

## Técnicos Especializados

**Nome da Escola :** Escola Profissional de Fermil, Molares, Celorico de Basto  
**Data final da candidatura :** 2016-09-06  
**Disciplina Projeto:** SERVIÇOS DE COZINHA E PASTELARIA  
**Ficheiro gerado em :** 07/09/2016 10:09:00

**Nº Escola :** 404070  
**Nº Horário :** 5  
**Nº Horas :** 11

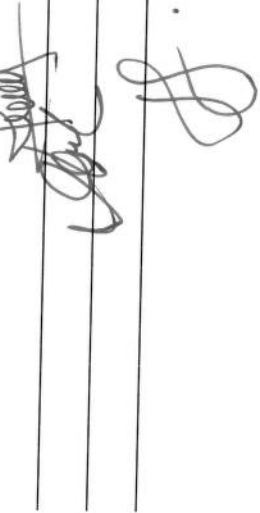
Nº Candidato	Nome	Tipo de Habilitação	Outras Formações	Experiência profissional (15%)	PORTEFOLIO (30%)		Experiência Demonstrada (15%)	Entrevista (35%)		Classificação Final	Ordem de Seleção	Seleção
					Apresentação (15%)	Apresentação (15%)		Apresentação (15%)				
5573144251	Helena Liliana Castro Fernandes	Qualificação Profissional	Serviço de Vinhos (30:00 hh:mm); Confeções de Sala (30:00 hh:mm)   Preparação e Serviço de Bebidas Compostas – Short, Medium, Long e Francy Drinks (50:00 hh:mm); Alimentação Racional, Nutrição e Dietética (50:00 hh:mm)   Marketing na Restauração (25:00 hh:mm); Serviço de Restauração/Bar - Organização e Funcionamento (50:00 hh:mm)   Higiene e Segurança Alimentar (25:00 hh:mm); Direção Técnica de Restauração (50:00 hh:mm)   Experiência Profissional de 5 anos até 31 de Agosto de 2012   Conclusão do 1º Ano do Mestrado de Gestão de Turismo - IPCA   Pós-Graduação em Educação em Turismo, Hotelaria e Restauração   Certificado de Aptidão Profissional nº EDF 571595/2011 DN   1º Ciclo de Estudos em Turismo	5	10	10	10	17	9	9,1	1	SIM
1117686469	Luis Filipe da Cunha Almeida Lapeira	Qualificação Profissional	Formação Haccp	1	10	10	10	20	9	8,15	2	
6148098067	Manuel Peixoto Araujo	TE	Técnico especializado	1	10	10	10	14	9	7,25	3	
6089174920	Maria de Jesus Nogueira Magalhaes	TE	empreendedorismo	5	8	10	10	15	0	6,7	4	
1427833214	Ângela Sofia Teixeira Dias	Qualificação Profissional	1º ano de Mestrado em Gestão integrada qualidade ambiente e segurança   Engenharia de Segurança e Saúde do Trabalho									
DESISTIU NA ENTREVISTA												

ff.

9065480722	Hélia Susana Castro Fernandes	Qualificação Profissional	Pão de Ló e doces de gema   Vitela assada à moda de Fafe   Confeções de sala   Serviço de restauração/ bar- organização do serviço   Marketing na restauração   Direção técnica de restauração   Alimentação racional, nutrição e dietética   Higiene e segurança alimentar	DESISTIU NA ENTREVISTA	
9822449542	Manuel Sanchez Noya	Qualificação Profissional		DESISTIU NA ENTREVISTA	
6141218989	Pedro Filipe Lemos Silva	TE	12º ano	DESISTIU	
4520568366	Sandro Filipe Alves de Carvalho	Qualificação Profissional		DESISTIU	
8595414416	Abel Esteves Ferreira	TE	Chefe de Pastelaria   Curso de Jogos Pedagógicos Avaliação da Formação	NÃO COMPARECEU À ENTREVISTA	
5641992860	António Joaquim Magalhães Freitas	Habilitação Própria		NÃO COMPARECEU À ENTREVISTA	
8233020826	luis carlos machado correia	Qualificação Profissional	certificado de Aptidão Profissional	NÃO COMPARECEU À ENTREVISTA	
2819893848	Sónia da Conceição Pereira Leite Rendeiro	Qualificação Profissional	Curso de Cozinha e Pastelaria - Outras formações: Cozinha Tradicional Portuguesa 2ª edição; Estilos de comida Japonesa – Sushi ; Sabores da Páscoa; Doçaria Tradicional; Cake Design; Lic. Prof. 1.º variante E.V.T.; Mestrado de TIC em Educação e Formação; outras formações educação	NÃO COMPARECEU À ENTREVISTA	

Foi selecionada a candidata colocada em primeiro lugar, que deverá optar, no prazo de 24H00 pelo horário 5 ou 6

O Juri:

A handwritten signature in black ink is written across three horizontal lines. The signature is cursive and appears to be 'Juri'.

