.

Etapas dos Eventos e Seus Procedimentos

– Pré-evento: primeiro contacto

O primeiro contacto pode ser realizado de várias formas, nomeadamente de forma presencial, através de email ou do telefone. O objetivo deste primeiro contacto é tentar adquirir o máximo de informação possível sobre o evento, como por exemplo, a data prevista, o número de pessoas estimado para que se perceba rapidamente se há capacidade para receber o evento de forma organizada. A proposta enviada ao cliente depende sempre se o evento está ligado ao setor profissional ou se é um evento mais familiar. No caso de se tratar de um evento profissional, muitas vezes as necessidades apresentadas pelo cliente estão ligadas às tecnologias, por exemplo, necessitam de projetores, telas, sistemas de som, sistemas de apoio a apresentações, etc. No caso dos clientes que procuram o espaço para celebrações mais familiares, o foco deste cliente é a alimentação e não apenas o espaço e a comodidade do mesmo. A recolha de contactos nomeadamente do email torna-se fundamental porque é através deste que podem ser enviadas as propostas relativas ao evento para o cliente.

Após resposta e, caso seja positiva, é necessário abrir todo um processo e criar uma pasta onde ficarão discriminado todos os detalhes inerentes a realização do evento. É necessário alertar o cliente para os prazos a cumprir, desde a confirmação do número de pessoas à disposição desse número de pessoas no espaço.

Quando o evento envolve alimentação, é preciso ter atenção relativamente às alterações de menu, uma vez que estas levam muitas vezes a alterações no custo. É também nesta fase que deve ficar definido o espaço no qual se vai realizar o evento, tendo sempre em conta um plano B na impossibilidade de utilização daquele espaço. A hora de início do evento é outro elemento que deve ficar definido que será

essa a hora comunicada aos participantes do evento, pois é a partir dessa hora que começam a ser contabilizadas as horas de serviço e de duração do evento.



Imagem 3: Corte Bolo jardim "Evento"
Fonte: Própria

– Capacidades dos Espaços

Embora a empresa disponha de vários espaços que podem ser utilizados simultaneamente por diferentes clientes, é necessário ter em atenção à lotação máxima e a forma como será organizada a sala. Isto significa que se uma sala tem capacidade para 120 pessoas quando os lugares estão dispostos em auditório, o mesmo espaço apenas terá capacidade para cerca de 30 pessoas se a opção for uma mesa única. A (Tabela 2) demonstra que a capacidade de um espaço varia de acordo com a disposição dos lugares adotada pelo cliente.

Capacidade dos Salões		Paris A/B	Paris A	Paris B	Málaga	Sevilha	Ovar	Braga	Covilhã	Foyer
Banquete	Almoço Jantar	330	100	230	75	35	-	-	35	95
	Jantar c/ dança	260	80	180	45	-	-	-	-	-
	Cocktail	450	170	280	100	50	-	-	50	150
Conferência	Estilo Teatro	480	180	300	120	60	30	25	60	-

	Estilo Escola	240	90	150	60	30	15	12	30	-
	Estilo U	110	40	70	30	15	7	6	15	-
Dimensões	Desfile de Moda	350	-	-	-	-	-	-	-	-
	Comprimento (m2)	25,2	9,4	15,8	10,7	8,1	6,1	6,1	8	-
	Largura (m2)	14,2	14,2	14,2	8,9	5,7	3,7	3,1	6	-
	Altura (m2)	5,5	5,5	5,5	2,65	2,95	2,95	2,95	2,95	2,95
	m2	360	135	225	95,5	47	22,5	19	48	120

ÁREA	 Auditório	 Mesa em "U"	 Mesa única	 Escola	 Mesas redondas
170m ²	120 pax.	40 pax.	30 pax.	80 pax.	100 pax.
35m ²	20 pax.	12 pax.	16 pax.	12 pax.	16 pax.
230m ²	150 pax.	80 pax.	40 pax.	100 pax.	120 pax.

Tabela 2: Exemplo da disposição de um espaço e as dimensões das salas
Fonte: Própria

– Material

Ao nível de material é necessário esclarecer com o nosso cliente qual é o material que temos disponível no momento, qual deles está incluído no pacote que o cliente escolheu e qual deles terá de ser pago pelo cliente. A palavra “material” neste contexto inclui talheres, copos, pratos, marcadores, forras de cadeiras, toalhas, laços e outros itens de decoração que o espaço tem disponíveis para fornecer ao cliente.

O cliente pode ainda ter acesso a um portefólio com vários serviços e materiais de fornecedores que trabalham em parceria com a empresa, incluindo 10% de desconto na fatura para a empresa.

É imperterível alertar para o facto de que o material proveniente de fornecedores pode não estar disponível para as datas pretendidas e por esse motivo é necessário fazer o pedido com o máximo de antecedência possível.

– **Timing do Evento**

É muito importante definir timings, isto é, a duração do evento. É necessário que todas as equipas envolvidas nesses eventos estejam conscientes desses tempos dado que os clientes sabem que o seu tempo de permanência no espaço é contabilizado e por isso pretendem aproveitá-lo ao máximo.

– **Equipa**

É necessário definir a equipa que trabalhará no evento, quantos elementos e que departamentos serão necessários para a sua realização, desde o departamento de Compras ao departamento de faturação para que tudo esteja coordenado da melhor forma possível.

– **Alternativas ao Evento**

Aceitar e receber um evento no Aventuras no Prato é uma grande responsabilidade pois o cliente está a depositar na empresa a confiança de que aquele é o espaço ideal para celebrar o seu evento. É preciso ter o plano principal muito bem delineado, mas também convém ter um plano alternativo especialmente quando existe um momento do evento que decorrerá num espaço exterior dado que, não controlamos o tempo nem a mãe natureza.

Primeiro é preciso analisar quantos espaços existem e quais os que podem ser considerados como plano B. É também necessário perceber qual é a capacidade para receber eventos sem nunca pôr em causa a privacidade e o serviço de cada um deles. Caso os eventos programados para o mesmo dia utilizem os mesmos espaços, ou tenham pelo menos um espaço em comum, é necessário deixar um intervalo entre ambos de forma a limpar e preparar para o próximo grupo. Por exemplo, a zona mais comum e utilizada várias vezes ao dia por distintos grupos é a zona do miradouro que por sua vez se transforma em zona de cocktail. Por norma o cocktail de um evento, dependendo do pacote escolhido e do tipo de evento, tem uma duração estimada entre trinta minutos a uma hora. Por isso é importante que entre cada um dos eventos exista um intervalo de pelo menos uma hora e meia já contabilizando com os possíveis atrasos de cada um dos eventos. Mas para além dos clientes dos eventos, é fundamental pensar em alternativas para os clientes do restaurante e que porventura tem direito a utilização dos espaços que muitas vezes estão reservados para os eventos.

– Horários

A elaboração dos horários é uma tarefa que requer muita atenção dado que o horário do staff presente no evento será feito de acordo com a duração do evento e de acordo com a preparação do mesmo. É necessário ter em atenção que a preparação requer algum tempo e que nenhum evento deve ser preparado em cima da hora, pois poderão surgir problemas.

Convém que a equipa englobe elementos que conheçam bem o espaço e os procedimentos inerentes a realização do evento. Após este destaque, é necessário gerir a equipa que está a trabalhar no restaurante de modo que estes elementos possam ser dispensados sem pôr em causa o serviço a que pertencem. É importante que a maior parte da preparação do evento fique pronto no dia anterior ao serviço. Finalmente é preciso definir quais os elementos da equipa que vão servir.

Por vezes é necessário procurar elementos em empresas de trabalhos temporários dado que não podemos retirar todos os colaboradores da equipa permanente. É muito importante que a pessoa responsável pelo serviço do evento seja um elemento desta equipa, pois conhece as instalações e a forma como se trabalha os eventos.

É importante que os elementos que vão fazer o serviço incluindo os *outsourcings* ou seja, as pessoas contratadas externamente à empresa, cheguem pelo menos com uma hora e meia de antecedência ao evento de modo que se possa fazer um briefing e informar os elementos menos experientes do que se passará no decorrer do evento, quais são as suas funções, a quem se dirigir em caso de dúvidas.

– Coordenação de Equipas

As equipas fazem o evento acontecer e sem elas nada é possível. No dia do evento, a equipa que entra mais cedo ao serviço é a equipa de cozinha pois tem um grande volume de tarefas a que chamam de *mise en place*, isto é, colocar prontos todos os ingredientes necessários à produção das iguarias pedidas pelo cliente. A equipa de cozinha é uma das primeiras a entrar e também uma das últimas a sair já que terá que garantir o serviço de comidas até à ceia, caso exista.

A equipa de higienização garante a limpeza dos espaços sendo que ao nível da copa é necessário reforçar a equipa de modo a que pelo menos um elemento esteja disponível para acompanhar o evento até ao fim, para que seja possível tratar toda a quantidade de material sujo que resulta do evento.

– Lista de Verificação

No dia do evento é necessário ter toda a informação reunida de modo a verificar todos os detalhes, sendo preciso chegar no mínimo três horas antes do evento para que caso aconteça algum imprevisto haja tempo de reação e se possa corrigir o mesmo.

Damos o nome de minuta ao documento onde constam todas as informações necessárias sobre o evento: Nome do responsável, tipo de evento, dia, hora, e todas as tarefas designadas por departamento desde Alimentação e bebidas, receção, manutenção e limpeza. Anexo⁶⁰ o modelo de minuta utilizado no restaurante.

É necessário verificar se os serviços exteriores ao restaurante contratados pelos responsáveis do evento já fizeram o seu trabalho de acordo com o pedido pelo cliente.

– Monitorização do Evento

É importante que a pessoa que fez o contacto com o cliente, e o acompanhou desde o início do processo, esteja presente pelo menos nos momentos mais críticos do evento, sendo estes a chegada do cliente ao espaço, sempre que exista uma transição de momentos ou de espaços, e outros. É importante monitorizar não só o cliente como acompanhar as equipas envolvidas e comunicar com elas de modo a perceber se tudo está a correr de acordo com o estipulado.

– Pós Eventos: Limpeza do Espaço

Após a saída dos últimos convidados começa uma nova etapa. Esta etapa começa com a recolha do material restante presente nas mesas assim como a separação do mesmo para depois ser enviado para o departamento da copa que é responsável pela limpeza. Caso exista um evento no dia seguinte, a sala começa a ser preparada, tentando diminuir o trabalho que teria de ser efetuado no dia seguinte.

– Feedback do cliente

Um dos pontos igualmente importante após a finalização de um evento, é o contacto final com o cliente. Este é feito a fim de perceber se o serviço correspondeu às expectativas. Caso o nosso serviço não

⁶⁰ Anexo 15

tenha correspondido às expectativas, é muito importante perceber quais os pontos que falharam e a razão dessa(s) falha(s), de modo a corrigi-las para que os mesmos erros não sejam cometidos em eventos futuros.

– Caterings

Para além do serviço atrás descrito, mas desta vez fora do espaço, são os serviços de Catering. Este tipo de serviço é cada vez mais solicitado pelos nossos clientes quer no contexto empresarial quer no contexto particular. Trata-se de um tipo de evento mais trabalhoso uma vez que o serviço é executado num local que não é familiar à empresa. Existem serviços de catering que diferem nos pacotes de oferta, ou seja, no tipo de serviços que fornecem e conseqüentemente no custo. É necessário ter muita atenção dado que realizar um evento num espaço que não o do restaurante implica mover todo o material necessário para esse local e, por vezes, arrisca-se trabalhar sob condições mínimas, dificultando a possibilidade de oferecer um serviço de excelência.

Quando existe uma solicitação para este tipo de serviço é essencial fazer uma visita de reconhecimento ao espaço, pois as necessidades para a realização do evento vão depender das condições apresentadas pelo mesmo.

Os caterings são os serviços que possuem a maior probabilidade de fracasso ou de insatisfação por parte do cliente, pois caso haja algum problema este será mais difícil de resolver devido à distância entre as instalações da empresa e o local onde é realizado o evento.

4.3.2. Atividades de marketing

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. não possui, de momento, nenhum departamento de marketing, estando este ainda em desenvolvimento. Por este motivo há ainda muita dificuldade em conseguir avaliar as estratégias desenvolvidas pela empresa neste sentido.

No entanto, após alguns meses de trabalho como estagiário na empresa e à medida que foram sendo expostas as fraquezas da empresa, foi possível concluir que o desenvolvimento de uma Estratégica de Marketing Mix seria benéfico para a mesma. Foi por esse motivo elaborada uma proposta relativamente a esta matéria, para ser implementada no futuro.

Produto:

Cursos com mais vagas na área da hotelaria;

- Curso de Cozinha/Pastelaria, Curso de Restaurante/Bar

Preço:

O aluno ao frequentar o curso recebe uma bolsa (com valores pré-estipulados), que faz com que o número de pessoas a querer frequentar aumente originando assim também um aumento de financiamento dado pelo governo.

Promoção:

Não existindo por parte da entidade nenhuma estratégia de marketing definida, (como referido anteriormente), a divulgação dos cursos é realizada pelo marketing viral “boca a boca”, através das redes sociais como Facebook e Instagram e também por parcerias com as associações.

Distribuição:

A empresa dispõe de um espaço físico localizado na sua sede, onde possui todas as condições para realizar a formação, ou seja por exemplo no caso do curso de técnico de cozinha e pastelaria, existem cozinhas todas equipadas de modo a facilitar a aprendizagem dos alunos.

Para além deste espaço físico a empresa, devido às necessidades do formando, disponibiliza de cursos online para facilitar o ciclo académico dos demais.

Capítulo V – Proposta de Novas Opções Formativas em Gastronomia

Apresentação

O mundo cada vez mais veloz, global e voraz exige alterações constantes nos comportamentos dos consumidores e consequentemente cria necessidades por parte dos prestadores de serviços em inovar e criar diferenciando-se dos demais.

O setor da restauração e dos eventos é um dos mais dinâmicos no atual panorama económico, e o que mais prontamente responde às exigências do mercado.

Nesse sentido torna-se cada vez mais importante formar os recursos humanos, qualificando os profissionais e adequando os mesmos a novos produtos, serviços e público.

Tendo em conta as debilidades percebidas no decorrer das entrevistas e dos inquéritos realizados com o intuito de analisar os serviços prestados pela empresa em termos de formação, concluiu-se que existia necessidade de reformular os conteúdos programáticos lecionados, aumentando as propostas de formação na área de banquetes e buffet. Foi mencionado quer pelos formadores, quer pelos formandos que este tipo de serviço era cada vez mais solicitado e que era de extrema importância capacitar os alunos, fornecendo-lhes conhecimentos técnicos em áreas tão variadas como a apresentação dos alimentos ou serviço de mesa.

5.1. Objetivos e Metodologia

Com este estudo pretende-se criar condições para desenvolver saberes, capacidades e aptidões quer em situações recorrentes quer em situações novas que surjam no decorrer das exigências do mercado.

No sentido de responder às necessidades do mercado e melhorar a qualidade da formação prestada no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., decidiu-se inquirir a população de formandos a frequentar o último ano de curso, para avaliar os conhecimentos relativamente às áreas lecionadas, tentando através da análise das respostas procurar mitigar lacunas na formação já prestada, alterando e ajustando os conteúdos lecionados.

5.1.1. Definição do problema

Analisando os requisitos necessários ao bom funcionamento de uma unidade de restauração e catering percebeu-se a necessidade de implementar de forma mais modernizada a formação em serviços de banquetes e buffet.

Estes são cada vez mais populares entre as opções de contratação de serviços gastronómicos, constituindo propostas atraentes na área dos eventos, uma das áreas mais importantes e mais trabalhadas no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.

Nos últimos anos, o setor dos eventos tem registado um crescimento muito significativo especialmente no que diz respeito aos eventos corporativos. Assim, torna-se necessário responder de forma assertiva às exigências do consumidor, proporcionando momentos únicos, inovadores e de qualidade.

A tipologia dos eventos varia consoante a finalidade, local de realização, periodicidade, público-alvo, conteúdo e dimensão.

Assim, torna-se necessário adaptar os conhecimentos dos formandos à procura de mercado e ao que este exige quando da realização do evento.

Outrora muito comum e de elevada importância no plano de formação em cozinha/pastelaria e restaurante/bar, o serviço de banquetes e buffet têm vindo a decrescer em termos de tempo de formação despendido, no entanto há uma necessidade crescente de “regressar às origens”, formando alunos neste tipo de serviço.

Assim, tendo em conta que os eventos produzem ações capazes de influenciar e potenciar o turismo e a atividade de restauração em qualquer local, considera-se importante num plano futuro implementar uma vertente de formação neste âmbito dos banquetes e buffets.

Para tal, está em curso uma reformulação de um plano de estudos anteriormente utilizado, mas que caiu em desuso nas áreas de banquetes e buffet como já referido. Este tipo de formação era outrora mais extenso, compreendendo 150 horas de formação, mas com o reformular dos planos de estudo foi-lhe sendo dada cada vez menor importância, resumindo-se hoje em dia a apenas cinquenta horas. Embora haja alguns conteúdos lecionados sobre o assunto, estes não estão neste momento totalmente de acordo com as necessidades de mercado.

A empresa entende também a necessidade de manter a autenticidade dos produtos servidos bem como a dificuldade inerente aos custos e à organização deste tipo de eventos gastronómicos.

No entanto, e porque o projeto procura inovar respondendo às necessidades do público-alvo, considera-se importante o investimento na criação deste tipo de formação anteriormente tão divulgada e atualmente quase eliminada dos planos da maior parte das escolas de formação profissional na área de Restaurante/bar e cozinha/pastelaria.

5.1.2. Metodologias utilizadas

Apresentado o problema que foi definido para este trabalho era preciso selecionar e implementar metodologias que permitissem tal verificação, pelo que se recorreu a dois tipos de análise: a primeira corresponde ao Inquérito por entrevista que pretende avaliar o conhecimento que os formandos a frequentar o último ano de curso têm sobre a formação que receberam; a segunda compreende a análise SWOT, que apresenta um quadro geral do estado da formação no Restaurante- Escola Aventuras no Prato, Lda..

5.2. Método de recolha de dados

Tal como anteriormente referido os dados de estudo foram recolhidos pela realização de entrevistas entre a população de alunos do último ano de formação do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. Estas entrevistas foram realizadas em contexto de aula.

5.2.1. População em estudo

A população estudada consistiu em 34 alunos inscritos no ano 2022/23 a frequentar o último ano do curso de Restaurante/bar e Cozinha Pastelaria do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.

As características desta população foram referenciadas no capítulo 3 do presente relatório.

5.2.2. Instrumento de recolha de dados

Como instrumento de recolha foi realizada na sala de aula uma entrevista estruturada não presencial o Google Forms, tal como demonstrado no (Apêndice III). Este formato foi escolhido por facilitar a posterior análise das respostas obtidas. O ter sido realizado em contexto de aula permitiu o esclarecimento de dúvidas emergentes relativamente às perguntas efetuadas, no momento real da entrevista.

Nesta entrevista foram efetuadas perguntas focadas na área da Gastronomia Portuguesa (foram elaboradas 6 perguntas), Pastelaria (foram elaboradas 3 perguntas) e produção de vinhos (7), além das questões referentes a esta área, foram também perguntadas as motivações que levaram os formandos a frequentar um curso na área da cozinha, bem como as expectativas relativamente ao futuro como profissional da área.

Tentou perceber-se se entendiam quais as características necessárias para se ser um bom cozinheiro profissional e quais os desafios que haviam enfrentado durante a realização do curso, bem como a avaliação que atribuíam à formação prestada pela unidade.

Relativamente aos conhecimentos em Cozinha Tradicional Portuguesa inquiriu-se sobre os ingredientes principais da nossa cozinha, características específicas da mesma, pratos tradicionais e formação prestada relativamente à mesma. Foram também realizadas questões no que diz respeito à formação em cozinha Internacional e pastelaria tradicional Portuguesa.

Por fim, foram realizadas algumas questões relativamente à vitivinicultura em Portugal, nomeadamente no que diz respeito aos tipos de vinho produzidos, suas qualidades e características únicas e diferenciadoras.

5.3. Método de análise de dados

Após recolhidas, as respostas foram analisadas qualitativamente, tentando realizar uma avaliação da formação de acordo com quatro perspetivas: avaliação das reações dos participantes, avaliação da aprendizagem conseguida, avaliação dos comportamentos dos participantes mediante perguntas pertinentes sobre os seus conhecimentos e avaliação dos resultados da formação. A análise qualitativa tem como objetivo uma compreensão profunda das experiências dos intervenientes e das suas perspetivas em contexto pessoal. O conteúdo que mais frequentemente é avaliado são as transcrições de

entrevistas embora também possam englobar notas retiradas em sessões de esclarecimento, entre outras. O investigador de análise de dados qualitativos pode assim utilizar a análise de conteúdo para entender o que os intervenientes pensam, sentem ou fazem no contexto das situações apresentadas ou obter conteúdo que lhe permita concluir sobre a riqueza da experiência social realizada. A análise tende então a ser indutiva, uma vez que o analista identifica categorias, padrões e relações. Entre muitas características distintas, a avaliação qualitativa é caracterizada por ter preocupação em explorar fenómenos a partir da perspectiva dos que estão a ser alvo de estudo e pela recolha de dados que são detalhados, ricos e complexos, por ser um processo mais indutivo do que dedutivo e por responder a questões como "o que é?", "como?" e "porquê?".

Esta avaliação qualitativa irá permitir perceber qual o percurso natural a desenvolver quando da realização de qualquer formação, uma vez que a existência de reações positivas são o pré-requisito para que se evolua no processo de aprendizagem. Vai perceber-se pelas respostas dadas quais as competências a ser trabalhadas para que haja alterações no comportamento dos formandos e formadores bem como da própria instituição, tornando-os mais atentos e mais assertivos e conseqüentemente melhores profissionais no mercado de trabalho.

5.4. Análise e Discussão dos Resultados

5.4.1. Análise das Entrevistas

Tal como anteriormente mencionado foram realizadas 21 entrevistas no universo de 34 alunos o que representa 62% da população total finalista de cozinha e restaurante.

Destes e relativamente à primeira pergunta obtiveram-se 21 respostas das quais se transcrevem alguns exemplos:

“Escolhi fazer uma formação na área da cozinha porque sempre me interessei pela arte culinária. Gosto da variedade de alimentos, temperos e técnicas que podem ser usadas para criar pratos saborosos e apetitosos. Além disso, a cozinha é uma forma de expressão artística para mim e acredito que um curso profissional me ajudará a aprender e aperfeiçoar as habilidades necessárias para me tornar um cozinheiro de sucesso.” (Respondente nº 12)

“Escolhi fazer uma formação na área da cozinha porque me interessa muito pela arte culinária e acredito que com essa formação possa alcançar o meu objetivo de me tornar um chef de cozinha.” (Respondente nº 6)

“Escolhi fazer uma formação na área da cozinha porque gosto de cozinhar e quero aprender mais sobre a ciência e as técnicas por trás da criação de pratos saborosos e criativos. Além disso, adoro experimentar novos ingredientes e estilos culinários, o que permitirá que eu expanda ainda mais a minha experiência culinária.” (Respondente nº 10)

Percebe-se pelas respostas obtidas que todos os inquiridos dão a entender que o que os levou a fazer uma formação na área da cozinha foi o interesse pela arte culinária bem como a necessidade de aperfeiçoar conhecimentos e técnicas necessárias a entrar no mercado de trabalho como profissionais de cozinha.

Todos referiram, quando inquiridos sobre o assunto, que o método, conhecimentos técnicos e amplos dos conceitos de cozinha são parâmetros essenciais para se ser um bom cozinheiro, tal como se pode perceber nas seguintes respostas:

“Ter conhecimentos de técnicas de culinária e de manipulação de alimentos é fundamental para um excelente cozinheiro profissional. Ter técnicas e hábitos para organizar o trabalho e planejar as refeições com antecedência é essencial para o desempenho bem-sucedido de um cozinheiro profissional.” (Respondente nº 10)

“Ter conhecimentos de técnicas de culinária e de manipulação de alimentos é fundamental para um excelente cozinheiro profissional.” (Respondente nº 12)

“Ter técnicas e hábitos para organizar o trabalho e planejar as refeições com antecedência é essencial para o desempenho bem-sucedido de um cozinheiro profissional. Criatividade é fundamental para a preparação de pratos que se destacam. Criar pratos exóticos e com combinações inovadoras é um dos desafios dos cozinheiros profissionais.” (Respondente nº 15)

“Ter um conhecimento amplo dos conceitos básicos e avançados de culinária é fundamental para se ter sucesso como cozinheiro. Um excelente cozinheiro deve ter cuidado com os detalhes dos pratos, sejam eles de preparação, exibição ou serviço.” (Respondente nº 16)

Quando questionados relativamente aos desafios que tiveram de enfrentar durante a formação, todos os inquiridos (100%) referiu o trabalho sob pressão e a gestão do tempo já que o curso é bastante exigente.

“Os principais desafios que enfrentei durante a formação no Restaurante-Escola foram aprender a trabalhar em equipa, lidar com clientes exigentes, gerir produtos, desenvolver e

implementar novos conceitos gastronómicos e manter a qualidade dos serviços oferecidos.”
(Respondente nº 10)

“Os principais desafios que enfrentei durante a formação no Restaurante-Escola foram a gestão de tempo, pois tive de conciliar as aulas teóricas e as práticas, além de ter de me adaptar ao ambiente de trabalho e ao novo estilo de cozinha. Outro desafio foi a dificuldade de lidar com os erros e acertos, pois tive de aprender com eles e aprimorar o meu trabalho. Por fim, outro desafio foi trabalhar sob pressão, pois tive de lidar com o ritmo acelerado da cozinha, lidar com as exigências dos clientes e seguir os protocolos de segurança alimentar.” (Respondente nº 11)

“Um dos principais desafios que enfrentei durante a formação no Restaurante-Escola foi o gerir do tempo. Como o horário do restaurante é limitado, tive de ser criativo e encontrar maneiras de maximizar o meu tempo, enquanto também cuidava de todas as minhas responsabilidades.”
(Respondente nº 13)

“Os principais desafios que enfrentei durante a formação no Restaurante-Escola foram aprender a trabalhar em equipa, lidar com clientes exigentes, gerir produtos, desenvolver e implementar novos conceitos gastronómicos e manter a qualidade dos serviços oferecidos. Além disso, também foi importante manter a organização e o planeamento dos processos, para que todos os procedimentos fossem executados de forma eficaz.” (Respondente nº 21)

“Os principais desafios que enfrentei durante a formação no Restaurante-Escola foram a gestão de tempo, pois tive de conciliar as aulas teóricas e as práticas, além de ter de me adaptar ao ambiente de trabalho e ao novo estilo de cozinha. Outro desafio foi a dificuldade de lidar com os erros e acertos, pois tive de aprender com eles e aprimorar o meu trabalho. Por fim, outro desafio foi trabalhar sob pressão, pois tive de lidar com o ritmo acelerado da cozinha.”
(Respondente nº 20)

Relativamente à formação prestada pelo Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., a maioria mostrou-se satisfeita referindo a importância que a participação, na realização de eventos (casamentos, comunhões, batizados, almoços e jantares de empresas, por exemplo), lhes trouxe para o futuro uso no mercado de trabalho.

“Avalio o curso como muito bom. Algumas das mais valias são as aulas práticas e as condições dos espaços. A participação nos eventos foi muito importante para me preparar para a vida no mercado de trabalho.” (Respondente nº 2)

“A minha experiência na Escola Aventuras no Prato foi extremamente positiva. Aprendi muito sobre culinária, desde preparação de alimentos até a apresentação de pratos. Aprendi técnicas e truques de cozinha que me ajudaram a melhorar a minha própria cozinha. Também tive a oportunidade de trabalhar em equipa e desenvolver as minhas habilidades de liderança. Além

disso, tive a oportunidade de conhecer profissionais de renome no campo da culinária, o que foi muito enriquecedor.” (Respondente nº 18)

“Aprendi diversas técnicas e conceitos da culinária mundial, além de adquirir conhecimento sobre a seleção de ingredientes e os melhores métodos de preparação de pratos. Além disso, desenvolvi as minhas habilidades na organização e gestão de serviços de restauração, bem como na criação de menus e no acompanhamento da qualidade dos alimentos servidos.” (Respondente nº 13)

Relativamente aos conhecimentos sobre gastronomia portuguesa, a maioria mostrou amplo conhecimento sobre os pratos tradicionais, como por exemplo Cozido à Portuguesa, Bacalhau à Gomes de Sá, Bacalhau à Margarida da Praça, bem como dos seus ingredientes e formas de preparo.

“A Cozinha Tradicional Portuguesa é distinta pela sua diversidade de ingredientes e técnicas culinárias. Ela é fortemente influenciada pelas histórias e tradições do país, além de utilizar produtos frescos e sazonais.” (Respondente nº 13)

“A Cozinha Tradicional Portuguesa é distinta pela sua diversidade de ingredientes e técnicas culinárias. Ela é fortemente influenciada pelas histórias e tradições do país, além de utilizar produtos frescos e sazonais. O uso da culinária tradicional portuguesa é marcado por pratos ricos em sabor e com grande influência das influências mediterrâneas. O resultado é uma combinação única de sabor e textura que fazem com que esta cozinha seja única e inigualável.” (Respondente nº 12)

“A Cozinha Tradicional Portuguesa destaca-se pelo seu sabor único, combinando as melhores características das culinárias regionais e das influências externas. Esta cozinha é conhecida por usar ingredientes locais e regionais, como o azeite, o vinho, o bacalhau, os mariscos, os cogumelos, os vegetais e as frutas, para criar pratos que são ricos em sabor e textura.” (Respondente nº 14)

Todos conheciam pratos típicos de cada região do país, como por exemplo:

“Arroz de cabrito à moda de Monção entre Douro e Minho (Respondente nº 16), Bola de Sardinha – Lamego (Respondente nº 17), Bacalhau à Flor do Nabão – Ribatejo (Respondente nº 18), Caldeirada à Fragateira – Estremadura (Respondente nº 19), Ensopado de Borrego – Alentejo (Respondente nº 20), Arroz de Langueirão – Algarve.” (Respondente nº 21)

Foi por todos mencionado o facto de lhes terem sido ensinados esses pratos, realçando desta forma a autenticidade e características únicas da gastronomia portuguesa.

“Sim, existem várias cozinhas regionais portuguesas. Alguns dos pratos mais conhecidos incluem caldeirada (peixe, marisco e legumes), feijoada (feijão e carne), bacalhau com natas

(bacalhau, natas e batata) e pastel de Belém (pastel de nata). Outros pratos regionais incluem cozido à portuguesa (carne, legumes e batata), cabrito assado (cabrito assado com batata e legumes), bife à portuguesa (bife, ovo frito e batata frita) e arroz de pato (arroz de pato com legumes).” (Respondente nº 5)

“Sim, existem várias cozinhas regionais portuguesas. Entre elas, destacam-se: cozinha do Minho, cozinha de Trás-os-Montes, cozinha do Douro, cozinha da Beira, cozinha do Alentejo, cozinha dos Açores, cozinha do Algarve e a cozinha do Ribatejo. Cada região tem suas próprias características e usa ingredientes específicos, o que torna cada cozinha única.” (Respondente nº 8)

Relativamente à Cozinha Internacional todos referiram ter obtido conhecimentos essenciais para a confeção de pratos típicos de várias regiões do mundo, nomeadamente França, Itália e Brasil como por exemplo:

“Feijoada à brasileira (Respondente nº 11), Pão de queijo (Respondente nº 10), Quiche Lorraine (Respondente nº 16), Coq au Vin (Respondente nº 18), Risotto (Respondente nº 5).”

Pelas respostas foram mostradas competências relativamente à Pastelaria Tradicional Portuguesa, sobre a qual revelaram ter conhecimento sobre os ingredientes (Açúcar, limão, laranja, pinhão, canela, amêndoa, ovos, farinha, leite, entre outros) e formas de confeção de variados pratos, nomeadamente bolas de Berlim, pasteis de nata, queijadas, entre outros.

Quando questionados sobre quais as características que distinguem a Pastelaria Portuguesa das outras a maioria referiu a riqueza dos ingredientes que usa, a qualidade e frescura dos produtos e a variedade.

“As nossas receitas são marcadas pela adição de ingredientes típicos da nossa cultura, como açúcar, canela, amêndoas, ovos e outras especiarias.” (Respondente nº 19)

“A pastelaria portuguesa apresenta características que a distinguem das pastelarias francesas. Em primeiro lugar, a pastelaria portuguesa tem um sabor único, com um toque especial de canela, limão e noz-moscada, que a torna única e inigualável. Em segundo lugar, existem muitas variedades de doces portugueses, como o pastel de nata, o pastel de belém, o pastel de feijão, o papo de anjo, a queijadinha, entre outros. Em terceiro lugar, os doces portugueses são feitos com ingredientes frescos e de qualidade, como ovos, açúcar, manteiga, canela, limão, farinha, amêndoa, entre outros. Por último, a pastelaria portuguesa tem uma grande variedade de sabores, desde os mais doces aos menos doces. Estes são alguns dos fatores que diferenciam a pastelaria portuguesa das outras, nomeadamente da francesa.” (Respondente nº 8)

A maioria dos inquiridos (65%) não consome vinho (Gráfico 26), no entanto mostrou conhecimentos relativamente ao tipo de vinhos produzidos em Portugal e em que regiões: vinho verde Minho, Douro, Dão, Alentejo, Algarve, Lisboa, Madeira).

15. Consume vinho?

20 respostas

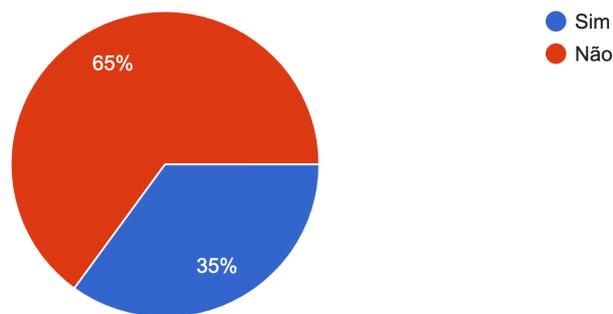


Gráfico 26: Entrevista - Consume Vinho

A maioria dos respondentes (25% em 35% equivalentes aos inquiridos consumidores de vinho) referiu o Vinho do Porto como sendo o vinho da sua preferência (Gráfico 27).

17. Quais são alguns dos seus vinhos portugueses favoritos? R. 1.

12 respostas

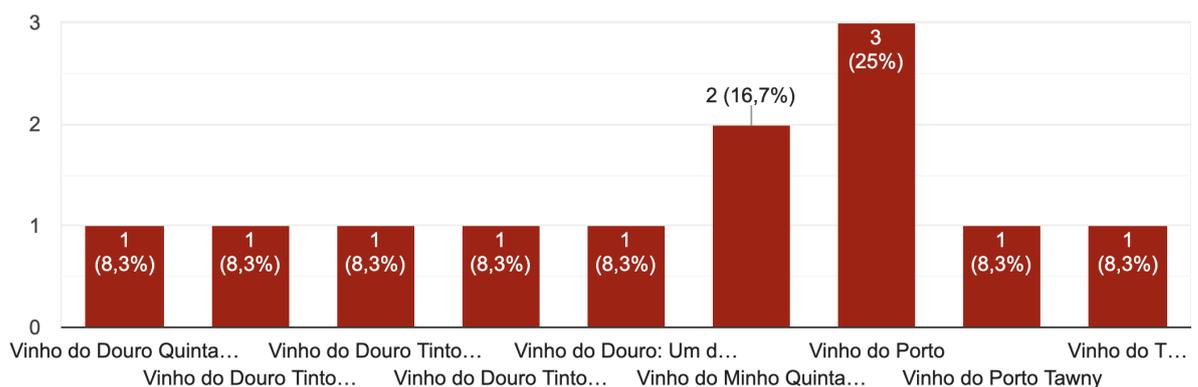


Gráfico 27: Vinhos portugueses favoritos

Este facto justifica-se pela idade dos inquiridos, uma vez que a maioria é de menor idade estando por isso inibido de consumir álcool. O vinho do Porto é uma bebida servida tradicionalmente nas festas regionais onde por hábitos todos provam.

No geral todos mencionaram a qualidade dos vinhos portugueses, únicos em sabor muito devido à diversidade de uvas nativas e características únicas do solo.

“Os vinhos portugueses são únicos e diferentes das outras regiões devido à sua diversidade de uvas nativas, que não são encontradas em outras partes do mundo. A diversidade permite que os produtores criem vinhos complexos, únicos e frescos, que são característicos da região. Além disso, o clima mediterrâneo de Portugal é ideal para a produção de vinhos, permitindo que as uvas cresçam e madurem lentamente, dando aos vinhos complexidade, profundidade e intensidade. Por fim, as tecnologias modernas combinadas com a experiência e conhecimento tradicional da região tornam os vinhos portugueses diferentes de outros vinhos de outras regiões.” (Respondente nº 4)

“Os vinhos portugueses são únicos e diferentes devido às características únicas da terra do país, bem como às variedades de uva tradicionais cultivadas há séculos. As vinícolas portuguesas possuem uma forte herança de produção de vinhos de qualidade que é passada de geração para geração. Os solos de Portugal também contribuem para o sabor único dos vinhos, já que eles são ricos em nutrientes, ácidos, sais e minerais. Além disso, os vinhos portugueses são marcados por seus sabores únicos, desde os tintos suaves, ricos em frutas, até os brancos encorpados.” (Respondente nº 5)

“Os vinhos portugueses são únicos e diferentes devido à sua diversidade. A variedade de climas, solos e uvas resulta em vinhos únicos e característicos de cada região. Além disso, a tradição dos vinhos portugueses tem sido passada de geração para geração, desde a Idade Média, e os produtores nacionais têm mantido a mesma qualidade e autenticidade.” (Respondente nº 7)

“Os vinhos portugueses são únicos devido à sua diversidade de sabores, uvas e estilos. Eles oferecem aos consumidores a oportunidade de provar um novo vinho a cada garrafa. Além disso, os vinhos portugueses têm um sabor muito especial devido à sua grande variedade de condições climáticas e às suas antigas raízes agrícolas. Os vinhos portugueses também são famosos por sua qualidade, sendo produzidos com as melhores uvas, usando técnicas tradicionais.” (Respondente nº 8)

“São únicos e diferentes das outras regiões devido à sua diversidade de uvas nativas, que não são encontradas em outras partes do mundo. A diversidade permite que os produtores criem vinhos complexos, únicos e frescos, que são característicos da região. Além disso, o clima mediterrâneo de Portugal é ideal para a produção de vinhos, permitindo que as uvas cresçam e

madurem lentamente, dando aos vinhos complexidade, profundidade e intensidade.”
(Respondente nº 10)

A maioria entende graças à formação obtida no Restaurante-Escola Aventuras no Prato Lda., a necessidade de convergir as técnicas e sabores tradicionais com o que de moderno se usa e produz.

“A minha formação no Aventuras contribuiu para a minha compreensão de como a cozinha, a pastelaria e a produção de vinhos têm evoluído em Portugal. Acredito que esta evolução é resultado de uma mistura entre os saberes tradicionais e modernos.” (Respondente nº 11)

“A minha formação no Aventuras contribuiu para a minha compreensão de como a cozinha, a pastelaria e a produção de vinhos têm evoluído em Portugal. Acredito que esta evolução é resultado de uma mistura entre os saberes tradicionais e modernos. Por um lado, a tradição portuguesa é extremamente rica em receitas e sabores, o que nos permite experimentar e explorar novos sabores e ingredientes. Por outro lado, a modernização e a inovação, também têm contribuído para o desenvolvimento da cozinha, da pastelaria e da produção de vinhos em Portugal. Acredito que ambos os saberes devem ser considerados e respeitados, e que a evolução da cozinha, da pastelaria e da produção de vinhos em Portugal passa por ambos. A convergência destes saberes é essencial para que possamos desfrutar de uma experiência gastronómica única e inovadora.” (Respondente nº 10)

“A minha formação no Aventuras contribuiu para a minha compreensão de como a cozinha, a pastelaria e a produção de vinhos têm evoluído em Portugal. Acredito que esta evolução é resultado de uma mistura entre os saberes tradicionais e modernos. Por um lado, a tradição portuguesa é extremamente rica em receitas e sabores, o que nos permite experimentar e explorar novos sabores e ingredientes. Por outro lado, a modernização e a inovação, também têm contribuído para o desenvolvimento da cozinha, da pastelaria e da produção de vinhos em Portugal. Acredito que ambos os saberes devem ser considerados e respeitados, e que a evolução da cozinha, da pastelaria e da produção de vinhos em Portugal passa por ambos.”
(Respondente nº 17)

“A minha formação no Aventuras contribuiu para a minha compreensão de como a cozinha, a pastelaria e a produção de vinhos têm evoluído em Portugal. Acredito que esta evolução é resultado de uma mistura entre os saberes tradicionais e modernos. Por um lado, a tradição portuguesa é extremamente rica em receitas e sabores, o que nos permite experimentar e explorar novos sabores e ingredientes. Por outro lado, a modernização e a inovação, também têm contribuído para o desenvolvimento da cozinha, da pastelaria e da produção de vinhos em Portugal. Acredito que ambos os saberes devem ser considerados e respeitados, e que a evolução da cozinha, da pastelaria e da produção de vinhos em Portugal passa por ambos. A convergência dos saberes é essencial para o desenvolvimento destes ramos, pois permite o

equilíbrio entre o tradicional e o moderno, o que é fundamental para o sucesso destas áreas.”
(Respondente nº 5)

Percebeu-se a necessidade de respeitar os sabores para que através deles se continue a proporcionar a quem procura uma viagem gastronómica única, que começa na loiça e atoalhados até à forma como se confeccionam e apresentam os pratos.

“Uma refeição gastronómica portuguesa começa com a mesa posta. Os elementos a ter em conta aqui são a toalha de mesa, os pratos, os talheres e os copos. A decoração da mesa também conta, sendo comum o uso de flores, velas e outros elementos decorativos.”
(Respondente nº 4)

“Uma refeição gastronómica portuguesa deve começar com uma mesa posta de forma elegante e com todos os elementos necessários para a refeição. Estes elementos incluem os utensílios de cozinha apropriados, como pratos, copos, talheres e guardanapos, assim como os condimentos e temperos essenciais para a preparação da comida. A seguir, o prato principal. Tradicionalmente, o prato principal é constituído por carne ou peixe, guarnecido com acompanhamentos como arroz, batata, legumes e saladas. Os elementos a ter em consideração aqui são a qualidade dos ingredientes, a variedade e a forma de preparação. Depois, vem a sobremesa. Os clássicos da gastronomia portuguesa incluem doces como pudim, bolo-rei, arroz-doce, tigelada e outras iguarias regionais. Aqui, os elementos a ter em consideração são a variedade, a qualidade e a forma de preparação.” (Respondente nº 5)

Os resultados obtidos nesta entrevista permitiram perceber que se está no caminho certo, ou seja, que a formação prestada é adequada a futuros profissionais de cozinha e restaurante, fornecendo-lhes todos os conhecimentos fundamentais sobre a gastronomia portuguesa e as suas características. Entendeu-se que, também neste ponto, a Escola está a ser bem-sucedida, pois os alunos demonstram saberes sobre o assunto e perceber a importância da autenticidade dos produtos gastronómicos portugueses. Através de conversas informais tidas com os alunos e formadores quando da realização da entrevista, percebeu-se também a necessidade de fazer uma revisão dos planos de estudo e da criação de novos módulos de formação especificamente em serviços de banquetes e de buffets já que estes são cada vez mais exigentes em termos de imagem.

Podemos entender através desta entrevista, a evolução das aprendizagens dos formandos, identificar o nível e a qualidade das suas aprendizagens e de que forma se repercutem essas competências na qualidade de serviços prestados pelos mesmos.

5.4.2. Análise SWOT

A análise SWOT serve para identificar os fatores internos e externos que representam os pontos fortes e fracos do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., como também as possíveis oportunidades e ameaças.

A análise SWOT tem a função de mostrar como as oportunidades e ameaças externas podem ser ajustadas com as forças e fraquezas internas da empresa. Esse cruzamento, fez analisar os pontos negativos de forma a transformá-los em pontos positivos e determinar quais planos de ação a serem desenvolvidos para colocar na prática as estratégias.

Esta análise foi criada por Kenneth Andrews e Roland Christenson (dois professores da Harvard Business School) e serve como forma de avaliar a competitividade de uma organização no mercado⁶¹.

Segundo Kotler, este tipo de análise consiste numa avaliação global das forças, oportunidades, fraquezas e ameaças dentro da empresa sendo através dela possível identificar o que há a fazer para aperfeiçoar os métodos usados ou em caso de já se estarem a conseguir resultados positivos de os manter. Esta fundamentação baseia-se em dois tipos de análise: uma ao ambiente interno da organização que identifica os pontos fortes e fracos, e outra ao ambiente externo que identifica as oportunidades e ameaças⁶²

Através dos dados recolhidos ao longo do período de estágio foi realizada uma análise SWOT tendo sido possível construir uma tabela de fatores positivos e negativos da empresa bem como de oportunidades e ameaças relativamente à mesma.

	<i>Fatores Positivos</i>	<i>Fatores negativos</i>
<i>Fatores</i>	<i>Strengths (Força)</i>	<i>Weaknesses (Fraquezas)</i>
<i>internos</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Ambiente familiar • Turmas reduzidas de alunos • Ensino personalizado • Utilização da tecnologia • Localização • Qualidade dos Recursos Humanos (formadores, pessoal técnico) • Atividades extracurriculares 	<ul style="list-style-type: none"> • Turma reduzida de alunos poderá provocar pouca socialização • Espaço diversificado poderá descredibilizar, uma vez que permite a realização de muitas atividades

⁶¹ Os segredos de uma análise SWOT de sucesso. Disponível em <https://liveuniversity.com/os-segredos-de-uma-analise-swot-de-sucesso/>. Acedido em 22/05/2023

⁶² Kotler, P., & Keller, K. L. (2013). *Administração de Marketing*. Pearson.

	<ul style="list-style-type: none"> • Criação de parcerias estratégicas • Apostar no Marketing da marca Restaurante Escola “Aventuras no Prato Lda.” • Criação de campos de férias • Criação curso de Banquetes e Buffets • Valoriza os <i>Alumni</i> 	<p>distintas do conceito de Restauração, Pastelaria e Bar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Falta de formação Específica relativamente ao serviço de buffet e banquetes.
<i>Fatores</i>	<i>Opportunities (Oportunidades)</i>	<i>Threats (Ameaças)</i>
<i>externos</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Falta de formação específica na região de Penafiel. • Falta de financiamento para formação na área. 	<ul style="list-style-type: none"> • Projeto “Penafiel ativa” • Ensino público de G&V • Concorrência com parcerias público-privadas como escolas secundárias.

Tabela 3 - Análise SWOT do Restaurante Escola Aventuras no Prato Lda.

Fonte: Elaboração própria

I. Pontos Fortes

Como visto, o facto de a instituição possuir um número reduzido de alunos é um fator bastante importante para a instituição pois este número de alunos faz com que o ensino seja mais focado nas necessidades individuais de cada um, respeitando o seu ritmo de aprendizagem e método de aquisição de conhecimentos, pilares fundamentais para um percurso escolar de sucesso. Essa é uma das preocupações do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.: chegar a todos os alunos, mantê-los motivados para aprender cada vez mais e melhor.

É defendido por parte da instituição a premissa “ambiente familiar”. Isto deve-se ao facto de colocar um diálogo mais informal, sistemático entre os alunos e os professores. Este princípio elimina algum constrangimento entre as partes, proporcionando um ambiente de proximidade, embora sempre dependente de interpretações psicossociais individuais diferenciadas.

O Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., de ano para ano, tem vindo a apostar nos meios tecnológicos, ou seja, tem vindo a seguir a tendência geral em todos os setores de atividade. Constata-se uma aposta acertada, pois, em casos extremos tem recursos suficientes para poder continuar a proporcionar ensino aos seus educandos, no ensino distância. Contudo, não é o único fator para essa aposta, já que a tecnologia permite um ensino mais eficiente e prepara os alunos para um futuro muito próximo, num ambiente em que cada vez surgem mais empregos com base na tecnologia.

A localização é ótima porque embora seja periférica em relação ao centro de Paredes e Penafiel, o facto de se localizar numa aldeia permite aos professores ter espaço de criatividade para efetuar atividades e proporcionar experiências únicas aos alunos.

Grande parte das escolas tem sofrido de falta de professores, porém no caso do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. isso não se verifica, pois, tem presente nos seus quadros professores bastantes qualificados e jovens.

II. Pontos fracos

O facto de ter um número reduzidos de alunos por ano letivo pode ser considerado um ponto forte, mas em simultâneo olhando numa outra perspetiva pode ser considerado um ponto fraco. Este número poderá causar alguns dissabores nestes dois sentidos: na necessidade de os alunos sociabilizarem com mais pessoas, pois estão uma idade em que se está a criar a personalidade e numa fase de crescimento e conhecimento e onde toda a sociabilização fará a diferença no desenvolvimento dos adolescentes. Além disso, pode levar à especulação da premissa seguinte: se a instituição tem poucos alunos, isso poderá indicar fator de incompetência ou relevar outros problemas.

A localização é um grande entrave para angariação de alunos face à situação socioeconómica em Portugal. Efetuando as contas, percebemos que a proposta de valor se adequa. A questão consiste na oferta disponibilizada pelo público a qual é 100% gratuita. Nesse sentido será extremamente difícil competir com as escolas públicas a não ser que se diferencie das demais com serviços inovadores capazes de cativar para que haja recetividade ao investimento dos alunos.

Estes serviços inovadores passariam por um maior investimento na sustentabilidade, ensinando os formandos disciplinas associadas a temáticas como energias renováveis, cultura biológica de alimentos e criação de gado. Passaria também por um maior investimento no que diz respeito às tecnologias fornecidas não só relativamente aos equipamentos informáticos, mas também a equipamentos e materiais de cozinha que permitam aprimorar técnicas de cozinhas inovadoras como as técnicas de cozinha molecular tanto em voga no momento.

III. Ameaças

Estratégico seria colocar o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. num lugar onde a natureza dominasse, trazendo o propósito de proporcionar aos alunos, formadores e clientes um ambiente natural

e possibilitar a produção de alguns produtos usados na confeção das refeições. Num mundo tão competitivo, outras Instituições de ensino também optaram pela mesma estratégia inserindo-se num ambiente rural, assumindo assim o papel de concorrência direta. Não é só o facto de existirem mais instituições de ensino na proximidade, mas, também, o facto de estas praticarem outros preços ou terem outro tipo de apoios. Este facto constitui para o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. uma ameaça que exigirá a dinamização interna, participação em concursos nacionais de gastronomia e a internacionalização. Na verdade, as escolas públicas, com uma imagem de referência no âmbito da Gastronomia e Vinhos, obrigam a uma avaliação e qualificação constante, que podem servir de motivação para fazer cada vez mais e melhor, no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. Sem dúvida que as escolas públicas do Turismo de Portugal, são uma ameaça, que precisamos de tornar em oportunidade.

Embora o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. esteja bem localizado, numa zona com bom poder de compra a situação económica portuguesa, de um modo geral, é bastante difícil e a possibilidade de incumprimento estará sempre presente, ao passo que no setor público esta situação diminui drasticamente essa possibilidade, associada a apoios diversos.

Um outro facto que cria dificuldades diretas é o projeto desenvolvido pela autarquia de Penafiel designado “Penafiel Ativa”. Este projeto vem colmatar as falhas provocadas pelo atual modelo de organização do trabalho e formativo. Percebendo a importância social deste tipo de atuação, que importa saudar, partindo do princípio de que nem sempre é possível haver disponibilidade de família e transportes públicos serem facilitadores de mobilidade, este projeto resolve os problemas de mobilidade de uma forma gratuita e eficaz. Assumimos aqui este novo serviço como ameaça, porque vem combater um dos pontos fortes elencados pelo Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda.

IV. Oportunidades

O facto de os pais não possuírem o mesmo tempo de férias que os filhos, faz com que surja a preocupação sobre onde os deixar e de como mantê-los ocupados. Esta atenção do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. perante um problema dos pais poderá valorizar a lealdade dos alunos, já que os laços de afetividade criados durante o ano letivo se mantêm durante parte do tempo do verão. Perante este facto, visto como uma situação nova que traz benefícios, apresentar uma nova ideia para as férias grandes, tal como por exemplo criar uma colónia de férias, que se resuma à prática de atividades e programas, recreativos e desportivos, organizados por pessoas qualificadas seria uma mais-valia.

Ainda nesse sentido e indo ao encontro dos requisitos do mercado e das respostas conseguidas através das entrevistas e questionários, surge também como janela de oportunidade a criação de

formação específica para buffets e banquetes. Esta formação mais alargada e mais específica seria um ponto a favor do Restaurante-Escola, uma vez que são poucas as instituições de formação que prestam este tipo de ensino. Esta formação ir-se-ia desenrolar de acordo com o descrito no ponto 5.1.1.

Face ao desenvolvimento tecnológico atual, a informação está à distância de um clique em qualquer parte do mundo. Nesse sentido, sabendo que a maioria das pessoas têm acesso a redes sociais, poderão ser levadas a cabo novas campanhas na angariação de alunos para este nicho específico, através da apresentação da formação em Banquetes e Buffets nas redes sociais.

Em Penafiel o nome e a marca, Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., já tem alguma visibilidade, contudo há bastante espaço para melhorar. Visto já haver histórico suficiente (mais de dez anos de experiência a proporcionar um ensino de qualidade) poderão ser levados a cabo estudos que comprovam o sucesso dos alunos após o seu término na instituição, enquanto *alumni*.

Considerações Finais

Preparar os alunos para a entrada no mercado de trabalho é algo que o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. e o seu departamento de formação, levam muito a sério, fruto igualmente da própria tipologia dos cursos que ministram.

Após a finalização do 1º ano, os alunos têm sessões de esclarecimento feitas pelo gabinete de psicologia do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. onde recebem orientações para que em várias disciplinas trabalhem a empregabilidade e autonomia. Existe igualmente a colaboração de todos os intervenientes sobre a área de integração sendo realizadas para o caso, sessões de esclarecimento e preparação para o mercado de restauração e hotelaria dado a proximidade de finalização do curso que frequentam.

Neste apoio são abordadas questões relacionadas com o mercado hoteleiro em geral; o comportamento e postura a ter perante as empresas, as competências sociais e pessoais que acabam por ser transversais ao mundo de trabalho.

Após terminarem o respetivo curso, é feito o encaminhamento e acompanhamento dentro da rede de contactos que o Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. tem protocolos de colaboração. O que reitera que, em média, 80% dos nossos alunos tem empregabilidade na área profissional onde se formam.

Durante todo este processo é prestada orientação e ajuda com os documentos de legalização dos alunos de nacionalidade santomense que frequentam a escola, com as entidades empregadoras. Todos os alunos passam a fazer parte da base de dados de antigos alunos que recebem periodicamente ofertas de emprego.

Quanto ao processo de entrada no curso e celeridade relativa ao assunto, os alunos são acompanhados em todo o processo de legalização desde as mudanças climáticas, culturais, sociais e principalmente no processo formativo (exigência nas áreas das novas tecnologias, na sua formação gastronómica e hoteleira, cumprimento de regras e higiene profissional e pessoal), desde a entrevista e seleção pelo Diretor do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. e Coordenadores pedagógicos.

Todo este processo é composto por várias formalizações, desde termos de responsabilidade e declarações inerentes ao Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., declaração de matrícula, meios de

subsistências e alojamento. Proporcionamos acompanhamento na saúde, marcação de consultas médicas e exames quando necessário.

Quanto ao ponto referenciado nos inquéritos relativamente à redução das aulas teóricas, há alguma dificuldade em aumentar a carga horária das aulas práticas em detrimento da componente teórica. Há, no entanto, a tentativa por parte do Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. de ajustar algumas das disciplinas e criar dinâmicas com a formação tecnológica, possibilitando uma maior participação dos formandos nos eventos e concedendo ao aluno a possibilidade de angariar ele próprio o estágio de acordo com os conhecimentos adquiridos durante a formação. O aluno é orientado e tendo em conta todas as tarefas que pode desempenhar no estágio, tem a possibilidade de fazer a sua planificação de forma individual, delinear as funções e tarefas que vai desempenhar nos respetivos departamentos/setores da entidade de acolhimento. O estágio é um dos pontos fulcrais para o desenvolvimento vocacional, uma vez que o aluno faz a reflexão acerca da atividade profissional onde está a ser formado e a realidade acerca do mundo do trabalho, conjugando assim as suas características intelectuais: a sua aptidão, estilo de vida e trabalho, o seu interesse na restauração e hotelaria e os valores profissionais. O aluno terá de ajustar de uma forma equilibrada esta realidade profissional e pessoal, para que possa fazer a melhor opção profissional.

Entendeu-se que qualquer proposta na área da formação terá necessariamente de ser configurada tendo em conta os objetivos da mobilidade, empregabilidade e competitividade enunciados.

Advirta-se, contudo, que o ponto de partida para a construção de qualquer matriz curricular, não poderá ignorar a tradição do modelo de organização.

Tendencialmente estruturado de forma atomizada e hierarquizada, pela adição de novas disciplinas, muitas das vezes de acordo com lógicas de natureza corporativa, o currículo torna hoje mais difícil qualquer tentativa de integração e articulação das aprendizagens.

De um modelo de ensino centrado no docente enquanto transmissor do conhecimento, e cujo tempo de aprendizagem se esgota no contexto da sala de aula, propõe-se um modelo centrado no aluno, capaz de estimular a iniciativa, a autonomia, o espírito de cooperação e o sentido da descoberta.

Termina-se com a delimitação da sala de aula enquanto espaço privilegiado de aprendizagem, reconhecendo a multiplicidade de fontes de conhecimento e propondo-se ao formando uma maior participação na construção das suas aprendizagens, devendo a avaliação refletir todo o esforço despendido.

A entrada no mercado de trabalho requer uma formação cada vez mais especializada. Para além da especificidade de cada um dos cursos da área de Formação profissional, importa antes de mais identificar os conhecimentos e capacidades comuns a adquirir em todos eles e que constituem o seu mínimo denominador comum.

Para além de se assegurar a satisfação do requisito mínimo da comparabilidade, garantir-se-á por via da sua transversalidade, a possibilidade dos alunos poderem reformular, a qualquer momento, os seus percursos académicos, sem que seja posto em causa o aproveitamento até então realizado. A grande maioria dos autores que tem refletido sobre a problemática do ensino é unânime em considerar que a educação e formação profissional devem aliar-se realizando um trabalho conjunto.

Assim, a formação profissional deverá, em primeiro lugar, privilegiar a aprendizagem dos métodos, mas também estimular a iniciativa e o sentido da descoberta com vista a uma maior participação do aluno na construção das suas aprendizagens para a produção profissional.

Reflexão sobre o estágio

A realização deste estágio no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda. revelou-se uma grande experiência tanto a nível pessoal como profissional. Este estágio criou a possibilidade de desenvolver e aprofundar os vários conhecimentos teóricos e práticos adquiridos durante o percurso académico e profissional.

A partilha de experiências e saberes foi fundamental, enquanto profissional e indivíduo, tendo a partilha sido a chave de motivação principal. Esta partilha de conhecimentos com os colegas e alunos permitiu adquirir mais competências que se revelaram vantajosas, como trabalho em equipa, organização e desenvolvimento de espírito crítico. Todas estas capacidades revelaram-se muito essenciais para que como profissional da restauração e hotelaria conseguisse comunicar de uma forma mais assertiva. Ao aplicar os conhecimentos teórico-práticos e as aptidões-chaves, consegue-se um trabalho incrível e esses resultados são denotados nos formandos e em toda a equipa de formação.

Através deste relatório foi possível verificar a verdadeira importância da atividade profissional enquanto formador e constatar que a formação no Restaurante-Escola Aventuras no Prato, Lda., de modo geral trabalha a formação profissional de uma forma eficaz, percebendo-se que a mudança começa por parte dos formadores, pois são estes os profissionais que estão ao corrente das tendências do mercado e como tal têm de ser os primeiros a adquirir formação para transmitir os conhecimentos profissionais adequados ao mercado.

A entrada no mercado de trabalho requer uma formação mais especializada, dificilmente compaginável com os princípios atrás enunciados. Para além da especificidade de cada um dos cursos da área Formação profissional, importa antes de mais identificar os conhecimentos e capacidades comuns a adquirir em todos eles e que constituem o seu mínimo denominador comum.

Para além de se assegurar a satisfação do requisito mínimo da comparabilidade, garantir-se-á por via da sua transversalidade, a possibilidade dos alunos poderem reformular, a qualquer momento, os seus percursos académicos, sem que seja posto em causa o aproveitamento até então realizado.

Assim, a formação profissional deverá, em primeiro lugar, privilegiar a aprendizagem de metodologias, mas também estimular a iniciativa, o sentido da descoberta com vista a uma maior participação do aluno na construção das suas aprendizagens para a produção profissional.

Tendo em conta os princípios da mobilidade no espaço comunitário, e não só, da compatibilidade e da legibilidade, importa que a estruturação curricular das formações consubstancie esse desiderato.

Acresça-se ainda que qualquer currículo não pode ignorar as implicações das transformações que têm vindo a ocorrer quanto à natureza dos saberes, em consequência, da constante evolução das novas tecnologias da informação e também da objetividade e universalidade da ciência que a cada momento são postas em causa.

O ritmo de crescimento da informação é agora tão veloz que se torna difícil fixá-la e divulgá-la em suporte de papel, sem que se torne ultrapassada.

A formação dos novos profissionais revela-se um futuro promissor, ajudando acima de tudo a colmatar um dos défices de mercado de restauração e hotelaria: a formação profissional, pois a requalificação dos profissionais é uma fonte de motivação para as aprendizagens ao longo da vida e profissionalmente. Esta é cada vez mais um pré-requisito obrigatório nas empresas, mas também deve de ser a realização de qualquer indivíduo emocionalmente, psicológico e o seu bem-estar.

Assim, espera-se que este relatório possa contribuir para a valorização e reconhecimento do Profissional de Hotelaria e Restauração.

Com esta experiência conclui-se o segundo ciclo de estudos em Alimentação, Fontes, Cultura e Sociedade. Todo este processo revelou ser um grande desafio, onde foram aglomerados um conjunto de saberes e experiências reais necessárias para projeção dos novos profissionais para o mercado de trabalho.

Todos estes saberes vão com certeza acompanhar-me durante a minha jornada profissional futura, tendo este processo sido o culminar de vários anos de trabalho como profissional do Ensino Profissional, entidade que forma o profissional, e acima de tudo o cidadão, como um ser da sociedade atual e do mercado profissional.

Referências Bibliográficas

ALENCAR, José de. **Lucíola**. 14 ed. São Paulo: Ática, 1990.

ALENCAR, José de. **O Guarani**. Porto Alegre: L&PM, 1998.

ALENCAR, José de. **O Tronco do Ipê**. Rio de Janeiro: B. L. Garnier, 1871, vol 1 e 2.

ALLEN [et al.], **Organização e gestão de eventos**. Rio de Janeiro: Editora Campus, 2003.

ANQEP (2015), **Circular Nº 1/2015**. Disponível em:
<http://www.catalogo.anqep.gov.pt/boDocumentos/getDocumentos/522> (acedido a 01/11/2022).

ARAÚJO, Maria José, "**Portugal à Mesa**"– **Patrimónios alimentares, Identidade e Tradição: o olhar do turista**, Journal of Tourism & Development, nº35, 2021.

AZEVEDO, Joaquim, **Avaliação da Experiência Pedagógica do Ensino Técnico-Profissional**. Porto: Ministério da Educação, 1988.

AZEVEDO, Joaquim, **Educação tecnológica: anos 90**. Porto: Edições Asa, 1991.

AZEVEDO, Joaquim, **Escolas Profissionais: uma história de sucesso escrita por todos**. Revista Formar, nº 72, 2010.

AZEVEDO, Joaquim, **Rendimento escolar nas escolas secundárias e nas escolas profissionais: resultados de uma amostragem**. *Revista portuguesa de Investigação educacional*. 2, 2003.

BRAGA, Isabel Drumond, "**Influências estrangeiras nos livros de cozinha portugueses (séculos XVI- XIX): alguns problemas de análise**", em Estudos em Homenagem ao Professor Doutor José Marques, I Volume, FLUP, Porto, 2006.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Rio de Janeiro: Salamandra, 1989. CASCUDO, Luís da Câmara. História da Alimentação no Brasil. São Paulo: Universidade de São Paulo, 1983.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. **A fisiologia do gosto**. Tradução Paulo Neves. São Paulo: Cia. das Letras, 1995.

BRITO, Sérgio Palma, **Direção Geral do Turismo: contributos para a sua história**. Lisboa: Turismo de Portugal, 2011.

CABRAL, Clara Bertrand **Património cultural imaterial: Convenção da Unesco e seus contextos**. Edições 70, 2011.

CANDIDO, Antônio. **Personagem de ficção**. São Paulo: Perspectiva, 1968.

CARVALHO, Rómulo, **História do Ensino em Portugal. Desde a fundação da nacionalidade até ao fim do regime de Salazar-Caetano**. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 1987.

CERQUEIRA, Maria de Fátima; Martins, Alcina Manuela. **A consolidação da Educação e Formação Profissional na Escola Secundária nos últimos 50 anos em Portugal**, Revista Lusófona de Educação, 17, 2011.

COHEN, B. The WOW Effect: **How One restaurateur continues to Delight customers**. Cornell Hotel and restaurant Administration Quarterly, 1997

CRACKNELL, H. L. Nobis, G. - **Practical professional gastronomy**. Londres: 1985.

DECRETO-Lei nº 26/89, de 21 de janeiro. **Diário da República nº 18/1989**, Série I. Lisboa: Ministério da Educação.

DECRETO-Lei nº 43/2014, de 18 de março. **Diário da República nº 54/2014**, Série I. Lisboa: Ministério da Educação e Ciência.

DECRETO-Lei nº 63/2016, de 13 de setembro. **Diário da República nº 176/2016**, Série I. Lisboa: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.

DECRETO-Lei nº 65/2018, de 16 de agosto. **Diário da República nº 157/2018**, Série I. Lisboa: Presidência do Conselho de Ministros.

DECRETO-Lei nº 74/2006, de 24 de março. **Diário da República nº 60/2006**, Série I-A. Lisboa: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.

DECRETO-Lei nº 88/2006, de 23 de maio. **Diário da República nº 99/2006**, Série I-A. Lisboa: Ministério da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior.

DGEEC: **Cursos vocacionai. 2012**, disponível em: <https://www.dgeec.mec.pt/np4/299/> (01/11/2022)

DICIONÁRIO Priberam da Língua Portuguesa. Disponível em <http://www.priberam.pt/dlpo/default.aspx?pal=gastronomia> (acedido em 07-12-2022)

FIELDS, K.; HJALAGER, A. M.; RICHARDS, G. **Demand for the gastronomy tourism product: Motivational factors**, Tourism and gastronomy, London, Routledge, 2002.

GIÁCOMO, Cristina, **Tudo acaba em festa, Evento, líder de opinião, motivação e público**. São Paulo: Editora Página Aberta Lda., 1993.

GOOGLE Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/dir/41.0409531,-8.2723069/41.0409531,-8.2723069/@41.0428297,-8.2753492,16.1z/data=!4m14!4m13!1m10!3m4!1m2!1d-8.2722207!2d41.0409347!3s0xd249cf3bcb459d7:0x5ee24139db38fc60!3m4!1m2!1d-8.2709636!2d41.0407859!3s0xd249cf38e8d94d9:0xde5f3f75b9200f95!1m0!3e2> (acedido a 15/02/2023).

GOOGLE Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/Aventuras+no+Prato/@41.1633949,-8.360182,12z/data=!4m14!1m7!3m6!1s0xd24850c351dd5e1:0xd1f6c58682df1971!2sAventuras+no+Prato!8m2!3d41.1131041!4d-8.3440458!16s%2Fg%2F11bbrj7rqnl3m5!1s0xd24850c351dd5e1:0xd1f6c58682df1971!8m2!3d41.1131041!4d-8.3440458!16s%2Fg%2F11bbrj7rqnl3m5> (acedido a 15/02/2023).

GOOGLE Maps. Disponível em: <https://www.google.com/maps/place/CASA+ESCOLA+AGR%C3%84COLA+CAMPO+VERDE/@41.4328965,-8.6886586,13.4z/data=!4m6!3m5!1s0xd244563ffffdb:0x8b97d50082d2b95e!8m2!3d41.4386569!4d-8.6752724!16s%2Fg%2F1tdqvtjq> (acedido a 15/02/2023)

GRÁCIO, Sérgio. **Política educativa como tecnologia social: as reformas do ensino técnico de 1948 a 1983**. Livros Horizonte, Lisboa, 1986.

HALL, M., & Sharples, L., **The Consumption of Experiences or the Experience of Consumption?** An Introduction to the Tourism of Taste in Hall M. et al. Food Tourism Around the World. *Elsevier*, 2003.

LANGMAN, Lauren. **Neon cages. Shopping for subjectivity**. In Rob Shields (ed.) **Lifestyle shopping**. The subject of consumption. The International Library of Sociology, Routledge, Londres, 1992.

MACHADO, José Pedro, **Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa**, 3º volume, Lisboa, Livros Horizonte, 1989.

MALHERBE Jean François, **Le sangage théologique à l'age de la science**. Lecture de Jean Ladrière, Paris, Cerf 1985.

MATIAS, Marlene, **Organização de eventos - Procedimentos e técnicas**. São Paulo: Editora Manole, 2001.

MENNELL, Stephen. **All manners of food**. Illinois, University of Illinois Press, 1996.

MODESTO, Maria de Lourdes, **Cozinha Tradicional Portuguesa**. decima primeira edição – Setembro. Lisboa/São Paulo, 1992

ORGANIZATION for Economic Co-operation and Development, “Portugal”, in Education at a Glance, 2018: OECD Indicators, OECD Publishing, Paris, <https://doi.org/10.1787/eag-2018-63-en>.

PEDRO [et al.], **Gestão de eventos**. Lisboa: Quimera Editores, 2005.

PEREIRA, Manuel, **Impacto da formação em contexto de trabalho na inserção profissional de diplomados de uma escola profissional**. (Dissertação de Mestrado em Administração e Planificação da Educação). Porto: Universidade Portucalense Infante D. Henrique, 2009.

PORTARIA 232/2016 de 29 de agosto. **Diário da República nº 165/2016**, Série I. Lisboa: Ministério da Educação e Ministério do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social.

PORTARIA 70/2022, de 2 de fevereiro. **Diário da República nº 23/2022**, Série I de 2022-02-02. Lisboa: Ministério da Educação e Ministério do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social; Disponível em: <https://dre.tretas.org/dre/4796212/portaria-70-2022-de-2-de-fevereiro#anexos> (acedido a 04/01/2023)

POULIN, Jean Pierre; NEIRINCK, Edmond. **Historie de la Cuisine et des Cuisiniers**, 2a ed. Malakoff, Editions Jacques Lanore, 1995.

PRINCIPAIS domínios climáticos, em Portugal. Disponível em: <https://oenopedion.net/vinos-de-portugal/> (acedido em 18-01-2023).

QUITÉRIO, J. **Livro de Bem Comer: Crónicas de Gastronomia Portuguesa**. Lisboa: Assírio & Alvim, 1987.

RODRIGUES, S.S. P.; ALMEIDA, M. D. V. **Portuguese household food availability in 1990 and 1995**. Public Health Nutrition. v. 4, n. 5B.

SANTICH, B. **The Study of Gastronomy and Its Relevance to hospitality Education and training**, Hospitality Management, v. 23, 2004.

SANTOS, Norberto, Silveira, Luís. **Uma sociedade que tem o lazer cada vez mais como uma necessidade básica. A evolução do lazer vista pela. perspetiva portuguesa**. Cadernos de Geografia. nº 40: 2019.

SANTOS, Norberto. "**Desvios e regras nos territórios do cotidiano**". Em *Norma & transgressão II*, Coimbra, Portugal: Imprensa da Universidade de Coimbra, 2011.

SARAMAGO, Alfredo, **Cozinha Algarvia**, Lisboa, Assírio & Alvim, 2001.

SIMMEL, Georg. **Sociologia da refeição**. Estudos Históricos, v. 33, 2004.

TEODORO, A. **A Construção Política da Educação**. Estado, mudança social e políticas educativas no Portugal Contemporâneo. Porto: Afrontamento. 2001.

TOFFLER, Alvin. **A terceira onda**. Trad. João Távora. 29. ed. Rio de Janeiro: Record, 2007.

VALERI, R. **Alimentação**. In: **ROMANO** (Org.) Enciclopédia Einaudi. Porto: Imprensa Nacional/Casa da Moeda, 1984.

ZANELLA, Luís Carlos, **Manual de organização de eventos – Planejamento e operacionalização**. São Paulo: Editora Atlas, 2003.

Anexos

Anexo I: Receitas representativas da riqueza gastronómica de Portugal

Entre Douro e Minho

Caldo-verde à Minhota

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 180 a 200 g de couve-galega cortada em caldo-verde;
- 1 Cebola;
- 2 Dentes de alho;
- 600 g de batatas;
- 4 Rodelas de salpicão ou de chouriço de carne;
- 2 Fatias de broa de milho;
- 1,5 dl de azeite;
- Sal.

Confeção:

Descascam-se as batatas, a cebola e os dentes de alho e levam-se a cozer em 1,5 litros de água temperada com sal e metade da quantidade de azeite. Entretanto arranjam-se as folhas de couve, lavam-se e cortam-se em juliana finíssima (em caldo-verde).

Quando as batatas estiverem bem cozidas, esmaga-se tudo (batatas, cebola e alhos) com um garfo ou com o espremedor de batata. Leva-se novamente ao lume e 10 minutos antes de servir, com o caldo a ferver em cachão, junta-se a couve bem escorrida.

Deixa-se cozer com o recipiente destapado até a couve deixar de saber a cru.

Retifica-se o tempero e adiciona-se o restante azeite.

Coloca-se uma rodela de salpicão ou de chouriço de carne em cada prato ou tigelinha e rega-se com o caldo-verde. Cortam-se as fatias de broa ao meio e distribuem-se pelas pessoas.

No Verão, época em que a couve-galega é mais rija, convém escaldá-la antes de se juntar ao caldo.

Bacalhau à Lagareiro

Ingredientes:

Para 6 pessoas

- 4 Postas de bacalhau grosso (600 g aprox.);
- 2 dl de azeite;
- 4 Dentes de alho;
- Sal;
- Pimenta;
- 1 Limão;
- 2 Ovos;
- Pão ralado;
- 2 Colheres de sopa de manteiga ou de margarina;
- 4 dl de azeite.

Confeção:

Corta-se o bacalhau em quadrados grandes e põe-se de molho durante 24 horas, mudando a água duas ou três vezes. Uma ou duas horas antes de se cozinhar, escorre-se o bacalhau, cobre-se com leite e tempera-se com os dentes de alho cortados às rodelas, sal, pimenta e sumo de limão.

Em seguida escorrem-se e passam-se os filetes de bacalhau pelos ovos batidos e por pão ralado e dispõem-se numa frigideira de barro. Sobre cada filete coloca-se uma nozinha de manteiga ou de margarina.

Deita-se o azeite na frigideira (não deve cobrir o bacalhau) juntamente com duas colheres de sopa do leite que serviu para temperar o bacalhau. Leva-se a assar no forno regando de vez em quando com o molho. O bacalhau deve ficar muito louro. Come-se bem quente com batatas cozidas.

À parte serve-se uma boa salada.

Bacalhau à Zé-do-Pipo

Porto

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 1 Lombo de bacalhau;
- 1 Litro de leite;
- 2 Cebolas médias;
- 4 Colheres de sopa de azeite;
- 1 Folha de louro;
- Maionese q.b.;
- Puré de batata q.b.;
- Sal e pimenta.

Confeção:

Depois de bem demolido, corta-se o bacalhau em postas. Leva-se a cozer com o azeite.

Entretanto, picam-se as cebolas e levam-se a estalar com o azeite, o louro, sal e pimenta e um pouco de leite de cozer o bacalhau. A cebola deve ficar branca e macia e nunca loura.

Depois de cozido, escorre-se o bacalhau e coloca-se num recipiente de barro ou, o que é preferível, cada posta num recipiente de barro individual. Deita-se a cebola sobre as postas de bacalhau, que depois se cobrem completamente com a maionese. Contorna-se com o puré de batata passado com a seringa ou saco e leva-se a gratinar.

Enfeita-se com azeitonas pretas.

Receita de uma célebre casa de pasto que existiu no Porto a cujo proprietário davam o nome de Zé-do-Pipo.

Pescada à Poveira

Ingredientes:

(Para 10 pessoas)

- 1 Pescada de Póvoa de Varzim;
- 1 Folha de louro;
- 2 Kg de batatas;
- 2 Molhos de grelos;
- 10 Ovos;
- 7,5 dl de azeite;
- 2 Cebolas;
- 1 Colher de chá de colorau doce;
- 2 Colheres de sopa de vinagre;
- Sal;
- 1 Pão cacete.

Confeção:

Depois de escamada e lavada corta-se a pescada em postas com 5 cm de espessura. Tempera-se com sal e deixa-se ficar assim durante algumas horas. Em seguida, lava-se a pescada e deixa-se ficar em água fria enquanto se leva ao lume um tacho com água.

Assim que esta água ferver introduz-se o peixe com uma folha de louro. Deixa-se levantar fervura novamente que se quebra juntando um pouco de água fria. Deixa-se então cozer a pescada durante alguns minutos (depende da espessura). Tiram-se as postas cuidadosamente com uma escumadeira para não se desfazerem.

Entretanto, têm-se cozido as batatas, os grelos e os ovos e cortado o pão em fatias (não tendo cacete pode servir papo-seco) e preparado o molho fervido, que se faz como segue: deita-se a cebola picada num tachinho com azeite e colorau. Deixa-se ferver um pouco e adiciona-se o vinagre. Tempera-se com sal e pimenta.

Dispõem-se as fatias de pão no fundo de uma "bacia" (prato grande e fundo de barro vermelho). Rega-se com um pouco do molho e colocam-se por cima as postas de pescada, as batatas, os grelos e os ovos cortados às rodelas.

Cobre-se tudo com o molho fervido.

Tripas à Moda do Porto

Ingredientes:

Para 10 pessoas

- 1 Kg de tripas de Vitela (compreendendo livros ou folhos, favos e touca);
- 1 Mão de vitela;
- 150 g de chouriça de carne;
- 150 g de orelheira;
- 150 g de toucinho entremeado ou presunto;
- 150 g de salpicão;
- 150 g de carne de cabeça de porco;
- 1 Frango ou meia galinha;
- 1 Kg de feijão manteiga;
- 2 Cenouras;
- 2 Cebolas grandes;
- 1 Colher de sopa de banha;
- 1 Ramo de salsa;
- 1 Folha de louro;
- Sal e pimenta.

Confeção:

Lavam-se as tripas muito bem e esfregam-se com sal e limão. Cozem-se em água e sal. Limpa-se a mão de vitela e coze-se.

Noutro recipiente cozem-se as restantes carnes e o frango. Estas carnes tiram-se à medida que vão cozendo.

Coze-se o feijão já demolido com as cenouras às rodelas e uma cebola aos gomos. Pica-se uma cebola e estala-se uma colher de banha. Juntam-se todas as carnes, cortadas em bocados (incluindo as tripas, o frango, enchidos, etc.). Deixa-se apurar um pouco e introduz-se o feijão. Tempera-se com sal, pimenta preta moída na altura, o louro e a salsa. Deixa-se apurar bem.

Retira-se a salsa e serve-se em terrina de barro ou louça, polvilhados com cominhos, salsa picada e acompanhado com arroz branco seco.

Papas de Sarrabulho

Ingredientes:

Para 6 pessoas

- 250 g de fígado de porco;
- 250 g de bofes de porco;
- 250 g de goelas de porco;
- 250 g de coração de porco;
- 1 Osso da suã de porco, muito curado;
- 250 g de galinha gorda;
- 250 g de carne de vaca;
- 250 g de sangue de porco cozido;
- 2 Tigelas de farinha de milho peneirada (cerca de 250 g);
- Sal e cominhos.

Confeção:

Põe-se uma panela com água ao lume e, quando ferver, juntam-se as carnes, temperam-se com sal e deixam-se cozer até a galinha se desfazer.

Depois de cozidas, retiram-se as carnes e junta-se ao caldo a farinha para fazer uma papa não muito espessa, o sangue e um pouco de fígado cozido e esmagados à mão, as carnes previamente desfiadas e um pouco de cominhos.

Mistura-se tudo e deixa-se cozer.

Servem-se as papas em tigelas, polvilhadas com mais cominhos.

As quantidades de farinha e das carnes são facultativas, mas é imprescindível, para umas boas papas de sarrabulho, que levem todos estes ingredientes.

Rabanadas ou Fatias-de-paridas

Ingredientes:

- 1 Pão de véspera (cacete ou de forma);
- 3 dl de leite;
- 4 Ovos;
- 300 g de açúcar;
- Canela;
- 1 Casca de limão;
- Óleo para fritar.

Confeção:

Leva-se o leite a ferver com duas colheres de sopa de açúcar e a casca de limão.

Batem-se os ovos muito bem, de modo que a clara fique impercetível.

Corta-se o pão em fatias com cerca de 1,5 cm e passam-se primeiro pelo leite e depois pelos ovos. Fritam-se em óleo bem quente e escorrem-se sobre papel absorvente ou sobre um pano.

Servem-se polvilhadas com açúcar e canela ou com calda de açúcar.

Trás-os-Montes e Alto Douro

Sopa de Alheiras

Mirandela

Ingredientes:

Para 6 a 8 pessoas

- 1 Kg de pão de trigo caseiro;
- 1 Kg de galinha;
- 500 g de entrecosto (costelas);
- 250 g de ossos da suã (espinhaço de porco);
- 250 g de salpicão;
- 250 g de presunto;
- Sal;
- 1 Malagueta picante. Pode ainda levar pato, perdiz ou peru.

Confeção:

Põem-se as carnes e os ossos a cozer em água abundante, temperada com sal. As carnes devem cozer sem se desfazerem.

Retira-se um pouco do caldo de cozer as carnes e leva-se este caldo ao lume a cozer com a malagueta. Depois de ferver um pouco, retira-se a malagueta e junta-se esta às carnes, com as quais deve ferver também um pouco.

Corta-se o pão em fatias finas para uma terrina e rega-se com o caldo em que a malagueta cozer previamente coado. O pão deve ficar húmido (o caldo não deve escorrer).

Desossam-se as carnes, à exceção do entrecosto, e espalham-se sobre as sopas de pão. Corta-se o entrecosto, separando-o pelos ossos, o salpicão em rodelas e o presunto em fatias.

Dispõem-se as carnes sobre as sopas e servem-se bem quentes.

Coelho à Transmontana Macedo de Cavaleiros

Ingredientes:

Para 4 a 6 pessoas

- 1 Coelho;
- 3 Cebolas médias;
- 1 Ramo grande de salsa;
- 1,5 dl de azeite;
- 1 Colher de sopa de banha;
- 3 dl de vinho branco (aprox.);
- Sal;
- Pimenta.

Confeção:

Depois de preparado, corta-se o coelho em bocados. Picam-se finamente as cebolas e a salsa.

Num tacho colocam-se em camadas alternadas os bocados de coelho, cebola e salsa. Depois de esgotados estes elementos, tempera-se com sal e pimenta e rega-se com o azeite. Adiciona-se a banha e cobre-se com o vinho branco. Tapa-se o tacho hermeticamente e leva-se a cozer em lume brando, agitando o tacho de vez em quando para evitar que se pegue.

Retifica-se o paladar e serve-se com batatas cozidas.

Feijoada à Transmontana Valpaços

Ingredientes:

Para 8 pessoas

- 1 Kg de feijão;
- 500 g de orelha de porco;
- 200 g de focinho de porco;
- 1 Pé de porco;
- 1 Linguiça;
- 100 g de salpicão;
- 100 g de presunto;
- 1 dl de azeite;
- 1 Cebola;
- 1 Ramo de salsa;
- 1 Folha de louro;
- 1 Dente de alho;
- Pimenta branca, Malagueta, Colorau e 1 Cravinho (fac.);
- Sal.

Confeção:

De véspera, põe-se de molho em água fria num recipiente o feijão previamente lavado e, num outro, as carnes, que são sempre fumadas.

No dia seguinte, coze-se o feijão na água em que demolhou. Cozem-se as carnes noutro recipiente e, depois de bem cozidas (incluindo a linguiça e o salpicão), cortam-se em bocados.

Cortam-se em rodelas a linguiça (chouriço de carne) e o salpicão.

Aloira-se a cebola com o azeite e junta-se-lhe o feijão com a água em que cozeu (que não deve ser muita). Juntam-se as carnes e um pouco de água que serviu para as cozer. Retifica-se o sal e juntam-se a salsa, o louro, o dente de alho picado, a malagueta, o colorau e, querendo, o cravinho. Deixa-se apurar com o lume muito brando.

Acompanha com arroz de forno bem seco.

Esta feijoada é, em Valpaços, prato indispensável no almoço de Domingo Gordo. Começa a preparar-se de manhã, muito cedo, para permitir retirá-la do lume e reaquecê-la antes de a servir, pois é mais apreciada e melhor reaquecida. Acompanha-se com arroz de forno bem solto.

Toucinho-do-céu de Murça

Ingredientes:

- 500 g de açúcar;
- 125 g de amêndoas;
- 125 g de doce de chila;
- 20 Gemas de ovos;
- 2 Colheres de sopa de farinha;
- Margarina.

Confeção:

Pelam-se e ralam-se as amêndoas.

Leva-se o açúcar ao lume com um copo de água e deixa-se ferver até se obter o ponto de fio (103º C). Junta-se o doce de chila e deixa-se ferver mais 2 a 3 minutos.

Adicionam-se as amêndoas raladas, que devem estar bem enxutas, e leva-se novamente ao lume para fazer um ponto de estrada muito fraco (o fundo do tacho deve ver-se muito rapidamente).

Retira-se o doce do lume e, depois de arrefecer um pouco, juntam-se as gemas, que engrossarão um pouco sobre o lume, sem que, no entanto, o doce ferva.

Deixa-se arrefecer ligeiramente.

Unta-se com margarina e polvilha-se com farinha uma forma retangular ou quadrada, com cerca de 1,5 litros de capacidade. Espalha-se uma colher de farinha sobre o fundo da forma e deita-se dentro o doce. Polvilha-se a superfície com a outra colher de farinha e leva-se a cozer em forno bem quente (200º C a 250º C).

O toucinho-do-céu está cozido quando se lhe introduzir uma faca e esta sair quente e limpa.

Desenforma-se.

Sacode-se o excesso de farinha, corta-se o toucinho-do-céu em fatias, passam-se por açúcar pilé e guardam-se numa caixa forrada com papel de seda recortado com a tesoura.

Beira Alta

Sopa da Beira

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 6 Folhas de couve franzida (galega da região);
- 1 Molho de nabiças;
- 1 Fatia de presunto ou um osso de presunto com carne agarrada;
- 2 Colheres de sopa de azeite;
- 125 g de farinha de milho;
- Sal;
- Pimenta.

Confeção:

Cortam-se as couves e as nabiças à mão.

Coze-se o presunto ou o osso em água suficiente para a sopa (cerca de 2 litros). Quando o presunto estiver cozido, retiram-se os ossos, esfia-se a carne e juntam-se as hortaliças e o azeite.

À parte desfaz-se a farinha de milho num pouco de água fria, que se junta ao caldo quando as hortaliças estiverem quase cozidas.

Deixa-se a farinha cozer e engrossar e retifica-se o sal.

Querendo, pode juntar-se um pouco de pimenta.

Bacalhau com Leite

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 2 Postas de bacalhau;
- 1 Cebola pequena;
- 2 Colheres de sopa de azeite;
- 1 Litro de leite (aprox.);
- 150 g de pão;
- 1 Colher de sopa de vinho branco;
- 3 Ovos;
- Sal;
- Pimenta.

Confeção:

Faz-se um refogado com a cebola picada e o azeite. Logo que a cebola começar a estalar junta-se o bacalhau bem demolhado e feito em lascas. Dá-se-lhe umas voltas e rega-se com leite em quantidade suficiente para cozer o bacalhau.

Quando o bacalhau estiver cozido, junta-se-lhe o pão cortado em fatias e deixa-se amolecer. Se o leite já não for em quantidade suficiente, junta-se um pouco mais.

Prova-se, tempera-se com sal e pimenta e borrija-se com vinho branco.

Juntam-se então os ovos previamente batidos e deita-se o preparado num prato de ir à mesa e ao forno.

Leva-se ao forno a alourar.

Carne de Porco em Vinha-d'alhos

Ingredientes:

Para 5 a 6 pessoas

- 1 Kg de lombo de porco;
- 2 Dentes de alho;
- 1 Folha de louro;
- 3 dl de vinho branco;
- Sal e pimenta;
- 1 Cebola;
- 2 Colheres de sopa de banha;
- 750 G de batatas.

Confeção:

Corta-se a carne em quadrados grandes e põem-se a marinar durante 2 a 3 dias com o vinho, os dentes de alho e o louro cortado em pedaços, sal e pimenta.

No dia em que se utilizar a carne, faz-se um refogado com a cebola e a banha. Juntam-se-lhe a carne e a marinada e deixa-se cozer.

A meio da cozedura da carne, juntam-se as batatas descascadas e cortadas em cubos e deixam-se cozer.

Pudim de Pão

Ingredientes:

Para 6 a 8 pessoas

- 1 Litro de leite;
- 1 Vagem de baunilha;
- 200 g de açúcar;
- 300 g de miolo de pão;
- 3 Ovos inteiros, mais 6 gemas, mais 4 claras;
- 5 dl de leite-creme.

Confeção:

Leva-se o leite ao lume com a baunilha e o açúcar. Depois de se deixar o leite ferver um pouco, junta-se-lhe o pão e deixa-se amolecer.

Passa-se por uma peneira ou passador fino e juntam-se a este puré os 3 ovos inteiros, as 6 gemas e por último as 4 claras batidas em castelo bem firme. A mistura das claras faz-se suavemente com uma colher de pau.

Deita-se o preparado numa forma lisa muito bem untada com manteiga ou margarina e leva-se a cozer no forno em banho-maria.

Depois de cozido, deixa-se o pudim repousar na forma durante cinco minutos e desenforma-se. Serve-se coberto com o leite-creme à moda da Beira Alta, que para o efeito não se deve deixar espessar muito.

Beira Litoral

Sopa das Vindimas Condeixa

Ingredientes:

- Feijão vermelho ou foicinho;
- 3 a 4 batatas e massa meada q.b.;
- 1 Naco de carne entremeada;
- 1 Chouriço;
- 1 Farinheira;
- 1 Negrita;
- 1 Morcela;
- 1 Cebola;
- 1 Folha de louro;
- Salsa - q.b.

Confeção:

Põe-se o feijão a cozer com a carne entremeada e os enchidos. Quando a carne e os enchidos estiverem cozidos, retiram-se. Depois do feijão cozido juntam-se as batatas cortadas aos quadrinhos, um pouco de massa meada ou macarrão, a cebola picada (que pode antecipadamente ser refogada), o louro, a salsa e deixa-se cozer.

Os enchidos e a carne podem ser servidos com arroz feito do caldo do feijão (que se deve retirar antes de meter as batatas). Depois de fazer um refogado de cebola picada, colorau, alho e um pouco de azeite, junta-se-lhe o caldo com alguns feijões e quando ferver adiciona-se-lhe o arroz na proporção de metade da água.

Ovos Verdes à Figueira

Figueira Da Foz

Ingredientes:

- Ovos - q.b.;
- Salsa picada - q.b.;
- Miolo de pão - q.b.;
- Pimenta - q.b.;
- Pão-ralado - q.b.;
- Manteiga - q.b.

Confeção:

Cozem-se os ovos e descascam-se. Corta-se cada ovo ao meio, retiram-se as gemas e guardam-se, bem como as claras.

Prepara-se uma pasta com as gemas, salsa picada, miolo de pão embebido em leite magro, e pimenta. Com esta pasta, recheiam-se as metades das claras.

Juntam-se as metades, passam-se por ovo batido e pão ralado, e fritam-se em manteiga.

Pataniscas de Bacalhau

Ingredientes:

- 2 Postas de bacalhau demolhado
- 2 Colheres de sopa de farinha de trigo
- 2 Ovos
- 2 Colheres de sopa de água

Confeção:

Misturam-se os ovos com a água e a farinha.

Depois, junta-se o bacalhau desfiado e mexe-se tudo muito bem. Leva-se a fritar em pequenas quantidades (cerca de 1 colher de sopa de massa por cada patanisca).

Para fritar dos dois lados viram-se as pataniscas durante a confeção.

As pataniscas servem-se acompanhadas de arroz de tomate ou espigos.

* Quem preferir pode misturar cebola e salsa picada antes de fritar.

Mexilhões à Moda de Aveiro

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- Para doze espetadas: 60 a 70 mexilhões;
- 2 dl de vinagre;
- 2 Folhas de louro;
- 2 Cravinhos;
- Sal;
- Pimenta;
- 1 Colher de sopa de azeite;
- Óleo ou azeite para fritar

Confeção:

De véspera prepara-se o molho; junta-se o vinagre, as folhas de louro, os cravinhos, o azeite e tempera-se com sal e pimenta. Deixa-se de infusão mexendo de vez em quando com uma concha de loiça ou com uma chávena.

Raspam-se e lavam-se os mexilhões impecavelmente e abrem-se num tacho sobre lume forte, mas sem água. Retiram-se das conchas, tiram-se as «barbas» e põem-se os mexilhões a escorrer sobre um pano seco.

Depois de bem escorridos, enfiam-se os mexilhões em palitos de madeira e fritam-se em azeite ou óleo bem quente e abundante.

Escorrem-se os mexilhões sobre papel absorvente. Põem-se numa tigela e regam-se com o molho preparado. Devem ficar neste molho durante dois ou três dias, sendo regados frequentemente com o mesmo molho com a ajuda de uma concha de loiça ou de uma chávena.

Variante: Preparam-se as espetadas de mexilhão como se diz na receita anterior. Passam-se por farinha, fritam-se e regam-se com o seguinte molho: mistura-se 1,5 dl de vinagre com 1,5 dl de vinho branco, 2 dentes de alho picados, 2 folhas de louro, 2 cravinhos, salsa, sal, pimenta em pó e pimenta em grão. Leva-se este molho ao lume, deixa-se ferver um pouco e deita-se sobre as espetadas de mexilhão já fritas.

Estas espetadas de mexilhão servem-se geralmente como aperitivo.

Lombinhos de Porco à Moda da Serra Arganil

Ingredientes:

Para os lombinhos

- 1 Kg. de lombinhos de porco
- 2 Dl. de vinho tinto
- 3 Dentes de alho
- Pimenta (q.b.)
- Sal (q.b.)

Para as batatas

- 1,5 Kg. de batatinhas pequenas
- 1 Dl. de azeite
- 4 Dentes de alho
- Sal (q.b.).

Confeção:

Espalme os lombinhos.

Tempere-os com o vinho tinto, os alhos laminados, o sal e a pimenta e deixe a marinar durante 3 dias em lugar fresco.

Ao fim deste tempo prepare as batatas, tendo o cuidado de as lavar muito bem.

Coza-as com um pouco de sal a mais e sem as descascar. Quando as batatas estiverem cozidas, escorra-as, descasque-as, esmurre-as ligeiramente e salteie-as numa frigideira com o azeite e os alhos.

Entretanto, grelhe os lombinhos em fogareiro de carvão ou na brasa da lareira.

Sirva acompanhado com grelos de nabo ou de nabiça, temperados com azeite e alho e acompanhado com broa de milho.

Tigelada

Ingredientes:

- 1 Litro de leite;
- 7 Ovos;
- 2 Colheres de sopa de farinha (mal cheias);
- 500 g de açúcar escuro;
- 1 Colher de sopa de mel;
- Raspa da casca de limão;
- Azeite.

Confeção:

Untam-se tachinhos de barro vidrado vermelho com azeite e metem-se em forno bem quente.

Batem-se muito bem os ovos com o açúcar, o mel e casca de limão. Esta fase da receita é normalmente manual para ser batida com força. Em seguida adiciona-se a farinha e dissolve-se tudo com o leite.

Sem retirar os tachinhos do forno e com a ajuda de uma concha, deita-se a mistura nos tachos.

Deixa-se cozer até ficar com a consistência de pudim.

Servem-se as tigeladas nos próprios tachos.

Em Peral, freguesia do concelho de Idanha-a-Nova, estas tigeladas dão origem a uma festa que se realiza no dia 1 de maio e que tem o nome de festa das tigeladas.

Pantufas

Vila Velha de Rodão

Ingredientes:

- 1 Kg de batatas;
- 6 Ovos;
- 1 Colher de sobremesa de fermento de padeiro;
- Água e leite q.b.;
- Farinha q.b.;
- Óleo q.b.;
- Mel ou açúcar q.b.

Confeção:

Cozem-se batatas previamente descascadas em água sem sal. Depois de cozidas passam-se pelo passe-vite. Entretanto dissolve-se um pedaço de fermento de padeiro em água e leite e mistura-se ao puré de batata.

Adicionam-se os ovos e mexe-se até se obter uma mistura homogénea. Mistura-se um pouco de farinha para a massa secar.

Deixa-se a massa a levedar durante algum tempo e a seguir fritam-se colheradas de massa em óleo quente.

Depois de fritas podem cobrir-se com mel ou açúcar.

Bolo de Canela

Ingredientes:

- 2 Ovos;
- 2 Chávenas de açúcar;
- 1 Chávena de leite;
- 1 Chávena de azeite;
- 3 Chávenas de farinha;
- 1 Colher de chá de canela;
- 1 Colher de chá de bicarbonato.

Confeção:

Batem-se os ovos com o açúcar.

Junta-se o azeite e bate-se.

Junta-se o leite e a canela e bate-se.

Peneira-se a farinha com o bicarbonato e mistura-se rapidamente ao preparado anterior.

Leva-se a cozer em forno médio numa forma com buraco untada e polvilhada.

Beira Baixa

Sopa de Favas

Idanha-A-Velha

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 400 g de vagens de favas (sem grão);
- 300 g de batatas;
- 1 Cebola;
- 1 Molho de coentros;
- 1 dl de azeite;
- Sal.

Confeção:

Põe-se uma panela ao lume com as batatas descascadas, a cebola e os coentros. Quando as batatas estiverem cozidas, retiram-se os coentros e passa-se o resto pelo passador.

Entretanto, tem-se já cortado em caldo-verde as vagens das favas ainda sem grão. Juntam-se ao puré de batata.

Junta-se também o azeite e tempera-se com sal.

Deixa-se cozer e come-se com pão de centeio.

Açorda de Bacalhau com Tomate Tortosendo

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 1 Posta de bacalhau;
- 1 Cebola;
- 3 dl de azeite;
- 3 Colheres de sopa de calda de tomate;
- 750 g de pão caseiro ou de 2ª;
- 4 Ovos;
- Sal.

Confeção:

Corta-se a cebola às rodelas e deita-se num tacho. Rega-se com o azeite e põe-se por cima o bacalhau previamente demolido.

Deixa-se a cebola refogar com o bacalhau por cima. Quando a cebola estiver loura, retira-se do lume e faz-se o bacalhau em lascas, limpando-o de peles e espinhas.

Volta a juntar-se o bacalhau ao refogado e leva-se ao lume. Rega-se com um pouco água, adiciona-se a calda de tomate e deixa-se apurar.

Entretanto, corta-se o pão em fatias, introduz-se no tacho e deixa-se abeberar bem.

Batem-se os ovos com um pouco de sal, juntam-se à açorda e mexe-se tudo muito bem para impedir que os ovos talhem.

Serve-se imediatamente.

Batatas Bêbedas

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 500 g de entrecosto;
- 800 g de batatas roxas;
- 1 dl de vinho tinto;
- 1 Dente de alho;
- 2 Colheres de sopa de manteiga;
- Sal.

Confeção:

Corta-se o entrecosto em bocadinhos, tempera-se com sal e deixa-se ficar assim um pouco a tomar gosto.

Depois frita-se o entrecosto na manteiga até estar bem lourinho.

Cozem-se as batatas com a pele, pelam-se e cortam-se aos bocados.

Tem-se ao lume um tacho com o vinho e o dente de alho. Junta-se o entrecosto (e a gordura em que fritou).

Deixa-se cozer um pouco e adicionam-se as batatas. Deixa-se apurar tudo sobre lume brando até desaparecer o gosto do vinho cru.

Míscaros com Ovos

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 1 Kg de míscaros;
- 100 g de carne de porco;
- 2 Colheres de sopa de azeite;
- 1 Cebola;
- 1 Colher de sopa de colorau;
- Sal;
- 4 Ovos.

Confeção:

Arranjam-se os míscaros libertando-os de toda a terra. Na Beira Baixa é costume descascá-los (pelá-los). Lavam-se.

Faz-se um refogado com a cebola picada, o azeite, a carne de porco em bocadinhos e o colorau.

Juntam-se os míscaros e temperam-se com sal. Deixam-se cozer e apurar. Juntam-se os ovos batidos e mexe-se deixando-os cozer.

Ribatejo

Sopa de Pedra Almeirim

Ingredientes:

Para 8 a 10 pessoas

- 1 Litro de feijão encarnado;
- 1 Orelha de porco;
- 1 Chouriço negro (de sangue da região);
- 1 Chouriço de carne;
- 150 g de toucinho entremeado;
- 750 g de batatas;
- 2 Cebolas;
- 2 Dentes de alho;
- 1 Folha de louro;
- 1 Molho de coentros;
- Sal e pimenta.

Confeção:

Se o feijão for do ano, não necessita ser demolhado. Se for duro, põe-se de molho durante algumas horas.

Escalda-se e raspa-se a orelha de porco.

Leva-se o feijão a cozer em bastante água juntamente com a orelha, os chouriços, o toucinho, as cebolas, os alhos e o louro. Tempera-se com sal e pimenta. Se for necessário juntar mais água, deve ser sempre a ferver.

Quando a carne estiver cozida, retira-se e introduzem-se na panela as batatas cortadas aos quadrinhos e os coentros picados. Deixa-se cozer a batata.

Assim que se retirar a panela do lume, introduzem-se as carnes previamente cortadas aos bocadinhos e uma pedra bem lavada, que deve ir na terrina.

Caldeirada à Pescador Almeirim

Ingredientes:

Para 6 pessoas

- 3 Kg de peixe (mistura de enguias, fataça, saboga, etc.);
- 3 Cebolas grandes;
- 6 Dentes de alho;
- 2 Folhas de louro;
- 750 g de tomate;
- Salsa;
- 2 dl de azeite;
- 600 g de batatas;
- 200 g de pão de 2ª ou caseiro;
- Sal e pimenta.

Confeção:

Cortam-se as cebolas às rodelas e colocam-se num tacho de barro com o tomate aos bocados, os alhos às rodelas, o louro, um ramo de salsa e o azeite. Tempera-se com sal. Por cima dispõem-se os peixes cortados aos pedaços, em camadas alternadas com batatas às rodelas. As camadas de peixe e de batatas temperam-se com um pouco de sal e de pimenta.

Tapa-se o recipiente e leva-se a caldeirada a cozer em lume brando. Para servir, tem-se o pão cortado às fatias numa tigela, rega-se com o caldo da caldeirada e dispõe-se o peixe por cima ou serve-se à parte, mas ao mesmo tempo.

Se a caldeirada não levar batatas, acrescenta-se o molho com um pouco de água e, neste caldo, cozem-se cotovelinhos.

Esta sopa é comida a seguir à caldeirada.

Chispe com Feijão Branco Almeirim

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 5 dl de feijão branco;
- 1 Negrinho (chouriço de sangue);
- 1 Chouriço de carne;
- 150 g de toucinho entremeado;
- 500 g de orelha;
- 600 g de unha (chispe);
- Ossos de porco;
- 1 Couve-lombarda;
- 4 Batatas médias.

Confeção:

Tem-se o feijão branco demolido de véspera.

Levam-se a cozer numa panela com água o feijão, o negrinho, o chouriço de carne, o toucinho, a orelha e a unha devidamente arranjados e os ossos de porco.

Os enchidos devem ser espetados com palitos de madeira para não rebentarem.

Retiram-se as carnes à medida que forem cozendo.

Depois de tudo cozido e de se terem retirado todas as carnes, juntam-se ao caldo a couve cortada em tiras e as batatas em quadrinhos.

Quando a couve e as batatas estiverem quase cozidas, introduzem-se novamente as carnes já cortadas, mas apenas o tempo necessário para aquecerem e as batatas acabarem de cozer.

Ovos de Tomatada

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 2 Cebolas médias;
- 2 Dentes de alho;
- 1 Ramo de salsa;
- 1 Folha de louro;
- 1 Kg de tomate maduro;
- 4 Colheres de sopa de azeite;
- 1 Colher de sopa de farinha;
- Pimenta branca;
- Sal;
- Açúcar;
- 4 Ovos (ou 8 se for prato único).

Confeção:

Picam-se as cebolas e os alhos grosseiramente e levam-se ao lume com o azeite, o louro e a salsa. Quando a cebola estiver macia, junta-se o tomate em bocados e tempera-se com um pouco de sal e de pimenta. Deixa-se cozer, esmagando o tomate.

Depois de tudo bem macio, passa-se por um passador. Leva-se novamente ao lume juntando a farinha necessária para se obter um creme espesso (geralmente uma colher de sopa de farinha).

Deixa-se cozer a farinha, retificam-se os temperos e junta-se um pouco de açúcar.

Abrem-se os ovos para dentro do molho e deixam-se escalfar.

Pudim de Queijo Fresco

Tomar

Ingredientes:

- 4 Queijinhos frescos de Tomar (sem sal);
- 10 Gemas;
- 2 Claras;
- 280 g de açúcar.

Confeção:

Passam-se os queijinhos por um passador ou peneira.

Numa tigela misturam-se ligeiramente as gemas, as claras e o açúcar. Adiciona-se o queijo passado e mistura-se sem bater.

Deita-se o preparado numa forma muito bem untada com manteiga ou margarina e leva-se a cozer em forno brando durante cerca de 45 minutos.

Se os queijinhos tiverem sal, põem-se de molho em água fria, mudando a água várias vezes.

Estremadura

Peixinhos da Horta

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 500 g de feijão-verde;
- **Para o polme:**
- 100 g farinha;
- 1 Ovo;
- 1 Colher de sopa de cebola picada;
- Sal;
- Pimenta.

Confeção:

Retiram-se as pontas e os fios ao feijão-verde e coze-se em água temperada com sal. Deita-se a farinha num recipiente e dissolve-se com água suficiente para obter um polme nem muito líquido nem muito espesso.

Adiciona-se o ovo e a cebola muito bem picada e tempera-se com sal e pimenta. Passam-se as vagens de feijão, duas a duas, pelo polme e fritam-se em óleo bem quente, até estarem douradas.

Escorrem-se sobre papel absorvente.

Sopa de Entulho

Ingredientes:

Para 6 pessoas

- 5 dl de feijão manteiga (ou de feijão encarnado);
- 1 Cebola;
- 2 Cravinhos;
- 1 Colher de sopa de azeite;
- 1 Osso de presunto ou ossos de porcos salgados (facultativos);
- 2 Nabos;
- 3 Cenouras;
- 3 Batatas médias;
- 1 Talhada de abóbora;
- Meia couve-lombarda;
- Vinagre;
- Sal.

Confeção:

De véspera põe-se o feijão de molho em água fria. Introduce-se o feijão em água fria abundante e leva-se a cozer com a cebola descascada e espetada com os cravinhos, o azeite e o osso de presunto ou os ossos de porco.

Estando o feijão cozido, introduzem-se na panela os nabos descascados e cortados em cubos pequenos, as cenouras em rodela finas e a abóbora em cubos grandes. Assim que as cenouras estiverem macias, juntam-se as batatas descascadas e cortadas em quadradinhos, a rama fresca do nabo ripada e a couve cortada em tiras largas.

Deixa-se cozer tudo e apurar. Retifica-se o tempero, junta-se sal, se for necessário. Come-se deitando em cada prato 1 colher de café de vinagre.

Utilizando o osso de presunto, deve separar-se e desfiar-se a carne, cortar a gordura em bocadinhos e voltar a introduzir na sopa. Não utilizando o osso de presunto, junta-se um bocado de toucinho entremeado (125 g aprox.) ou mais 3 colheres de sopa de azeite.

Há quem goste de comer esta sopa condimentada com umas gotas de piri-piri.

Amêijoas à Bulhão Pato

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 1 Kg de amêijoas;
- 2 Colheres de sopa de azeite;
- 2 Dentes de alho;
- 1 Limão;
- 1 Raminho de coentros;
- Sal;
- Pimenta.

Confeção:

Arranjam-se as amêijoas como habitualmente, pondo-as de molho em água com bastante sal e lavam-se em várias águas para largarem a areia.

Leva-se ao lume o azeite, deixa-se aquecer e juntam-se os dentes de alho picados. Deixa-se alourar um pouco. Introduzem-se as amêijoas e os coentros finamente picados e tempera-se com sal e pimenta. Mexe-se o recipiente de vez em quando.

Quando todas as amêijoas estiverem abertas, regam-se com o sumo de meio limão.

Serve-se com o restante limão cortado em quartos.

Bacalhau à Brás

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 400 g de bacalhau;
- 3 Colheres de sopa de azeite;
- 500 g de batatas;
- 6 Ovos;
- 3 Cebolas;
- 1 Dente de alho;
- Salsa;
- Sal;
- Pimenta;
- Óleo;
- Azeitonas pretas.

Confeção:

Demolha-se o bacalhau como habitualmente, retira-se-lhe a pele e as espinhas e desfia-se com as mãos.

Cortam-se as batatas em palha e as cebolas em rodela finíssimas. Pica-se o alho.

Fritam-se as batatas em óleo bem quente só até alourarem ligeiramente. Escorrem-se sobre papel absorvente.

Entretanto, leva-se ao lume um tacho, de fundo espesso, com o azeite, a cebola e o alho e deixa-se refogar lentamente até cozer a cebola. Junta-se, nesta altura, o bacalhau desfiado e mexe-se com uma colher de madeira para que o bacalhau fique bem impregnado de gordura.

Juntam-se as batatas ao bacalhau e com o tacho sobre o lume deitam-se os ovos ligeiramente batidos e temperados com sal e pimenta.

Mexe-se com um garfo, e logo que os ovos estejam em creme, mas cozidos, retira-se imediatamente o tacho do lume e deita-se o bacalhau num prato ou travessa.

Polvilha-se com salsa picada e serve-se bem quente, acompanhado com azeitonas pretas.

Bife à Marrare

Ingredientes:

Por pessoa

- 1 Bife alto do pojadouro (200 g);
- 80 g. de manteiga ou margarina;
- 3 Colheres de sopa de natas;
- Sal;
- Pimenta preta em grão.

Confeção:

Numa frigideira de ferro ou de aço bem forte, derrete-se em lume vivo metade da manteiga ou da margarina.

Quando estiver bem quente, introduz-se o bife e deixa-se alourar de um dos lados.

Vira-se o bife sem o picar e aloura-se do outro lado.

Esta operação, que deve ser relativamente rápida, tem por fim evitar que o suco da carne saia.

Tempera-se com sal grosso e pimenta moída na altura.

Escorre-se da frigideira a gordura em que o bife fritou (conservando o bife) e junta-se a restante manteiga.

Reduz-se a chama e deixa-se cozer o bife durante uns minutos, agitando a frigideira.

Adicionam-se as natas e deixa-se engrossar o molho, continuando a agitar a frigideira.

Coloca-se o bife num prato aquecido e rega-se com o molho.

Serve-se acompanhado com batatas fritas em palitos, dentro de um prato coberto com um guardanapo.

Favada à Portuguesa

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 4 Kg de favas (com casca);
- 100 g de toucinho entremeado;
- 2 Colheres de sopa de azeite;
- 1 Chouriço de carne (pequeno);
- 1 Chouriço mouro;
- 2 Cebolas;
- 2 Dentes de alho;
- 1 Folha de louro;
- 1 Ramo de coentros;
- Salsa;
- Açúcar;
- Sal e pimenta.

Confeção:

Leva-se um tacho ao lume com o azeite, as cebolas e os alhos picados, o toucinho cortado em tiras e os enchidos. Deixa-se refogar.

Retiram-se as carnes e introduzem-se as favas descascadas, um bom ramo de coentros, salsa e louro. Tempera-se com uma pitada de açúcar e pimenta e por cima dispõem-se as carnes.

Tapa-se o recipiente e deixa-se cozer suavemente, sacudindo de vez em quando. Se for necessário, junta-se um pouco de água quente. Antes de se retirar do lume retificam-se os temperos.

Servem-se as favas num prato coberto com os enchidos cortados às rodelas e o toucinho. Acompanha-se com salada de alface, temperada com azeite e vinagre, e coentros picados.

Farófias

Ingredientes:

- 175 g de açúcar;
- 4 Ovos muito frescos;
- 1 Colher de sobremesa de maisena;
- 7,5 dl de leite;
- 1 Casca de limão;
- Canela

Confeção:

Separam-se as gemas das claras. Batem-se as claras em castelo e quando estiverem bem firmes juntam-se 50 g de açúcar, continuando a bater até se obter um preparado bem espesso e seco.

Entretanto, leva-se o leite ao lume com o restante açúcar e a casca de limão. Quando ferver, reduz-se o calor para manter apenas uma fervura suave. Deitam-se dentro colheradas do preparado de claras e açúcar.

Deixam-se cozer rapidamente, voltando-as. Retiram-se as farófias com uma escumadeira e colocam-se num passador para escorrer.

O leite que vai escorrendo das farófias junta-se ao do tacho. Depois dispõem-se no prato ou travessa de serviço, fundos.

Deixa-se arrefecer o leite em que as farófias cozeram e adiciona-se a maisena desfeita num pouco de leite ou de água frios e as gemas. Leva-se ao lume, mexendo sem parar para cozer e engrossar.

Retifica-se o açúcar se for necessário.

Cobrem-se as farófias com o molho e polvilham-se com canela.

Servem-se mornas ou frias.

Alentejo

Cozido de Grão com Vagens à Alentejana

Ingredientes:

Para 4 a 5 pessoas

- 250 g de grão;
- 500 g de vagens (feijão verde);
- 250 g de batatas;
- 1 Fatia de abóbora-menina;
- 300 g de carne de borrego para cozer;
- 100 g de toucinho;
- 1 Chouriço de carne (linguiça);
- 1 Farinheira;
- 200 g de pão caseiro (duro);
- Sal;
- Hortelã.

Confeção:

Põe-se o grão em água e sal durante 12 horas. Passado esse tempo, coze-se.

Numa panela com água suficiente põe-se a carne de borrego, o toucinho, o chouriço, a farinheira, e leva-se ao lume a cozer.

Depois de as carnes estarem cozidas, retiram-se da água. Arranjam-se e lavam-se as vagens, as batatas e a abóbora cortada em bocados. Deitam-se na água em que se cozeram as carnes, assim como o grão escorrido.

Depois de tudo cozido, cortam-se as carnes em bocadinhos.

Dispõem-se no centro de uma travessa o grão, as vagens, as batatas e a abóbora. À volta colocam-se as carnes cortadas.

Cortam-se fatias de pão duro e dispõem-se numa terrina. Espalham-se por cima alguns raminhos de hortelã. Deita-se o caldo a ferver sobre as fatias de pão.

Acompanha-se com as carnes, o grão, as vagens, as batatas e a abóbora.

Migas à Alentejana

Ingredientes:

Para 4 a 6 pessoas

- 500 g de entrecosto;
- 250 g de lombo ou de costelas de porco (sem osso);
- 150 g de toucinho salgado;
- 800 g de pão de trigo caseiro (duro);
- 3 Dentes de alho;
- 3 Colheres de sopa de massa de pimentão;
- Sal.

Confeção:

Corta-se o entrecosto e a carne em pedaços regulares e barram-se bem com os alhos pisados e a massa de pimentão. Deixa-se ficar assim de um dia para o outro.

Corta-se o toucinho em bocadinhos. Numa tigela de fogo (tigela de barro vidrado muito estreita na base e larga em cima) levam-se a fritar as carnes e o toucinho juntando uma pinguinha de água (para não deixar queimar). Retiram-se as carnes à medida que forem alourando.

A gordura (pingo) resultante da fritura das carnes é passada por um passador.

Tem-se o pão cortado em fatias. Deita-se o pão na tigela, rega-se com um pouco de água a ferver e bate-se imediatamente com uma colher de pau, esmagando-o. Tempera-se com o pingo necessário, batendo as migas. Estas devem ficar bem temperadas, mas não encharcadas de gordura. Sacode-se a tigela, sobre o lume, enrolando as migas numa omeleta grossa.

A esta operação dá-se o nome de enrolar as migas.

Quando as migas estiverem envolvidas numa crosta dourada e fina, colocam-se na travessa, untam-se com pingo e enfeitam-se com as carnes.

Variante: As migas não são obrigatoriamente enroladas. Podem servir-se com o aspeto de uma açorda grossa (no sentido que a palavra tem no resto de País).

Em Alter do Chão, quando as migas não se enrolam, servem-se com fatias de pão frito e gomos de laranja.

O entrecosto pode ser suprimido aumentando-se a quantidade de carne de febra.

Os dentes de alho podem ser fritos no pingo e retirados antes de se juntar o pão.

Lombo de Porco com Amêijoas

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 800 g de lombo de porco;
- 4 Dentes de alho;
- 2 Colheres de sopa de massa de pimentão;
- 4 Colheres de sopa de banha;
- 1 Kg de amêijoas;
- Sal

Confeção:

Pisam-se os dentes de alho num almofariz com sal grosso (aproximadamente 1 colher de sopa).

Esfrega-se a carne primeiramente com a papa de alhos e depois com a massa de pimentão.

Deixa-se ficar assim de um dia para o outro, ou melhor, durante 24 horas.

Próximo da altura de servir, corta-se o lombo em quadrados regulares e leva-se a fritar com a banha num tacho de barro.

Entretanto, tem-se as amêijoas muito bem lavadas. Na altura de servir, juntam-se as amêijoas, deixando-as abrir rapidamente sobre lume forte e servindo-as imediatamente para não secarem.

Acompanha-se com batatas fritas e gomos de limão.

Arroz-doce

Ingredientes:

- 250 g de arroz graúdo (não agulha);
- Sal;
- 1 Colher de sopa de banha;
- 1,5 dl de leite;
- 100 g de açúcar;
- 2 Tiras de casca de limão;
- 1 Pau de canela, grande;
- Canela em pó.

Confeção:

Lava-se e escorre-se o arroz e introduz-se em cerca de 6 dl de água a ferver temperada com sal e banha.

Quando o arroz estiver apenas aberto, começa a juntar-se o leite quente e o açúcar, um e outro a pouco e pouco.

O pau de canela e as cascas de limão introduzem-se quando se começar a juntar o leite. Vai-se mexendo sempre, não sendo rigorosas as quantidades de leite e açúcar, pois dependem muito da qualidade do arroz.

Quando pronto, este arroz-doce deve ter os bagos visíveis, mas envoltos num creme.

Serve-se em travessas ou pratinhos enfeitados com canela em pó.

Algarve

Sopa de Peixe

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 500 grs de safio ou outro peixe;
- 300 grs de enguias;
- 10 cl de azeite;
- 2 Dentes de alho;
- 150 grs de tomates frescos;
- 100 grs de cebolas;
- 1 Ramo de salsa;
- 4 Fatias de pão caseiro;
- 1 Folha de louro;
- Sal q.b.
- Pimenta q.b.

Confeção:

Amanhe e limpe o peixe. Corte em bocados e ponha em água fria para sangrar.

Leve um tacho ao lume com o azeite e deixe aquecer.

Pique os alhos e a cebola. Junte-lhes a folha de louro e o ramo de salsa.

Entretanto, tire os pés aos tomates e escale estes em água a ferver. Retire a pele e as sementes.

Corte em dados pequenos.

Junte o tomate ao refogado. Deixe apurar um pouco.

Adicione água e seguidamente o peixe, deixando cozer.

Retire a folha de louro e o ramo de salsa. Tempere com sal e pimenta. Polvilhe com salsa picada.

Corte o pão em dados e frite no azeite. Sirva com a sopa.

Feijoada de Marisco

Ingredientes:

- 1 Kg de feijão branco;
- 1 Polvo médio;
- 300 grs de miolo de berbigão, amêijoas, lingueirão e camarão;
- 300 grs de camarão com casca;
- 1 Chouriço;
- 300 grs de cenouras;
- 2 Cebolas;
- Alho;
- 1 Pimento.

Confeção:

Prepare o refogado com 2 cebolas médias, alho a gosto, 1/2 kg de tomate, 1 pimento verde e azeite.

De seguida, junte as cenouras.

Quando o refogado estiver pronto, adicione o feijão e o polvo, previamente cozido com água e sal.

Tempere com sal e piri-piri q.b.

Finalmente, junte coentros e salsa a gosto.

Arroz de Tamboril

Ingredientes:

Para 2 pessoas

- 500 grs de tamboril;
- 250 grs de arroz;
- 1 Cebola;
- 1 Dente de alho;
- 1 Alho-porro;
- 1 Pimento verde;
- Coentros;
- Tomate maduro;
- Vinho branco;
- Sal;
- Piri-piri q.b.;
- Azeite;
- Gambas;
- Amêijoas.

Confeção:

Tempere o peixe com sal e pimenta q.b..

Estale o alho no azeite, juntando de seguida, a cebola e o alho-porro picados, e o pimento, cortado em dados pequenos.

Abra com o vinho branco.

Adicione o tomate maduro, limpo de peles e sementes e deixe cozinhar um pouco.

Acrescente a água necessária, e junte o arroz quando esta começar a ferver.

Cinco minutos antes de o arroz estar cozido, junte o tamboril, polvilhe com os coentros e retifique os temperos.

Sirva num tacho de barro, enfeitado com gambas cozidas e amêijoas abertas ao natural.

Pudim de Laranja

Ingredientes:

Para 8 pessoas

- 6 Ovos + 6 gemas;
- 500 grs de açúcar;
- Sumo de 2 laranjas;
- 1 Colher de chá de pó royal;
- 30 grs de manteiga.

Confeção:

Juntam-se todos os ingredientes e bate-se tudo muito bem.

Unta-se bem a forma, polvilha-se com farinha e vai ao forno a cozer, em banho-maria, durante 25 minutos, aproximadamente, em forno forte.

Açores

Sopa Azeda

Terceira

Ingredientes:

Para 6 pessoas

- 500 g de feijão canário (amarelo);
- 1 Cebola;
- 2 Dentes de alho;
- 1 Colher de sopa de azeite (ou de banha);
- 1 Talhada de abóbora;
- 3 Batatas-doces (médias);
- 2 Batatas da terra (comuns);
- 1 Colher de sopa de vinagre;
- 1 Colher de sopa de açúcar;
- 1 Colher de chá de canela;
- Sal.

Confeção:

Demolha-se o feijão e coze-se em água com a cebola, os dentes de alho e o azeite (ou a banha).

Reduz-se a puré. Juntam-se a abóbora, as batatas aos quadrinhos e tempera-se com o vinagre, o açúcar e a canela.

Deixa-se cozer e retifica-se o sal.

No campo comem esta sopa sobre fatias de pão de trigo.

Carne de Vaca à Antiga

Ingredientes:

Para 8 pessoas

- 1 Ganso redondo;
- 3 Dentes de alho;
- 1 Colher de sopa de massa de malagueta;
- 4 a 5 bagas de pimenta-da-jamaica;
- 2 Folhas de louro;
- 1 Copo de vinho branco;
- 2 Colheres de sopa de banha;
- 1 Colher de sopa de azeite;
- 1 Colher de sopa de óleo;
- 1 Pau de canela;
- 1 Colher de chá de colorau;
- 1 Cebola;
- 2 Tomates (ou polpa de tomate);
- Sal

Confeção:

Num gral (almofariz) pisam-se os dentes de alho com a massa de malagueta, a pimenta-da-jamaica, uma folha de louro, a pimenta branca e sal grosso. Estando tudo em papa adiciona-se o vinho branco.

Esfrega-se a carne com esta vinha-d´alhos e deixa-se ficar assim de um dia para o outro, virando-a de vez em quando.

No dia seguinte deita-se numa frigideira a cebola às rodelas, o azeite, a banha e o óleo. Leva-se a aquecer, introduz-se a carne e deixa-se rosar (alourar) de todos os lados, sem queimar.

Coloca-se a carne numa assadeira com a cebola e a gordura e junta-se uma folha de louro cortada, a canela, o colorau, o tomate sem pele e sem grainhas (ou a polpa de tomate) e a vinha-d´alhos e leva-se a assar no forno.

Quando a carne estiver quase pronta introduzem-se na assadeira as batatinhas novas, previamente cozidas em água e sal e depois alouradas na frigideira.

Madeira

Caldo (Caldo de Carne)

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 500 g de carne de vaca para cozer (com osso);
- 1 Cebola;
- 1 Tomate;
- 2 Colheres de sopa de manteiga;
- 1 Nabo;
- Sal;
- 120 g de aletria.

Confeção:

Cortam-se a cebola e o tomate às rodelas e levam-se a estufar muito brandamente com a carne e a manteiga. Quando tudo se apresentar bem apurado, juntam-se cerca de 2 litros de água.

Assim que a água começar a ferver introduz-se o nabo inteiro e deixa-se cozer.

Por fim, junta-se a aletria ou o arroz e deixa-se cozer.

Antes de servir, a sopa deve repousar um pouco.

A carne pode ser desfiada e servir de guarnição à sopa, ou ser retirada e servir para outras preparações.

O nabo pode ou não ser retirado do caldo.

Há quem esmague a cebola e o tomate através de um passador antes de os adicionar à água.

Bifes de Atum

Ingredientes:

Para 4 pessoas

- 1 Posta de atum com cerca de 800 g;
- 1 dl de vinagre de vinho branco;
- 3 Dentes de alho esmagados;
- 1 Folha de louro;
- 1 Pé de manjerona;
- Sal;
- 1,5 dl de azeite (ou óleo);
- 1 Tomate maduro

Confeção:

Corta-se o atum em bifes compridos, mas pouco espessos, tempera-se com o vinagre, os dentes de alho esmagados, o louro, a manjerona e sal e deixa-se ficar nesta marinada durante algumas horas.

Depois de escorridos, fritam-se os bifes de atum no azeite bastante quente. Quando os bifes se apresentarem bem louros junta-se-lhes a marinada, adicionando-se ao mesmo tempo o tomate cortado aos bocados.

Deixa-se ferver, esmagando-se o tomate com uma colher de pau de modo a engrossar o molho. Colocam-se os bifes numa travessa, regam-se com o molho passado por um passador e acompanham-se com milho frito ou batatas cozidas ou ainda arroz branco.

Cozido à Madeirense

Ingredientes:

Para 6 pessoas

- 1 Kg de carne de porca magra salgada;
- 4 Batatas-doces;
- 4 Batatas;
- 4 Nabos;
- 4 Cenouras;
- 1 Couve coração-de-boi;
- 1 Abóbora verde (abóbora que não cresceu);
- 200 g de cuscuz;
- 1 Ramo de tomilho.

Confeção:

Lava-se a carne e coze-se em água. Quando a carne estiver quase cozida, juntam-se-lhe todos os legumes inteiros e lavados.

À couve devem retirar-se as folhas exteriores mais rijas. Junta-se ainda um ramo de tomilho.

À medida que os legumes cozem, vão-se retirando do caldo.

Molha-se o cuscuz com um pouco de água e coloca-se na parte funda do cuscuzeiro.

Logo que a carne e todos os legumes estiverem cozidos (estes já retirados da panela) coloca-se o cuscuzeiro sobre a panela para que o cuscuz seja cozido a vapor. Para evitar que o vapor se escape, coloca-se um pano na borda da panela entre esta e o cuscuzeiro.

Depois de tudo pronto, volta a introduzir-se no caldo (salvo o cuscuz), para que o cozido seja servido bem quente.

O cuscuzeiro é hoje substituído pela bola do arroz. Neste caso, a bola com o cuscuz é introduzida no caldo onde o cozido coze. Introduce-se nos últimos 10 minutos. O cuscuz, que outrora era preparado pelos próprios, vende-se agora nas mercearias pronto a utilizar.

Quando preparam em casa o cuscuz (granulado), para saberem se a água do cuscuzeiro não se evaporou toda e para evitar perder o vapor fazem a verificação deitando algumas pedrinhas ou conchas de lapas ou de berbigão no fundo do cuscuzeiro. Se sobre o lume, ao ferver, não telintarem, é sinal de que a água se esgotou, pelo que se torna necessário juntar mais.

Pudim de Papaia

Ingredientes:

- 1 Papaia não muito madura;
- 3 Ovos;
- 200 g de açúcar;
- 50 g de farinha;
- 1,5 dl de leite;
- 100 g de manteiga;
- Raspa da casca de limão;
- 150 g de açúcar para o caramelo.

Confeção:

Descasca-se a papaia, coze-se, escore-se, retiram-se-lhe as sementes e passa-se pelo passe-vite.

Junta-se ao puré da papaia a farinha dissolvida no leite, a raspa da casca do limão, a manteiga derretida, os ovos batidos e o açúcar.

Deita-se esta mistura numa forma previamente barrada com caramelo e leva-se a cozer no forno em banho-maria.

Anexo II: Referencial Formação Tecnológica Cozinha I. E. F. P. IP

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO
TECNOLÓGICA

EM VIGOR



Nível de Qualificação: 4

Área de Educação e Formação	811 . Hotelaria e Restauração
Código e Designação do Referencial de Formação	811183 - Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
Modalidades de Educação e Formação	Cursos de Aprendizagem Cursos de Educação e Formação Cursos Profissionais Cursos de Educação e Formação de Adultos Formações Modulares
Total de pontos de crédito	128,00 (inclui 20 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)
Publicação e atualizações	Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações. 1ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013. 2ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014. 3ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015. 4ª Atualização em 01 de setembro de 2016. 5ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020. 6ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.
Observações	

1. Referencial de Formação Global

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8239	3	Matérias-primas alimentares	50	4,50
8283	4	Organização da cozinha	25	2,25
8284	5	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	2,25
4667	6	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	2,25
8285	7	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	4,50
8286	8	Controlo de custos na restauração	50	4,50
8287	9	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	2,25
7844	10	Gestão de equipas	25	2,25
8260	11	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
8288	12	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	4,50
4664	13	Língua inglesa – cozinha/pastelaria	25	2,25
4665	14	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	4,50
8289	15	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	2,25
8290	16	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	4,50
4662	17	Preparação e confeção de sopas	25	2,25
4668	18	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	4,50
8291	19	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	4,50

Formação Tecnológica				
Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
8292	20	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	4,50
8293	21	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	4,50
4673	22	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	4,50
8294	23	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	4,50
8295	24	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	4,50
8296	25	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	2,25
8297	26	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	4,50
4674	27	Cozinhas do mundo	50	4,50
8298	28	Cozinha criativa	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito:			1100	99,00

Anexo III: Referencial Formação Tecnológica Restaurante/Bar I. E. F. P. IP

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO
TECNOLÓGICA

EM VIGOR

Nível de Qualificação: **4**Área de Educação e
Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação
do Referencial de
Formação

811184 - Técnico/a de Restaurante/Bar

Modalidades de
Educação e Formação

Cursos de Aprendizagem
Cursos de Educação e Formação
Cursos Profissionais
Cursos de Educação e Formação de Adultos
Formações Modulares

Total de pontos de
crédito

123,50
(inclui 20 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)

Publicação e
atualizações

Publicado no Despacho n.º13456/2008, de 14 de Maio, que aprova a versão inicial do Catálogo Nacional de Qualificações.

1ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 16 de 29 de abril de 2013 com entrada em vigor a 29 de julho de 2013.

2ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2014 com entrada em vigor a 08 de maio de 2014.

3ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

4ª Actualização em 01 de setembro de 2016.

5ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 31 de 22 de agosto de 2018 com entrada em vigor a 22 de agosto de 2018.

6ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020.

7ª Actualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.

1. Referencial de Formação Global

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
8259	3	Princípios de nutrição e dietética	25	2,25
7297	4	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25	2,25
7298	5	Turismo inclusivo na restauração	25	2,25
8260	6	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
8332	7	Confeções de sala	50	4,50
8333	8	Arte cisória	50	4,50
8271	9	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	4,50
3353	10	Serviço de pequenos-almoços	25	2,25
4214	11	Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25	2,25
8317	12	Língua inglesa – o profissional na restauração	25	2,25
8329	13	Restauração - informação turística	25	2,25
8283	14	Organização da cozinha	25	2,25
8286	15	Controlo de custos na restauração	50	4,50
8287	16	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	2,25
7844	17	Gestão de equipas	25	2,25
8334	18	Teoria de serviço de bebidas	25	2,25
8335	19	Serviço de bar	25	2,25

Formação Tecnológica				
Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
8288	20	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	4,50
8336	21	Serviço de vinhos - preparação e execução	25	2,25
8337	22	Vinhos de Portugal e do mundo	25	2,25
8338	23	Execução do serviço de restaurante/bar	50	4,50
8339	24	Serviço casual de restaurante	50	4,50
8340	25	Serviço clássico de restaurante	50	4,50
8341	26	Serviço fine dining	50	4,50
8342	27	Serviço de bebidas simples	50	4,50
8343	28	Serviço de bebidas compostas	50	4,50
8297	29	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			1050	94,50

Anexo IV: Referencial Formação Tecnológica Pastelaria I. E. F. P. IP

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO - FORMAÇÃO
TECNOLÓGICA

EM VIGOR



Nível de Qualificação: 4

Área de Educação e Formação	811 . Hotelaria e Restauração
Código e Designação do Referencial de Formação	811347 - Técnico/a de Pastelaria/Padaria
Modalidades de Educação e Formação	Cursos de Educação e Formação Cursos Profissionais Cursos de Educação e Formação de Adultos Formações Modulares
Total de pontos de crédito	119,00 (Inclui 20 pontos de crédito da Formação Prática em Contexto de Trabalho)
Publicação e atualizações	Publicado no Boletim do Trabalho e Emprego (BTE) nº 17 de 08 de maio de 2016 com entrada em vigor a 08 de maio de 2016. 1ª Atualização em 01 de setembro de 2016. 2ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 39 de 22 de outubro de 2017 com entrada em vigor a 22 de outubro de 2017. 3ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 19 de 22 de maio de 2020 com entrada em vigor a 22 de maio de 2020. 4ª Atualização publicada no Boletim e Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2020 com entrada em vigor a 22 de julho de 2020.
Observações	

1. Referencial de Formação Global

Formação Tecnológica

Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
7731	1	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	2,25
8211	2	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	2,25
9228	3	Língua Inglesa aplicada à pastelaria/padaria	25	2,25
8260	4	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	4,50
9229	5	Nutrição e dietética na pastelaria / padaria	25	2,25
9230	6	Organização de pastelaria/padaria	25	2,25
7844	7	Gestão de equipas	25	2,25
9231	8	Pastelaria/Padaria – planeamento da produção e mise-en-place	25	2,25
9232	9	Pastelaria/padaria – aprovisionamento	50	4,50
9233	10	Gestão de custos e desperdícios	25	2,25
9234	11	Tecnologia das matérias-primas de pastelaria/padaria	50	4,50
9235	12	Confeção e aplicação de massas	50	4,50
9236	13	Confeção e aplicação de cremes e recheios	25	2,25
8293	14	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	4,50
9237	15	Utilização de frutas em produtos de pastelaria	25	2,25
9238	16	Confeção de produtos de geladaria	25	2,25
8295	17	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	4,50
8236	18	Cake design	50	4,50
9239	19	Confeção e moldagem em chocolate	50	4,50



Formação Tecnológica				
Código ¹	Nº	UFCD obrigatórias	Horas	Pontos de crédito
8327	20	Confeção e decoração de bolos artísticos	50	4,50
9240	21	Pastelaria de inovação experimental	25	2,25
9241	22	Confeção e aplicação de massas de padaria	50	4,50
9242	23	Confeção de pães regionais	25	2,25
9243	24	Confeção de produtos de padaria internacional	50	4,50
9244	25	Técnicas de decoração em padaria	25	2,25
9245	26	Confeção de padaria dietética e funcional	25	2,25
9246	27	Sobremesas – técnicas de empratamento	25	2,25
9247	28	Preparação e confeção de pastelaria funcional	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			1000	90,00

Anexo V: Referencial Técnico de Cozinha Turismo de Portugal



Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria – Nível 4

TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

1º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	1º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	40	35	75
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	40	35	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		180	145	325
Formação Científica	Língua Estrangeira II	45	30	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
Total		110	85	195
Formação Tecnológica	Preparação e produção de cozinha	25		25
	Organização do serviço de restaurante		25	25
	Bases de cozinha	25		25
	Confeção de sopas e derivados	25		25
	Técnicas de confeção de carnes		50	50
	Técnicas de confeção de peixes e mariscos		50	50
	Bases de pastelaria		50	50
	O setor do turismo	25		25
	Higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		25
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração		25	25
	Hotelaria e restauração – Normas e ética profissional	25		25
Total		150	200	350
Total do 1º Ano		440	430	870
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1370	



TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

2º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	2º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	35	40	75
	Educação Física	20	20	40
	Área de Integração	40	35	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		170	145	315
Formação Científica	Língua Estrangeira II	40	35	75
	Geografia	25	-	25
	Matemática	35	35	70
Total		100	70	170
Formação Tecnológica	Confeção de entradas	25	25	50
	Cozinha tradicional portuguesa	25	25	50
	Gastronomia sustentável	25	25	50
	Cozinha alternativa		25	25
	Técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa		25	25
	Pastelaria tradicional portuguesa	25		25
	Doçaria conventual portuguesa		25	25
	Gestão do aprovisionamento em restauração	25		25
	Empreendedorismo e ideias de negócio na hotelaria e restauração		25	25
	Comunicação em língua inglesa em cozinha/pastelaria	25	25	50
	Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	25
Total		150	225	375
Total do 2º Ano		420	440	860
Formação Prática em Contexto de Trabalho				500
Total Geral				1360

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA C: Técnicas artísticas – Escolha de uma UFCD de 25h

UFCD 4263 - Corpo e Movimento

UFCD 9643 - Expressão Dramática/Teatro

UFCD - 9642 - Música

UFCD 9840 - Escrita criativa



TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA

- PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

3º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	3º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	35	35	70
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	35	35	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	25	50
Total		180	180	360
Formação Científica	Língua Estrangeira II	25	25	50
	Geografia	25	-	25
	Matemática	30	30	60
Total		80	55	135
Formação Tecnológica	Cozinha internacional		50	50
	Serviços especiais de cozinha	50		50
	Cozinha Criativa		25	25
	Pastelaria internacional	25		25
	Plano de negócios	25	25	50
	Nutrição e dietética		25	25
	Comunicação em língua estrangeira em cozinha/pastelaria (Bolsa A)	25	25	50
	Cake design/panificação (Bolsa B)		25	25
	Criatividade e storytelling	25		25
Total		150	200	350
Total do 3º Ano		410	435	845
Total Global		845		

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA A: Escolha da LínguaComunicação em língua estrangeira em cozinha/pastelaria
(selecionar uma das línguas do CNQ)**BOLSA B: Escolha de uma UFCD de 25h**Cake design
Confeção de massas básicas de panificação

Anexo VI: Referencial Técnico de Restaurante/Bar Turismo de Portugal



Curso Técnico/a de Restaurante/Bar – Nível 4

TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

1º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	1º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	40	35	75
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	40	35	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		180	145	325
Formação Científica	Língua Estrangeira II	45	30	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
Total		110	85	195
Formação Tecnológica	Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar		25	25
	Informação turística ao cliente		25	25
	Serviço de restaurante	25	25	50
	Organização do serviço de restaurante		25	25
	Serviço de cozinha		25	25
	Preparação e realização do serviço de restaurante		25	25
	Organização do serviço de bar	25		25
	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25		25
	Preparação e serviço de bebidas de cafetaria		25	25
	O setor do turismo	25		25
	Higiene e segurança alimentar em hotelaria e restauração	25		25
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restaurante		25	25
	Hotelaria e restauração – Normas e ética profissional	25		25
Total		150	200	350
Total do 1º Ano		440	430	830
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Global			1330	



TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

2º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	2º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	35	40	75
	Educação Física	20	20	40
	Área de Integração	40	35	75
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	-	25
Total		170	145	315
Formação Científica	Língua Estrangeira II	40	35	75
	Geografia	25	-	25
	Matemática	35	35	70
Total		100	70	170
Formação Tecnológica	Promoção da oferta gastronómica do estabelecimento		25	25
	Execução do serviço de restaurante/bar	25	25	50
	Arte cisória		25	25
	Preparação e serviço de bebidas simples	25	25	50
	Preparação e serviço de composições de bar- Misturas simples		25	25
	Enologia	25		25
	Elaboração de cartas e menus		25	25
	Gestão do aprovisionamento em restauração	25		25
	Empreendedorismo e ideias de negócio na hotelaria e restauração		25	25
	Turismo acessível e inclusivo	25		25
	Comunicação em língua inglesa em restaurante/bar	25	25	50
	Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	25
Total		150	225	375
Total do 2º Ano		420	440	860
Formação Prática em Contexto de Trabalho				500
Total Global				1360

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA C: Técnicas artísticas - Escolha de uma UFCD de 25h

UFCD 4263 - Corpo e Movimento

UFCD 9643 - Expressão Dramática/Teatro

UFCD - 9642 - Música



TÉCNICO(A) DE RESTAURANTE/ BAR

PORTARIA N.º 102/2020, DE 24 DE ABRIL –

3º ANO				
Componente	Disciplina /UFCD	3º ANO		Horas
		1º Sem	2º Sem	
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	35	35	70
	Educação Física	25	25	50
	Área de Integração	35	35	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação (oferta escola)	25	25	50
Total		180	180	360
Formação Científica	Língua Estrangeira II	25	25	50
	Geografia	25	-	25
	Matemática	30	30	60
Total		80	55	135
Formação Tecnológica	Serviço à carta		25	25
	Confeções de sala		25	25
	Serviços especiais de restaurante	50		50
	Preparação e serviço de composições de bar - misturas complexas	25		25
	Preparação de vinhos	25		25
	Técnicas de enogastronomia		25	25
	Técnicas especiais de bar com animação		25	25
	Plano de negócio	25	25	50
	Estratégia profissional e liderança pessoal		25	25
	Comunicação em língua estrangeira em restaurante-bar (Bolsa A)	25	25	50
	Mixologia de bar/Refeições ligeiras (Bolsa B)		25	25
Criatividade e storytelling (oferta TP)	25		25	
Total		175	200	375
Total do 3º Ano		435	435	870
Total Global		870		

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA A: Escolha da Língua

Comunicação em língua estrangeira em restaurante/bar
(selecionar uma das línguas do CNQ)

BOLSA B: Escolha de uma UFCD de 25h

Refeições ligeiras
Mixologia avançada de bar

Apêndices

Apêndice I: Inquérito por Questionário aplicado aos docentes

Questionário "Satisfação do Professor/a, Formador/a"



Secção 1 de 7

Inquérito de satisfação a Professor/a, Formador/a



No âmbito de um estudo relativo á qualidade do ensino profissional de Cozinha, Pastelaria e Restaurante Bar, muito agradeço a disponibilidade para responder ao presente questionário.

Todos os dados recolhidos serão tratados com confidencialidade, mantendo o anonimato de todas as informações prestadas, sendo estes utilizados apenas para tratamento estatístico.

Desde já agradeço a sua colaboração!

Data de Nascimento

Dia, mês, ano



Género:

F

M

Não Binário

Habilitações académicas:

- Ensino Secundário
- Licenciatura
- Mestrado
- Doutoramento
- Outro, Qual?

Após a secção 1 Continuar para a secção seguinte

Secção 2 de 7

Relativamente ao curso indique o grau de satisfação

Descrição (opcional)

3. Como avalia as condições da formação relativamente aos seguintes aspectos e quanto à sua **adequação ao cumprimento dos objectivos**:

	Totalmente Ins...	Insatisfeito	Nem insatisfeit...	Satisfeito	Totalmente sat...
Grupo de form...	<input type="radio"/>				
Qualidade dos ...	<input type="radio"/>				
Outros meios n...	<input type="radio"/>				
Dimensão das ...	<input type="radio"/>				

4. Classifique a sua satisfação com a preparação e resultados obtidos nas aulas.

	Totalmente Ins...	Insatisfeito	Nem insatisfeit...	Satisfeito	Totalmente sat...
R:	<input type="checkbox"/>				

Após a secção 2 Continuar para a secção seguinte

Secção 3 de 7

Coordenação Técnico-Pedagógica



Descrição (opcional)



Classifique de 1 (Não, nada) a 5 (Sim, completamente)

	1	2	3	4	5
Existia um Coo...	<input type="radio"/>				
A articulação C...	<input type="radio"/>				
Sempre que ab...	<input type="radio"/>				
Em sua opinião...	<input type="radio"/>				
Assegurava a a...	<input type="radio"/>				

Após a secção 3 Continuar para a secção seguinte



Secção 4 de 7

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS E MÉTODOS



Descrição (opcional)

A - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS E MÉTODOS

	Totalmente Ins...	Insatisfeito	Nem insatisfeit...	Satisfeito	Totalmente sat...
Conteúdos da ...	<input type="checkbox"/>				
Estrutura dos c...	<input type="checkbox"/>				
Interesse/utilid...	<input type="checkbox"/>				
Adequação do...	<input type="checkbox"/>				
Equilíbrio entre...	<input type="checkbox"/>				
Duração da aç...	<input type="checkbox"/>				

Após a secção 4 Continuar para a secção seguinte



Secção 5 de 7

Instalações da entidade onde é ministrada a formação ✕ ⋮

Descrição (opcional)

⋮

As instalações reúnem as condições adequadas ao cumprimento dos objectivos pedagógicos?
Classifique:

	Muito Más	Más	Razoáveis	Boas	Muito Boas
Temperatura	<input type="radio"/>				
Luminosidade	<input type="radio"/>				
Higiene	<input type="radio"/>				
Equipamentos ...	<input type="radio"/>				
Espaço físico e...	<input type="radio"/>				
Restaurante de...	<input type="radio"/>				
Cozinha de apli...	<input type="radio"/>				

Após a secção 5 [Continuar para a secção seguinte](#) ▼

Secção 6 de 7

Avaliação global da entidade de ensino



Descrição (opcional)



Como Professor/formador, como avalia, em geral, a qualidade da entidade formadora em causa?

	Totalmente Ins...	Insatisfeito	Nem insatisfeit...	Satisfeito	Totalmente sat...
Quanto aos me...	<input type="radio"/>				
Quanto aos me...	<input type="radio"/>				
Quanto ao plan...	<input type="radio"/>				
Quanto ao aco...	<input type="radio"/>				
Quanto à avalia...	<input type="radio"/>				

Após a secção 6 Continuar para a secção seguinte



Secção 7 de 7

QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DA FORMAÇÃO



Agradecemos o preenchimento do seguinte questionário, com o qual se pretende avaliar até que ponto foram cumpridos os objetivos da ação de formação, no que respeita à organização e desenvolvimento do curso e respetivo processo formativo.

Reação do(a) Professor(a) / Formador(a)

Data:

Dia, mês, ano



Escala de avaliação quantitativa, de [1 a 5], com correspondência numa escala de níveis qualitativos, em que:

[1] – Muito insuficiente; [2] – Insuficiente; [3] – Suficiente; [4] – Bom; [5] – Muito Bom.

Descrição (opcional)

AVALIAÇÃO DO CURSO

	1	2	3	4	5
Clareza dos obj...	<input type="checkbox"/>				
Aplicabilidade ...	<input type="checkbox"/>				
Duração	<input type="checkbox"/>				
Equilíbrio teori...	<input type="checkbox"/>				
Inovação dos t...	<input type="checkbox"/>				

AVALIAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO E MEIOS

	1	2	3	4	5
Instalações	<input type="checkbox"/>				
Meios e recurs...	<input type="checkbox"/>				
Qualidade da d...	<input type="checkbox"/>				
Quantidade da ...	<input type="checkbox"/>				

AVALIAÇÃO DA COORDENAÇÃO

	1	2	3	4	5
Disponibilidade...	<input type="checkbox"/>				
Frequência co...	<input type="checkbox"/>				
Rapidez e eficá...	<input type="checkbox"/>				
Cumprimento ...	<input type="checkbox"/>				

AVALIAÇÃO GLOBAL

	1	2	3	4	5
Nível de partici...	<input type="checkbox"/>				
Adequação da ...	<input type="checkbox"/>				
Adequação da ...	<input type="checkbox"/>				
Adequação do...	<input type="checkbox"/>				
Assiduidade e ...	<input type="checkbox"/>				
Adequação da...	<input type="checkbox"/>				
Adequação e e...	<input type="checkbox"/>				
Qualidade do a...	<input type="checkbox"/>				
Qualidade do a...	<input type="checkbox"/>				
Adequação do...	<input type="checkbox"/>				
Resultados alc...	<input type="checkbox"/>				
Estruturação e ...	<input type="checkbox"/>				

SUGESTÕES QUE JULGUE ÚTEIS PARA MELHORIAS FUTURAS

Texto de resposta longa
.....

Questionário 1: Professor/a, formador/a

Apêndice II: Inquérito por Questionário aplicado aos alunos

Questionário "Satisfação a alunos/formandos"



Secção 1 de 7

Inquérito de satisfação a alunos/formandos



No âmbito de um estudo relativo á qualidade do ensino profissional de Cozinha, Pastelaria e Restaurante Bar, muito agradeço a disponibilidade para responder ao presente questionário.

Todos os dados recolhidos serão tratados com confidencialidade, mantendo o anonimato de todas as informações prestadas, sendo estes utilizados apenas para tratamento estatístico.

Desde já agradeço a sua colaboração!

Data de Nascimento

Dia, mês, ano



Género:

F

M

Não Binário

Habilitações académicas:

- Ensino Básico
- Ensino Secundário
- Outro, Qual?

R.:

Texto de resposta curta

Após a secção 1 Continuar para a secção seguinte

Secção 2 de 7

Início do Inquérito



Descrição (opcional)

Como tomou conhecimento da escola?

Coluna 1

- Redes sociais
- Amigos / Familiares
- Proximidade
- Interação com entidades de formação escola / prof...
- Outros

Após a secção 2 Continuar para a secção seguinte

Secção 3 de 7

3. Indique o grau de satisfação relativamente ao curso.



Descrição (opcional)

3. Indique o grau de satisfação relativamente a cada competência que o curso o ajuda.

	Totalmente Ins...	Insatisfeito	Nem insatisfeit...	Satisfeito	Totalmente sat...
Competência T...	<input type="radio"/>				
Planeamento e...	<input type="radio"/>				
Responsabilida...	<input type="radio"/>				
Comunicação ...	<input type="radio"/>				
Trabalho em E...	<input type="radio"/>				

4. Classifique a sua satisfação com a preparação que o curso lhe dá para o mercado de trabalho.

	Totalmente Ins...	Insatisfeito	Nem insatisfeit...	Satisfeito	Totalmente sat...
R:	<input type="checkbox"/>				

Após a secção 3 Continuar para a secção seguinte



Secção 4 de 7

5. Que sugestões poderá dar, para a Escola melhorar o curso que frequentou, face às necessidades do mercado de trabalho?



Descrição (opcional)

5.a

Texto de resposta curta

5.b

Texto de resposta curta

5.c

Texto de resposta curta

Após a secção 4 Continuar para a secção seguinte



Secção 5 de 7

CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS E MÉTODOS



Descrição (opcional)

A - CONTEÚDOS PROGRAMÁTICOS E MÉTODOS

	Totalmente Ins...	Insatisfeito	Nem insatisfeit...	Satisfeito	Totalmente sat...
Conteúdos da ...	<input type="checkbox"/>				
Estrutura dos c...	<input type="checkbox"/>				
Interesse/utilid...	<input type="checkbox"/>				
Adequação do...	<input type="checkbox"/>				
Equilíbrio entre...	<input type="checkbox"/>				
Duração da aç...	<input type="checkbox"/>				

Após a secção 5 Continuar para a secção seguinte



Secção 6 de 7

B - FORMADOR/A



Descrição (opcional)

Formador/a

	Totalmente Ins...	Insatisfeito	Nem insatisfeit...	Satisfeito	Totalmente sat...
Domínio e clar...	<input type="checkbox"/>				
Estímulo à part...	<input type="checkbox"/>				
Relacionament...	<input type="checkbox"/>				
Capacidade de...	<input type="checkbox"/>				
Documentação...	<input type="checkbox"/>				
Pontualidade / ...	<input type="checkbox"/>				

Após a secção 6 Continuar para a secção seguinte



Secção 7 de 7

QUESTIONÁRIO DE AVALIAÇÃO DA EFICÁCIA DA FORMAÇÃO



Agrade-se o preenchimento do seguinte questionário, com o qual se pretende avaliar até que ponto foram cumpridos os objetivos da ação de formação, no que respeita à organização e desenvolvimento do curso e respetivo processo formativo.

Reação do(a) Formando(a)

Ano que frequenta:

- Ensino Básico (7º, 8º, 9º) ano.
- 10º ano
- 11º ano
- 12º ano

Escala de avaliação quantitativa, de [1 a 5], com correspondência numa escala de níveis qualitativos, em que:

[1] – Muito insuficiente; [2] – Insuficiente; [3] – Suficiente; [4] – Bom; [5] – Muito Bom.

Descrição (opcional)

AVALIAÇÃO DO CURSO

	1	2	3	4	5
Clareza dos obj...	<input type="checkbox"/>				
Aplicabilidade ...	<input type="checkbox"/>				
Duração	<input type="checkbox"/>				
Equilíbrio teori...	<input type="checkbox"/>				
Inovação dos t...	<input type="checkbox"/>				

AVALIAÇÃO DA ORGANIZAÇÃO E MEIOS

	1	2	3	4	5
Instalações	<input type="checkbox"/>				
Meios e recurs...	<input type="checkbox"/>				
Qualidade da d...	<input type="checkbox"/>				
Quantidade da ...	<input type="checkbox"/>				

AVALIAÇÃO DA COORDENAÇÃO

	1	2	3	4	5
Disponibilidade...	<input type="checkbox"/>				
Frequência co...	<input type="checkbox"/>				
Rapidez e eficá...	<input type="checkbox"/>				
Cumprimento ...	<input type="checkbox"/>				

AVALIAÇÃO DOS(AS) FORMADORES(AS)

	1	2	3	4	5
A minha avalia...	<input type="checkbox"/>				

EXPECTATIVAS/OBJETIVOS

	1	2	3	4	5
As expectativa...	<input type="checkbox"/>				
Os objetivos ini...	<input type="checkbox"/>				

AVALIAÇÃO GLOBAL

	1	2	3	4	5
A avaliação glo...	<input type="checkbox"/>				

SUGESTÕES QUE JULGUE ÚTEIS PARA MELHORIAS FUTURAS

Texto de resposta longa

Apêndice III: Inquérito por Questionário aplicado aos alunos

Entrevista "Formação Profissional e Gastronomia"



Formação Profissional e Gastronomia

No âmbito de um estudo relativo á qualidade do ensino profissional de Cozinha, Pastelaria e Restaurante Bar, muito agradeço a disponibilidade para responder ao presente questionário.

Todos os dados recolhidos serão tratados com confidencialidade, mantendo o anonimato de todas as informações prestadas, sendo estes utilizados apenas para tratamento estatístico.

Desde já agradeço a sua colaboração!

marante8@gmail.com [Mudar de conta](#)



Não partilhado

[Seguinte](#)

[Limpar formulário](#)

Nunca envie palavras-passe através dos Google Forms.

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pela Google. [Denunciar abuso](#) - [Termos de Utilização](#) - [Política de privacidade](#)

Google Formulários

Formação Profissional

1. Porque escolheu fazer uma formação na área da cozinha?

A sua resposta

2. Quais são na sua perspetiva, as características necessárias para se ser um excelente cozinheiro profissional?

A sua resposta

3. Na sua opinião, quais foram os principais desafios que enfrentou durante a formação no Restaurante-Escola?

A sua resposta

4. Relativamente à sua formação no Restaurante-Escola "Aventuras no Prato", como avalia e quais são as mais-valias relativamente à formação nesta Escola?

A sua resposta

[Anterior](#)

[Seguinte](#)

[Limpar formulário](#)

Cozinha Tradicional Portuguesa

5. Na sua opinião, o que distingue Cozinha Tradicional Portuguesa de todas as outras?

A sua resposta

6. Na sua opinião, em função da sua aprendizagem, quais os ingredientes principais da Cozinha Tradicional da Portuguesa?

A sua resposta

7. Na sua opinião existem cozinhas regionais portuguesas? Quais?

A sua resposta

8. Quais são os pratos mais populares da cozinha portuguesa? Se possível explique a sua escolha e associe-os a uma região de Portugal.

R. 1.

A sua resposta

R. 2.

A sua resposta

R. 3.

A sua resposta

9. Dos pratos que enunciou, algum deles fez parte da sua formação no Restaurante-Escola?

A sua resposta _____

10. Quais os pratos da culinária portuguesa que lhe deram maior prazer em termos de aprendizagem?

R. 1.

A sua resposta _____

R. 2.

A sua resposta _____

R. 3.

A sua resposta _____

11. Quais os pratos da culinária internacional que lhe deram maior prazer em termos de aprendizagem?

R. 1.

A sua resposta _____

R. 2.

A sua resposta _____

R. 3.

A sua resposta _____

12. Relativamente à Pastelaria Tradicional Portuguesa, quais são, do seu ponto de vista, os ingredientes principais?

R. 1.

A sua resposta _____

R. 2.

A sua resposta _____

R. 3.

A sua resposta _____

13. Quando se fala de Pastelaria Tradicional Portuguesa, que doces lhe surgem na mente?

R. 1.

A sua resposta

R. 2.

A sua resposta

R. 3.

A sua resposta

14. Na sua opinião, quais são as características que diferenciam a nossa Pastelaria das outras, nomeadamente da Francesa?

A sua resposta

Vitivinicultura

15. Consome vinho?

- Sim
- Não

16. Na sua opinião, quais são as regiões vitivinícolas que considera como sendo as melhores em Portugal?

R. 1.

A sua resposta _____

R. 2.

A sua resposta _____

R. 3.

A sua resposta _____

17. Quais são alguns dos seus vinhos portugueses favoritos?

R. 1.

A sua resposta _____

R. 2.

A sua resposta _____

R. 3.

A sua resposta _____

18. Na sua opinião, o que torna os vinhos portugueses únicos e diferentes dos vinhos de outras regiões?

A sua resposta _____

19. Que tipo de vinhos são produzidos em Portugal?

A sua resposta _____

20. Em função da sua aprendizagem, como avalia a qualidade dos vinhos que acima refere?

A sua resposta _____

20. Em função da sua aprendizagem, como avalia a qualidade dos vinhos que acima refere?

A sua resposta

21. Tendo em conta a sua formação no "Aventuras", de que forma vê ser construída a evolução da cozinha, pastelaria e produção de vinhos em Portugal? Sente necessidade em ver convergir os saberes ou considera que esta passa pelo ignorar do tradicional?

A sua resposta

22. Por favor, descreva, identificando todos os elementos a ter em consideração, aquilo que considera uma refeição gastronómica portuguesa, desde a mesa posta até à conclusão da refeição.

A sua resposta

[Anterior](#)

[Enviar](#)

[Limpar formulário](#)

Nunca envie palavras-passe através dos Google Forms.

Este conteúdo não foi criado nem aprovado pela Google. [Denunciar abuso](#) - [Termos de Utilização](#) - [Política de privacidade](#)

Google Formulários