

Curso Profissional TCP/TRB: Consulta para definição da oferta formativa 2022/2023

O ajustamento da oferta de qualificações às necessidades da economia e do mercado de trabalho é um objetivo estratégico para o desenvolvimento económico e social da região e do país.

A Escola Profissional de Agricultura e Desenvolvimento Rural de Ponte de Lima (EPADRPL) encontra-se a elaborar a sua proposta de oferta de Cursos de Educação e Formação de Jovens do Ensino Básico e de Cursos Profissionais, tendo em consideração o objetivo estratégico referido, a capacidade instalada da Escola e a perspetiva de procura por parte dos alunos.

Neste sentido, vimos solicitar a V.^a Exa. que, com o conhecimento que tem da Escola e da região e identificando e analisando as necessidades locais/da região, participe na definição da oferta formativa do ano letivo 2022/2023, preenchendo o presente inquérito.

Este inquérito encontra-se dividido em quatro partes, designadamente (1) oferta formativa; (2) planos curriculares; (3) empregabilidade; e (4) observações/sugestões de melhoria.

*Obrigatório

1. Email *



2. Tipo de Stakeholder *

Marcar apenas uma oval.

- Aluno
- Docente
- Não Docente
- Encarregado de Educação
- Parceiro

Oferta Formativa | Cursos Profissionais

3. Deve a EPADRPL manter o Curso Profissional Técnico/a de Cozinha/Pastelaria? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não
- Não sabe / não responde

4. Deve a EPADRPL manter o Curso Profissional Técnico/a de Restaurante/Bar? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Não sabe / não responde

Planos Curriculares

Plano Curricular do Curso Profissional Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

5. Curso Profissional Técnico/a de Cozinha/Pastelaria: Considera que a formação tecnológica do Plano Curricular do curso deve ser alterada? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
 Não
 Não sabe / não responde

6. Curso Profissional Técnico/a de Cozinha/Pastelaria: Se respondeu SIM à pergunta anterior, qual das UFCD opcionais do Referencial da Formação da Formação Tecnológica que integram o Plano Curricular atual considera importante eliminar?

Marcar tudo o que for aplicável.

- 8301 - Língua Espanhola - Cozinha e Pastelaria
 8311 - Língua Espanhola - Turismo e Hotelaria na Região
 8328 - Peças artísticas e decoração alimentar
 8331 - Gastronomia e cultura
 Nenhuma das anteriores.

7. Curso Profissional Técnico/a de Cozinha/Pastelaria: Considera importante acrescentar ao Plano Curricular do curso UFCDs opcionais do Referencial da Formação da Formação Tecnológica? NOTA: Implica aumento da carga horária total do curso.

Marcar tudo o que for aplicável.

- Sim
 Não
 Não sabe / não responde

8. Curso Profissional Técnico/a de Cozinha/Pastelaria: Se respondeu SIM à pergunta anterior, selecione todas as UFCDs opcionais do Referencial da Formação da Formação Tecnológica que considera importante incluir no Plano Curricular do curso? NOTA: Implica aumento da carga horária total do curso.

Marcar tudo o que for aplicável.

- 8307 - Língua inglesa - turismo e hotelaria na região
- 8321 - Língua espanhola - o profissional na restauração
- 8327 - Confeção e decoração de bolos artísticos
- 8329 - Restauração - informação turística
- 8330 - Aplicações informáticas na restauração
- 4421 - Marketing na restauração
- 1122 - Noções e normas da qualidade
- 3297 - Sistema HACCP
- 7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento
- 7854 - Plano de negócio - criação de micronegócios

Plano Curricular do Curso Profissional Técnico/a de Restaurante/Bar

9. Considera que a formação tecnológica do Plano Curricular do Curso Profissional Técnico/a de Restaurante/Bar deve ser alterada? *

Marcar apenas uma oval.

- Sim
- Não
- Não sabe / não responde

10. Curso Profissional Técnico/a de Restaurante/Bar: Se respondeu SIM à pergunta anterior, qual das UFCD opcionais do Referencial da Formação da Formação Tecnológica que integram o Plano Curricular atual considera importante eliminar?

Marcar tudo o que for aplicável.

- 8321 - Língua Espanhola - o profissional na Restauração
- 8346 - Língua Espanhola aplicada ao Restaurante/Bar
- 8352 - Novas tendências na Restauração
- 8353 - Novas tendências de Bar
- 7855 - Plano de negócios - criação de pequenos e médios negócios
- Nenhuma das anteriores.

11. Curso Profissional Técnico/a de Restaurante/Bar: Considera importante acrescentar ao Plano Curricular do curso UFCDs opcionais do Referencial da Formação da Formação Tecnológica? NOTA: Implica aumento da carga horária total do curso.

Marcar tudo o que for aplicável.

- Sim
- Não
- Não sabe / não responde

12. Curso Profissional Técnico/a de Restaurante/Bar: Se respondeu SIM à pergunta anterior, selecione todas as UFCDs opcionais do Referencial da Formação da Formação Tecnológica que considera importante incluir no Plano Curricular do curso? NOTA: Implica aumento da carga horária total do curso.

Marcar tudo o que for aplicável.

- 8307 - Língua inglesa - turismo e hotelaria na região
- 8311 - Língua espanhola - turismo e hotelaria na região
- 8330 - Aplicações informáticas na restauração
- 4421 - Marketing na restauração
- 8331 - Gastronomia e cultura
- 8282 - Flair Bartender - animação, exibição e espetáculo
- 1122 - Noções e normas da qualidade
- 3297 - Sistema HACCP
- 9941 - Presunto e paleta - raças e qualificações portuguesas, espanholas e do mundo
- 9942 - Presunto e paleta - corte, prova, empratamento e conservação
- 7852 - Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico / desenvolvimento
- 7854 - Plano de negócio - criação de micronegócios

Empregabilidade

13. Que estratégias pode a EPADRPL implementar para melhorar a empregabilidade dos alunos?

Observações / Sugestões de Melhoria

14. Registe aqui as suas observações e/ou sugestões de melhoria relativamente à definição da oferta formativa para o ano letivo 2022/2023.

Cofinanciado por:



