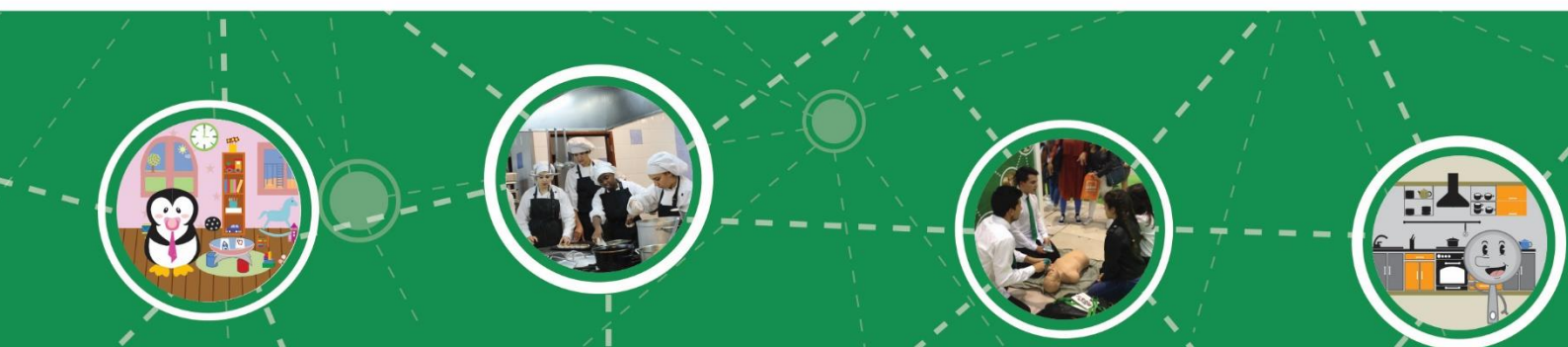




REGULAMENTO DO MATERIAL COMPLEMENTAR



EXPLORAR PARA INSPIRAR PARA TRANSFORMAR!

Regulamento do Material Complementar

Pela natureza das actividades profissionais desenvolvidas nos cursos, existe a necessidade de aquisição, por parte dos alunos, de material complementar que lhes permita um melhor desempenho nas diversas atividades realizadas ao longo do seu curso.

Assim, por questões de segurança, a aquisição e uso do mesmo tem de obedecer às regras definidas pela escola.

1 Aquisição

1. A aquisição do material complementar é da inteira responsabilidade do aluno, junto do fornecedor à sua escolha.
2. Os alunos que frequentam o 1º ano dos cursos de cozinha-pastelaria e pastelaria-padaria, usam o material complementar disponibilizado pela escola, no que diz respeito a facas. É expressamente proibido a utilização de material pessoal.
3. Os alunos que frequentam o 2º e 3º ano dos cursos de cozinha-pastelaria e pastelaria-padaria, se entenderem pertinente podem adquirir o material complementar. Esta aquisição não é obrigatória, podendo os alunos usar o material disponibilizado pela escola.
4. O restante material complementar (que não inclua facas) pode ser usado pelos alunos de qualquer ano lectivo.

2. Utilização

1. Todo o material complementar tem de estar obrigatoriamente identificado, de forma a que não seja possível alterar/apagar a identificação do proprietário.
2. O material complementar é pessoal e intransmissível.
3. A escola não se responsabiliza pelo mau uso que os alunos fizerem do seu material complementar, dentro e fora do espaço escolar.
4. A circulação de material complementar perigoso (kit de facas) obriga ao cumprimento da legislação em vigor.
5. É expressamente proibida a circulação de material complementar perigoso (Kit de facas) no espaço escolar. Este material tem de ficar guardado no cacifo até ao início da aula.
5. A utilização indevida do material complementar, por parte dos alunos, nomeadamente do material potencialmente perigoso (Kit de facas) implica medidas disciplinares agravadas.

3. Condições Gerais

1. Os alunos e respetivos Encarregados de Educação terão que assinar um termo de responsabilidade em como se responsabilizam pelo uso que o aluno fizer do material complementar potencialmente perigoso (kit de facas).
2. Após a entrega do termo de responsabilidade, por parte dos alunos, nos serviços administrativos ser-lhes-á entregue uma declaração de porte de Kit de facas. Os alunos devem fazer-se acompanhar desta declaração sempre que transportam o seu kit (como forma de se justificar perante as autoridades pelo transporte de facas).

4. Material Complementar por curso

A listagem que se segue é a indicação do material mínimo indispensável, que os alunos devem adquirir para um melhor desempenho das suas funções.

1. Curso Profissional de Técnico de Restauração – Cozinha/Pastelaria:

- Descascador
- Faca de tornear 85mm
- Faca de descascar 90mm
- Faca de cozinheiro 255mm

Nota: Não são permitidas facas de cerâmica

2. Curso Profissional de Técnico de Restauração – Restaurante/Bar:

- Saca-Rolhas de alavanca
- Drop Stop

3. Curso Profissional de Técnico de Pastelaria-Padaria:

- Cua 110mm
- Salazar
- Descascador
- Espátula curva 200mm
- Faca de descascar 90mm
- Faca de pão 205mm
- Faca de cozinheiro 200mm

Nota: Não são permitidas facas de cerâmica

5. Máquina de Calcular

1. Todos os alunos têm, obrigatoriamente, que adquirir uma **máquina de calcular científica**.
2. Não é permitido o uso de telemóvel ou outro aparelho electrónico, na função de máquina de calcular.
3. O aluno que não se faça acompanhar de máquina de calcular não poderá usar a dos colegas e terá de realizar as actividades propostas sem a mesma.

6. Omissões

Em todos os assuntos relacionados com este regulamento, os casos omissos serão resolvidos pela Direção Pedagógica, de acordo com a legislação em vigor.

Celisa Afonso
Presidente da Direção Pedagógica