

Ciclo Formativo 2018/2021

No âmbito do processo de alinhamento com o sistema de garantia de qualidade EQAVET do Agrupamento de Escolas de Leonardo Coimbra Filho, foram analisados 04 (quatro) indicadores (Taxa de conclusão em cursos de EFP; Taxa de colocação após conclusão de cursos de EFP; Ocupação dos Diplomados; Satisfação dos Empregadores).

O Agrupamento de Escolas de Leonardo Coimbra Filho no Ciclo Formativo 2018/2021 ministrou os seguintes cursos profissionais:

- Técnico de Restaurante/Bar
- Técnico de Cozinha/Pastelaria

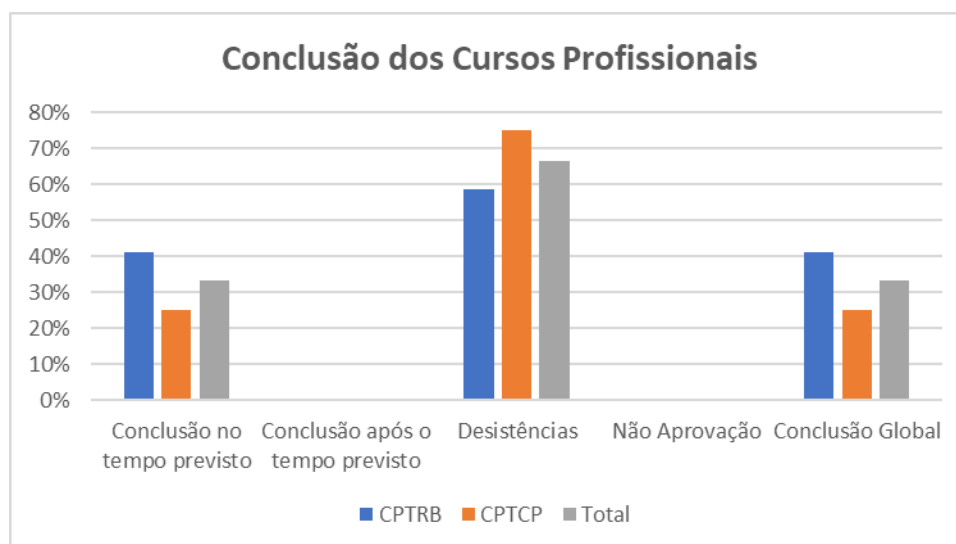
Assim apresentamos os resultados obtidos neste Ciclo Formativo, tendo em conta os indicadores supramencionados.

I - CONCLUSÃO DOS CURSOS

Anexo 3 - Registo de Informação sobre Conclusão dos Cursos (Indicador EQAVET 4a)

	CPTRB	CPTCP	Total
Ingressos	17	16	33
Conclusão no tempo previsto	41,18%	25,00%	33,33%
Conclusão após o tempo previsto	0,00%	0,00%	0,00%
Desistências	58,82%	75,00%	66,67%
Não Aprovação	0,00%	0,00%	0,00%
Conclusão Global	41,18%	25,00%	33,33%

Tabela 1- Indicador 4a - Taxa de Conclusão dos Cursos Profissionais



Interpretando os dados do quadro e do gráfico supra relativos ao indicador conclusão dos cursos, conclui-se que, neste ciclo formativo, a turma de Técnico/a de Restaurante/Bar apresenta melhores resultados que a de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, nos 3 (três) domínios analisados: conclusão no tempo previsto, desistências e conclusão global.

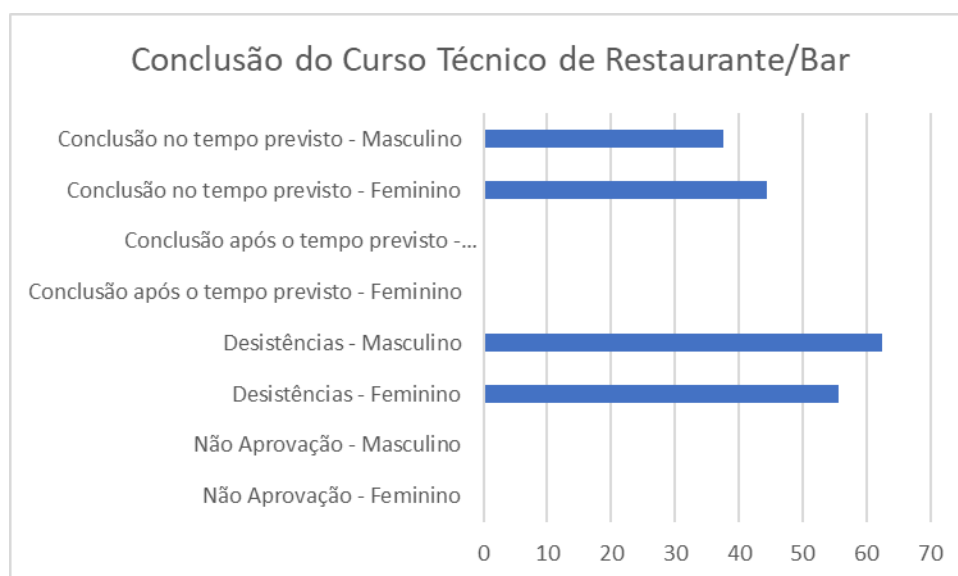
Regista-se que o(a)s aluno(a)s que concluíram os cursos fizeram-no no tempo previsto, pelo que os resultados da conclusão global não apresentam qualquer diferença face aos da conclusão no tempo previsto.

I.A. CONCLUSÃO DOS CURSOS POR GÉNERO

- Técnico de Restaurante/Bar

	Masculino	Feminino	Total
Ingressos	8	9	17
Conclusão no tempo previsto	37,50%	44,44%	41,18%
Conclusão após o tempo previsto	0,00%	0,00%	0,00%
Desistências	62,50%	55,56%	58,82%
Não Aprovação	0,00%	0,00%	0,00%
Conclusão Global	37,50%	55,56%	41,18%

Tabela 2 - Indicador 4a - Taxa de Conclusão do Curso Técnico de Restaurante/Bar, por género

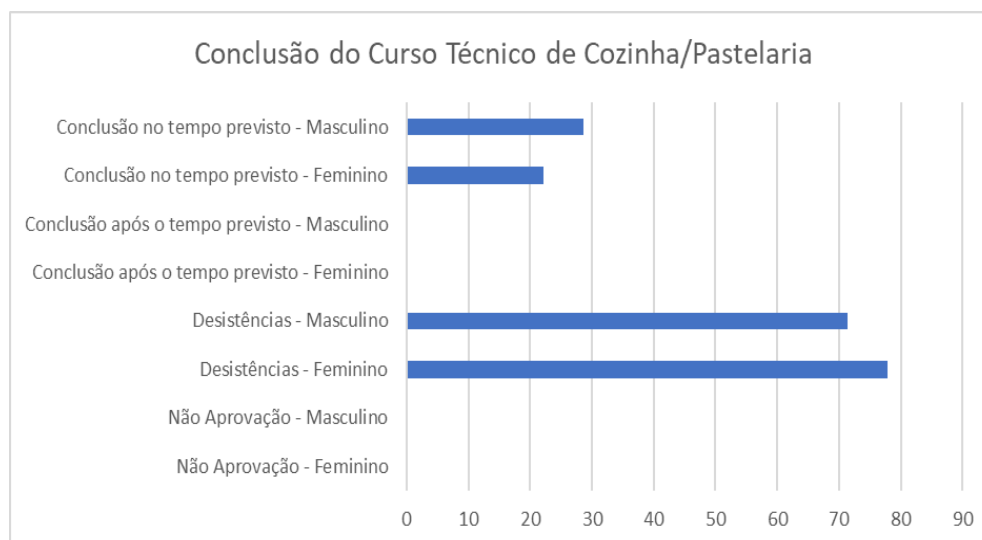


A análise dos dados do quadro e do gráfico supra, mostra-nos que, na turma de Técnico/a de Restaurante/Bar, os resultados são mais positivos no género feminino nos 3 (três) indicadores apresentados. Em qualquer dos géneros, o índice de desistências é, significativo, atingindo taxas superiores a 50%. Estes resultados refletem-se na conclusão global que no caso do género masculino é inferior a 40%

Técnico de Cozinha/Pastelaria

	Masculino	Feminino	Total
Ingressos	7	9	16
Conclusão no tempo previsto	28,57%	22,22%	25,00%
Conclusão após o tempo previsto	0,00%	0,00%	0,00%
Desistências	71,43%	77,78%	75,00%
Não Aprovação	0,00%	0,00%	0,00%
Conclusão Global	28,57%	22,22%	25,00%

Tabela 3 - Indicador 4a - Taxa de Conclusão do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, por género



Na turma de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, os valores apresentados pelo indicador desistências são muito elevados em qualquer dos géneros, atingindo taxas superiores a 70%. Por consequência, nenhum dos géneros consegue sequer atingir a taxa de conclusão global de 30%.

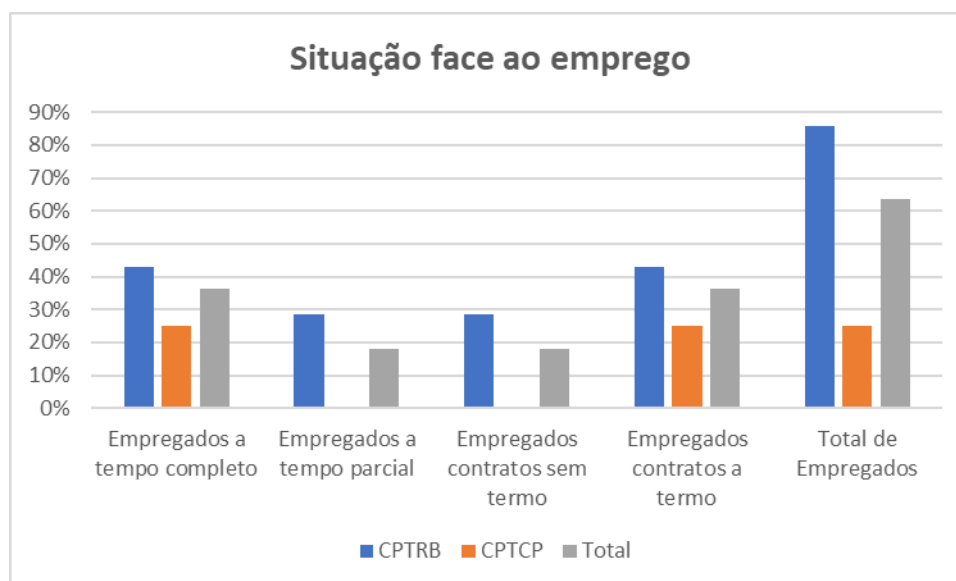
Nesta turma, os valores mais favoráveis são obtidos pelo género masculino.

II - COLOCAÇÃO APÓS CONCLUSÃO DOS CURSOS (Situação face ao Emprego)

Anexo 4 - Registo de Informação sobre Colocação após Conclusão dos Cursos (Indicador EQAVET 5a)

	CPTRB	CPTCP	Total
Diplomados	7	4	11
Empregados a tempo completo	42,86%	25,00%	36,36%
Empregados a tempo parcial	28,57%	0,00%	18,18%
Empregados contratos sem termo	28,57%	0,00%	18,18%
Empregados contratos a termo	42,86%	25,00%	36,36%
Total de Empregados	85,71%	25,00%	63,64%

Tabela 4 - Indicador 5a - Taxa de Empregados/as Após Conclusão do Curso



Analisando os valores do quadro e dos gráficos do indicador situação face ao emprego, constata-se que os resultados da turma do Curso Técnico/a de Restaurante/Bar são muito mais positivos que os da turma do Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria. A diferença de resultados no indicador total de empregados é bastante significativa: 85,71% de empregados conseguida pela turma do Curso Técnico/a de Restaurante/Bar contra apenas 25% da turma do Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria. Os bons resultados da turma do Curso Técnico/a de Restaurante/Bar permitem elevar a taxa do total de empregados das duas turmas para um valor superior a 60%.

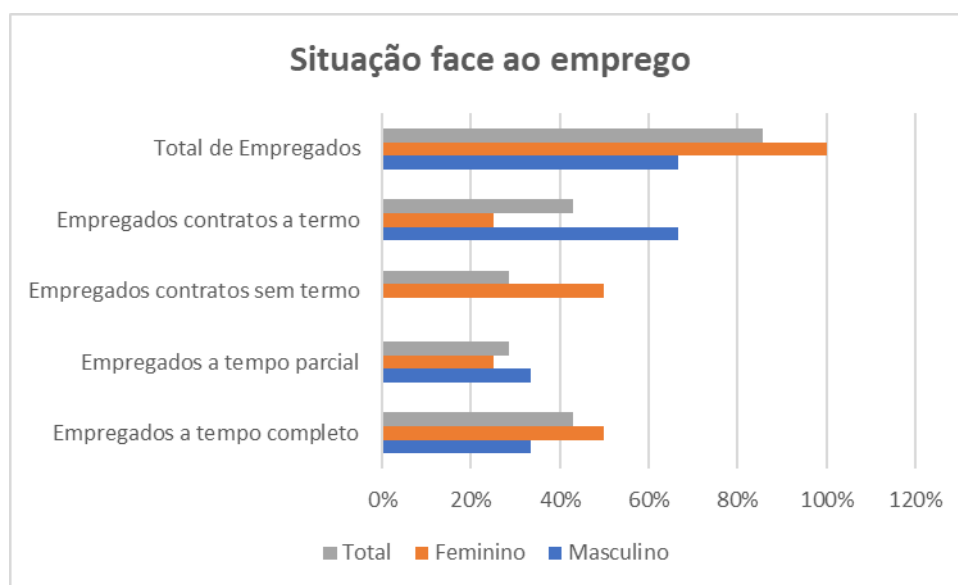
Dos aluno(a)s empregados na turma do Curso Técnico/a de Restaurante/Bar, 42,86% estão a trabalhar a tempo completo e em regime de contrato a termo. Na turma do Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, todos os alunos empregados estão a trabalhar em regime de contrato a termo.

II.A. COLOCAÇÃO APÓS CONCLUSÃO DOS CURSOS POR GÉNERO

- Técnico de Restaurante/Bar

	Masculino	Feminino	Total
Diplomados	3	4	7
Empregados a tempo completo	33,33%	50,00%	42,86%
Empregados a tempo parcial	33,33%	25,00%	28,57%
Empregados contratos sem termo	0,00%	50,00%	28,57%
Empregados contratos a termo	66,67%	25,00%	42,86%
Total de Empregados	66,67%	100,00%	85,71%

Tabela 5 - Indicador 5a - Taxa de Empregados/as Após Conclusão do Curso Técnico de Restaurante/Bar, por género

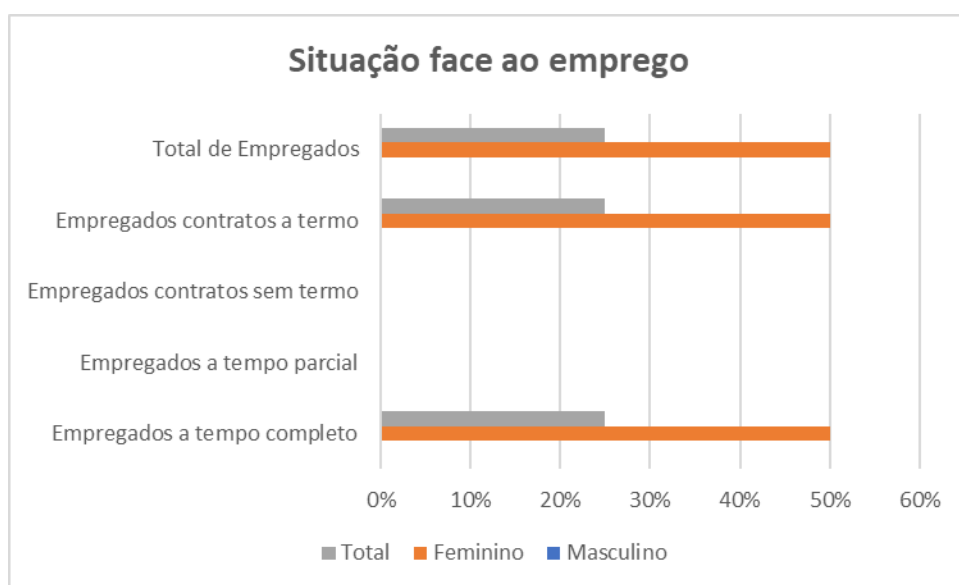


Continuando a análise do indicador situação face ao emprego, mas detalhando-o por género, na turma do Curso Técnico/a de Restaurante/Bar todos os diplomados do género feminino estão empregados e uma percentagem significativa estão a trabalhar a tempo completo.

- Técnico de Cozinha/Pastelaria

	Masculino	Feminino	Total
Diplomados	2	2	4
Empregados a tempo completo	0,00%	50,00%	25,00%
Empregados a tempo parcial	0,00%	0,00%	0,00%
Empregados contratos sem termo	0,00%	0,00%	0,00%
Empregados contratos a termo	0,00%	50,00%	25,00%
Total de Empregados	0,00%	50,00%	25,00%

Tabela 6 - Indicador 5a - Taxa de Empregados/as Após Conclusão do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, por género



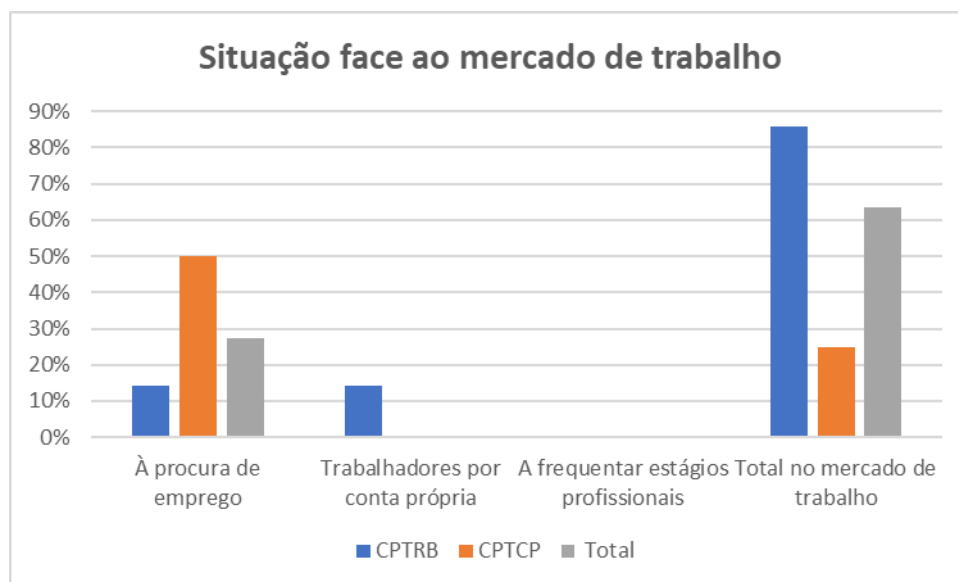
Apenas uma aluna diplomada da turma do Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria está empregada a tempo completo e com contrato a termo.

III - OCUPAÇÃO DOS DIPLOMADOS

III.1. SITUAÇÃO FACE AO MERCADO DE TRABALHO

	CPTRB	CPTCP	Total
Diplomados	7	4	11
À procura de emprego	14,29%	50,00%	27,27%
Trabalhadores por conta própria	14,29%	0,00%	0,09%
A frequentar estágios profissionais	0,00%	0,00%	0,00%
Total no mercado de trabalho	85,71%	25,00%	63,64%

Tabela 7 - Indicador 5a - Taxa de Alunos/as no Mercado de Após Conclusão do Curso



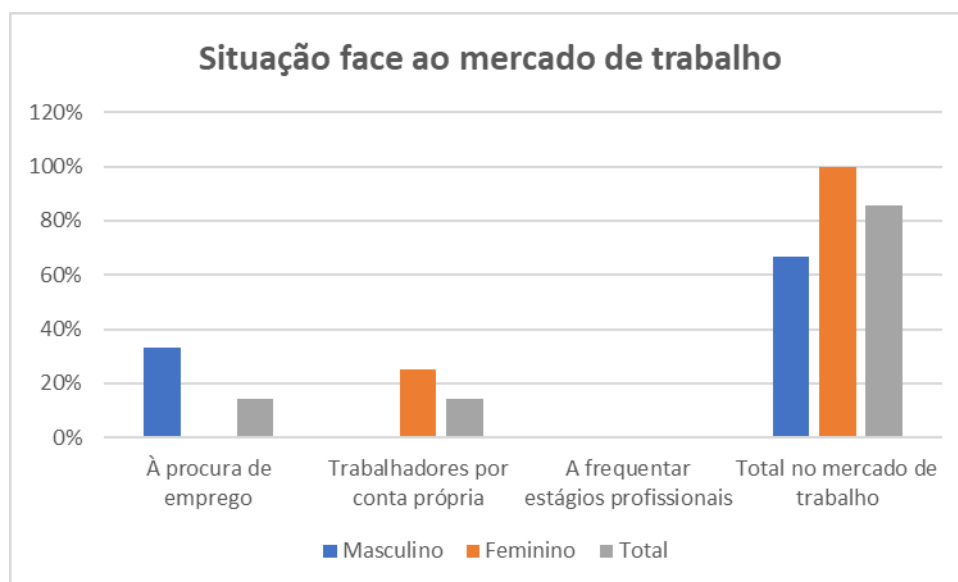
Relativamente ao indicador ocupação dos diplomados, no domínio da situação face ao trabalho, do total de diplomados da turma do Curso Técnico/a de Restaurante/Bar, excetuando um aluno, todos os demais estão no mercado de trabalho. Metade dos alunos turma do Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria que se diplomaram estão à procura de emprego. É residual a percentagem de alunos das duas turmas a trabalhar por conta própria e não há diplomados a frequentar estágios profissionais.

III.1.A. SITUAÇÃO FACE AO MERCADO DE TRABALHO POR GÉNERO EM CADA CURSO

- Técnico de Restaurante/Bar

	Masculino	Feminino	Total
Diplomados	3	4	7
À procura de emprego	33,33%	0,00%	14,29%
Trabalhadores por conta própria	0,00%	25,00%	14,29%
A frequentar estágios profissionais	0,00%	0,00%	0,00%
Total no mercado de trabalho	66,67%	100,00%	85,71%

Tabela 8 - Indicador 5a - Taxa de Alunos/as no Mercado de Após Conclusão do Curso Técnico de Restaurante/Bar, por género

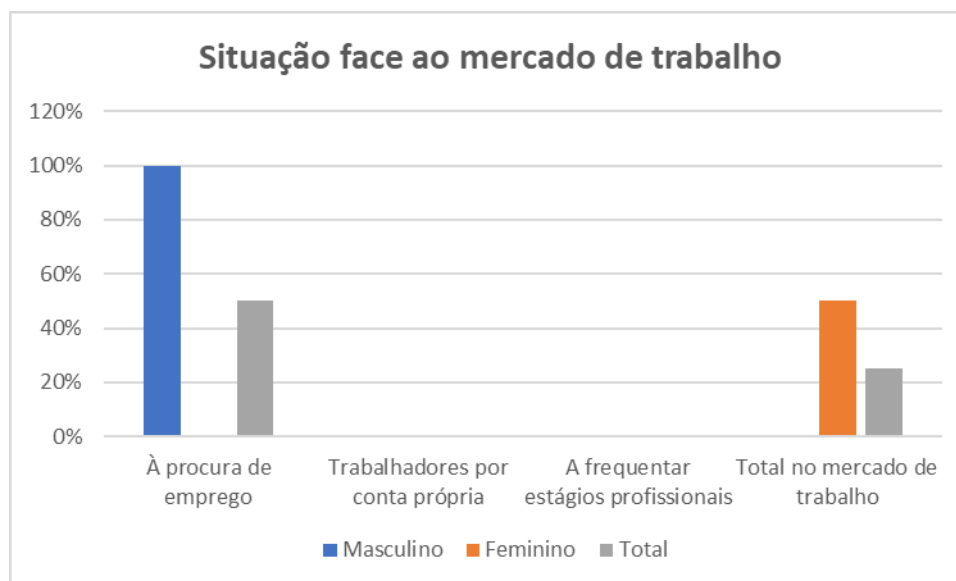


Na turma de Técnico/a de Restaurante/Bar apenas um aluno que se diplomou está à procura de emprego e um trabalha por conta própria.

Técnico de Cozinha/Pastelaria

	Masculino	Feminino	Total
Diplomados	2	2	4
À procura de emprego	100,00%	0,00%	50,00%
Trabalhadores por conta própria	0,00%	0,00%	0,00%
A frequentar estágios profissionais	0,00%	0,00%	0,00%
Total no mercado de trabalho	0,00%	50,00%	25,00%

Tabela 9 - Indicador 5a - Taxa de Alunos/as no Mercado de Após Conclusão do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, por género



Na turma de Técnico de Cozinha/Pastelaria, os alunos que se diplomaram estão à procura de emprego. Nesta turma não há alunos a trabalhar por conta própria ou a frequentar estágios profissionais.

III.2. SITUAÇÃO FACE AOS ESTUDOS

	CPTRB	CPTCP	Total
Diplomados	7	4	11
A frequentar formação de nível pós-secundário	0,00%	25,00%	9,09%
A frequentar o ensino superior	0,00%	0,00%	0,00%
Total em prosseguimento de estudos	0,00%	25,00%	9,09%

Tabela 10 - Indicador 5a - Taxa de Alunos/as com prosseguimento de estudos Após Conclusão do Curso Profissional

Técnico de Restaurante/Bar

	Masculino	Feminino	Total
Diplomados	3	4	7
A frequentar formação de nível pós-secundário	0,00%	0,00%	0,00%
A frequentar o ensino superior	0,00%	0,00%	0,00%
Total em prosseguimento de estudos	0,00%	0,00%	0,00%

Tabela 11 - Indicador 5a - Taxa de Alunos/as com prosseguimento de estudos Após Conclusão do Curso Técnico de Restaurante/Bar, por género

- **Técnico de Cozinha/Pastelaria**

	Masculino	Feminino	Total
Diplomados	2	2	4
A frequentar formação de nível pós-secundário	0,00%	50,00%	25,00%
A frequentar o ensino superior	0,00%	0,00%	0,00%
Total em prosseguimento de estudos	0,00%	0,00%	0,00%

Tabela 12 - Indicador 5a - Taxa de Alunos/as com prosseguimento de estudos Após Conclusão do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, por género

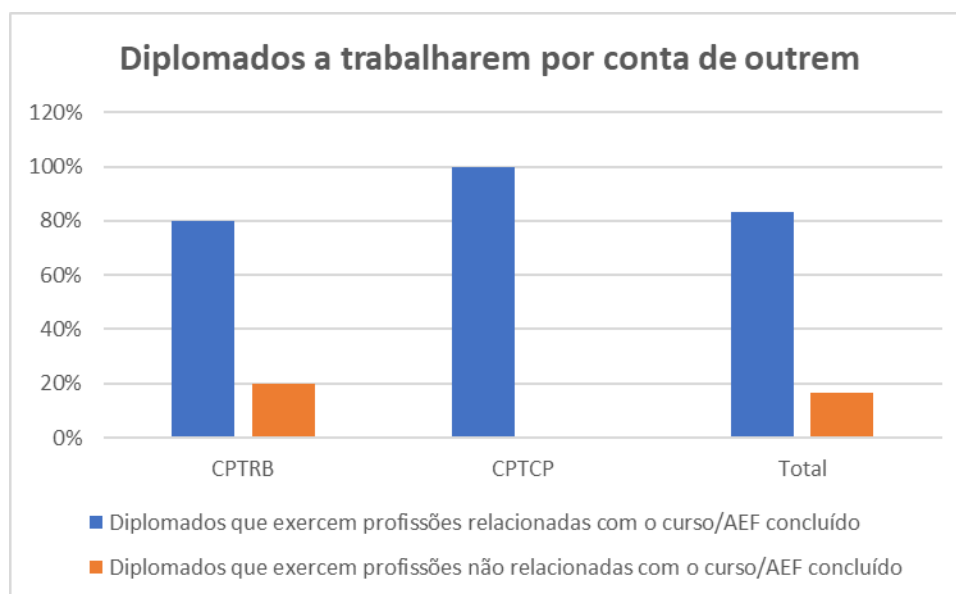
Num outro domínio do indicador ocupação dos diplomados, o da situação face aos estudos, verifica-se que apenas um dos alunos da turma de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, do género feminino, optou por continuar os estudos, estando a frequentar uma formação de nível pós-secundário. Portanto, a maioria dos alunos escolheu entrar no mercado de trabalho após a conclusão dos cursos de nível secundário.

III.3 DIPLOMADOS A TRABALHAR POR CONTA DE OUTREM A EXERCER PROFISSÕES RELACIONADAS COM O CURSO

Anexo 5 - Registo de informação sobre diplomados a trabalhar por conta de outrem a exercer profissões relacionadas com o curso/AEF (Indicador EQAVET 6a)

	CPTRB	CPTCP	Total
Diplomados a trabalhar por conta de outrem	5	1	6
Diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF concluído	80,00%	100,00%	83,33%
Diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF concluído	20,00%	0,00%	16,67%

Tabela 13 - Indicador 6a - Taxa de Diplomados/as a trabalhar por conta de outrem dos Cursos Profissionais

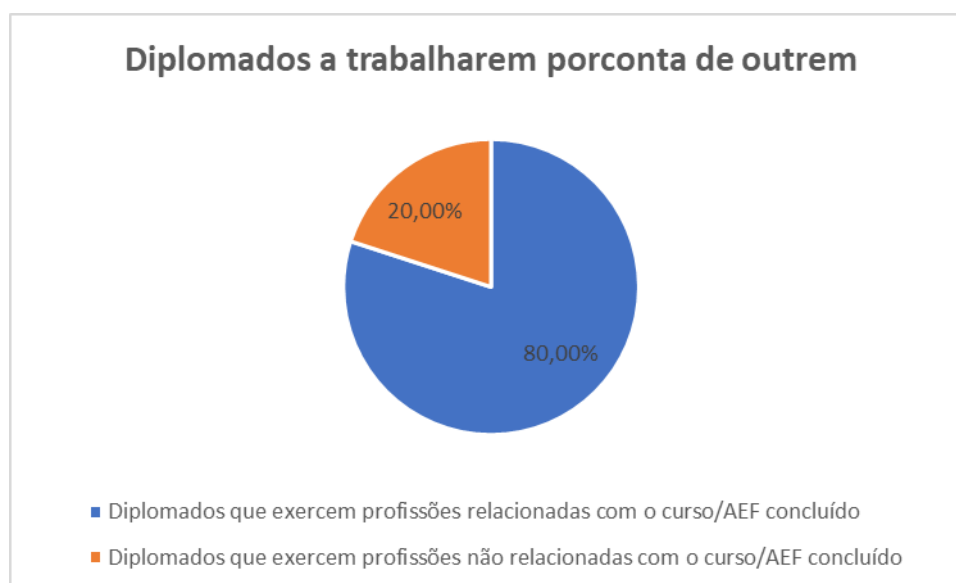


No último domínio do indicador ocupação dos diplomados, que analisa aqueles que estão a trabalhar por conta de outrem em profissões relacionadas com o curso concluído, é na turma do Curso Técnico/a de Restaurante/Bar que se encontra a percentagem mais significativa de alunos a exercer profissões relacionadas com o curso.

- Técnico de Restaurante/Bar

	Masculino	Feminino	Total
Diplomados a trabalhar por conta de outrem	2	3	5
Diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF concluído	50,00%	100,00%	80,00%
Diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF concluído	50,00%	0,00%	20,00%

Tabela 14 - Indicador 6a - Taxa de Diplomados/as a trabalhar por conta de outrem do Curso Técnico de Restaurante/Bar, por género

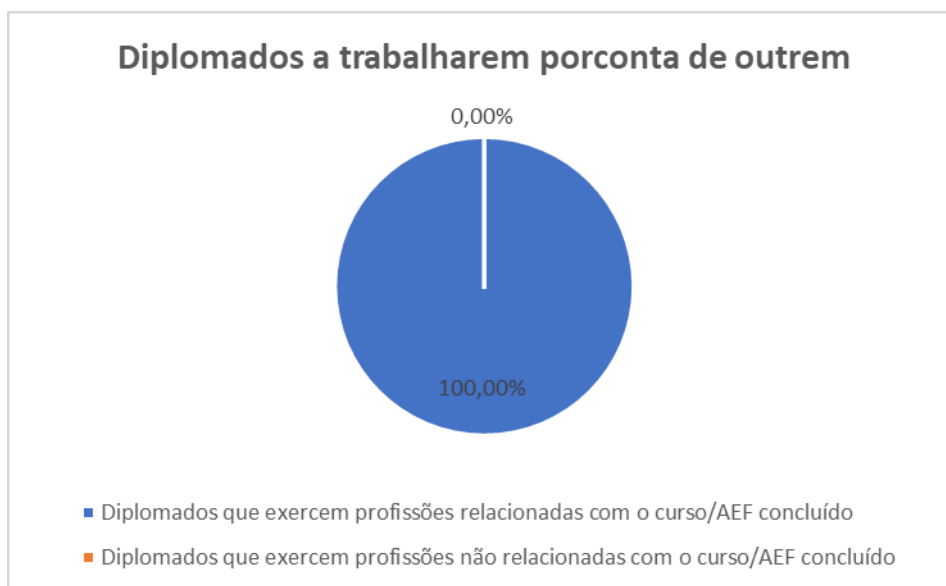


Detalhando o indicador diplomados a trabalhar por conta de outrem em profissões relacionadas com o curso concluído para a categoria por género, na turma do Curso Técnico/a de Restaurante/Bar é no género feminino que encontramos mais diplomados nesta situação.

• Técnico de Cozinha/Pastelaria

	Masculino	Feminino	Total
Diplomados a trabalhar por conta de outrem	0	1	1
Diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF concluído	0,00%	100,00%	100,00%
Diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF concluído	0,00%	0,00%	0,00%

Tabela 15 - Indicador 6- Taxa de Diplomados/as a trabalhar por conta de outrem do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, por género



Na turma do Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, predominam os valores do género feminino em relação aos diplomados a trabalhar por conta de outrem em profissões relacionadas com o curso concluído

IV - SATISFAÇÃO DOS EMPREGADORES

Anexo 6A - Registo de Informação sobre Satisfação dos Empregadores (Indicador EQAVET 6b3)

- **Técnico de Restaurante/Bar**

Diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF concluído	4
Número de diplomados empregados avaliados pelos empregadores - (profissões relacionadas com o curso/AEF concluído)	4
Diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF concluído	2
Número de diplomados empregados avaliados pelos empregadores - (profissões não relacionadas com o curso/AEF concluído)	2

Tabela 16 - Indicador 6b3 Número de Diplomados/as Empregados/as do Curso Técnico de Restaurante/Bar

- **Técnico de Cozinha/Pastelaria**

Diplomados que exercem profissões relacionadas com o curso/AEF concluído	1
Número de diplomados empregados avaliados pelos empregadores - (profissões relacionadas com o curso/AEF concluído)	1
Diplomados que exercem profissões não relacionadas com o curso/AEF concluído	0
Número de diplomados empregados avaliados pelos empregadores - (profissões não relacionadas com o curso/AEF concluído)	0

Tabela 17 - Indicador 6b3 Número de Diplomados/as Empregados/as do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria

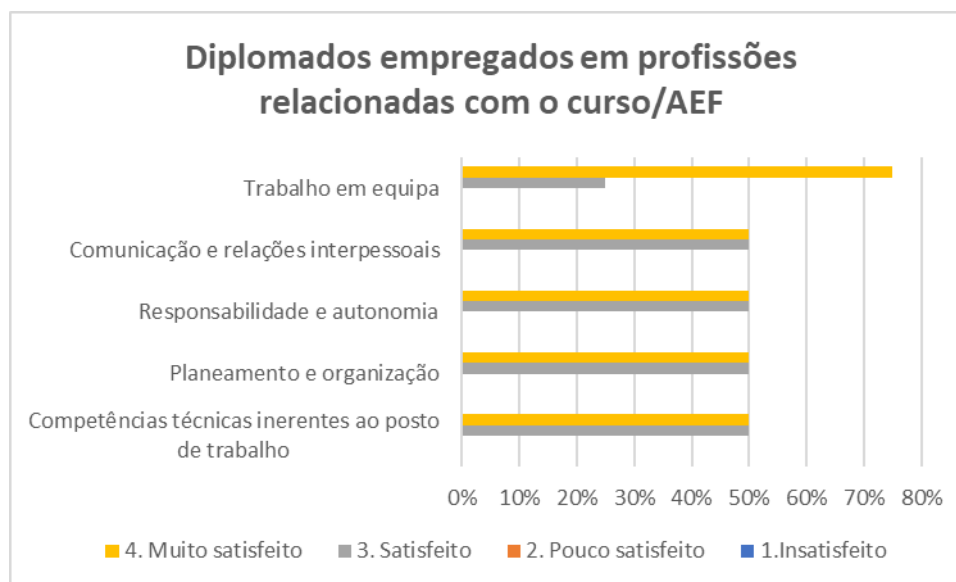
Entrando no último indicador analisado, satisfação dos empregadores, todos os alunos diplomados - exercendo ou não profissões relacionadas com o curso concluído - foram avaliados pelos empregadores.

Anexo 6B - Registo de Informação sobre Satisfação dos Empregadores (Indicador EQAVET 6b3)

- Técnico de Restaurante/Bar
 - Diplomados empregados em profissões relacionadas com o curso/AEF

	1. Insatisfeito	2. Pouco satisfeito	3. Satisfeito	4. Muito satisfeito
Competências técnicas inerentes ao posto de trabalho	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%
Planeamento e organização	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%
Responsabilidade e autonomia	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%
Comunicação e relações interpessoais	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%
Trabalho em equipa	0,00%	0,00%	25,00%	75,00%

Tabela 18 - Indicador 6b3 - Taxa de Satisfação dos/as Empregadores/as dos Diplomados/as empregados/as em profissões relacionadas com o Curso Técnico de Restaurante/Bar

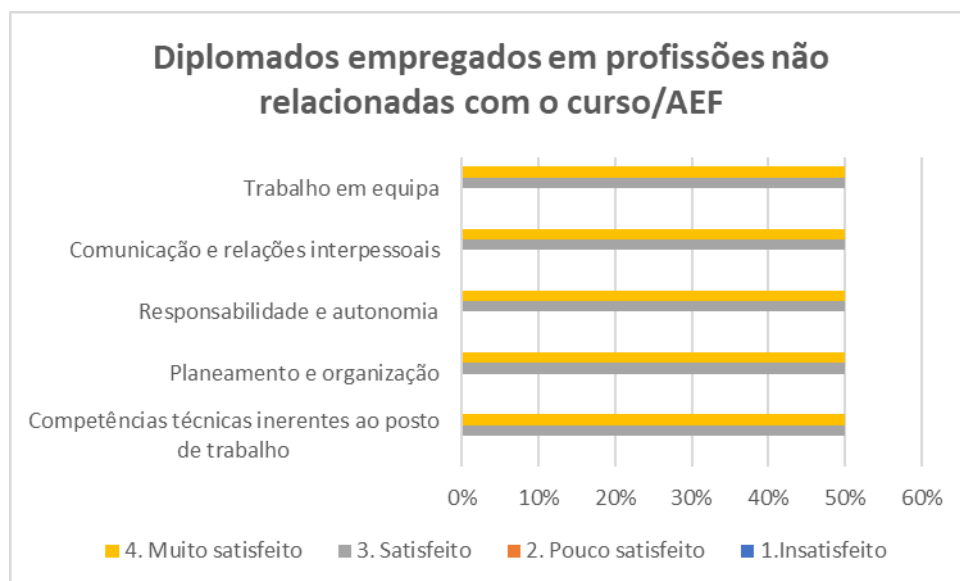


Nestes instrumentos de informação, o indicador satisfação dos empregadores é avaliado em 5 (cinco) categorias: trabalho em equipa, comunicação e relações interpessoais, responsabilidade e autonomia, planeamento e organização e competências técnicas inerentes ao posto de trabalho. Ao nível dos diplomados empregados em profissões relacionadas com o curso, os valores evidenciam que predomina a satisfação em todas as categorias e é na componente do trabalho em equipa que os empregadores se mostram mais satisfeitos.

Diplomados empregados em profissões não relacionadas com o curso/AEF concluído

	1. Insatisfeito	2. Pouco satisfeito	3. Satisfeito	4. Muito satisfeito
Competências técnicas inerentes ao posto de trabalho	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%
Planeamento e organização	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%
Responsabilidade e autonomia	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%
Comunicação e relações interpessoais	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%
Trabalho em equipa	0,00%	0,00%	50,00%	50,00%

Tabela 19- Indicador 6b3 - Taxa de Satisfação dos/as Empregadores/as dos Diplomados/as empregados/as em profissões não relacionadas com o Curso Técnico de Restaurante/Bar

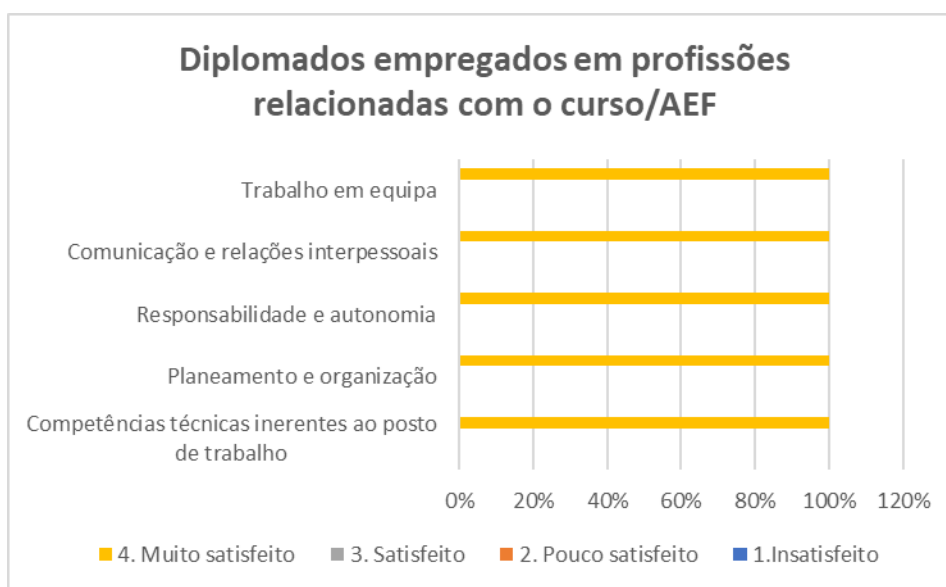


Ao nível dos diplomados empregados em profissões não relacionadas com o curso, todas as categorias tiveram a mesma avaliação.

Técnico de Cozinha/Pastelaria

	1. Insatisfeito	2. Pouco satisfeito	3. Satisfeito	4. Muito satisfeito
Competências técnicas inerentes ao posto de trabalho	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Planeamento e organização	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Responsabilidade e autonomia	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Comunicação e relações interpessoais	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%
Trabalho em equipa	0,00%	0,00%	0,00%	100,00%

Tabela 20 - Indicador 6b3 - Taxa de Satisfação dos/as Empregadores/as dos Diplomados/as empregados/as em profissões relacionadas com o Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria



Relativamente ao único diplomado a trabalhar por conta de outrem em profissão relacionada com o curso, da turma do Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria, o empregador mostrou-se muito satisfeito nas 5 (cinco) categorias avaliadas.