

## LISTAGEM DE HORÁRIOS

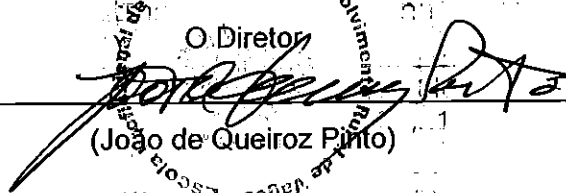
### Técnico Especializado

Horário nº 04

REQUISITO DE ADMISSÃO ESPECÍFICO: Curso de Formação Profissional de Cozinha/Pastelaria nível IV

CRITÉRIO	SUBCRITÉRIO	SUBPONDERAÇÃO
<b>Avaliação Portefólio</b>	Habilitações académicas: Curso Profissional de Cozinha/Pastelaria: 20. Em alternativa, outra formação na área de restauração: 10. Serão excluídos candidatos que não possuam CAP de formador ou habilitação equivalente.	10
<b>Avaliação Portefólio</b>	Experiência profissional: experiência em orientação de estágios internacionais e lecionação das disciplinas de Serviços de Cozinha /Pastelaria, Tecnologia Alimentar, Gestão e Controlo (20); lecionação das disciplinas de Serviços de Cozinha /Pastelaria, Tecnologia Alimentar, Gestão e Controlo (15); lecionação de apenas duas destas disciplinas (10); lecionação de uma destas disciplinas (5).	10
<b>Avaliação Portefólio</b>	Formação: Curso de Cake Design (20); Em alternativa, outras formações na área da Restauração (10).	10
<b>Entrevista</b>	Conhecimento da realidade da escola (Elevado, Bom, Suficiente, Reduzido e Insuficiente, 20, 16, 12, 8, 4 valores, respectivamente)	15
<b>Entrevista</b>	Projetos a desenvolver (Elevado, Bom, Suficiente, Reduzido e Insuficiente, 20, 16, 12, 8, 4 valores, respetivamente)	10
<b>Entrevista</b>	Sentido crítico e capacidade de resposta a situações pedagógicas (Elevado, Bom, Suficiente, Reduzido e Insuficiente, 20, 16, 12, 8, 4 valores, respetivamente)	10

Gafanha da Boa Hora, 11 de setembro de 2017

O Diretor  
  
 (João de Queiroz Pinto)

Cofinanciado por:

