

Escola Básica e Secundária D. Sancho II, Alijó

1º Ano

Ensino Profissional
Técnico de Restaurante/Bar

Ano Letivo
2023/2024

RELATÓRIO DE ACTIVIDADE – Vila Real

Data de Realização: 31-10-2023

Designação da Atividade: APCVR e Quinta da Borralha

Professor(es) / Módulos envolvidos

Professor	Módulos
Ana Sofia Costa	UFCD 8283 – Organização da Cozinha
	UFCD 8260 – Comunicação, Vendas e Reclamações na Restauração
Arminda Almeida	UFCD 8259 – Princípios de Nutrição e Dietética UFCD 7297 – Turismo Inclusivo Oportunidades e Desafios
Dilermando Carvalho	UFCD 6566 – Noções sobre o Sistema Circulatório e Respiratório

Resultados:

Resultados	1. Adequação aos conteúdos programáticos: <input type="checkbox"/> Pouco satisfatória <input type="checkbox"/> Satisfatória <input checked="" type="checkbox"/> Bastante satisfatória
	2. Consecução dos objetivos propostos: <input type="checkbox"/> Pouco satisfatória <input type="checkbox"/> Satisfatória <input checked="" type="checkbox"/> Bastante satisfatória
	3. Enriquecimento cultural: <input type="checkbox"/> Pouco satisfatório <input checked="" type="checkbox"/> Satisfatório <input type="checkbox"/> Bastante satisfatório

Resultados	4. Aplicação e/ou discussão na aula:
	<input type="checkbox"/> Pouco satisfatória <input type="checkbox"/> Satisfatória <input checked="" type="checkbox"/> Bastante satisfatória
	5. Relações Aluno/ Professor:
	<input type="checkbox"/> Pouco satisfatórias <input type="checkbox"/> Satisfatórias <input checked="" type="checkbox"/> Bastante satisfatórias
	6. Relação Aluno/ Aluno:
<input type="checkbox"/> Pouco satisfatória <input type="checkbox"/> Satisfatória <input checked="" type="checkbox"/> Bastante Satisfatória	
7. Interdisciplinaridade:	
<input type="checkbox"/> Não se Aplica <input type="checkbox"/> Fraca <input type="checkbox"/> Razoável <input checked="" type="checkbox"/> Boa	

Síntese da Atividade:

Introduzir a síntese da atividade

Ao longo do ano letivo são desenvolvidas várias atividades devidamente autorizadas que envolvem a participação do seu educando e a deslocação a espaços exteriores à escola, fora do concelho de Alijó. No âmbito da disciplina de **Serviço Restaurante/Bar, Tecnologia Alimentar e Saúde** os docentes em parceria com diversas entidades, de acordo, com o plano de estudos, dos seus alunos Curso Técnico Restaurante/Bar (10º TRB/11º TRB) e Curso Técnico Auxiliar de Saúde (12º TAS), proporcionou um dia diferente do contexto de sala de aula/FCT, com o intuito de alterar comportamentos, conhecimento global da atividade hoteleira e restauração numa perspetiva pluridisciplinar e integradora das diferentes áreas científicas e oferta de mercado, que se realizou, no dia 31.10.2023 (terça-feira), uma **visita de estudo a Vila Real**, com o seguinte roteiro:

- 09h15 – saída da escola (entrada principal);
- 10h00 – visita à Associação de Paralisia Cerebral de Vila Real;
- 12h30 – almoço/livre;
- 14h30 – visita à Quinta da Borralha;
- 17h00 – chegada a Alijó (entrada principal do Agrupamento).

Os objetivos planeados foram atingidos com sucesso pela turma, os alunos mostraram interesse e empenho nas atividades propostas, identificaram e reconheceram a importância da inclusão na sociedade atual, estimular a perceção e aceitação das diferentes condições físicas e psicológicas dos utentes da APCVR; explorar distintos conceitos de cozinhas industriais (a cozinha da instituição e do hotel); identificar os diferentes circuitos de serviço; organização do trabalho de equipa; reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança, na

promoção/oferta turística na cidade de Vila Real, diversidade da oferta formativa, enriquecer o conhecimento e interligar conhecimentos e conteúdos, treinar competências relacionais em contextos públicos. Foram pontuais e assíduos, cumpriram as normas de higiene e segurança, impostas pelas entidades acolhedoras.

Esta atividade envolveu momentos de grande entusiasmo e de partilha, enobrecida pelo seu património cultural/histórico, onde se desenvolveu a sociabilidade e o espírito de grupo e onde foi exercitada a capacidade de trabalho cooperativo e de entajuda, consolidação de conhecimentos tornando desta forma as aprendizagens mais significativas. No que se refere à postura evidenciada pelos alunos durante a atividade, não há a registar qualquer problema. Bem pelo contrário, há que valorizar e elogiar o seu ótimo comportamento, o respeito máximo pelas regras elementares de conduta e pelas instruções que tiveram que cumprir durante a atividade, o convívio saudável com os professores, alunos e as entidades, num ambiente diferente do existente no dia-a-dia escolar e um sentido de responsabilidade verdadeiramente exemplar.

Um dos objetivos foi o de tornar a aprendizagem o mais diferenciadora possível, enriquecendo assim as aprendizagens dos alunos; aumentando a sua motivação pela formação; ensino ativo, contribuindo para aprendizagens integradoras da realidade dos cursos; proporcionou conhecimentos base para o desenvolvimento de competências técnicas indispensáveis para a construção de um perfil adequado às exigências da profissão de técnico de restauração e técnico de saúde; enriquecimento cultural e desenvolvimento das relações interpessoais, objetivo esse que face o feedback de todos foi atingido. Este tipo de atividade é fundamental para o aperfeiçoamento das técnicas aprendidas nas aulas e prepara os alunos de forma mais séria para aquilo que os espera no mercado de trabalho.

Procuraram ao longo da atividade aplicar os saberes/competências adquiridos, bem como desenvolver mecanismos no saber-ser/saber-estar, com resultados positivos.

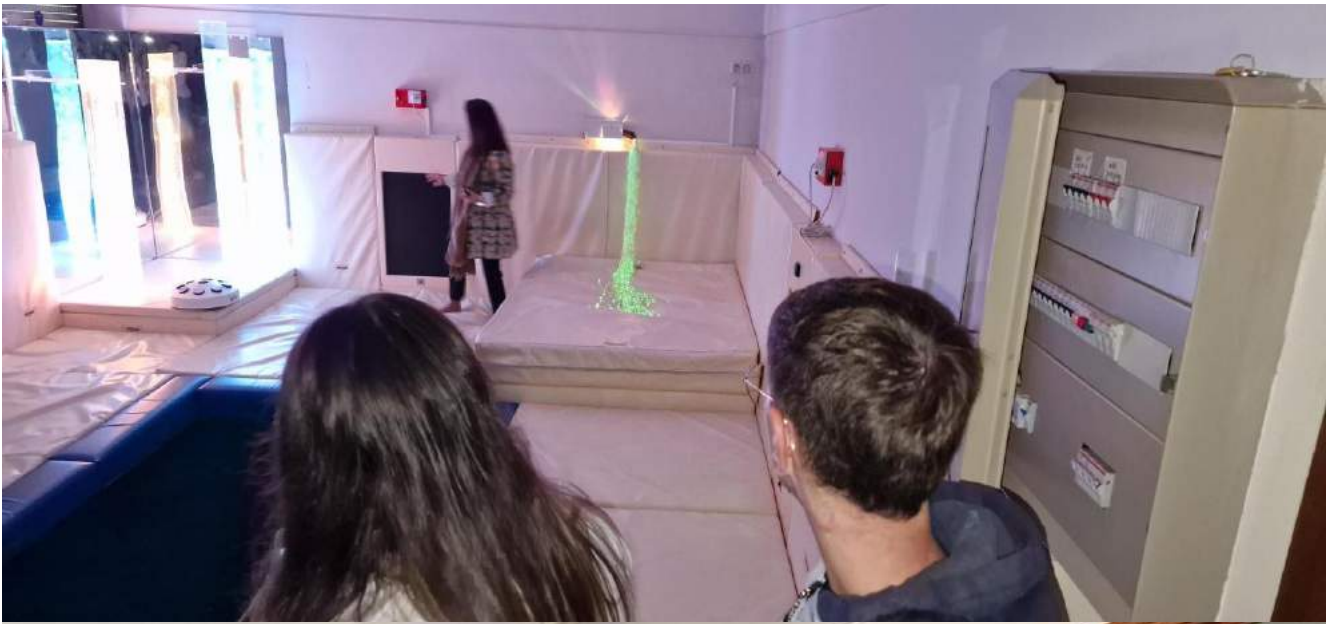
Em suma, a APCVR como a Quinta da Borralha, propuseram aos nossos alunos que no presente ano letivo, caso estejam interessados, teriam todo o gosto de os receber/acolher, para posterior realização da FCT (formação em contexto de trabalho).















O(s) Professor(es) responsável(is):

Ana Sofia Costa

Arminda Almeida

Dilermando Carvalho
