

*Lucy  
Mendes  
de  
Almeida*

# Relatório Inquérito às Satisfação dos Stakeholders Externos - Parcerias para a Formação em Contexto de Trabalho (FCT) e Estágio em Contexto de Trabalho (ECT) Ano Letivo 2023-2024

Data: 2024-07-31

Página 1 de 12

*Quarkis*  
*FR*  
*Paulo*  
*de*

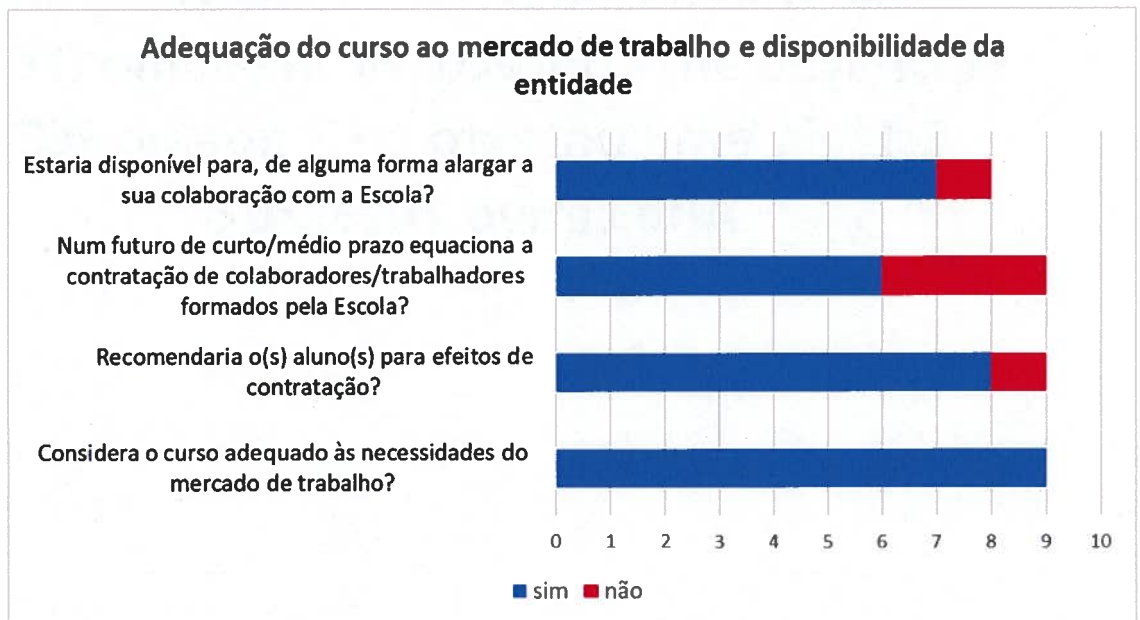
**1. Caracterização dos inquiridos:**

Os questionários foram feitos em função dos diferentes cursos e aplicados pelos respetivos diretores de curso ao longo do ano letivo. As questões foram enviadas em formato papel ou em formulário enviado por correio eletrónico.

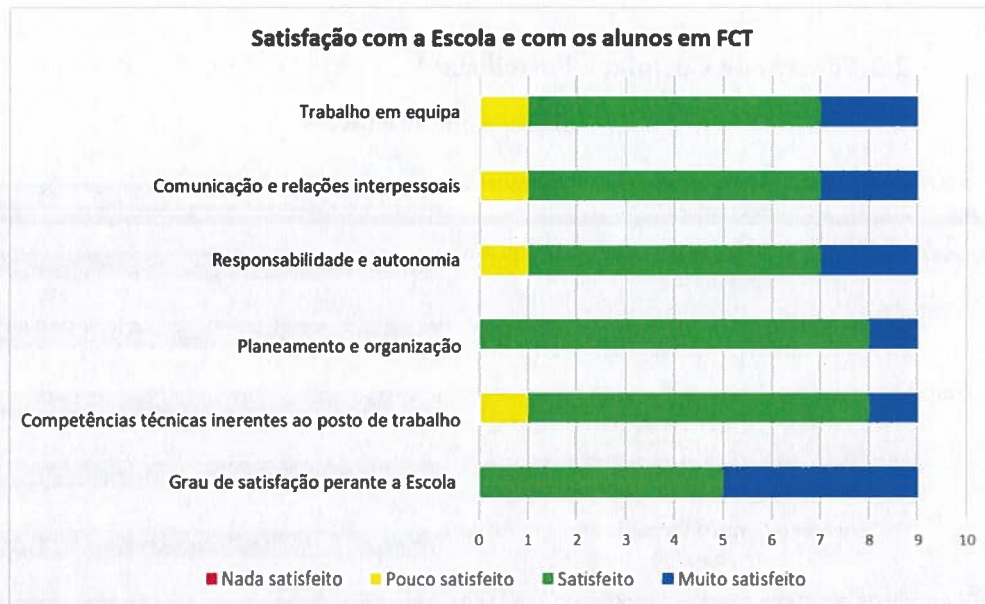
O questionário foi respondido por 53 vezes. Por curso de formação, as respostas distribuíram-se da seguinte forma: 9 do curso técnico de Restaurante Bar, 17 do curso técnico de Cozinha e Pastelaria, 14 do curso técnico de Produção Agropecuária, 6 do curso técnico de Jardinagem e Espaços Verdes, e 7 entidades acolhedoras do curso de Educação e Formação de Tratador de Animais em Cativeiro. Não ficou registada qualquer resposta pelas entidades no âmbito do curso técnico de Vitivinícola.

**2. Níveis de satisfação por curso:**

**2.1. Técnico de Restaurante Bar**



*Handwritten notes in blue ink:*  
 Quanto  
 mais  
 melhor  
 (with a checkmark)



**Sugestões para melhor prepararmos os nossos alunos para o mercado de trabalho:**

- Os alunos devem praticar mais o inglês; (1 referência);
- Colocação de um crachá de identificação no aluno (1 referência).

**Formas de alargamento da colaboração entre a Escola e a Entidade:**

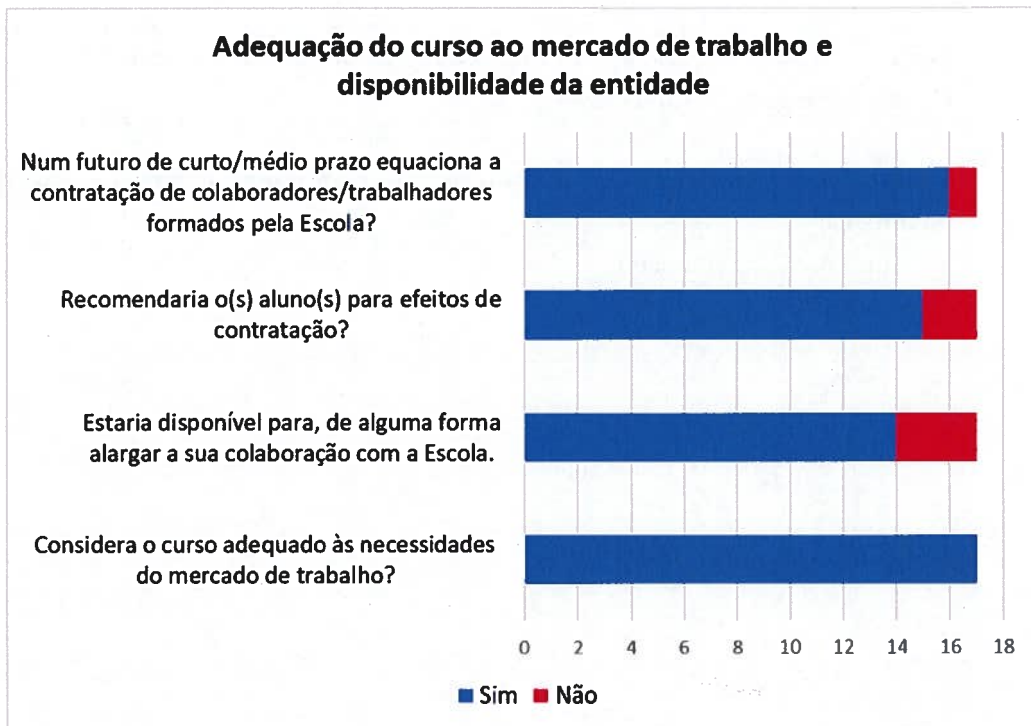
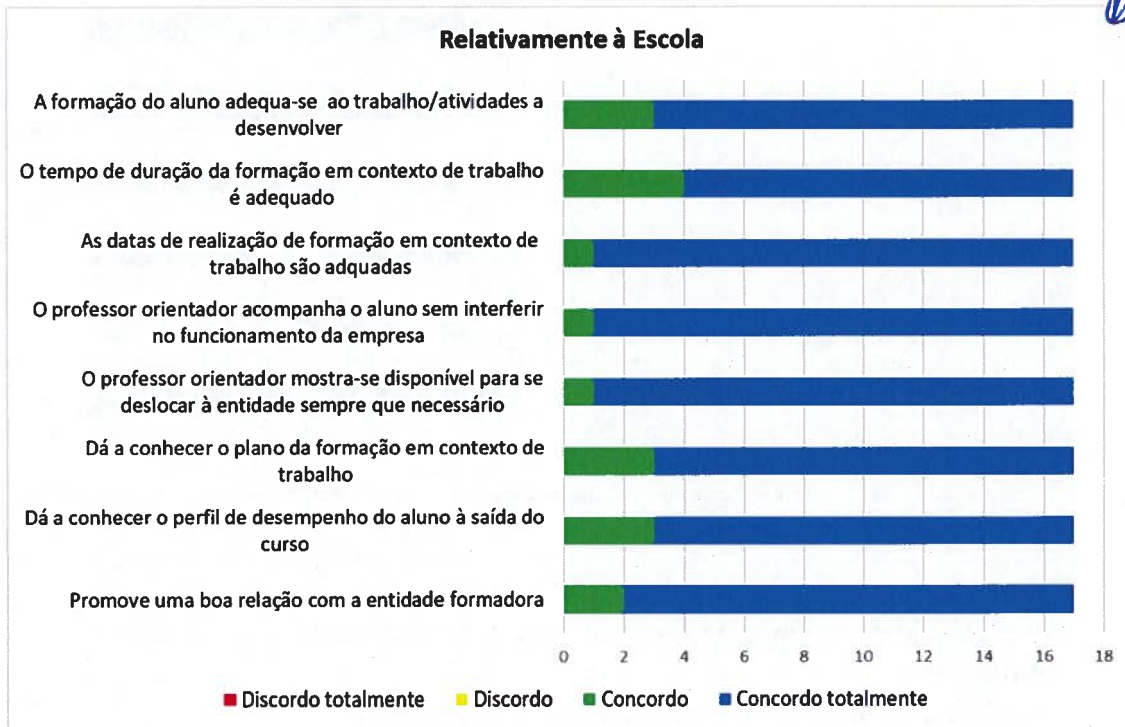
- Mais estágios (2 referências)

**Indique uma alternativa que considere importante incluir na nossa oferta formativa:**

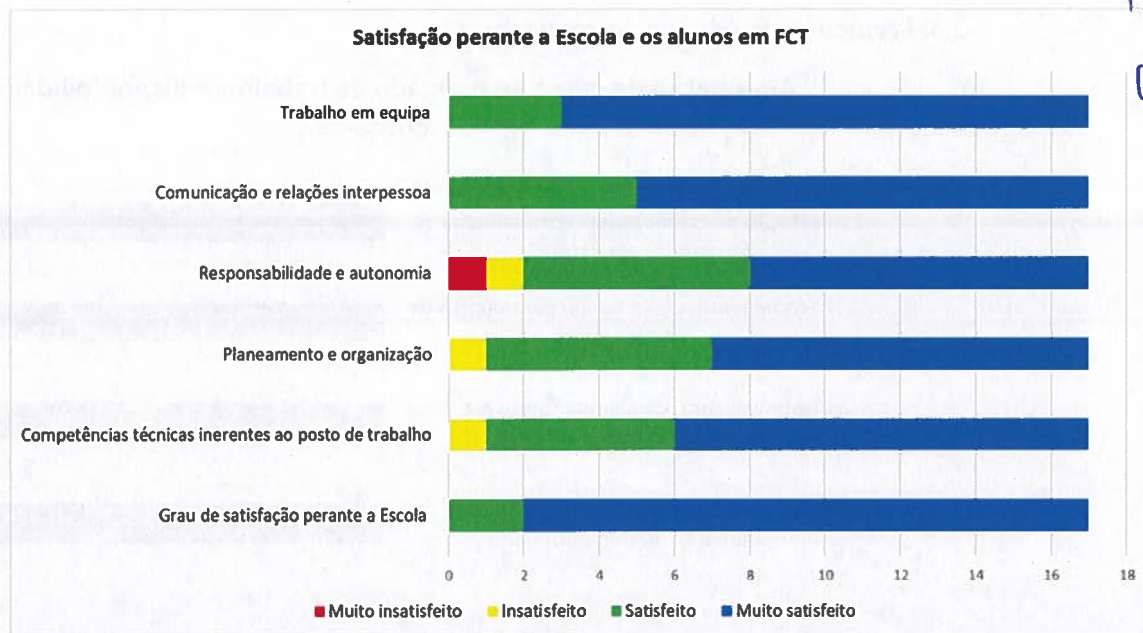
- Turismo (2 referências)

*Quali  
de  
para  
ay*

## 2.2. Técnico de Cozinha e Pastelaria



*Luigi  
L. C.  
EP  
MST*



**Sugestões para melhor prepararmos os nossos alunos para o mercado de trabalho:**

- Ter um período maior de estágio/menor componente prática nos estabelecimentos de restauração (2 referências);
- Execução de mais serviços na escola (1 referência);
- Os alunos estão bem preparados (1 referência).

**Formas de alargamento da colaboração entre a Escola e a Entidade:**

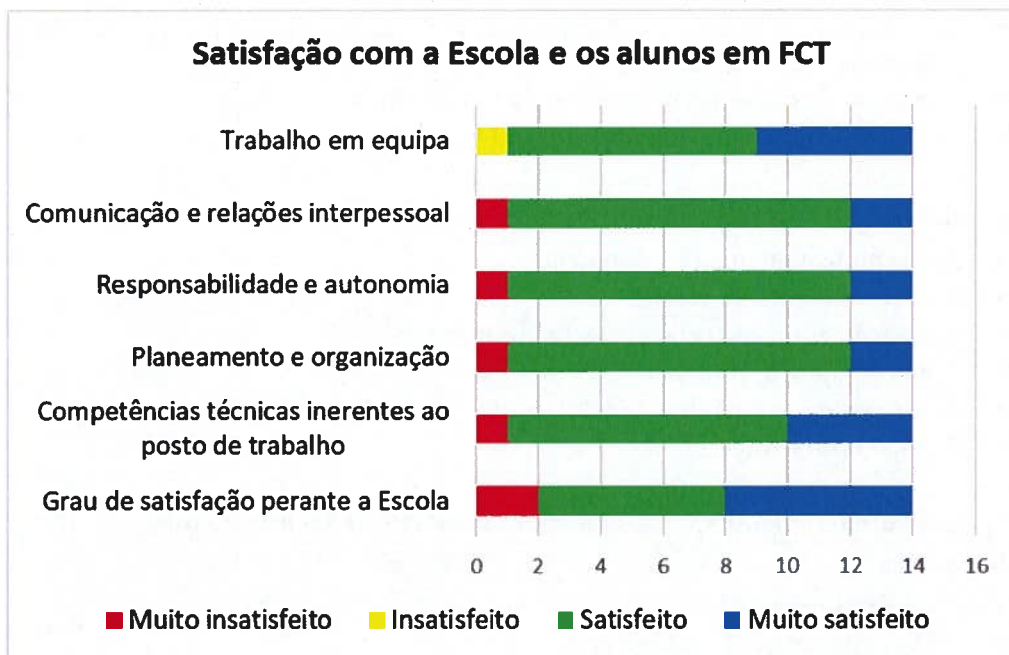
- Aulas no restaurante (2 referências)
- Visitas de estudo (2 referências)
- Formação em contexto de trabalho (6 referências)
- Prova de aptidão profissional (1 referência)
- Participar em atividades na escola (2 referências)
- Workshops (1 referência)

**Indique uma alternativa que considere importante incluir na nossa oferta formativa:**

- Padaria (3 referências)
- Padaria/pastelaria (2 referências)
- Eletricista (1 referência)
- Barista (1 referência)
- Trabalho em andares (1 referência)

*Handwritten signature and initials in blue ink.*

### 2.3. Técnico de Produção Agropecuária



*Handwritten signature*

**Sugestões para melhor prepararmos os nossos alunos para o mercado de trabalho:**

- Estágio de Setembro começar mais cedo para acompanhar o processo de vindima inicial (1 referência);
- Mais horas de formação (1 referência);
- Ter maior contacto com novas tecnologias (1 referência);
- Insistir nos planos teóricos, mas mais nos práticos (1 referência)

**Formas de alargamento da colaboração entre a Escola e a Entidade:**

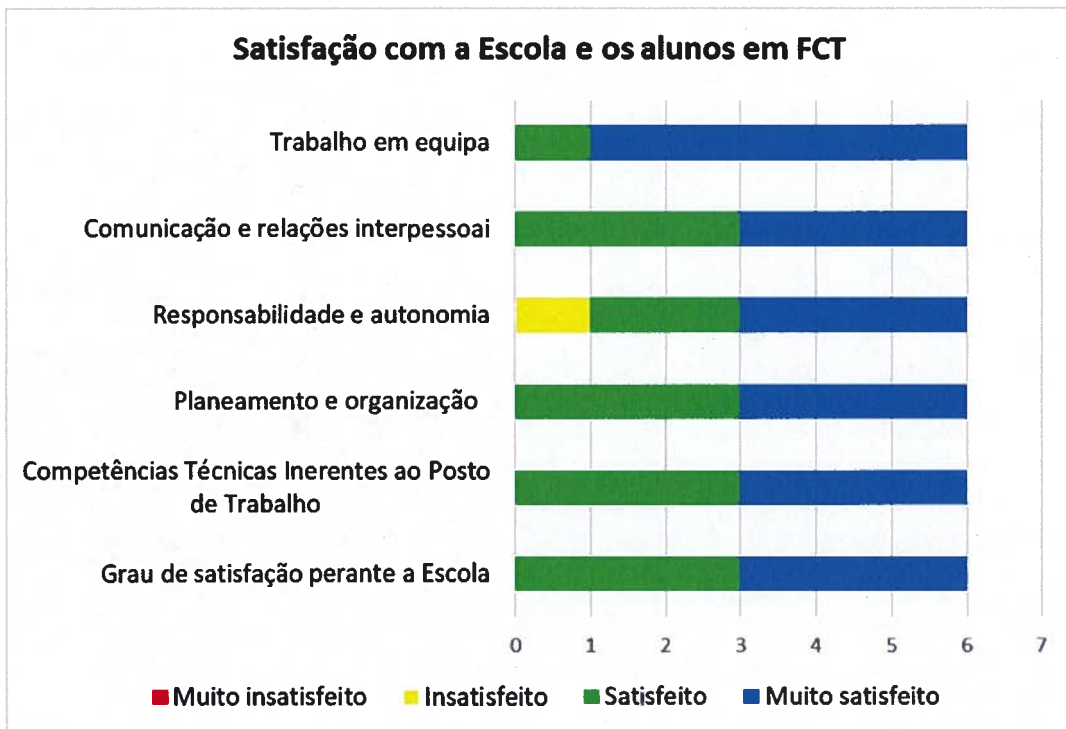
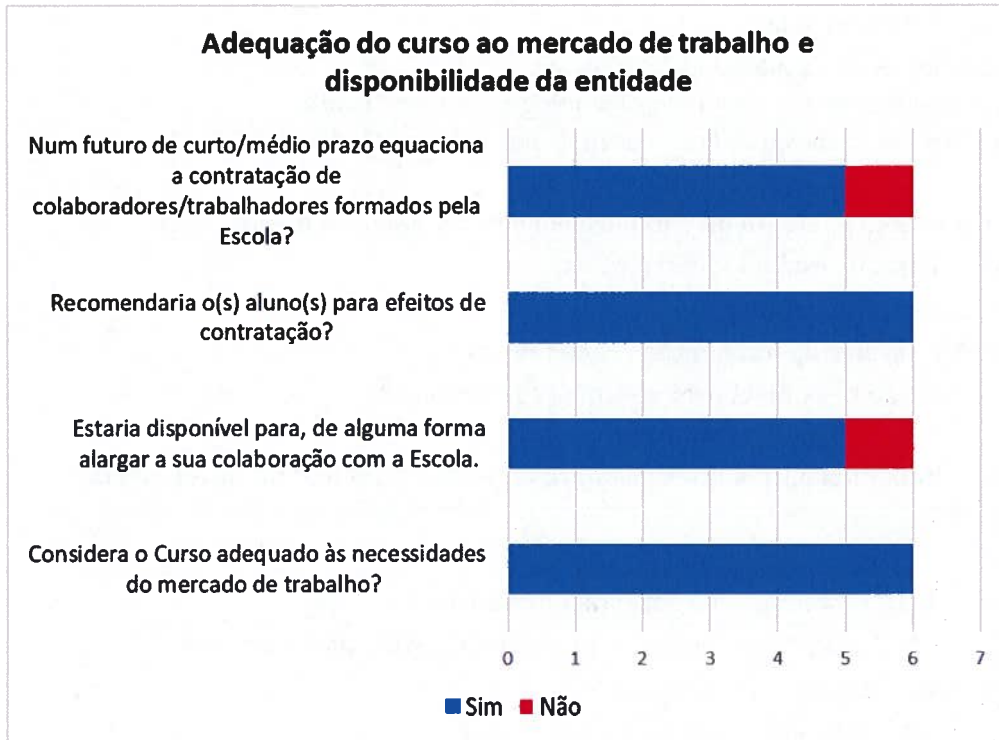
- Mais horas de estágio (5 referências)
- Palestras (1 referência)
- Cursos na área da restauração (1 referência)
- Exploração disponível para a escola (2 referências)

**Indique uma alternativa que considere importante incluir na nossa oferta formativa:**

- Visitas a empresas do ramo (1 referência);
- Máquinas, robotização na pecuária (2 referências);
- Curso de cuidados veterinários e inseminação artificial (1 referência);
- Padaria e pastelaria (1 referência)
- Formação em nutrição animal (1 referência)

*Handwritten signature and initials in blue ink.*

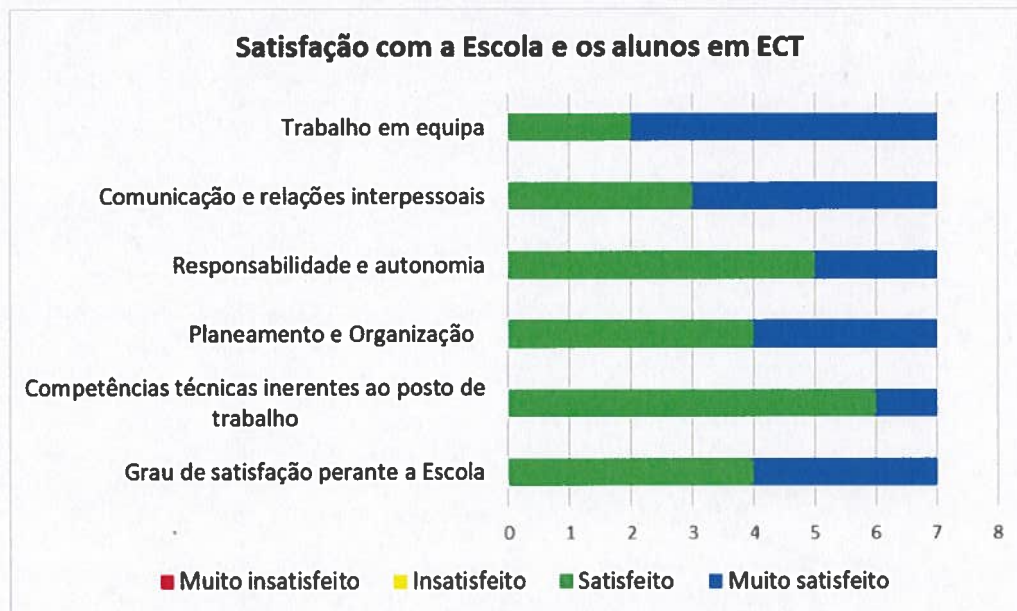
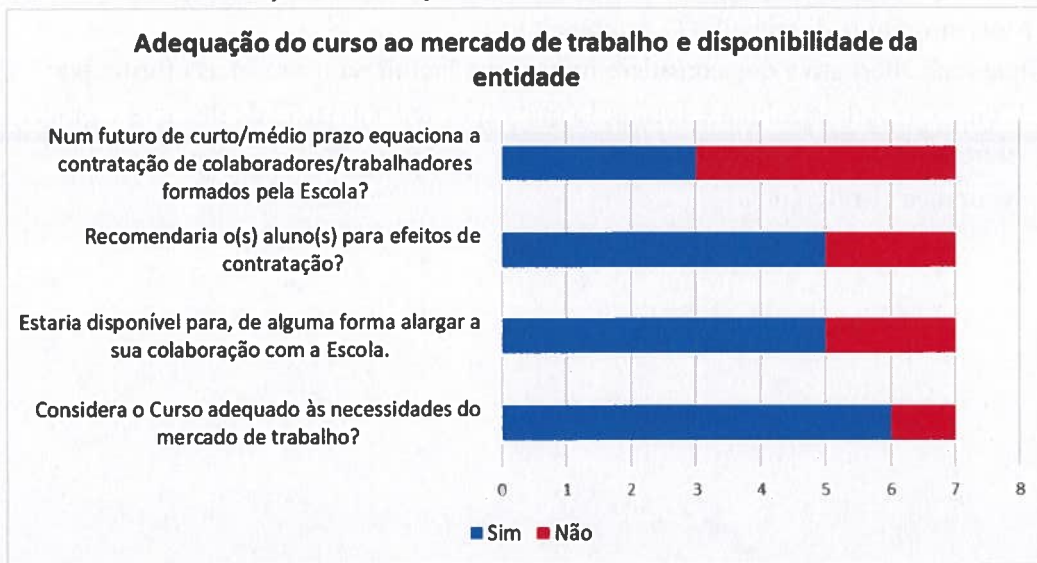
2.4. Técnico de Jardinagem e Espaços Verdes





*Luís  
J. P.  
Crey*

2.5. Curso de Educação e Formação de Tratador de Animais em Cativoiro:



**Sugestões para melhor prepararmos os nossos alunos para o mercado de trabalho:**

- Estimular a proatividade (1 referência).

**Formas de alargamento da colaboração entre a instituição e a Escola:**

- Recetividade para as propostas da escola (2 referências);
- Acolhimento de mais estágios (2 referências);
- Palestras na Escola (1 referência)

*Handwritten signature and initials in blue ink.*

**Sugestões para melhor prepararmos os nossos alunos para o mercado de trabalho:**

- Mais amplitude de trabalho (1 referência)

Indique uma alternativa que considere importante incluir na nossa oferta formativa:

- Técnico de Arboricultura e formação que capacite na aviação de doenças e pragas (1 referência);
- Segurança (1 referência).

*Luís  
Lopes  
de  
Almeida*

**Indique uma proposta alternativa que considere importante incluir na nossa oferta formativa:**

- Auxiliar/assistência veterinária (1 referência);
- Criar uma opção formativa mais virada para o setor das lojas de animais domésticos (1 referência);
- Tratador (1 referência).



### 3. Conclusões:

- ✓ O questionário foi respondido 53 vezes pelas entidades de FCT/ECT;
- ✓ Considerando as questões de resposta “1 – Muito insatisfeito”; 2 – Insatisfeito; 3 – Satisfeito e “4 – Muito satisfeito”), os inquiridos:
  - manifestaram-se satisfeitos ou muito satisfeitos em 95,5% das respostas dadas;
  - O nível de satisfação médio global foi de 3,37;
  - O nível médio de satisfação foi mais baixo na questão “Como avalia globalmente o(s) aluno(s) que acolheu na sua entidade face às seguintes competências – Responsabilidade e autonomia”, em que ficou em 3,22;
- ✓ Foram registadas 11 sugestões de melhoria por 11 respondentes, as quais estão elencadas acima no ponto 2. Níveis de satisfação por curso.

Santo Tirso, 31 de julho de 2024

A Equipa de Gestão da Qualidade/EQAVET,

