



ATA Nº. 3 DO JÚRI DE CONTRATAÇÃO DE ESCOLA

Decreto – Lei nº 132/2012 de 27 de junho

- Aos **vinete e nove** dias do mês de **agosto** do ano de **dois mil e dezassete**, nesta Escola Profissional de Fermil, Celorico de Basto, reuniu o júri de seleção do pessoal docente, estando presentes os seus membros Engenheiro Fernando Eduardo dos Reis Fevereiro, Engenheiro Amílcar Manuel Santos Cerveira Pinto Ferreira e Doutora Maria de Lourdes Monteiro Pinto Moura, na qualidade de Presidente e vogais, respetivamente. -----
- As entrevistas tiveram início às dez horas e foram encerradas às dezoito horas. -----
- Os horários que estavam a concurso eram os números três, quatro e cinco. -----
- Foram convocados todos os candidatos, tendo sido realizada a avaliação do portefólio e a entrevista a todos os candidatos que compareceram, a saber: -----
- Os critérios de avaliação são os previstos no Decreto-Lei número cento e trinta e dois barra dois mil e doze, de vinte e sete de junho (experiência profissional – trinta e cinco por cento; portefólio – trinta por cento e entrevista – trinta e cinco por cento), pelo que o Júri para cada horário elaborou a grelha, que se anexa a esta ata e faz parte da mesma, bem como da valorização atribuída à entrevista, que, também, se anexa a esta ata e fazem parte integrante da mesma. -----
- O Júri deliberou, que os candidatos que não apresentassem, para o critério experiência profissional, declaração comprovativa do tempo de serviço seriam valorizados com zero. -----
- **Horário – Três** – Disciplina de Tecnologia Alimentar / Gestão e Controlo / Serviços de Cozinha e Pastelaria (vinte e horas) – candidatos: doze, compareceram à entrevista com as habilitações exigidas (Licenciatura em Engenharia Alimentar) dois candidatos. -
- **Horário – Quatro** – Disciplina de Saúde / Higiene Saúde e Cuidados Gerais / Comunicação e Relações Interpessoais (vinte e duas horas) – candidatos: oito, compareceram à entrevista com as habilitações exigidas (Licenciatura em Análises Clínicas e Saúde Pública) um candidato. -----
- **Horário – cinco** – Disciplina de Serviço de Cozinha / Pastelaria (vinte e duas horas) – candidatos: quinze, compareceram seis candidatos. -----

---- Nestes termos o Júri, deliberou dar um prazo de vinte e quatro horas após a afixação e publicitação das grelhas no átrio e site da escola, para os candidatos apresentarem qualquer reclamação. -----

--- Com base nas grelhas os candidatos a selecionar são: -----

--- **Horário – Três** – Disciplina de Tecnologia Alimentar / Gestão e Controlo / Serviços de Cozinha e Pastelaria (vinte e duas horas) – **FERNANDA MANUELA PEREIRA PINTO**. -----

--- **Horário – Quatro** – Disciplina de Saúde / Higiene Saúde e Cuidados Gerais / Comunicação e Relações Interpessoais (vinte e duas horas) – **ANA MARGARIDA TEIXEIRA FARIA DA MOTA**. -----

--- **Horário cinco** – Disciplina de Serviço de Cozinha / Pastelaria (vinte e duas horas) – **ALEXANDRA MANUELA MAGALHÃES LOPES DA COSTA**. -----

--- A candidata colocada em primeiro lugar no horário cinco, terá que optar pelo horário que pretende, ou seja, pelo horário cinco, seis ou oito e o colocado em segundo lugar, deverá indicar qual a ordem de opção dos horários cinco, seis e oito, no prazo de vinte e quatro horas. Pelo que o candidato colocado na posição seguinte será de imediato selecionado para o horário que se encontrar vago. -----

--- Os candidatos têm um prazo de vinte e quatro horas para reclamar sobre a decisão do Júri. -----

--- Nada mais havendo a tratar o Presidente declarou encerrada a reunião, da qual para constar se lavrou a presente ata, que depois de lida e achada conforme vai ser assinada pelos presentes. -----

--- O Presidente

--- O Vogal

--- A Vogal

Rua de Quintela, nº. 15 – 4890-414 MOLARES * Telefone 255361400 * Telefax 255361058 * NIF 600034984 - E-MAIL: epf@epfcb.pt

Cofinanciado por:





Data final da candidatura: 2017-08-25

Nº Horário: 3

Disciplina: TECNOLOGIA ALIMENTAR/GESTÃO E CONTROLO/SERVIÇOS DE
Projeto: COZINHA E PASTELARIA/HIGIENE, SAÚDE E CUIDADOS GERAIS/GOSCS

Nº Horas: 22

Ficheiro gerado em: 26/08/2017 00:08:39

Nº	Nome	Tipo de Habilitação	Outras Formações	Experiência Profissional (35%)	Portefólio (30%)	Experiência e Demonstração (15%)	Entrevista (15%)	Formação Profissional (20%)	Classificação Final
1	Fernanda Manuela Pereira Pinto	Habilitação Própria	Pós graduação em técnico superior de higiene saúde e segurança no trabalho	6	10	10	18	9	9,6
2	Maria Joao Pinho Moreira	Qualificação Profissional		1	10	10	18	10	8,05
	Abel Esteves Ferreira	TE	Chefe de Pastelaria	FALTOU					
	Elisa Angela Lima Borlido	Habilitação Própria	Certificado de Competências Pedagógicas (CCP)	DESISTIU					
	João Miguel Botelho Cardoso	TE	Curso Profissional em Hotelaria e Restauração	FALTOU					
	Jorge Alexandre de Sousa Pereira Estrela	Qualificação Profissional	Mindfulness (3h) Diferenciar o quê, para quê e como? (3h) Toda a Arte que diz qualquer coisa (3h) Tecnologias da Informação e Comunicação - Instituto Politécnico de Tomar (450 horas) Técnicas de socorro (25h) Seminário Teip - "Dia de Reflexão" (5h) No risco, previne-se, no perigo, atua-se: A escola como fator de proteção na promoção dos Direitos das crianças/jovens (5h) Laboratório de Aprendizagem - Future Classroom Lab (5h) Inovação das práticas de ensino e avaliação em Biologia e Geologia do Ensino Secundário (50h) Horto floricultura (25h) Gastronomia Molecular (5h) Fundamentos gerais de higiene do trabalho (25h) Exploração da PORDATA em contexto educativo (30h) Educação, Género e Cidadania (50h) Educação Especial: Formar para melhor intervir (5h) Avaliação das aprendizagens com TIC (30h) A Utilização das TIC nos Processos de Ensino Aprendizagem (50h)	FALTOU					
	Marlyn Andrea de Castro Campos	Habilitação Própria	Mestre em Alimentação Coletiva Formador Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho	FALTOU					
	Maria Simões de Pinho Alves de Sá	Habilitação Própria	Técnico Superior Segurança Trabalho CCP/CAP Engenharia Alimentar	FALTOU					
	Patricie Adriana Rodrigues Freitas	Qualificação Profissional	CERTIFICADO DE FORMAÇÃO O PROFISSIONAL CAP FORMADOR	FALTOU					
	Sofia Leonor Pacheco Faria	Qualificação Profissional	Técnico de Enologia e Viticultura	FALTOU					
	Tania Patricie Dias Nunes Teixeira	Qualificação Profissional	Técnico Superior de Segurança e Saúde no Trabalho Pós -Graduação de Segurança contra Incêndios em Edifícios	DESISTIU					
	Vera Lúcia de Sousa Costa	Qualificação Profissional	Curso de Doçaria Conventual Curso de Confeções de Sala Curso de Gestão de Centros e Serviços Sociais Curso de Padaria Curso de Cozinha Curso de Pastelaria Curso de Cozinha	DESISTIU					

Rua de Quintela, nº. 15 – 4890-414 MOLARES * Telefone 255361400 * Telefax 255361058 * NIF 600034984 - E-MAIL: epf@epfcb.pt

Cofinanciado por:



[Handwritten signature]



EPF(CB)
Escola Profissional de Ferrel
Celorico de Basto



REPÚBLICA PORTUGUESA
EDUCAÇÃO

Técnicos Especializados

Nome da Escola : Escola Profissional de Ferrel, Molares, Celorico de Basto
Data final da candidatura : 2017-08-25

Nº Escola : 404070

Nº Horário: 4

Disciplina : **SAÚDE / HIGIENA SAÚDE E CUIDADOS GERAIS/COMUNICAÇÕES E RELAÇÕES INTERPESSOAIS/GOSCS**

Nº Horas: 22

Ficheiro gerado em : 26/08/2017 00:08:29

Nº	Nome	Tipo de Habilitação	Outras Formações	Experiência profissional (35%)	Portfólio de Aprendizagem (15%)	Experiência demonstrada (15%)	Entrevista (35%)	Formação Profissional (20%)	Classificação Final
1	Ana Margarida Teixeira Faria da Mota	TE	Análises Clínicas e Saúde Pública	0	10	10	18	9	7,5
	Alberto Jorge Mateus Bispo Gonçalves de Sousa	Qualificação Profissional	Ciências do Mar - Recursos Marinhos Turismo da Natureza	FALTOU					
	Carlos Alexandre Couto Varandas	TE	Certificado de Competências Pedagógicas - CCP Licenciatura em Enfermagem	FALTOU					
	Filipa Margarida Oliveira Carvalho Vieira	Qualificação Profissional		DESISTIU					
	Jorge Alexandre de Sousa Pereira Estrela	Qualificação Profissional	Mindfulness (3h) Diferenciar o quê, para quê e como? (3h) Toda a Arte quer dizer qualquer coisa (3h) Tecnologias da Informação e Comunicação - Instituto Politécnico de Tomar (450 horas) Técnicas de socorrismo (25h) Seminário Teip - "Dia de Reflexão" (5h) No risco, previne-se; no perigo, atua-se: A escola como fator de proteção na promoção dos Direitos das crianças/jovens (15h) Laboratório de Aprendizagem - Future Classroom Lab (6h) Inovação das práticas de ensino e avaliação em Biologia e Geologia do Ensino Secundário (50h) Hortofloricultura (25h) Gastronomia Molecular (6h) Fundamentos gerais da higiene do trabalho (25h) Exploração da PORDATA em contexto educativo (30h) Educação, Género e Cidadania (50h) Educação Especial: Formar para melhor intervir (15h) Avaliação das aprendizagens com TIC (30h) A Utilização das TIC nos Processos de Ensino Aprendizagem (50h)	FALTOU					
	Rosa Clara Rodrigues da Silva	Qualificação Profissional		FALTOU					
	Tania Patricia Dias Nunes Teixeira	Qualificação Profissional	Técnico Superior de Segurança e Saúde no Trabalho Pós - Graduação de Segurança contra Incêndios em Edifícios	DESISTIU					
	Vanessa Raquel Ayres Alves	Habilitação Própria		DESISTIU					

Rua de Quintela, n.º 15 – 4890-414 MOLARES * Telefone 255361400 * Telefãx 255361058 * NIF 600034984 - E-MAIL: epf@epfcb.pt

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu



Técnicos Especializados

Nome da Escola: Escola Profissional de Fertil, Molares, Celorico de Basto
Data final da candidatura: 2017-08-25

Nº Escola: 404070

Nº Horário: 5

Disciplina: **SERVIÇOS DE COZINHA E PASTELARIA**
Projeto:

Nº Horas: 22

Ficheiro gerado em: 26/08/2017 00:08:09

Nº	Nome	Tipo de Habilitação	Outras Formações	Experiência profissional (25%)	Portefólio (30%)	Experiência demonstrada (15%)	Experiência demonstrada (15%)	Formação Profissional (20%)	Classificação Final
1	Alexandra Manuela Magalhães Lopes da Costa	Qualificação Profissional		5	10	4	10	10	8,7
2	Luís Filipe da Cunha Almeida Lapeira	Qualificação Profissional	Segurança alimentar e HACCP	4	10	5	20	9	8,45
3	Marlyn Andrea de Castro Campos	Habilitação Própria	Mestre em Alimentação Coletiva Formador Técnico Superior de Higiene e Segurança no Trabalho	4	10	5	16	10	8,05
4	Maria Joao Pinho Moreira	Qualificação Profissional		4	10	0	16	10	7,6
5	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	0	10	5	16	10	6,65
6	Teresa Maria Queiroz Veiga e Mendes	Habilitação Própria	Certificado de Habilitações Profissionais Higiene e Segurança Alimentar (25H) Sistema HACCP (25H) Nutrição e Dietética (25H) Confeção de Pastelaria de Natal (25H) Confeção de Bolos Secos (25H) Confeção de Sobremesas (25H) Confeção de Batidos, Pastas e Entremeses (25H) Confeção de Salgados (25H) Confeção de massas cake (25H)	0	10	5	15	10	6,5
	Abel Esteves Ferreira	TE	Chefe de Pastelaria	FALTOU					
	Hélia Susana Castro Fernandes	Qualificação Profissional	cake design Barista à moda de Fafe - vitela assada à moda de Fafe à moda de Fafe - pão de ló e doces de gema serviço de vinhos Preparação e serviço de bebidas compostas - short, medium, long e francy drinks Serviço de restauração/bar - organização e funcionamento Alimentação racional, nutrição e dietética Direção técnica de restauração Confeções de sala Higiene e segurança alimentar	FALTOU					
	João Miguel Botelho Cardoso	TE	Curso Profissional em Hotelaria e Restauração	FALTOU					
	João Paulo Ferreira Fernandes	Habilitação Própria	Formação em estão de conflitos	DESISTIU					
	Luís Filipe Ribeiro Lopes	TE	Gestão e Produção de Cozinha	FALTOU					
	Rosa Eugénia Andrade Lopes	Qualificação Profissional	CAP	FALTOU					
	Sofia Leonor Pacheco Faria	Qualificação Profissional	Técnico de Enologia e Viticultura	FALTOU					
	Tania Patricia Das Nunes Teixeira	Qualificação Profissional	Técnico Superior de Segurança e Saúde no Trabalho Pós-Graduação de Segurança contra Incêndios em Edifícios	DESISTIU					
	Vera Lúcia de Sousa Costa	Qualificação Profissional	Curso de Doçaria Conventual Curso de Confeções de Sala Curso de Gestão de Centros e Serviços Sociais Curso de Paderia Curso de Cozinha Curso de Pastelaria Curso de Cozinha	DESISTIU					

Rua de Quintela, nº. 15 - 4890-414 MOLARES * Telefone 255361400 * Telefax 255361058 * NIF 600034984 - E-MAIL: epf@epfcb.pt

Cofinanciado por:





ATA Nº. 2 DO JÚRI DE CONTRATAÇÃO DE ESCOLA

Decreto – Lei nº 132/2012 de 27 de junho

- Aos **vinte e oito** dias do mês de **agosto** do ano de **dois mil e dezassete**, nesta Escola Profissional de Fermil, Celorico de Basto, reuniu o júri de seleção do pessoal docente, estando presentes os seus membros Engenheiro Fernando Eduardo dos Reis Fevereiro, Engenheiro Amílcar Manuel Santos Cerveira Pinto Ferreira e Doutora Maria de Lourdes Monteiro Pinto Moura, na qualidade de Presidente e vogais, respetivamente. -----
- As entrevistas tiveram início às dez horas e foram encerradas às dezoito horas. -----
- Os horários que estavam a concurso eram os números um, dois, seis e oito. -----
- Foram convocados todos os candidatos, tendo sido realizada a avaliação do portefólio e a entrevista a todos os candidatos que compareceram, a saber: -----
- Os critérios de avaliação são os previstos no Decreto-Lei número cento e trinta e dois barra dois mil e doze, de vinte e sete de junho (experiência profissional – trinta e cinco por cento; portefólio – trinta por cento e entrevista – trinta e cinco por cento), pelo que o Júri para cada horário elaborou a grelha, que se anexa a esta ata e faz parte da mesma, bem como da valorização atribuída à entrevista, que, também, se anexa a esta ata e fazem parte integrante da mesma. -----
- O Júri deliberou que os candidatos que não apresentassem para o critério experiência profissional declaração comprovativa do tempo de serviço, seriam valorizados com zero. -----
- **Horário – Um** – Disciplina de Equitação (doze horas) – candidatos: cinco, compareceram à entrevista com as habilitações exigidas (Licenciatura em Zootécnica ou Equitação) três candidatos. -----
- **Horário – dois** – Disciplina de Hipologia e Sanidade / Gestão de Espaços e Eventos Hípicos (nove horas) – candidatos: cinco. Nenhum candidato compareceu à entrevista com as habilitações exigidas (Licenciatura em Organização e Gestão de Recursos Rurais). -----
- **Horário – seis** – Disciplina de Serviço de Cozinha / Pastelaria (dezanove horas) – candidatos: doze, compareceram à entrevista com as habilitações exigidas (Ensino

Secundário ou superior) seis candidatos. -----

--- **Horário – oito** – Disciplina de Serviço de Cozinha / Pastelaria (cinco horas) –
candidatos: doze, compareceram à entrevista com as habilitações exigidas (Ensino
Secundário ou superior) seis candidatos. -----

--- Com base nos critérios de seleção o júri deliberou, por unanimidade, proceder à
ordenação dos candidatos de acordo com a pontuação obtida, e que consta das grelhas
que se anexam e fazem parte integrante desta ata. -----

--- Destes termos o Júri, deliberou dar um prazo de vinte e quatro horas após a afixação
e publicitação das grelhas no átrio e site da escola, para os candidatos apresentarem
qualquer reclamação. -----

--- Com base nas grelhas os candidatos a selecionar são: -----

--- **Horário – Um** – Disciplina de Equitação (doze horas) – **ANA MARGARIDA
OLIVEIRA DE MELO E SILVA.** -----

--- **Horário – dois** – Disciplina de Hipologia e Sanidade / Gestão de Espaços e Eventos
Hípicos (nove horas) – os candidatos que se apresentaram para a entrevista (dois) não
reuniam as condições previstas no concurso, a nível de habilitações, pelo que assinaram
uma declaração de desistência do concurso. -----

--- **Horário – seis** – Disciplina de Serviço de Cozinha / Pastelaria (dezanove horas) –
ALEXANDRA MANUELA MAGALHÃES LOPES DA COSTA. -----

--- **Horário – oito** – Disciplina de Serviço de Cozinha / Pastelaria (cinco horas) –
ALEXANDRA MANUELA MAGALHÃES LOPES DA COSTA. -----

---- A candidata colocada em primeiro lugar nos horários seis e oito terá que optar pelo
horário que pretende. Pelo que o candidato colocado na posição seguinte será de
imediato selecionado para o horário respetivo, podendo estar em causa, também, a
opção pelo horário número cinco, tendo em atenção que a maioria dos candidatos,
também são opositores ao referido horário. -----

--- Os candidatos têm um prazo de vinte e quatro horas para reclamar sobre a decisão do
Júri. -----

--- Nada mais havendo a tratar o Presidente declarou encerrada a reunião, da qual para

constar se lavrou a presente ata, que depois de lida e achada conforme vai ser assinada pelos presentes. -----

--- O Presidente

--- O Vogal

--- A Vogal

Técnicos Especializados

Nome da Escola : Escola Profissional de Fertil, Molares.
Data final : 2017-08-24
Disciplina :
Projeto :
Ficheiro :
gerado : 25/08/2017 02:08:57

Nº Escola : 404070

Nº Horário : 1

Nº Horas : 12

EQUITAÇÃO

Nº	Nome	Tipo de Habilitação	Outras Formações	Experiência Profissional (15%)	PORTFOLIO (15%)	Experiência Demonstrada (15%)	Entrevista (15%)	Formação Profissional (20%)	Classificação Final
1	Ana Margarida Oliveira de Melo e Silva	TE	Juiz Nacional de Saltos de Obstáculos-Nível 1 Chefe de Pista Nacional de Saltos de Obstáculos-Nível 1 Socorrista CCP (ex CAP) - Certificado de Competências Pedagógicas de Formador Treinadora de Equitação Geral Grau II Engenharia Zootécnica	0	10	10	17	10	7,55
2	Ricardo Alves Rocha	Qualificação Profissional	CERTIFICADO DE COMPETÊNCIAS PEDAGÓGICAS	0	10	10	15	9	7,05
3	Rui Jorge Araújo de Castro Oliveira	Habilitação Própria	Equinicultura Treinador de Grau 2	0	10	10	15	9	7,05
	JOÃO MANUEL TEXEIRA DE ALMEIDA E SILVA	TE	CAP Curso de Transporte de animais vivos Juiz Nacional de Ensino Treinador de Equitação Geral Grau III com menção em atrelagem Socorrista Equinicultura	FALTOU À ENTREVISTA					
	Rosa Clara Rodrigues da Silva	Qualificação Profissional		FALTOU À ENTREVISTA					

Os candidatos posicionados em 2 e 3, como têm a mesma pontuação, o Juri decidiu efetuar o desempate pela ordem alfabética

Rua de Quintela, nº. 15 – 4890-414 MOLARES * Telefone 255361400 * Telefax 255361058 * NIF 600034984 - E-MAIL: epf@epfcb.pt

Cofinanciado por:



Técnicos Especializados

Nome da Escola : Escola Profissional de Fermil, Molares,
Celorico de Basto
Data final da candidatura : 2017-08-24

Nº Escola : 404070

Nº Horário : 2

Disciplina : **HIPOLOGIA E SANIDADE E GESTÃO ESPAÇOS E**
Projeto : **EVENTOS HIPICOS**

Nº Horas : 9

Ficheiro gerado em : 25/08/2017 02:08:14

Nº	Nome	Tipo de Habilitação	Outras Formações	Experiência profissional (35%)	Portefólio (30%) Apresentação (15%)	Experiência demonstrada (15%)	Entrevista (25%) Apresentação (15%)	Formação Profissional (20%)	Classificação Final
	Ana Margarida Oliveira de Melo e Silva	TE	Juiz Nacional de Saltos de Obstáculos-Nível 1 Chefe de Pista Nacional de Saltos de Obstáculos-Nível 1 Socorrista CCP (ex CAP) - Certificado de Competências Pedagógicas de Formador Treinadora de Equitação Geral Grau II Engenharia Zootécnica						DESISTIU
	Daniel Filipe dos Santos Azevedo	TE	FE permitted treating veterinarian Comissário Nacional de saltos de obstáculos N2 CCP (ex CAP) - certificado de competências pedagógicas de formador Medicina Veterinária						FALTOU
	MARIA CONCEIÇÃO SILVA	TE	Organização e Gestão de Recursos Rurais						FALTOU
	Ricardo Alves Rocha	Qualificação Profissional	CERTIFICADO DE COMPETÊNCIAS PEDAGÓGICAS						DESISTIU
	Rui Jorge Araújo de Castro Oliveira	Habilitação Própria	Equinicultura Treinador de Grau 2						FALTOU

Rua de Quintela, nº. 15 – 4890-414 MOLARES * Telefone 255361400 * Telefax 255361058 * NIF 600034984 - E-MAIL: epf@epfcb.pt

Cofinanciado por:





Nome da Escola : Escola Profissional de Fertilidade, Molares,
Escola : Celorico de Basto
Data final da candidatura : 2017-08-24

Técnicos Especializados

Nº Escola : 404070

Nº Horário: 6

Disciplina Projeto: **SERVIÇO DE COZINHA / PASTELARIA**

Nº Horas: 19

Ficheiro gerado em : 25/08/2017 02:08:58

Nº	Nome	Tipo de Habilitação	Outras Formações	Experiência profissional (35%)	Portefólio (30%)	Experiência demonstrada (15%)	Exatidão (15%)	Formação Profissional (20%)	Classificação Final
1	Alexandra Manuela Magalhães Lopes da Costa	Qualificação Profissional		5	10	4	19	10	8,7
2	Luís Filipe da Cunha Almeida Lapeira	Qualificação Profissional	Segurança alimentar e HACCP	4	10	5	20	9	8,45
3	Hélia Susana Castro Fernandes	Qualificação Profissional	cake design Barista à moda de Fafe - vitela assada à moda de Fafe à moda de Fafe - pão de ló e doces de gema serviço de vinhos Preparação e serviço de bebidas compostas - short, medium, long e francy drinks Serviço de restauração/bar - organização e funcionamento Alimentação racional, nutrição e dietética Direção técnica de restauração Condições de sala Higiene e segurança alimentar	4	8	0	16	10	7
4	Helena Liliana Castro Fernandes	Qualificação Profissional	Serviço de Vinhos (30:00 hh:mm); Condições 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	0	10	5	16	10	6,65
5	Sofia Leonor Pacheco Faria	Qualificação Profissional	Técnico de Enologia e Viticultura	0	10	0	16	10	5,9
6	João Miguel Botelho Cardoso	TE	Curso Profissional em Hotelaria e Restauração	0	8	0	16	9	5,4
	Abel Esteves Ferreira	TE	Chefe de Pastelaria	FALTOU					
	João Paulo Ferreira Fernandes	Habilitação Própria	Formação em gestão de conflitos	DESISTIU					
	Maria Joao Pinho Moreira	Qualificação Profissional		FALTOU					
	Pedro Filipe Lemos Silva	TE	Técnico de cozinha	DESISTIU					
	Tania Patricia Dias Nunes Teixeira	Qualificação Profissional	Técnico Superior de Segurança e Saúde no Trabalho Pós -Graduação de Segurança contra Incêndios em Edifícios	FALTOU					
	Vera Lúcia de Sousa Costa	Qualificação Profissional	Curso de Doçaria Conventual Curso de Condições de Sala Curso de Gestão de Centros e Serviços Sociais Curso de Padaria Curso de Cozinha Curso de Pastelaria Curso de Cozinha	DESISTIU					

Rua de Quintela, nº. 15 - 4890-414 MOLARES * Telefone 255361400 * Telefax 255361058 * NIF 600034984 - E-MAIL: epf@epfcb.pt

Cofinanciado por:



Técnicos Especializados

Nome da Escola : Escola Profissional de Fermil, Molares,
Celorico de Basto
Data final da candidatura : 2017-08-24

Nº Escola : 404070

Nº Horário: 8

Disciplina : **SERVIÇO DE COZINHA / PASTELARIA**

Nº Horas: 5

Ficheiro gerado em : 25/08/2017 02:08:29

Nº	Nome	Tipo de Habilitação	Outras Formações	Habilitação profissional (15%)	Portefólio (15%)	Experiência demonstrada (15%)	Entrevista (15%)	Formação Profissional (20%)	Classificação Final
1	Alexandra Manuela Megalhães Lopes da Costa	Qualificação Profissional		5	10	4	19	10	8,7
2	Luís Filipe da Cunha Almeida Lapeira	Qualificação Profissional	Segurança alimentar e HACCP	4	10	5	20	9	8,45
3	Hélia Susana Castro Fernandes	Qualificação Profissional	cake design Barista à moda de Fafe - vitela assada à moda de Fafe à moda de Fafe - pão de ló e doces de gema serviço de vinhos Preparação e serviço de bebidas compostas - short, medium, long e francy drinks Serviço de restauração/bar - organização e funcionamento Alimentação racional, nutrição e dietética Direção técnica de restauração Confeções de sala Higiene e segurança alimentar	4	8	0	16	10	7
4	Helena Liana 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	0	10	5	16	10	6,65
5	Sofia Leonor Pacheco Faria	Qualificação Profissional	Técnico de Enologia e Viticultura	0	10	0	16	10	5,9
6	João Miguel Botelho Cardoso	TE	Curso Profissional em Hotelaria e Restauração	0	8	0	16	9	5,4
	Abel Esteves Ferreira	TE	Chefe de Pastelaria	FALTOU					
	João Paulo Ferreira Fernandes	Habilitação Própria	Formação em estágio de conflitos	DESISTIU					
	Maria Joao Pinho Moreira	Qualificação Profissional		FALTOU					
	Nuno Emanuel de Sousa Pinheiro Leite Araújo	TE	Pastelaria/Panificação	DESISTIU					
	Tania Patricia Das Nunes Teixeira	Qualificação Profissional	Técnico Superior de Segurança e Saúde no Trabalho Pós-Graduação de Segurança contra Incêndios em Edifícios	FALTOU					
	Vera Lúcia de Sousa Costa	Qualificação Profissional	Curso de Doçaria Conventual Curso de Confeções de Sala Curso de Gestão de Centros e Serviços Sociais Curso de Padaria Curso de Cozinha Curso de Pastelaria Curso de Cozinha	DESISTIU					

Rua de Quintela, nº. 15 – 4890-414 MOLARES * Telefone 255361400 * Telefex 255361058 * NIF 600034984 - E-MAIL: epf@epfcb.pt

Cofinanciado por:

