

# **Escola Profissional de Cinfães**



**PROJETO EDUCATIVO**  
**2012/2015**

## ÍNDICE

1. Introdução.....	3
2. História da Escola.....	3
3. Caracterização do contexto.....	4
4. Caracterização dos espaços físicos.....	5
5. Caracterização dos recursos humanos.....	6
6. Caracterização dos recursos financeiros.....	7
7. Funcionamento global da escola.....	8
8. Sucesso educativo dos alunos.....	13
9. Abandono escolar.....	13
10. Matriz Swot.....	14
11. Visão.....	16
12. Missão.....	16
13. Política de qualidade.....	16
14. Princípios e valores.....	17
15. Objetivos e metas.....	19
16. Organização escolar.....	20

## **1. Introdução**

A Escola Profissional de Cinfães, possui características próprias, recursos peculiares e uma realidade absoluta, de tal forma é necessário construir um instrumento fundamental de autonomia, que seja aglutinador e orientador da ação educativa: o projeto educativo. Este deve ser um conjunto de pressuposições explícitas ou implícitas que definam de forma transparente a filosofia, a política e a conceção de educação subjacente à proposta curricular, para todos os intervenientes do processo educativo.

De natureza reflexiva, este instrumento é da responsabilidade dos órgãos de administração e gestão, vigorará durante três anos, ao fim dos quais deverá ser reformulado. Nele são apresentados, de forma sucinta e esclarecedora, os princípios, valores, metas e as estratégias da função educativa da escola, que permitem afirmar a identidade organizacional da escola e expor o seu plano estratégico.

## **2. História da Escola**

A Escola Profissional de Cinfães oferece a formação profissional que constitui uma modalidade especial de educação escolar referida no Artigo 16º. de Lei n.º. 46/86, de 14 de Outubro - LBSE.

A Escola Profissional de Cinfães resultou de um Contrato-Programa celebrado entre o Estado, representado pelo então GETAP (Gabinete do Ensino Tecnológico, Artístico e Profissional) e a Câmara Municipal de Cinfães, assumindo esta o papel de Entidade Promotora. O referido Contrato Programa data de 06 de Agosto de 1992, homologado em 10 de Agosto de 1992 e, desde então, a EPC tem-se dedicado sem cessar, à formação profissional dos jovens cinfanenses e, porventura daqueles provenientes de outros concelhos que se enquadrem nos critérios de admissão estipulados pela Escola.

A 3 de Março de 2010 a empresa Escola Profissional de Cinfães transformou-se em Empresa Municipal, devido ao cumprimento da Lei n.º 53-F/2006 de 29 de Dezembro, que obrigou ao desaparecimento da Quinta de Tuberais como Sociedade Unipessoal Lda, adquirindo a designação de

Empresa Municipal “Quinta de Tuberais – Ensino Profissional de Cinfães – E.M”.

### 3. Caracterização do contexto

#### O meio envolvente



Cinfães é um dos concelhos do distrito de Viseu. A Norte, Este e Oeste tem como fronteiras naturais respetivamente os rios Douro, Cabrum e Paiva.

Administrativamente é limitado a Norte pelos concelhos de Marco de Canaveses e Baião, a Este faz fronteira com o concelho de Resende, é limitado a Sul pelos concelhos de Arouca e Castro Daire, sendo o concelho de Castelo de Paiva o limite Oeste. O município de Cinfães, com limites definidos pelo Decreto de 24 de Outubro de 1855, comporta 17 freguesias, com superfícies compreendidas entre os 5,81 e os 38,48 Km<sup>2</sup>, totalizando 241,5 Km<sup>2</sup>. Verificam-se alguns contrastes, sendo disso exemplo o caso de Nespereira que possui uma área cerca de sete vezes maior que a freguesia de Espadanedo.

Tal extensão permite-lhe apresentar duas áreas com morfologia, clima e população distintas. A uma área serrana coincidindo com a imponência da serra do Montemuro, opõe-se uma outra pertencendo já à região com altitudes mais baixas que depende e se interliga com as particularidades associadas ao rio Douro. À região da serra, associa-se um clima rigoroso com Invernos que trazem neves e gelo e com verões cujas temperaturas estão deveras condicionadas pela altitude. É onde temos uma população envelhecida, ressentida pelo reflexo de uma longa emigração que significou sempre uma

sangria humana reflectindo-se não só na desertificação das aldeias mas também no reduzir de lugares do 1º Ciclo do Ensino Básico. À região do fundo do concelho associa-se um clima mais ameno, sem os rigores dos nevões, com uma agricultura já voltada esporadicamente para o mercado, com terrenos mais férteis onde a população ainda possui um certo dinamismo, onde se concentra uma população jovem a qual não resiste, na maioria dos casos, a uma contínua “ chamada “ dos meios urbanos. É aqui onde ainda se “ nasce “ e onde as migrações semanais com saída às segundas de manhã e regresso à sexta à noite, dão um cunho particular às famílias. Os filhos refletem um acompanhamento efémero dos pais durante o fim de semana e somente da mãe durante os restantes dias. Atualmente o concelho não é exceção apresentando um aumento da taxa de desemprego, tornando a situação económica e social bastante volátil.

O número de residentes do Concelho tem diminuído. De 25. 619 habitantes em 1981, passou, no ano de 1991, para 23. 489 habitantes, registando no último censo (2011) resultados provisórios, um decréscimo muito acentuado, possuindo 20. 427 habitantes. O Concelho apresenta-se com uma fraca implantação Industrial, com uma agricultura de subsistência responsabilidade dos mais velhos, a qual só representa uma forma lenta de empobrecer. Cinfães poderá ver no Turismo o seu desenvolvimento e sobrevivência. Desde os seus primórdios, que atendendo ao contexto descrito se considera que a EPC terá uma posição relevante e de dinamismo no meio em que está inserida.

O concelho de Cinfães possui presentemente dois agrupamentos escolares (Cinfães e Souselo); uma Escola Secundária não agrupada e a Escola Profissional de Cinfães.

#### **4. Caracterização dos espaços físicos**

A Escola Profissional de Cinfães está localizada na freguesia e concelho de Cinfães, na Quinta de Tuberais, que dista cerca de 3 Km da vila de Cinfães. Aquando da abertura da escola funcionou na casa da Tulha, com instalações bastante degradadas, localizada no centro da vila de Cinfães.

As instalações que atualmente ocupa são fruto de um empenho da Câmara Municipal que providenciou a recuperação e ampliação do imóvel.

Esse imóvel funcionava, anteriormente, como casa de caseiro e cantina da escola primária de Tuberais.

Após a sua recuperação e adaptação possui três salas de aula, uma cozinha ampla, que para além do espaço a dedicar à prática, possui uma sala que está a ser aproveitada para aulas teóricas, quando as mesmas não envolvem muitos alunos. O Restaurante, instalado na parte térrea do edifício, rés do chão, com paredes de pedra, é agradável e tem capacidade para 80 lugares (sentados). Este também funciona para aulas práticas e teóricas, utilizando-se aquando desta situação, uma divisão amovível, ficando desta forma com uma sala de aula e uma sala de refeição. O Bar é-lhe contíguo, possuindo um lagar de pedra, fruto das ancestrais formas de fazer vinho. Há ainda a sala de Direção e Secretaria que se tem adaptado continuamente a um melhor bem estar de quantos aqui trabalham. O economato, copa, instalações sanitárias, são perfeitamente compatíveis com o número de alunos, bem como com o número de clientes que pretendem os nossos serviços. Faz parte deste complexo, uma pequena capela. A área envolvente ao edifício tem espaços ajardinados e parque de estacionamento.

No ano letivo 2009/2010 a Câmara Municipal cedeu um monobloco, que apesar de exíguo, funciona, quando necessário, como espaço de apoio a docentes/formadores e alunos.

## **5. Caracterização dos recursos humanos**

A Escola apresenta uma grande estabilidade no que respeita ao pessoal docente uma vez que a maioria dos professores permanece na escola de ano para ano. A escola tem 18 professores/formadores no total, assumindo a forma de contrato de prestação de serviços ou interno eventual.

Os docentes das Áreas de formação sociocultural e científica possuem as habilitações estabelecidas para os graus de Ensino Regular, sendo na sua maioria docentes licenciados e profissionalizados.

Para a docência das Áreas Técnicas possuímos formadores que mantêm uma atividade profissional, os quais requerem e poderão contar um especial apoio dos Órgãos Pedagógicos e da Direção.

O pessoal não docente é constituído por 8 elementos que desempenham funções nas áreas dos serviços administrativos (4), assistência operacional (2), cozinha (1) e serviço de limpeza (1). Todos eles são profissionais do quadro.

No ano letivo 2011/2012, 73 alunos frequentaram a escola divididos por quatro turmas, duas do Curso de Técnico de Restauração (Variante Cozinha/Pastelaria) e duas do Curso Técnico de Restauração (Variante Restaurante/Bar).

### **Psicólogo**

Assegura o acompanhamento dos alunos, individualmente ou em grupo, ao longo do processo educativo, no apoio ao desenvolvimento do sistema de relações interpessoais no interior da escola e entre esta e a comunidade e ainda no domínio da orientação escolar e profissional.

## **6. Caracterização dos recursos financeiros**

Os planos que dizem respeito ao financiamento assumem o carácter plurianual. De toda a execução financeira é dado conhecimento ao POPH.

O financiamento é assumido da seguinte forma:

FSE - 75%

OSS - 12,5%

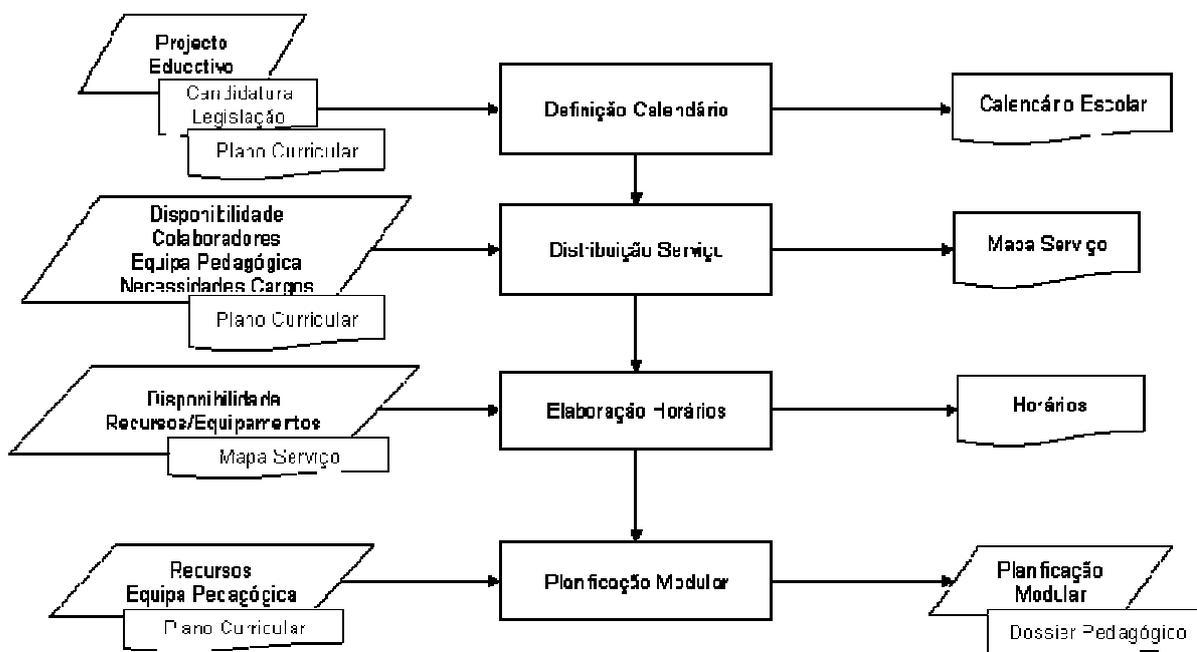
ME - 12,5%

Constituem receitas próprias da Escola:

- A participação da Entidade Proprietária;
- A prestação de serviços.

## 7. Funcionamento global da escola

### 7.1. Procedimentos das atividades



#### 7.1.1. Elaboração de horários

A elaboração dos horários é da competência da Direcção Técnico Pedagógica, obedece ao estipulado pelo mapa de serviço, disponibilidade de recursos e equipamentos e especificações da legislação. Os Horários de Turma estão disponíveis para consulta na secretaria e são distribuídos aos professores na primeira reunião geral de professores, contudo são passíveis de alterações ao longo do ano conforme as necessidades, para concretização do Plano Curricular.

#### 7.1.2. Planificação modular

Compete a cada professor proceder à planificação modular da sua disciplina, de acordo com o Plano Curricular do Ministério da Educação. Esta planificação deverá ser feita em impresso próprio para o efeito. Este

documento é parte integrante do Dossier Pedagógico que vai sendo constituído ao longo do ciclo de formação.

## **7.2. Prova de Aptidão Profissional**

### **Generalidades**

A PAP faz parte integrante do curso e é condição essencial para obtenção de certificação.

O júri de avaliação da PAP é designado pela direcção da escola de acordo legislação em vigor.

### **7.2.1 Concepção / Planeamento**

No início do último ano lectivo do ciclo de formação é feita a calendarização das actividades inerentes à realização das PAP, que consta no Regulamento da PAP

Todas as turmas do 3º ano, onde ocorrerão as PAP, participam numa sessão de esclarecimento, com a presença dos alunos e da DTP .Nesta sessão são sensibilizados os alunos para a importância da PAP. É distribuído o “Regulamento da PAP”. As presenças nesta sessão são registadas.

### **7.2.2 - Desenvolvimento/ Acompanhamento e Execução da Pap**

A PAP é desenvolvida de acordo com o planeado e calendarizado. As competências do Professor Acompanhante de PAP estão definidas na legislação (portaria nº 797/2006, de 10 de Agosto). As reuniões entre o formando e Professor acompanhante de PAP serão devidamente registadas no livro de ponto destinado para o efeito.

### 7.2.3 – Avaliação/Recuperação

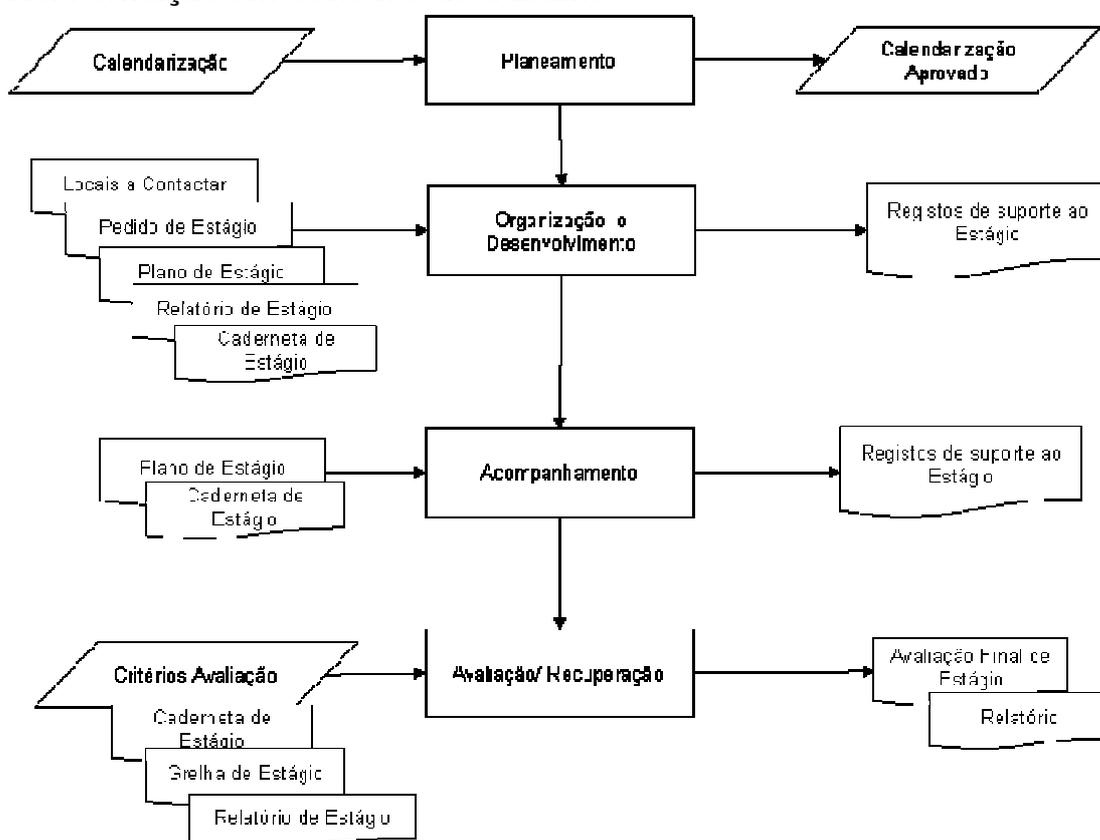
O Júri da PAP é definido previamente, de acordo com a legislação aplicável.

A Entrega do original e o suporte informático da PAP assinada pelo Professor acompanhante de PAP é feita nos Serviços Administrativos. Os serviços administrativos providenciam as cópias necessárias definidas no regulamento.

O Conselho Pedagógico define a data da apresentação pública utilizando o Mod034 - Calendarização da Apresentação da PAP que é afixado.

O Conselho Pedagógico reúne toda a documentação da PAP que faz parte integrante do Dossier Técnico-Pedagógico.

### 7.3. Formação em Contexto de trabalho

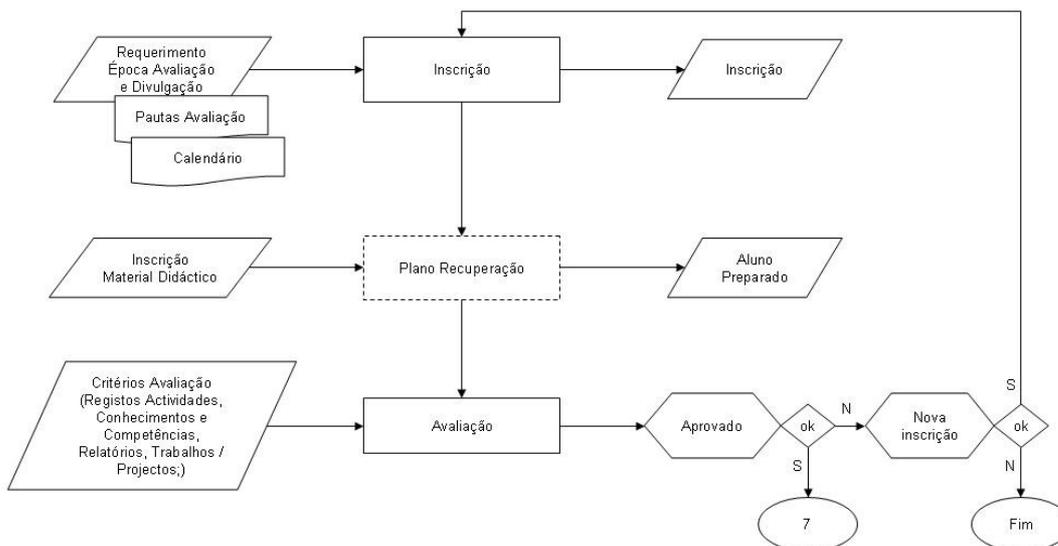


A Formação em contexto de Trabalho (FCT) é um conjunto de atividades profissionais organizadas pelo Coordenador do Curso (CC) respetivo e pela Direção Técnico Pedagógica (DTP) da Escola, que visam a aquisição ou o desenvolvimento de competências técnicas relacionais e organizacionais relevantes para o perfil de desempenho à saída do curso. A FCT realiza-se em posto de trabalho, em empresas ou outras organizações sobre a forma de experiência de trabalho por períodos de duração variável ao longo da formação ou sob a forma de estágio em etapas intermédias ou na fase final do curso.

A FCT pode assumir parcialmente a forma de simulação de um conjunto de atividades profissionais relevantes para o perfil de saída do curso a desenvolver em condições similares aos de contexto real de trabalho. A DTP define as regras de operacionalidade da FCT, a forma de apuramento da respetiva classificação final, bem como os critérios.

A designação dos orientadores responsáveis pelo acompanhamento dos alunos é feita pela DTP de acordo com área de formação técnica, tendo estes que visitar no mínimo duas vezes as unidades onde se encontram os alunos. O processo de avaliação da FCT contempla vários documentos, a saber, Caderneta de estágio, Grelha de estágio da entidade receptora, Relatório de estágio do formando e Apreciação do Professor Acompanhante.

#### **7.4. Processos de Recuperação**



Os momentos de avaliação extraordinária são calendarizados pela DTP e afixados em placard. Em situações excepcionais são realizadas avaliações extraordinárias fora do calendarizado, desde que aprovadas pela DTP. Quando um aluno/ex-aluno da escola não desenvolveu as competências mínimas estipuladas nos módulos, PAP ou FCT, no final de cada ano letivo, pode inscrever-se para recuperação, e liquidando o valor estipulado, em época determinada pela DTP.

A lista dos alunos inscritos, Mod083, é dada a conhecer aos formadores das disciplinas respectivas, sendo acordado entre eles e os formandos o plano de recuperação a desenvolver.

São avaliados os conhecimentos e competências reveladas pelos formandos. Esta avaliação pode ser concretizada por intermédio de um teste escrito ou trabalho/projecto prático. Os registos da avaliação são elaborados pelo professor responsável da disciplina, sendo a nota lançada nas respetivas pautas de avaliação extraordinária e livro de termos.

## 8. Sucesso educativo dos alunos

Na tabela seguinte, são apresentados os valores relativos ao número de alunos que concluíram o curso, que ingressaram no ensino superior e que conseguiram emprego após terminarem o curso nos últimos 3 anos.

Nº alunos	Concluíram o Curso		Ensino Superior		Empregabilidade	
	N	%	N	%	N	%
76	75	98,6	3	4	65	87

## 9. Abandono escolar

Na tabela seguinte, são apresentados os dados relativos ao abandono escolar nos últimos 3 anos:

Ano Letivo	Nrº Alunos	Desistiram	Anularam Matrícula	Abandono Escolar
2008/2009	86	4	3	8%
2009/2010	80	4	5	11%
2010/2011	69	5	2	10%

# 10. MATRIZ SWOT

## **OPORTUNIDADES**

- Existência de várias entidades empregadoras das áreas de formação.
- As entidades locais e regionais incentivam e apostam em atividades turísticas.
- O ensino obrigatório aumenta para 12 anos

## **PONTOS FRACOS**

- O tamanho reduzido das instalações não permite aumentar o número de turmas existente na escola.
- As características das instalações, impede a existência de uma oferta formativa mais variada.
- O meio em que a escola está inserida ( a ruralidade da área envolvente e a grande distância do centro urbano e escolar )
- A baixa escolaridade dos Encarregados de Educação.
- Um considerável número de alunos provém de famílias associadas a graves problemas socioeconómicos.

## **AMEAÇAS**

- Decréscimo da população jovem devido à interioridade e ruralidade do meio envolvente.
- O poder local aguarda por melhor conjuntura económica para melhoria das instalações da escola

## **PONTOS FORTES**

- A escola tem boas ligações com o tecido empresarial das áreas de formação dos alunos
- A qualidade dos Recursos Humanos existentes na Escola.
- A inexistência de mais escolas no espaço envolvente que ofereçam formação de Nível 4 nesta área.
- A escola tem uma equipa de acompanhamento dos alunos na formação de contexto de trabalho.
- O corpo docente é estável e motivado.
- O acompanhamento pós formação é garantido.
- Reconhecimento a nível regional da formação ministrada.
- Ofertas de formação em contexto de trabalho diversificadas

## **11.VISÃO**

Formação de técnicos qualificados necessários ao desenvolvimento local/regional, assumindo-se como instituição de referência na área da restauração e turismo.

## **12.MISSÃO**

A Escola Profissional de Cinfães pretende qualificar os recursos humanos fornecendo-lhes as competências pessoais e profissionais com vista à inserção no mercado de trabalho e/ou prosseguimento de estudos.

A Escola Profissional de Cinfães deseja vir a contribuir para a formação contínua de activos para a qual terá de contar com mais e melhores instalações, equipamentos e infra-estruturas.

A EPC assume a formação dos indivíduos, respeitando os seus ritmos e características.

## **13.POLÍTICA DE QUALIDADE**

A Política da qualidade da Escola Profissional de Cinfães fundamenta-se no seguinte:

a) Busca contínua de melhoria e excelência na aquisição de competências relevantes para o exercício profissional e na formação integral do ser humano, promovendo a cidadania e o exercício de uma profissão.

b) Satisfação das solicitações do mercado local/regional, interno/externo.

Para tal, a direcção da Escola Profissional de Cinfães, com o apoio da entidade proprietária, compromete-se a:

- 1) Promover uma sólida formação de base especializada que permita aos seus diplomados enfrentar com sucesso uma sociedade altamente competitiva e em rápida evolução.
- 2) Cumprir com requisitos e melhorar continuamente o seu Sistema de Gestão da Qualidade.
- 3) Assegurar a conformidade com os dispositivos legais e institucionais.
- 4) Implementar, rever e comunicar a política e os Objectivos da Qualidade a toda a instituição, para que todos possam envolver, responsabilizar e cumprir com os compromissos que ela estabelece.
- 5) Assegurar a formação e motivação dos seus colaboradores com vista a perseguir a excelência do seu desempenho e a qualidade da aquisição das competências.
- 6) Proporcionar a toda a comunidade escolar um bom ambiente de trabalho.
- 7) Assegurar a melhoria da gestão administrativa e da comunicação interna.

## **14 . Princípios e Valores**

Este Projecto Educativo estabelece como prioridade privilegiar uma Escola plural assente nos seguintes princípios e valores:

1. Reconhecimento e valorização das energias dos seus agentes, considerando opiniões e actuando com transparência;
2. Centralização no aluno, qualificando através de processos formativos exigentes, respeitando os ritmos e formas de aprender de todos e de cada um;

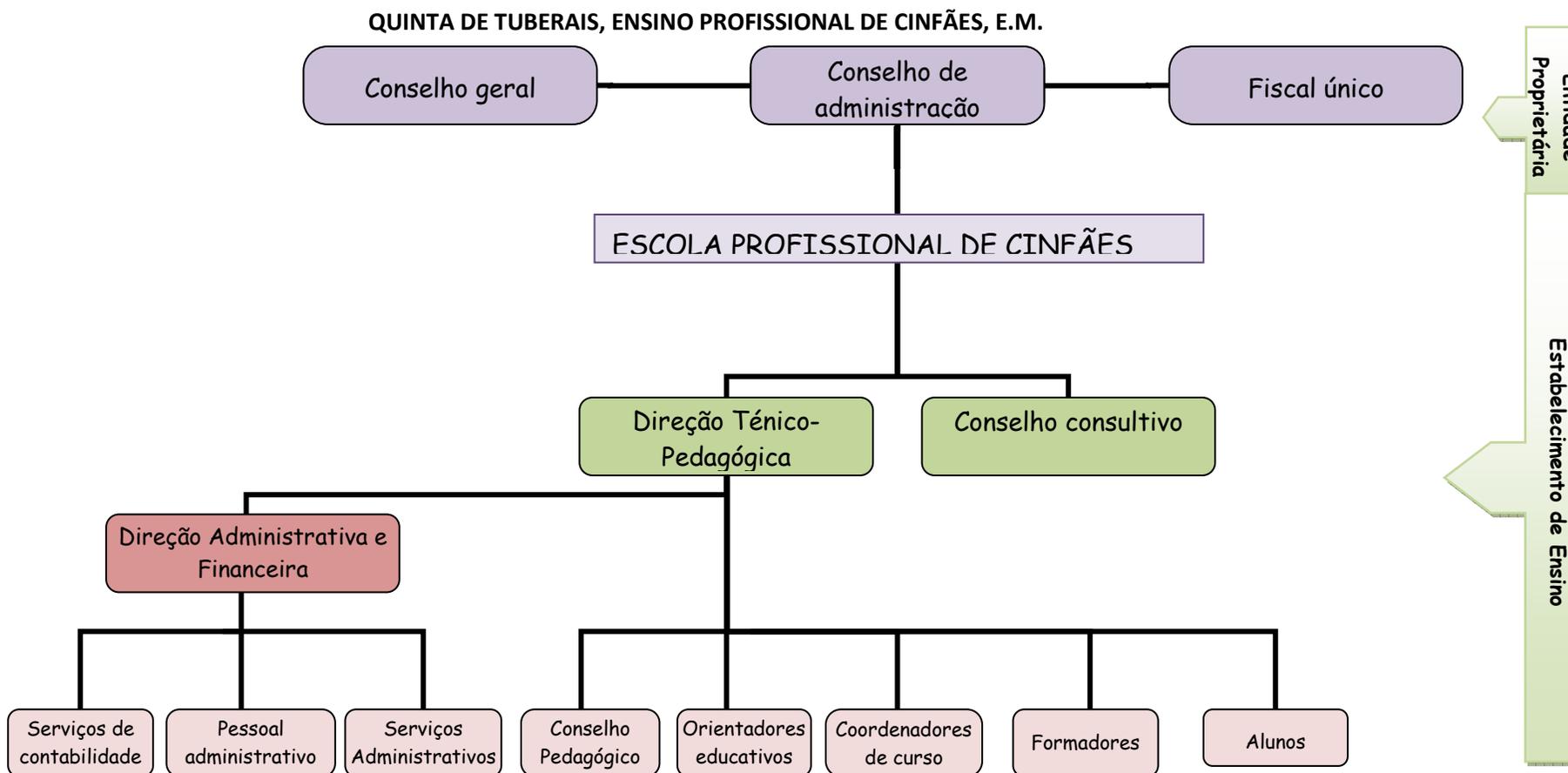
3. Responsabilização, cooperação, solidariedade, trabalho e humildade presentes nas estratégias de aquisição de competências e formas de aprender;
4. Tolerância, multiculturalismo, respeito pelo ambiente e desenvolvimento tecnológico ao serviço de melhores cidadãos.

## 15. OBJETIVOS E METAS

OBJETIVOS	METAS	INDICADORES	EVIDÊNCIAS
Melhorar os resultados obtidos pelos alunos dos cursos profissionais	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ano 2013, 90% dos alunos concluem o curso com sucesso</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>A percentagem do n.º de alunos que concluem com sucesso o curso profissional, relativamente ao n.º total de alunos no terceiro ano</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registo individuais da escola sobre as classificações finais obtidas pelos alunos finalistas.</li> </ul>
Proporcionar aos alunos a aquisição das competências que lhes permitam o prosseguimento de estudos e/ou a sua integração na vida ativa.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ano 2013, 95% dos alunos terminam com sucesso a formação</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Média final de curso nas áreas de formação de base, científica e técnica.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registo individuais da escola sobre as classificações finais obtidas pelos alunos finalistas</li> </ul>
Contribuir para a valorização do papel da escola no meio a que pertence recorrendo ao estabelecimento de parcerias com as diferentes escolas.	<ul style="list-style-type: none"> <li>No ano 2013, aumentar em 35% o número de formandos inscritos na escola</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nº de alunos provenientes dos agrupamentos de escola do concelho</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Registo da turma</li> </ul>
Aumentar a empregabilidade dos alunos que concluem a formação	<ul style="list-style-type: none"> <li>Durante o ano seguinte 87% da empregabilidade</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tx de Empregabilidade na área de formação = N.º de alunos empregados na área de formação/ N.º de alunos empregados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inquérito telefónico/escrito aos formandos finalistas do ano transato</li> </ul>

## 16. ORGANIZAÇÃO ESCOLAR

### Organigrama



## 16.1 Calendário Escolar

A Escola segue o calendário escolar estipulado em cada ano letivo pelo Ministério da Educação, no que respeita às interrupções letivas no período de Natal e Páscoa. O termo do ano escolar varia de acordo com o termo da formação em contexto de trabalho e respetiva apresentação final, da prova de aptidão profissional.

## 16.2 Distribuição das funções

### **16.2.1 Dos Formadores**

A formação é assegurada por formadores com o perfil adequado e recrutados pela Direção Pedagógica.

Os formadores das áreas de formação sociocultural e científica possuem as habilitações estabelecidas para os grupos de docência, sendo na sua maioria docentes profissionalizados. O recrutamento é, ainda, baseado na análise curricular, apostando na experiência destes no ensino profissional.

Na formação das áreas técnicas a Escola aposta em formadores com qualificação e que, preferencialmente, mantenham uma atividade profissional.

Os formadores e técnicos orientam as suas práticas no sentido de garantir a aquisição de competências e conhecimentos teóricos e práticos, que preparem os alunos para o mercado de trabalho e/ou prosseguimento de estudos. Asseguram aprendizagens profícuas em ordem a potenciar o saber e a autonomia.

### **16.2.2 Formação em contexto de trabalho**

A formação em contexto de trabalho (FCT) realiza-se em posto real de trabalho, em entidades. A Escola Profissional de Cinfães estabelece parcerias de formação em contexto de trabalho em entidades concelhias ou não, por forma a permitir aos formandos ganhar experiência para o futuro.

A FCT é assegurada, numa primeira fase, pelo coordenador de FCT que estabelece o primeiro contacto com as entidades de formação em contexto de trabalho, com o objetivo de selecionar as entidades que proporcionem a melhor

formação aos formandos. Posteriormente são feitas as colocações dos formandos nas entidades, de acordo com a disponibilidade destas.

A FCT desenvolve-se sob orientação de um técnico responsável da componente de formação tecnológica, designado “Orientador da FCT”, que assegura o acompanhamento do formando, supervisionando a realização da sua atividade prática e funcionando como elemento de ligação entre o estabelecimento de ensino e a entidade onde é acompanhado pelo “Monitor da FCT”.

A FCT é encarada como o início de um processo que visa preparar o jovem para a futura atividade profissional, permitindo-lhe o contacto com situações e experiências diversificadas desde unidades mais simples às mais sofisticadas, tentando sempre proporcionar empregabilidade futura.

### **16.3 Redes, Parcerias e Protocolos**

A Escola Profissional de Cinfães visa o envolvimento e a participação de cada um e de todos na construção de uma Escola que se quer dinâmica, humanizada, participada/ participante e inclusiva.

Assim, uma forma de responder aos desafios da educação, passa por compreender que as aprendizagens e o desenvolvimento de competências resultam da interação com os outros e com o meio envolvente.

A Escola tenta abrir caminho para a formação de cidadãos mais conscientes e bons profissionais, partilhando saberes e experiências entre todos os intervenientes da comunidade educativa.

O reconhecimento, respeito e valor dos diferentes contributos de cada um, leva à construção de uma escola onde todos têm o seu lugar e onde todos são necessários.

Neste âmbito a escola tenta estabelecer redes, parcerias e protocolos com diversas entidades públicas ou privadas, concelhias ou não, com objetivo de dinamizar as relações escola/meio envolvente.

Das redes, parcerias e protocolos destacam-se:

- Câmara Municipal de Cinfães;
- Universidade Católica Portuguesa;

- Entidades empregadoras (Entidades de formação em contexto de trabalho);
- Agrupamentos de Escolas de Cinfães;
- Agrupamento de Escolas de Souselo;
- Escola Secundária Prof. Dr. Flávio Resende;
- Casa do Gaiato;
- Instituto português do sangue;
- Câmara Municipal do Tarrafal – Cabo Verde;
- Câmara Municipal de Santa Cruz – Cabo Verde;
- Bombeiros Voluntários de Cinfães;
- Guarda Nacional Republicana;
- Outras.

## 16.4 Áreas e modalidades de qualificação

### Cursos e perfil

A Escola Profissional de Cinfães, aposta na formação de jovens técnicos na área da Restauração, nas suas variantes restaurante/bar e cozinha/pastelaria.

A Escola oferece estes Cursos Profissionais com o objetivo de contribuir para que os jovens do concelho desenvolvam competências pessoais e profissionais na área da restauração. Estes cursos têm uma estrutura curricular organizada por módulos, o que permite maior flexibilidade e respeito pelos seus ritmos de aprendizagem.

Assim, os cursos a lecionar na escola são:

#### ***Curso de Técnico de Restauração – variante restaurante/bar***

O Técnico de Restaurante/Bar é o profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Este curso apresenta aos jovens finalista saídas profissionais na área, onde podem desenvolver e desempenhar atividades como acolher e atender os clientes, efetuar o serviço de alimentos e bebidas, nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos, efetuar o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas e serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições, preparar e executar o serviço de vinhos, preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros) e colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.

Este curso apresenta o seguinte plano curricular:

	<b>Disciplinas</b>	<b>Cargas Horárias (3 anos) Total</b>
<b>Sócio-Cultural</b>	Português	320
	Língua Estrangeira I - Inglês	220
	Área de Integração	220
	Educação Física	140
	Tecnologia da Informação e Comunicação	100
<b>Científica</b>	Matemática	200
	Economia	200
	Psicologia	100
<b>Técnica</b>	Serviços de Restaurante / Bar	810
	Tecnologia da Restauração	140
	Gestão da Restauração	140
	Comunicar em Francês	90
	Formação em Contexto de Trabalho	420
<b>Total Horas Curso</b>		<b>3100</b>

## **Curso de Técnico de Restauração – variante cozinha/pastelaria**

O Técnico de Cozinha é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confeciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

Este curso apresenta aos jovens finalistas saídas profissionais na área onde podem desenvolver e desempenhar atividades com preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições, preparar, confecionar e emplatrar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais, preparar/confecionar fundos, molhos e guarnições, pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria, colaborar na elaboração de cartas e ementas e articular com o serviço de mesa com o objetivo de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais.

Este curso apresenta o seguinte plano curricular:

	<b>Disciplinas</b>	<b>Cargas Horárias (3 anos) Total</b>
<b>Sócio-Cultural</b>	Português	320
	Língua Estrangeira I - Inglês	220
	Área de Integração	220
	Educação Física	140
	Tecnologia da Informação e Comunicação	100
<b>Científica</b>	Matemática	200
	Economia	200
	Psicologia	100
<b>Técnica</b>	Serviços de Cozinha/pastelaria	810
	Tecnologia da Restauração	140
	Gestão da Restauração	140
	Comunicar em Francês	90
	Formação em Contexto de	420

	Trabalho	
<b>Total Horas Curso</b>		3100

Cinfães, novembro de 2012

Aprovado pelo Conselho Pedagógico, com parecer favorável do Conselho Consultivo.