



escola de formação
profissional em
turismo de aveiro

PROJETO EDUCATIVO DE ESCOLA

ACREDITAMOS NO FUTURO!

Cofinanciado por:





ÍNDICE

INTRODUÇÃO	1
I – PROJETO EFTA: EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO	2
1. Entidade Proprietária	2
2. Uma Escola identificada com a Região	2
3. História da EFTA	3
II – ENQUADRAMENTO	6
1. Missão	6
2. Visão	6
3. Valores	6
4. Cultura	6
5. Elementos Específicos e Diferenciadores da Escola	7
III – CONTEXTUALIZAÇÃO DA INTERVENÇÃO DA ESCOLA	11
1. Enquadramento Europeu, Nacional e Regional/Local	11
2. Oferta Educativa e Formativa	12
3. Objetivos Estratégicos da Escola	14
4. O Plano de Ação	14
IV – ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA ESCOLA	15
1. Organograma	15
2. Parcerias e Protocolos	15
3. Stakeholders: Responsabilidades e Envolvimento	17
V – Garantia da Qualidade	21
VI – AVALIAÇÃO DO PROJETO EDUCATIVO	23
VII – COMUNICAÇÃO E DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS	24
VIII – NOTAS FINAIS	25



INTRODUÇÃO

O Projeto Educativo de Escola, abreviadamente designado por PEE, é um instrumento fundamental que define, de modo global, coerente e articulado, os aspetos essenciais da vida da Escola.

É um documento orientador que pretende integrar o esforço individual numa dimensão coletiva destinada a proporcionar aos alunos as melhores oportunidades de aprendizagem.

O Projeto Educativo consagra as opções estruturantes de natureza curricular e dá à Escola um sentido de unidade. É um documento flexível e aberto, que responde às necessidades, problemas e expectativas da comunidade escolar e educativa, enriquecendo-se com as sugestões que delas vêm.

Na sua elaboração, foram tidos em conta os seguintes referenciais:

- **Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória;**
- **Aprendizagens Essenciais;**
- **Perfis Profissionais dos Cursos (Referenciais CNQ);**
- **Estratégia Nacional de Educação para a Cidadania;**
- **Referencial de Educação para a Saúde;**
- **Educação Inclusiva.**

Este Projeto Educativo nasceu do envolvimento dos alunos, pais e encarregados de educação, docentes e não docentes e da participação dos parceiros locais, assente no compromisso que todos assumimos - tornarmo-nos numa Escola cada vez melhor!



I – PROJETO EFTA: EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

1. Entidade Proprietária

A EFTA resultou da iniciativa de promotores locais, individuais e coletivos, constituída por capitais privados, maioritariamente, e públicos; estes últimos subscritos pela então Região de Turismo da Rota da Luz, tendo a Entidade Regional do Turismo do Centro de Portugal, herdado essa participação. Detém, atualmente, um capital social de 120.000 euros.

Tem a sua sede na Estrada de S. Bernardo, n.º 137. 3810-175 Aveiro.

Como Escola Profissional privada, presta serviço público de educação e integra a rede de entidades formadoras do Sistema Nacional de Qualificações, de acordo com o Decreto-Lei nº 92/2014 de 20 de junho, que estabelece o regime jurídico das escolas profissionais privadas e públicas, no âmbito do ensino não superior, regulando a sua criação, organização e funcionamento, bem como a tutela e fiscalização do Estado sobre as mesmas.

Possui a Autorização de Funcionamento N.º 177, emitida pelo Ministério da Educação e da Ciência, a 24 de fevereiro de 2009, com os aditamentos inerentes ao aumento da lotação e da oferta formativa.

2. Uma Escola identificada com a Região

A Escola apresenta uma aposta renovada de formação profissional na Região onde está inserida.

São atribuições da Escola:

- a) Proporcionar aos alunos uma formação geral, científica, tecnológica e prática, visando a sua inserção socioprofissional e permitindo o prosseguimento de estudos;
- b) Preparar os alunos para o exercício profissional qualificado nas áreas da educação e formação, que constituem a sua oferta formativa;
- c) Proporcionar aos alunos contactos com o mundo do trabalho e experiências profissionais de carácter sistemático;
- d) Promover o trabalho em articulação com as instituições económicas, profissionais, associativas, sociais e culturais, da respetiva região e ou setor de intervenção, tendo em vista a adequação da oferta formativa às suas necessidades específicas e a otimização dos recursos disponíveis;
- e) Contribuir para o desenvolvimento económico e social do país, em particular da região onde se localiza e dos setores de atividade, através de uma formação de qualidade dos recursos humanos.



3. História da EFTA

A EFTA - Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro, Lda. foi formalmente constituída em 2006 e, desde então, tem estado voltada para a excelência, rigor e sustentabilidade.

O objeto social é a prestação de serviços de formação profissional, ensino e consultoria na área do Turismo, Hotelaria e Restauração.

No quadro do desenvolvimento dos seus recursos e em resposta às necessidades e procura social, a EFTA, na área de formação para que está vocacionada, tem vindo a desenvolver projetos co-financiados.

A Escola iniciou, em 2007, a atividade formativa com cursos de iniciativa privada, em 2008, desenvolveu os primeiros cursos de educação e formação de adultos e formações modulares certificadas. Em 2009, começou o primeiro ciclo de formação dos cursos profissionais. Mais tarde, em 2011, implementou os primeiros projetos de formação para a inovação e gestão. E, mais recentemente, em 2017, integrou na nossa oferta formativa, cursos de especialização tecnológica.

Um dos marcos importantes na história da Escola foi a mudança de instalações, em 2016. A funcionar, desde 2008, em salas de dois edifícios, conseguiu, mais tarde, ter um edifício único e exclusivo da Escola. Esta mudança permitiu assegurar maior conforto e melhorar as condições de ensino e aprendizagem.

Outros marcos importantes na vida da Escola têm sido o reconhecimento do trabalho, que tem vindo a ser desenvolvido, por meio de prémios, distinções e certificações.

4. Prémios, Distinções e Certificações

Ao longo da sua história, a Escola tem ganho vários prémios, tem sido distinguida e certificada pelas boas práticas.



escola de formação
profissional em
turismo de aveiro

Prémios

Prémio Boas Práticas Erasmus + (2021)



Prémio Capital Humano (2020)



Prémio Boas Práticas Erasmus + (2016)



AEHT 23th Conferência Anual Lisboa (Portugal) (2010)



Medalhada de Prata – *Reception*

AEHT 25th Conferência Anual Ohrid & Skopje (Macedónia) (2012)



Medalhada de Bronze – *Cooking*

AEHT 26th Conferência Anual Cruzeiro na Costa Mediterrânica (2013)



Medalhada de Prata – *Front Office*

AEHT 28th Conferência Anual Cervia (Itália) (2015)



Medalhada de Prata – *Front Office*

Medalhada de Bronze – *Nouvelle Cuisine*

AEHT 30th Conferência Anual Ostend (Bélgica) (2017)



Medalhada de Prata – *Tourist Destination*

AEHT 31th Conferência Anual Friesland (Holanda) (2018)



Medalhada de Prata – *Cocktail Bar*

Jovem Talento da Gastronomia (2013)

JTG'13

JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA

Selecionados para a Fase Regional

“Prémio Literário José Estêvão” (2017)



3.º Lugar



escola de formação
profissional em
turismo de aveiro

“A Tua ideia conta!”

(2022)



1º lugar

“A Tua ideia conta!”

(2018)



1º lugar

A Tua ideia conta!”

(2016)



1º lugar

Distinções

Accreditação Erasmus+
(2021-2027)



Muda na Escola - Projeto de
Cidadania digital ativa
(2019)



Escola Solidária Fundação EDP
(2017 - 2020)



Certificações

Selo de Conformidade EQAVET
(2021)



Selo de Conformidade EQAVET
(2020)





II – ENQUADRAMENTO

1. Missão

A Escola tem como missão promover uma qualificação escolar e profissional de excelência. Organiza a formação nos diversos níveis de educação e formação integrados em percursos diversificados de qualificação profissional, com vista a dotar os jovens e adultos dos saberes e competências profissionais e de cidadania, que lhes propiciem uma melhor inserção no mundo do trabalho, em estreita articulação com o tecido económico e social.

2. Visão

A Escola tem como visão ser uma Escola Profissional de referência na área do Turismo e Lazer e da Hotelaria e Restauração.

3. Valores

A Escola pauta-se pelos seguintes valores: rigor, transparência e afetividade.

4. Cultura

A Escola tem uma cultura assente no rigor no desenvolvimento da sua atividade, no respeito pelas normas inerentes ao sistema de garantia da qualidade, no respeito pelos direitos do Homem, na defesa do ambiente e do património natural e construído.

Orienta-se pelos seguintes princípios:

- a) Ética e respeito pela dignidade humana, intervindo com justiça, legalidade, coerência, transparência e honestidade em todas as ações, práticas e decisões;
- b) Responsabilidade social de reiterar a importância da educação e formação de modo a garantir a qualificação da população;
- c) Qualidade e excelência dos serviços, garantindo o aperfeiçoamento contínuo da qualidade dos serviços ofertados e o comprometimento com os resultados;
- d) Competência técnica, atuando com profissionalismo, valorizando a partilha de conhecimentos e a criatividade;
- e) Eficiência e eficácia nas respostas, procedendo com agilidade, simplicidade e flexibilidade na busca de soluções;
- f) Procura da melhoria técnica e a atualização permanente, inovando.



Na Escola, os alunos são encorajados a pôr em prática, nas suas atividades de aprendizagem, os valores a seguir enunciados:

- I. Responsabilidade e integridade: respeitar-se a si mesmo e aos outros; saber agir eticamente, consciente da obrigação de responder pelas próprias ações; ponderar as ações próprias e alheias em função do bem comum;
- II. Excelência e exigência: aspirar ao trabalho bem feito, ao rigor e à superação; ser perseverante perante as dificuldades; ter consciência de si e dos outros; ter sensibilidade e ser solidário para com os outros;
- III. Curiosidade, reflexão e inovação: querer aprender mais; desenvolver o pensamento reflexivo, crítico e criativo; procurar novas soluções e aplicações;
- IV. Cidadania e participação: demonstrar respeito pela diversidade humana e cultural e agir de acordo com os princípios dos direitos humanos; negociar a solução de conflitos em prol da solidariedade e da sustentabilidade ecológica; ser interventivo, tomando a iniciativa e sendo empreendedor;
- V. Liberdade: manifestar a autonomia pessoal centrada nos direitos humanos, na democracia, na cidadania, na equidade, no respeito mútuo, na livre escolha e no bem comum.

5. Elementos Específicos e Diferenciadores da Escola

Os elementos específicos e diferenciadores da Escola, sendo que têm, simultaneamente, sido fatores de sucesso são: a dimensão da Escola; o modelo de administração e gestão; a especialização na área profissional de intervenção; o modelo pedagógico; a gestão do currículo; a relação pedagógica; o apoio no desenvolvimento humano e na inserção socioprofissional dos alunos e a ligação à comunidade local.

A dimensão da Escola (cerca de 300 alunos) tem sido um dos fatores que tem contribuído para a qualidade do processo ensino-aprendizagem preconizado.

O modelo de administração e gestão da Escola permite mais liberdade, mais flexibilidade e capacidade de decisão, autonomia pedagógica, administrativa e financeira, uma maior responsabilização e uma exigência contínua em termos de prestação de contas e favorece a confiança nos atores sociais e na sua capacidade de cooperação.



A especialização na área profissional de intervenção é uma característica que advém da especialização da Escola nas áreas de Turismo e Lazer e de Hotelaria e Restauração, que lhe confere uma identidade coesa e diferenciadora das outras escolas.

O modelo pedagógico é um fator diferenciador, característico do ensino profissional, baseado na progressão por módulos, com tarefas claras, sequenciais e progressivas, com ciclos de aprendizagem de três anos, cuja progressão no processo de ensino e aprendizagem é exigente e contínua.

A gestão do currículo é, também, outro fator diferenciador e característico do ensino profissional. A opção curricular estruturante concretiza-se na organização do funcionamento das disciplinas de um modo anual. A Escola beneficia de flexibilidade curricular, visível na distribuição da carga horária e das disciplinas/módulos do plano de estudos pelo ciclo de formação, e, ainda, da definição de momentos, instrumentos e estratégias de recuperação das aprendizagens.

A relação pedagógica tem que ver com o acompanhamento personalizado que estabelece entre colaboradores, entre a equipa e os alunos, pais e encarregados de educação e comunidade educativa em geral. Existe, também, um grande apoio aos alunos na sua progressão escolar, nomeadamente através do controlo diário da assiduidade, pontualidade, postura e aproveitamento escolar, o que tem permitido intervir de forma precoce e eficaz sempre que as situações se apresentem menos favoráveis.

Outra característica da Escola é o apoio no desenvolvimento humano e na inserção socioprofissional dos alunos. Uma das grandes tarefas da Escola é a formação pessoal e comportamental dos alunos, o desenvolvimento de competências sociais e a integração no mundo profissional.

Um outro aspeto tem que ver com a ligação à comunidade local. A Escola nasce da iniciativa local, mantendo uma boa articulação com o contexto social e económico local e regional, o que permite a integração dos alunos na sociedade e a construção de projetos que interessam à comunidade, nomeadamente através das provas de aptidão profissional.

6. Enquadramento Temático

Ao longo dos três anos de vigência do PEE será trabalhado o tema da dieta mediterrânica em todos os cursos.



A escolha do tema surgiu de uma parceria com a Universidade de Aveiro, no âmbito do Projeto “FAIRFOOD *for a smart life* - Alimenta-te de forma consciente, vive de forma inteligente”.

“É cientificamente reconhecido que uma alimentação equilibrada é fonte de saúde e longevidade. No entanto, questões socioeconómicas levam-nos, muitas vezes, a dietas alimentares desadequadas com riscos graves para a saúde e custos a longo prazo. Para ultrapassarmos este problema, é fundamental regressarmos a uma alimentação tradicional, simples e mais saudável, mas que está em risco de se perder por força das mudanças nos hábitos nutricionais promovidos pela globalização”.

“O objetivo do projeto *FairFood for a Smart Life* é contribuir para a saúde da população através de uma educação nutricional inspirada na dieta alimentar dos nossos antepassados, baseada em produtos naturais e de proximidade, preparados de forma simples e consumidos na sua estação, ajudando, desta forma, a preservar a herança culinária europeia, e a combater as alterações climáticas. A rica e abrangente cultura gastronómica da Europa conta, sem dúvida, com a Dieta Mediterrânica, património imaterial da Humanidade”.

“A divulgação destes princípios constitui um benefício para toda a população, bem como para o meio ambiente. O consórcio do projeto, formado por 6 parceiros de 4 países (Espanha, Itália, Portugal e Bélgica), expoentes máximos da dieta mediterrânica, reúne universidades, especialistas do sector agroalimentar, consultores e educadores, para a concretização de um triplo objetivo comum:

- Identificar e preservar conhecimento ancestral e formas tradicionais de produção, conservação e consumo de alimentos, especialmente aqueles que se encontram em risco de desaparecer, como forma de preservar o legado cultural.

- Disseminar esse conhecimento entre a população em geral, especialmente nas camadas mais jovens, com programas de formação online e presenciais, e através dos meios digitais, com a colaboração de líderes de opinião e influenciadores.

- Incentivar o empreendedorismo e a continuidade de negócios no meio rural, respeitando o meio ambiente, aumentando o sua atratividade e competitividade, e captando e fixando população”

(https://www.fairfoodproject.eu/index_pt.php).



6.1 Conceito

“A dieta mediterrânea é um conjunto de competências, conhecimentos, práticas e tradições relacionadas com a alimentação humana, que vão da terra à mesa, abrangendo as culturas, as colheitas e a pesca, assim como a conservação, transformação e preparação dos alimentos e, em particular, o seu consumo”.

“O modelo nutricional desta dieta permaneceu constante através do tempo e do espaço. Os ingredientes principais são o azeite da oliveira, os cereais, as frutas e verduras frescas ou secas, uma proporção moderada de carne, peixe e produtos lácteos, abundantes condimentos e cujo consumo à mesa é acompanhado de vinho ou infusões, respeitando sempre as crenças de cada comunidade”.

“A dieta mediterrânica – cujo nome deriva da palavra grega *díaita*, que quer dizer modo de vida – não compreende apenas a alimentação, pois é um elemento cultural que propicia a interação social, verificando-se que as refeições em comum são uma pedra angular dos costumes sociais e da celebração de acontecimentos festivos. A dieta mediterrânica originou, também, um conjunto considerável de conhecimentos, cânticos, refrões, contos e lendas” (<http://www.dietamediterranea.pt/?q=pt/node/1>).



III – CONTEXTUALIZAÇÃO DA INTERVENÇÃO DA ESCOLA

O ensino profissional tem sido, até à data, uma das principais atividades formativas da Escola, envolvendo um número significativo de alunos e professores.

Os cursos profissionais constituem um subsistema do Ensino, conferindo uma equivalência escolar correspondente ao 12.º ano e uma qualificação de nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações. Deste modo, embora a integração no mundo do trabalho constitua a sua finalidade fundamental, a equivalência escolar possibilita aos jovens o prosseguimento de estudos.

As disciplinas dos cursos profissionais estão agrupadas em três componentes de formação e estruturadas segundo uma estrutura modular. A modularização determina métodos específicos de ensino-aprendizagem, assim como modalidades específicas de avaliação. A progressão ocorre, deste modo, de acordo com os ritmos diferenciados de aprendizagem dos alunos.

O regime de progressão adotado no ensino profissional termina com a prova de aptidão profissional, trabalho que assume a natureza de projeto transdisciplinar, em que se evidencia uma dimensão teórica, integradora dos saberes adquiridos e uma dimensão prática, em estreita ligação com o contexto de trabalho.

Os cursos profissionais, ministrados nesta Escola, valorizam o desenvolvimento de competências para o exercício de uma profissão em articulação com o tecido empresarial local/regional.

1. Enquadramento Europeu, Nacional e Regional/Local

Ao integrarem o mercado de trabalho, os alunos são o elemento ativo da participação da Escola no desenvolvimento local e regional, na medida em que respondendo às carências de mão-de-obra qualificada e duplamente certificadas na região, fomentam a criação de emprego e fixação dos jovens.

A definição da oferta formativa da Escola é efetuada com base na concorrência e na oferta já existente, sem esquecer o facto de a maioria dos alunos ser oriunda de freguesias que constituem o município e, ainda, de freguesias limítrofes e das lacunas existentes ao nível da qualificação no mercado de trabalho atual e futuro.

Consciente das mudanças provocadas pela globalização e da necessidade de adequar a oferta formativa às exigências de uma sociedade da comunicação e do conhecimento, a Escola sente necessidade de ajustar a sua oferta formativa às solicitações europeias, nacionais, regionais e locais.



2. Oferta Educativa e Formativa

A Escola ministra formações de natureza profissionalizante, inseridas no Sistema Nacional de Qualificações e no Catálogo Nacional de Qualificações, nas modalidades de formação inicial e contínua.

a) Cursos Profissionais (nível 4)

Os cursos profissionais são um dos percursos do nível secundário de educação, caracterizados por uma forte ligação com o mundo profissional. Tendo em conta o perfil pessoal do aluno, a aprendizagem realizada nestes cursos valoriza o desenvolvimento de competências para o exercício de uma profissão, em articulação com o setor empresarial.

A oferta educativa e formativa da Escola contempla os seguintes cursos profissionais:

- Técnico de Turismo
- Técnico de Receção
- Técnico/a de Informação e Animação Turística
- Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
- Técnico/a de Restaurante/Bar
- Técnico/a de Pastelaria/Padaria

b) Cursos de Especialização Tecnológica (nível 5)

Os cursos de especialização tecnológica são formações pós-secundárias não superiores que preparam para uma especialização científica ou tecnológica numa determinada área de formação.

A oferta educativa e formativa da Escola contempla os seguintes cursos de especialização tecnológica:

- Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha
- Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria
- Técnico/a Especialista em Gestão Hoteleira e Alojamento

c) Cursos de Educação e Formação de Adultos

Os cursos de Educação e Formação de Adultos (EFA) são uma oferta de educação e formação para adultos que pretendam elevar as suas qualificações.

A oferta educativa e formativa da Escola contempla os seguintes cursos de educação e formação de adultos:

- Serviço de Mesa
- Preparação e Transformação de Produtos Cárneos
- Cozinha
- Restaurante/Bar



d) Formações Modulares Certificadas

As formações modulares são capitalizáveis para a obtenção de uma ou mais qualificações constantes do Catálogo Nacional de Qualificações e permitem a criação de percursos flexíveis de duração variada, caracterizados pela adaptação a diferentes modalidades de formação, públicos-alvo, metodologias, contextos formativos e formas de avaliação.

A oferta educativa e formativa da Escola contempla formações modulares certificadas nas seguintes áreas de educação e formação:

- Hotelaria e Restauração
- Turismo e Lazer
- Indústrias Alimentares

e) Formação Contínua para as Empresas

A formação contínua para as empresas é uma oferta formativa que se destina a ativos empregados, que careçam de reciclagem, atualização ou aperfeiçoamento das suas competências, face à iminente desatualização de conhecimentos, bem como aos que necessitem de um aprofundamento das suas competências, numa perspetiva de inovação organizacional ou de adaptação a novos equipamentos, métodos ou contextos de trabalho inerentes ao desenvolvimento empresarial em que se inserem.

A oferta educativa e formativa da Escola contempla formação para a inovação e gestão nas seguintes áreas de educação e formação:

- Hotelaria e Restauração
- Turismo e Lazer
- Indústrias Alimentares

f) Workshops

Os workshops têm como objetivo a discussão em grupo, a troca de ideias e a demonstração de técnicas. Dado o seu carácter prático, estes possibilitam o diálogo e um confronto de ideias e práticas que constituem elementos facilitadores da aprendizagem e envolvimento entre os participantes.

g) Outros cursos

Cursos de âmbito privado nas seguintes áreas de educação e formação:

- Hotelaria e Restauração
- Turismo e Lazer



Existe, ainda, na Escola um departamento de Consultoria e Formação Contínua, que disponibiliza soluções à medida de cada cliente. Colabora ativamente com as empresas interessadas na implementação e acompanhamento de projetos que visem a reestruturação e/ou melhoria dos serviços, adequados a cada área da atividade, à estrutura empresarial e aos seus objetivos estratégicos, nas áreas de hotelaria, restauração e turismo. Estes projetos, assumidamente orientados para a obtenção de resultados, são constituídos por ações de consultoria e de formação.

3. Objetivos Estratégicos da Escola

A política da qualidade da Escola é a pedra basilar para o seu desenvolvimento, visando a melhoria contínua. Neste âmbito, a Escola estabeleceu para o triénio 2022-2025, os seguintes objetivos estratégicos:

- A. Assegurar a melhoria do processo ensino-aprendizagem;
- B. Reduzir o insucesso escolar;
- C. Intensificar a procura pela Escola;
- D. Promover uma cultura de melhoria contínua.

4. O Plano de Ação

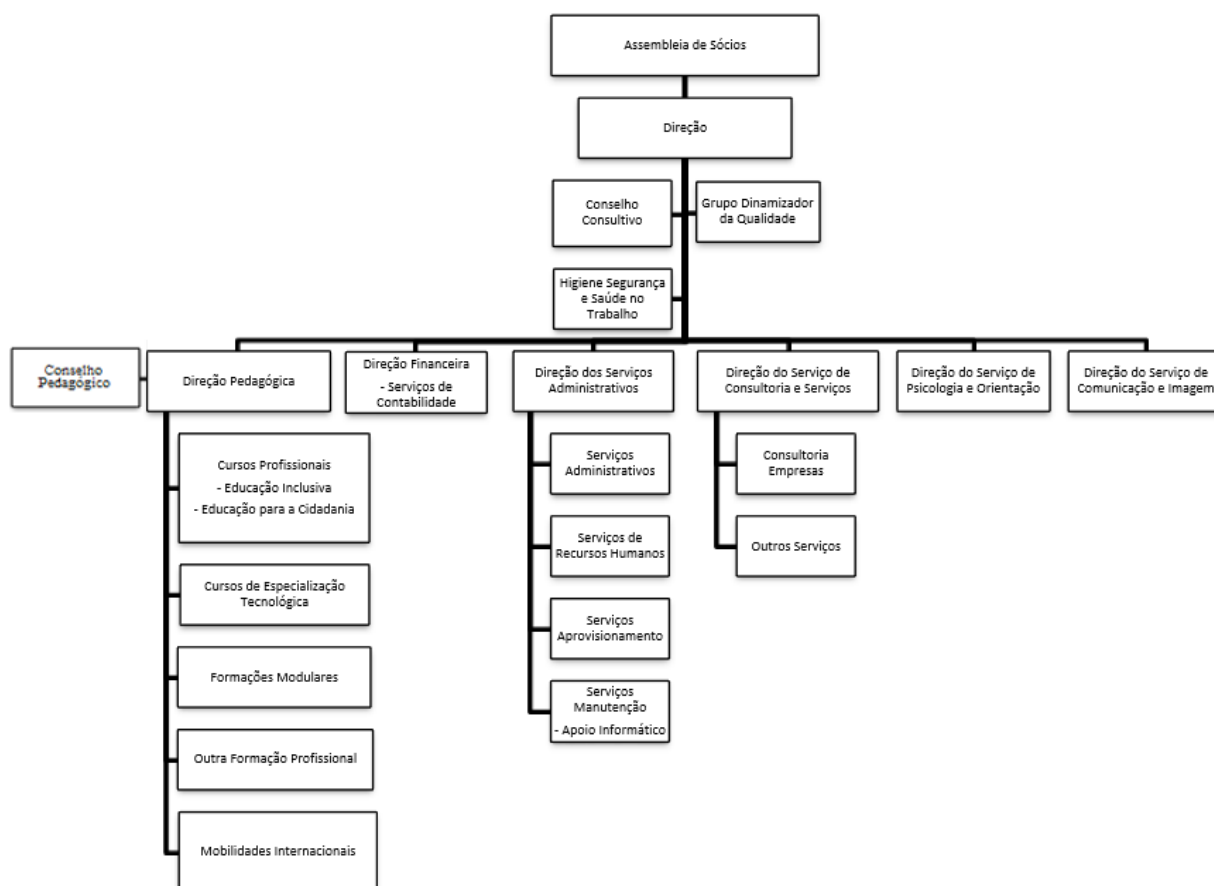
O Plano de Ação é o documento de planeamento que define, em função do Projeto Educativo, as metas a atingir e as ações a desenvolver.

Tem como finalidade a melhoria da qualidade do ensino e das aprendizagens dos alunos, no contexto da Escola e no contexto profissional, através da ligação ao tecido empresarial e da dinamização de estratégias de ação pedagógica, centradas na interdisciplinaridade, no rigor, na flexibilidade e na capacidade de inovação.



IV – ESTRUTURA ORGANIZACIONAL DA ESCOLA

1. Organograma



2. Parcerias e Protocolos

A Escola, em si mesma, é geradora de conhecimento e intervém na comunidade, mas para cumprir a sua missão necessita de estabelecer laços e relações de colaboração e parcerias com as instituições que a complementam.

Tem colaborado com várias organizações, associações e entidades em diversas atividades construindo, assim, uma Escola dinâmica e aberta à comunidade local.

O estreito envolvimento institucional no tecido económico, social e cultural, nomeadamente com as entidades empregadoras, permite uma melhor articulação da oferta formativa com as necessidades do tecido empresarial e, por outro lado, assegurar a empregabilidade dos alunos e formados, de uma forma privilegiada, estabelecendo, deste modo, uma rede de parcerias importante.



A Escola tem, deste modo, uma rede de parceiros alargada, a saber:

A nível local/regional:

- Câmara Municipal de Aveiro;
- Entidade Regional do Turismo do Centro de Portugal;
- APOMA - Associação dos Produtos de Ovos Moles de Aveiro;
- ISCIA - Instituto Superior de Ciências da Informação e da Administração;
- Escola Secundária José Estêvão;
- Escola Secundária Dr. Jaime Magalhães Lima;
- Grupo Aveiro com Paixão;
- Hotéis e Restaurantes de referência da Região.

A nível nacional:

- Grupo Pestana - Pousadas de Portugal;
- Grupo Pestana - Hotéis;
- Grupo Details;
- Grupo Vila Galé;
- Grupo Real;
- Grupo Sheraton;
- Grupo Meliá;
- Grupo Blue & Green;
- Grupo Visabeira;
- Hotéis e Restaurantes de referência a nível nacional;
- ESEC - Escola Superior de Educação de Coimbra;
- ESTH - Escola Superior de Turismo e Hotelaria do Instituto Politécnico da Guarda;
- ESTGV - Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Viseu;
- ISAG - Instituto Superior de Administração e Gestão do Porto;
- Instituto Politécnico de Castelo Branco.

A Escola é associada da Associação Nacional de Escolas Profissionais (ANESPO), da Associação Portuguesa de Hotelaria, Restauração e Turismo (APHORT) e membro da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo.

A nível internacional, no âmbito do Programa Erasmus +, a EFTA tem parceria com entidades em Itália, Espanha, Bélgica, França, Áustria, Suécia, Grécia, República Checa, Dinamarca, Finlândia, Luxemburgo, Eslovénia, Lituânia, Polónia, França e Holanda.



3. Stakeholders: Responsabilidades e Envolvimento

As organizações, enquanto sistema aberto, defrontam-se diariamente com vários desafios, motivados por uma sociedade em constante mudança e permanente inovação, globalizada e, cada vez mais, competitiva.

Assim, a sobrevivência das organizações depende não só das estratégias organizacionais, que determinam escolhas dos produtos ou serviços oferecidos ao mercado, mas também da relação que estabelecem com os *stakeholders* ou partes interessadas na organização que, a nível interno ou externo, afetam e podem ser afetadas na consecução dos objetivos organizacionais.

É, pois, fundamental que a Escola identifique os seus *stakeholders* e os seus interesses de forma a melhorar a sua performance organizacional e a estabelecer uma comunicação eficaz e sólida.

Os *stakeholders* da Escola dividem-se em dois grupos:

- a) Internos: Direção, docentes, pessoal não docente e alunos.
- b) Externos: Pais/Encarregados de Educação, Parceiros Institucionais (Ministério da Educação, DGEstE, ANQEP, POCH, Câmara Municipal, Junta de Freguesia, Entidades de FCT e Empregadores).

Stakeholders

Alunos

Responsabilidades

- Adotar a filosofia do ensino/aprendizagem;
- Obter sucesso escolar;
- Ter uma boa integração escolar e social;
- Contactar e inserir-se no mercado de trabalho;
- Co-responsabilizar-se na definição de estratégias para ultrapassar possíveis constrangimentos e colmatar lacunas.

Stakeholders

Ex-alunos

Responsabilidades

- Identificação e sentimentos;
- Partilhar experiências;
- Fazer a ponte para a integração no mercado de trabalho.



Stakeholders

Professores/Formadores

Responsabilidades

- Assumir o compromisso de implementar e desenvolver o ensino/aprendizagem de qualidade;
- Assumir o compromisso de implementar e desenvolver o processo de garantia da qualidade EQAVET;
- Corresponsabilizar-se na definição de estratégias para ultrapassar possíveis constrangimentos e colmatar lacunas;
- Capacitar os alunos com ferramentas que lhes permitam a integração no mercado de trabalho;
- Formar os alunos, promovendo o seu desenvolvimento individual, social e profissional.

Stakeholders

Colaboradores

Responsabilidades

- Assumir o compromisso de implementar e desenvolver o processo de garantia da qualidade EQAVET;
- Corresponsabilizar-se na definição de estratégias para ultrapassar possíveis constrangimentos e colmatar lacunas;
- Colaborar na formação dos alunos, promovendo o seu desenvolvimento individual, social e profissional.

Stakeholders

Entidade Proprietária

Responsabilidades

- Estabelecer as linhas estratégicas do funcionamento da Escola e avaliar resultados.



Stakeholders

Direção e Direção Pedagógica

Responsabilidades

- Planear e implementar as linhas estratégicas do funcionamento da Escola;
- Definir o plano de ação para a melhoria contínua de resultados.

Stakeholders

Pais e Encarregados de educação

Responsabilidades

- Participar no desenvolvimento individual, social e profissional do seu educando;
- Envolvimento em atividades e projetos da Escola;
- Participação na avaliação interna da Escola.

Stakeholders

Parceiros institucionais: locais e regionais

Responsabilidades

- Participar no desenvolvimento individual, escolar, social e profissional do aluno;
- Envolvimento em atividades da Escola;
- Participação na avaliação interna da Escola.

Stakeholders

Parceiros institucionais: nacionais

Responsabilidades

- Participar no desenvolvimento individual, escolar, social e profissional do aluno, proporcionando planos de formação adequados;
- Proporcionar o desenvolvimento de atividades conducentes ao crescimento pessoal, social e profissional do aluno.



Stakeholders

Parceiros institucionais: internacionais

Responsabilidades

- Proporcionar intercâmbios de experiências;
- Promover fontes de conhecimento/saber, bem como, de FCT;
- Alargar as competências linguísticas e comunicacionais dos alunos;
- Permitir a troca de saberes com jovens de outras nacionalidades;
- Contactar com realidades culturais, sociais e laborais distintas daquelas em que estão inseridos.

Stakeholders

Empregadores

Responsabilidades

- Proporcionar aos alunos a inserção no mercado de trabalho;
- Divulgar oportunidades de emprego junto da comunidade educativa;
- Avaliar o desempenho dos alunos em FCT e/ou empregados;
- Identificar áreas de formação prioritárias.



V – Garantia da Qualidade

1. A Escola e a Garantia da Qualidade

O Quadro de Referência Europeu da Garantia da Qualidade para a Educação e Formação Profissionais (Quadro EQAVET), instituído pela Recomendação de 18 de junho de 2009, do Parlamento Europeu e do Conselho de Ministros da União Europeia, foi concebido para melhorar o Ensino e Formação Profissional no espaço europeu, colocando à disposição dos operadores de formação profissional orientações e ferramentas que potenciem a gestão da qualidade, promovendo a mobilidade de trabalhadores e potenciando a aprendizagem ao longo da vida.

No ano letivo 2019-2020, cumprindo orientações nacionais e europeias, a Escola implementou um sistema de gestão baseado na garantia da qualidade alinhado com o quadro EQAVET.

Sendo a qualidade fundamental e prioritária no sistema de ensino-aprendizagem, acredita que só um forte compromisso com a melhoria contínua da organização permitirá prestar um serviço de educação segundo a missão e que vá ao encontro da sua visão.

A Escola assume gerir a sua organização pela Qualidade, através de um Sistema de Gestão da Qualidade que expressa a sua identidade, assim como pela definição dos seguintes princípios de gestão:

- a) Formação de jovens com perfil ajustado ao tecido empresarial local;
- b) Recetividade permanente à inovação;
- c) Estabelecimento de parcerias com o tecido empresarial e outras organizações nacionais e internacionais;
- d) Cumprimento dos requisitos emanados pela legislação e normas aplicáveis no sentido de garantir a qualidade/excelência dos serviços prestados;
- e) Aposta na comunicação interna e na disponibilização de informação relevante à comunidade educativa;
- f) Promoção da satisfação dos colaboradores, alunos, famílias, empresas, outras instituições e comunidade envolvente;
- g) Adoção de um modelo estruturado e organizado de avaliação interna e externa;
- h) Desenvolvimento e implementação de metodologias conducentes à melhoria contínua.



2. Responsabilidades no âmbito da Garantia da Qualidade (Processos)

Responsável pela Garantia da Qualidade	Diretor
Responsável pelos Indicadores da Qualidade	Grupo Dinamizador da Qualidade

Processos	Responsável
PP.01 – Gestão do SGQ e Melhoria Contínua	Grupo Dinamizador da Qualidade
PP.02 – Cursos Profissionais	Direção Pedagógica
PP.03 – Mobilidades Internacionais	Coordenação Pedagógica
PP.04 – Gestão Financeira	Direção Financeiro
PP.05 – Gestão Administrativa	Direção dos Serviços Administrativos
PP.07 – Serviço Psicologia e Orientação	Direção do SPO
PP.08 – Comunicação e Imagem	Direção do Serviço de Comunicação e Imagem
PP.09 – Empregabilidade e Prosseguimento de Estudos	Coordenação Pedagógica
PP.10 – Recursos Humanos	Direção dos Serviços Administrativos

3. Indicadores

Processos	Indicadores
PP.01	Ind.01 - Taxa média no cumprimento da meta dos indicadores
PP.02	Ind.01 - Nº médio de módulos em atraso
PP.02	Ind.02 - Taxa de desistência dos cursos
PP.02	Ind.03 - Taxa de conclusão dos cursos (EQAVET 4a)
PP.02	Ind.04 - Média global classificações por curso
PP.02	Ind.05 - Grau de satisfação dos alunos
PP.02	Ind.06 - Grau de satisfação dos pais e EE
PP.02	Ind.07 - Grau de satisfação dos professores/formadores
PP.03	Ind.01 - Taxa de mobilidades de alunos com certificação Europass
PP.03	Ind.02 - Taxa de mobilidades de alunos recém-formados com certificação Europass
PP.03	Ind.03 - Taxa de mobilidades Staff com certificação Europass
PP.04	Ind.01 - Taxa de execução orçamental da rúbrica 9
PP.05	Ind.01 - Grau de satisfação no atendimento
PP.07	Ind.01 - Taxa de alunos apoiados face às sinalizações efetuadas
PP.07	Ind.02 - Grau de satisfação dos alunos face ao apoio prestado
PP.08	Ind.01 - Taxa de procura dos cursos pelos alunos
PP.08	Ind.02 - Grau de notoriedade e reconhecimento da marca EFTA
PP.09	Ind.01 - Taxa de colocação após conclusão dos cursos (EQAVET 5a)
PP.09	Ind.02 - Taxa de diplomados a exercer profissão relacionada com o curso/AEF (EQAVET 6a)
PP.09	Ind.03 - Grau de satisfação dos empregadores (EQAVET 6b3)
PP.10	Ind.01 - Taxa de cumprimento do plano de formação
PP.10	Ind.02 - Taxa de impacto da formação



VI – AVALIAÇÃO DO PROJETO EDUCATIVO

O Projeto Educativo é elaborado para um horizonte de três anos e será revisto, sempre que tal se revele necessário, no final de cada ano letivo.

Enquanto ferramenta promotora da qualidade e da eficácia da ação educativa, o Projeto Educativo deve ser avaliado num processo que se constitui não só como um meio de análise e de reflexão sobre a organização da estrutura educativa, como também num veículo de promoção de boas práticas pedagógicas, de melhoria de resultados e de constante aperfeiçoamento do serviço prestado à comunidade.

A avaliação do Projeto Educativo será realizada no âmbito do Sistema de Gestão da Qualidade. Assim, a avaliação será efetuada através de:

- a) Verificação da transposição dos objetivos definidos para os processos de ensino e de suporte da Escola, onde serão executados, monitorizados e avaliados;
- b) Avaliação interna por ano letivo (alunos, pais e encarregados de educação, professores e formadores, não docentes e Direção);
- c) Acompanhamento do mapa de indicadores;
- d) Auditorias internas (verificação no terreno do cumprimento e desenvolvimento do Projeto Educativo).





escola de formação
profissional em
turismo de aveiro

VII – COMUNICAÇÃO E DIVULGAÇÃO DOS RESULTADOS

A estratégia de comunicação e divulgação dos resultados alcançados consiste na análise da informação nas reuniões de acompanhamento EQAVET e nas reuniões do Conselho Consultivo e publicação na página institucional da Escola. Deste modo, será possível proceder à divulgação de resultados junto de alunos, formandos, professores, formadores, pais e encarregados de educação, colaboradores, comunidade educativa e outros *stakeholders*.





VIII – NOTAS FINAIS

Preparar os alunos para o futuro é nosso objetivo essencial.

Estamos certos de que será atingido, se conseguirmos os manter os professores motivados e disponíveis para um ensino personalizado, potenciar do conhecer, fazer, ser crescer e aprender a viver juntos(s).

O Projeto Educativo aqui apresentado compreende, como já referido, as linhas orientadoras de ação para os próximos três anos.

A sua implementação será gradual, marcada pela dinâmica que cada membro da comunidade educativa irá imprimir às diferentes atividades.

Como documento de suporte à concretização do Projeto Educativo, o Plano Anual de Atividades é, por excelência, o documento de planeamento que define as atividades a desenvolver, em consonância com os princípios orientadores definidos.

O Projeto Educativo, como qualquer projeto, está aberto a alterações e propostas que decorrerão da vivência escolar e será sujeito a discussão e avaliação constante, com vista à sua melhoria. Identificar-se-ão os constrangimentos à sua implementação, bem como as potencialidades decorrentes dos projetos implementados.

É, por isso, um instrumento dinâmico virado para o futuro e terá de responder a grandes desafios!

Aprovado no dia 11 de abril de 2023

O Diretor

(Dr. Manuel Torrão)