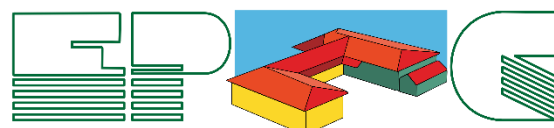
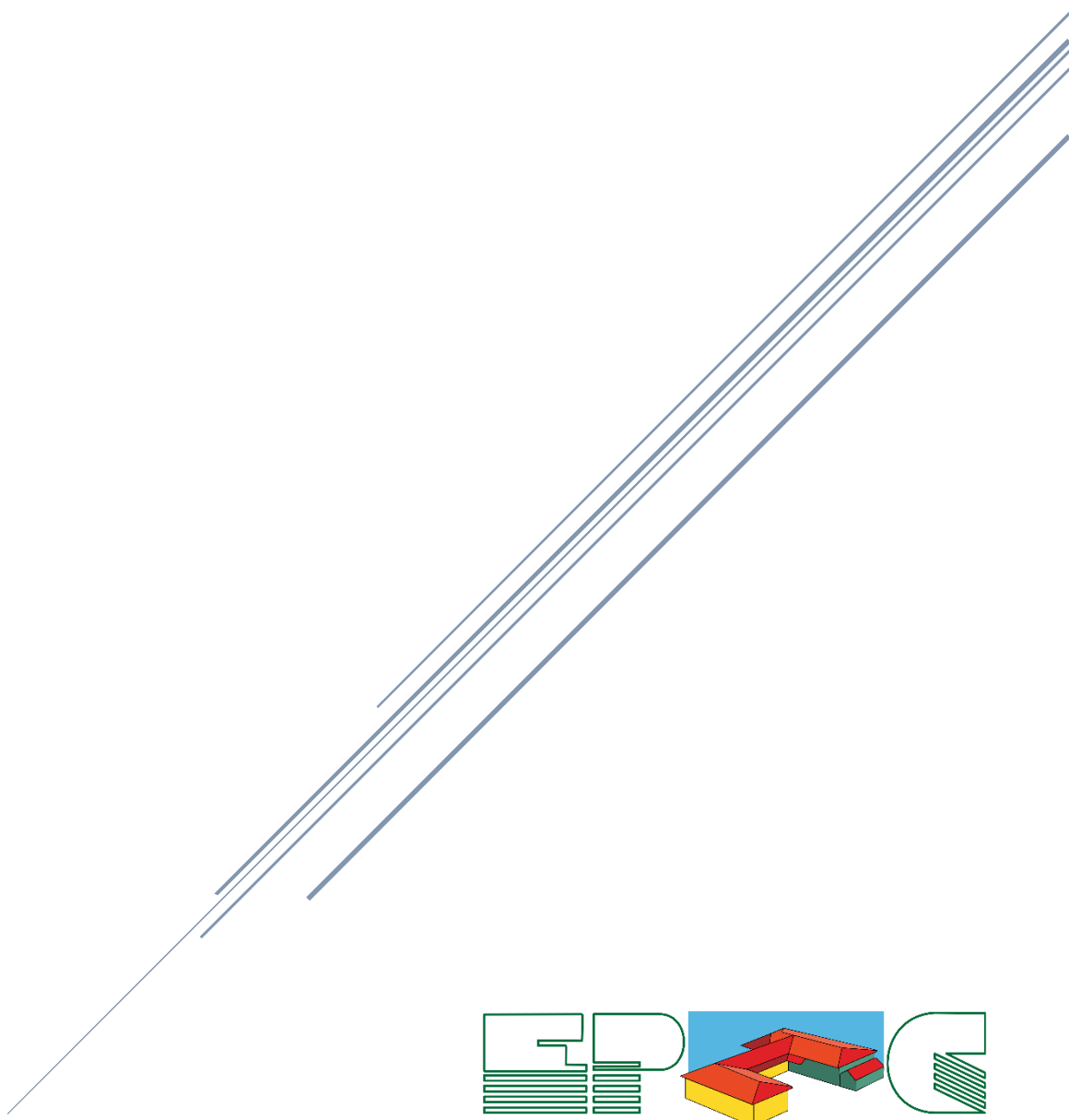


# PROJETO EDUCATIVO

Escola Profissional de Cinfães



Escola Profissional de **Cinfães**



Cofinanciado pela  
União Europeia

*Há escolas que são gaiolas e há escolas que são asas.*

*Escolas que são gaiolas existem para que os pássaros desaprendam a arte do voo. Pássaros engaiolados são pássaros sob controle.*

*Engaiolados, o seu dono pode levá-los para onde quiser. Pássaros engaiolados sempre têm um dono. Deixaram de ser pássaros. Porque a essência dos pássaros é o voo.*

*Escolas que são asas não amam pássaros engaiolados. O que elas amam são pássaros em voo. Existem para dar aos pássaros coragem para voar. Ensinar o voo, isso elas não podem fazer, porque o voo já nasce dentro dos pássaros. O voo não pode ser ensinado. Só pode ser encorajado.*

*Rubem Alves*

## ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO.....	3
2. VISÃO, MISSÃO, PRINCÍPIOS E VALORES .....	4
3. CARACTERIZAÇÃO DA ESCOLA .....	5
4. SISTEMA DE GARANTIA DE QUALIDADE .....	10
5. OBJETIVOS.....	12
6. OPÇÕES ESTRATÉGICAS.....	13
7. PARCERIAS E PROTOCOLOS .....	16
8. AVALIAÇÃO PEDAGÓGICA.....	19
9. DISPOSIÇÕES FINAIS .....	20

## 1. INTRODUÇÃO

A Escola Profissional de Cinfães, como qualquer outro estabelecimento de ensino, 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. VISÃO, MISSÃO, PRINCÍPIOS E VALORES

### **Visão**

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

### **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 ativos para a qual terá de contar com mais e melhores instalações, equipamentos e infraestruturas.

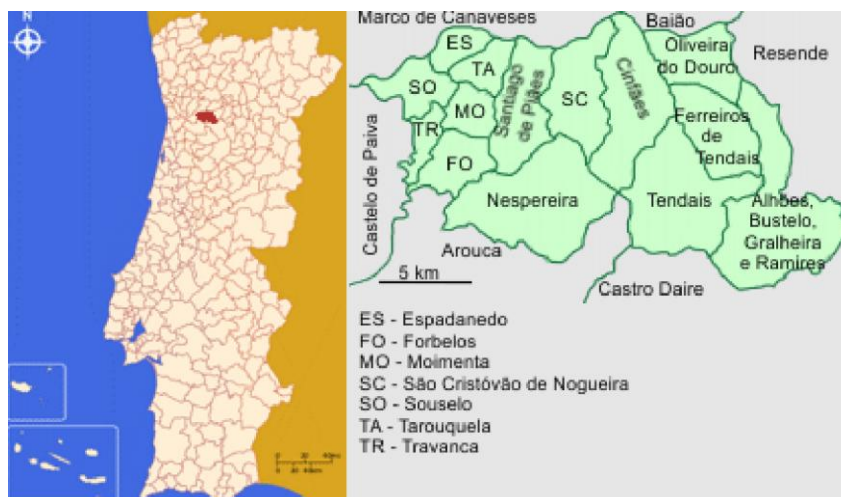
A Escola Profissional de Cinfães assume a formação dos indivíduos, respeitando os seus ritmos e características.

### **Princípios e valores**

A Escola Profissional de Cinfães pretende ser: Inclusiva e Intercultural; promotora de aprendizagens; participada e dinâmica; cumpridora dos princípios de equidade, justiça e igualdade de género; promotora do desenvolvimento integral do aluno (o saber, o saber fazer, o saber ser e o saber estar); potenciadora do desenvolvimento da região; facilitadora do envolvimento entre a família e a comunidade; promotora de uma política de autoavaliação e melhoria contínua, que valorize a articulação das dimensões teórica e prática dos conhecimentos.

### 3. CARACTERIZAÇÃO DA ESCOLA

#### 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 14 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 do 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. A região da serra possui 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, refletindo-se não só na desertificação das aldeias, mas também na redução contínua do número de alunos. À região do baixo 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. Os filhos refletem um acompanhamento efémero dos pais e somente da mãe durante grande parte do ano.

De acordo com os últimos dados disponibilizados pelo INE (2021) - Instituto Nacional de Estatística -, o concelho de Cinfães possui 17 747 habitantes (5.05% do total do distrito de Viseu), dos quais 23.99% têm mais de 65 anos e apenas 12.13% de crianças ou adolescentes. O número de residentes do Concelho tem vindo a diminuir: de 25.619 habitantes, em 1981, passou, no ano de 1991, para 23 489 habitantes, registando-se, em 2011, um decréscimo muito acentuado 20 427 habitantes. Este decréscimo acentuado manteve-se nesta última década, passando para o já referido número de 17 747 habitantes.

O Concelho apresenta-se com uma reduzida implantação Industrial, com uma agricultura que, sendo em grande parte de subsistência e da responsabilidade dos mais velhos, tem vindo a perder significado. A distribuição da população ativa é a seguinte: 5,5% dedica-se ao setor primário, 42,6%, ao setor secundário e 51,9% ao setor terciário, evidenciando assim a tendência para a terciarização generalizada no nosso país. 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.

### **A escola**

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, a escola funcionou na casa da Tulha, 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 que ocupa. Esse imóvel funcionava anteriormente, como casa de caseiro e cantina da escola primária de Tuberais.

Após a sua recuperação e adaptação, passou a ter 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, 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, ocupados também com alguns citrinos, e parque de estacionamento.

Mais recentemente a Escola Profissional Cinfães ocupa também as antigas instalações da EB 1 de Tuberais, as quais permitem a concretização de algumas atividades.

### **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 possui entre 20 a 25 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 Secundário, 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 com um especial apoio dos Órgãos Pedagógicos e da Direção.

O pessoal não docente é constituído por 6 elementos que desempenham funções nas áreas dos serviços administrativos (3), assistência operacional (2) e cozinha (1).

### **Organização administrativa e pedagógica**

A organização administrativa e pedagógica da escola assenta nos seus documentos orientadores de autonomia, no presente Projeto, no Regulamento Interno, no Plano Anual de Atividades e Orçamento, na Prestação de Contas de Gerência, nos Planos de Melhoria e respetivos relatórios. É implementada pelos diversos órgãos de direção, administração e gestão, Direção técnico-pedagógica e Conselho Pedagógico, em estreita colaboração com as diferentes estruturas de supervisão e coordenação da escola, coordenação de curso, orientadores educativos, coordenação EQAVET, Equipa Multidisciplinar de Apoio à Educação Inclusiva (EMAEI) e Conselho de Gerência da QT-EPC-E.M., Unipessoal, Lda.

A cooperação e o diálogo sistemático entre as lideranças de topo e as lideranças intermédias, bem como entre os diversos órgãos, estruturas e serviços, são o garante de uma ação educativa de proximidade.

### **Mediadores**

Asseguram 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. São elementos fundamentais na inclusão dos nossos alunos, sobremaneira na intervenção que a EMAEI garante.

### **Stakeholders**

Os stakeholders internos (responsáveis pela gestão da instituição, alunos, professores/ formadores e restantes profissionais) e externos (pais/encarregados de educação, empregadores, autarquias, parceiros sociais e empresariais) da Escola Profissional de Cinfães são relevantes para a qualidade da oferta de educação e formação profissional pelo apoio no alinhar da oferta formativa e o serviço prestado às expectativas dos alunos e das famílias e às necessidades reais do mercado de trabalho, contribuindo para melhorar o papel da escola na formação, no sucesso na aprendizagem, no desempenho, na empregabilidade e no desenvolvimento da região. Assim, pretende-se que envolvimento dos stakeholders da Escola Profissional de Cinfães esteja evidente em:

- Definição da visão estratégica para a escola

- Identificação e análise de necessidades locais para o ajuste da proposta da oferta formativa
- Implementação dos planos de ação
- Desenvolvimento das competências do pessoal
- Recolha de feedback
- Discussão dos resultados de avaliação
- Identificação das melhorias a introduzir

### **Desenvolvimento das atividades**

As atividades letivas e não letivas inerentes ao funcionamento da Escola Profissional de Cinfães desenvolvem-se de com vista à concretização do Projeto Educativo e encontram-se plasmadas no Plano Anual de Atividades da Escola.

O local de aprendizagens não se esgota na sala de aula ou no espaço da Escola, mas contempla outras formas de aprender.

A educação ambiental e desenvolvimento sustentável, promovida através da componente de Cidadania e Desenvolvimento, com metodologia de trabalho de projeto, dá também um significativo contributo para o cumprimento dos objetivos do Plano Anual de Atividades da Escola.

A Escola Profissional de Cinfães valoriza todas as atividades, em diferentes contextos e com diferentes parcerias, por forma a enriquecer o processo de ensino e aprendizagem, com destaque para aquelas que são realizadas com o contributo de entidades de referência para as aprendizagens mais significativas.

O Plano Anual de Atividades da Escola é um documento dinâmico e aberto, atualizado, monitorizado e avaliado ao longo do ano, com propostas que surjam de todos os agentes educativos, desde que se considerem pertinentes como forma de potenciar mais e melhores aprendizagens.

A avaliação do Plano Anual de Atividades da Escola é realizada pelos seus executores, pelos participantes, pelos vários órgãos da de gestão da EPS (Conselhos de Turma e Conselho Pedagógico), de forma regular, ao longo do ano letivo. A avaliação das atividades desenvolvidas, feita por quem nelas participa, permite obter um feedback imediato do grau de realização e nível de satisfação.

#### 4. SISTEMA DE GARANTIA DE QUALIDADE

Quadro de Referência Europeu de Garantia da Qualidade para a Educação e Formação Profissional (EQAVET).

O EQAVET (acrónimo de European Quality Assurance Reference Framework for Vocational Education and Training, em português Quadro de Referência Europeu de Garantia da Qualidade para a Educação e Formação Profissional), estabelecido pela Recomendação do Parlamento e do Conselho, de 18 de junho de 2009 (substituída pela Recomendação do Conselho, de 24 de novembro de 2020, sobre o ensino e a formação profissionais em prol da competitividade sustentável, da justiça social e da resiliência), é o instrumento de referência para promover e monitorizar o aperfeiçoamento dos sistemas europeus de ensino e formação profissional (EFP). O selo EQAVET foi atribuído à nossa Escola no dia 15/01/2021, tendo sido renovado em janeiro de 2025 por mais três anos.

A atribuição deste Selo significa que o Ensino Profissional da Escola cumpre e está alinhado com os padrões Europeus no âmbito da Qualidade do Ensino e Formação Profissionais. A certificação da Qualidade do Ensino Profissional surge de um já longo caminho percorrido nesta via qualificante, com múltiplos projetos inovadores desenvolvidos na e com a comunidade, reconhecidos por várias instituições, e com elevadas taxas de sucesso e empregabilidade. Estes e outros aspetos foram verificados, no dia 9 de dezembro de 2020 por dois Peritos Externos que, após análise documental e terem ouvido, in loco, em diferentes painéis, alunos, docentes, não docentes, técnicos, empregadores, Pais/EE e Direção da Escola sobre a qualidade do Ensino Profissional, propuseram a atribuição do selo à Escola por três anos.

### Análise Swott

<p>PONTOS FORTES (VALORIZE-OS)</p>	<p>OPORTUNIDADES (APROVEITE-OS)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A escola tem boas ligações com o tecido empresarial das áreas de formação dos alunos;</li> <li>• A qualidade dos Recursos Humanos existentes na Escola;</li> <li>• A escola tem uma equipa experiente e capaz para acompanhamento dos alunos na formação de contexto de trabalho;</li> <li>• O corpo docente é estável e motivado;</li> <li>• O acompanhamento pós formação;</li> <li>• Relação com parceiros diversos para FCT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Existência de várias entidades empregadoras das áreas de formação;</li> <li>• As entidades locais e regionais incentivam e apostam em atividades turísticas;</li> <li>• Carência de mão de obra qualificada na área de formação;</li> <li>• Famílias imigrantes recém-chegadas;</li> <li>• O ensino obrigatório aumenta para 12 anos; - Reconhecimento a nível regional da formação ministrada;</li> <li>• Existência de várias unidades de TER.</li> </ul>
<p>PONTOS FRACOS (PROTEJA-SE)</p>	<p>CONSTRANGIMENTOS (EVITE-OS)</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• A reduzida dimensão das instalações;</li> <li>• As características das instalações;</li> <li>• A baixa escolaridade dos Encarregados de Educação;</li> <li>• Os alunos provêm de famílias associadas a grande debilidade económica e social.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Decréscimo da população jovem devido à interioridade e ruralidade do meio envolvente;</li> <li>• O poder local aguarda por melhor conjuntura económica para melhoria das instalações da escola.</li> <li>• Outras ofertas formativas, no concelho, com menor potencial de empregabilidade;</li> <li>• O meio em que a escola está inserida (a ruralidade da área envolvente e a grande distância do lugar urbano e escolar).</li> </ul>

## 5. OBJETIVOS

### Objetivos estratégicos

- Cuidar do aluno no centro do ação educativa, identificando os seus interesses e necessidades pessoais, incentivando-o à procura do conhecimento e dos modos de fazer, sabendo-se que o conhecimento procurado é muito mais facilmente absorvido;
- Despertar nos alunos a curiosidade e a vontade de aprender, promovendo e desenvolvendo as ações e atividades adequadas no âmbito do ensino, da cultura e da formação profissional;
- Qualificar os alunos tanto para o exercício profissional, como para o prosseguimento de estudos, ministrando-lhes uma formação com elevado nível de exigência nos aspetos cultural, científico, artístico, técnico e profissional;
- Contribuir para uma formação integral dos alunos e para a realização pessoal dos jovens, proporcionando-lhes uma preparação adequada para o mercado de trabalho, para a vida em sociedade e para a sua autonomia pessoal;
- Envolver as famílias no processo educativo, nomeadamente através dos Encarregados de Educação, assegurando a sua participação e acompanhamento da evolução dos seus educandos.

### Objetivos operacionais

O sucesso dos alunos associa-se sempre à aquisição de competências relevantes, que conduzam a um bom desempenho no futuro profissional do formando. Os indicadores são contratualizados com a Autoridade de Gestão do programa Pessoas 2030, sob a forma de contratualização de compromisso e contemplam aspetos, designados por Indicadores de resultado, a saber:

- percentagem de alunos transitados para o ano de escolaridade seguinte;
  - 81% transitados para o ano seguinte;
- percentagem de pessoas apoiadas que estão empregadas ou prosseguiram estudos seis meses após terminarem a sua participação com sucesso;

- 65% empregabilidade ou prosseguimento de estudos seis meses após a conclusão da formação;
- percentagem de diplomados nos cursos
  - 75% diplomados no tempo próprio, em cursos de formação de dupla certificação;

## 6. OPÇÕES ESTRATÉGICAS

### **Opções curriculares estruturantes**

As prioridades e opções curriculares da Escola Profissional de Cinfães constituem-se como um caminho para a Escola concretizar, diariamente, a sua Missão, de acordo com a sua Visão e os seus Princípios e Valores.

Para além dos serviços e projetos de apoio às aprendizagens, elencados e especificados no Projeto Educativo da Escola e no Regulamento Interno, que a Escola constitui como resposta às necessidades específicas de todos os alunos, foram definidas ações/atividades/opções curriculares, no âmbito da legislação em vigor, nomeadamente do Decreto-Lei n.º 55/2018, de 06 de julho, e do Decreto-Lei n.º 54/2018, de 06 de julho, na sua redação em vigor, de modo a trabalhar o currículo garantindo que todos os alunos adquiram os conhecimentos, desenvolvam as competências e ponham em prática os valores previstos no Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.

### **Autonomia e Flexibilidade Curricular**

A apropriação plena da autonomia curricular, materializa-se, sempre, na possibilidade de gestão flexível das matrizes curriculares-base adequando-as às opções curriculares de cada escola.

No âmbito da Autonomia e Flexibilidade Curricular, a Escola optou por alterar a carga horária de algumas disciplinas da componente científica previstas para o ciclo de formação. Tal alteração assumiu a redução de 100 para 75 horas da disciplina de Economia e de 50 para 75 horas da disciplina de Psicologia.

Tal decisão teve como base a reflexão acerca do Perfil Profissional dos Cursos, reconhecendo que no nosso contexto é determinante para o desenvolvimento de competências relacionais, a promoção de comportamentos de colaboração, interação com

tolerância, empatia, negociação, que se afiguraram mais articulados com os conteúdos da disciplina de Psicologia.

### **Apoio para reforço das aprendizagens**

Apoio a alunos, individual ou em pequenos grupos, por docentes, em contexto de aula, com trabalho diferenciado que visa o reforço e /ou antecipação das aprendizagens dos alunos. O diagnóstico dos alunos abrangidos por este apoio é efetuado por cada docente, partilhado em conselho de turma, cabendo aos docentes/ formadores as estratégias a selecionar com vista ao efetivo apoio.

### **Reforço curricular**

É disponibilizado no horário da turma um bloco de 90 minutos semanais dedicado ao desenvolvimento do trabalho no âmbito da Prova de Aptidão Profissional, com o apoio do Orientador Educativo, ou de outros docentes/ formadores a quem foi atribuído o cargo de Professor Acompanhante de PAP.

### **Domínios de autonomia curricular/Aprendizagens baseadas em projetos**

Em ambos os cursos (Técnico de Cozinha-Pastelaria e Técnico de Restaurante-bar), procurar-se-á o desenvolvimento de projetos interdisciplinares, aglutinadores das aprendizagens na gestão do currículo das diversas disciplinas participantes. Pretende-se com o desenvolvimento desta metodologia, uma gestão do currículo visando aprendizagens contextualizadas, com sentido e significativas para os alunos.

Promover-se-á o desenvolvimento de pequenos Domínios de Autonomia Curricular e o desenvolvimento de Projetos integradores, de carácter interdisciplinar, como metodologia de gestão do currículo das diferentes disciplinas e Unidades de Formação de Curta Duração. As disciplinas envolvidas contemplarão sempre disciplinas da componente técnica, associadas a outras da mesma componente ou de componentes diferentes, de acordo com o identificado pelas equipas pedagógicas/conselhos de turma dos cursos.

### **Gestão do currículo em contexto**

Reconhece-se o contexto local como objeto do conhecimento bem como um excelente recurso de aprendizagens relevantes dando-lhe o sentido que a motivação exige. Nesse sentido, as atividades/projetos em que os alunos participam e/ou dinamizam na, e

com a comunidade, constituem-se, inequivocamente, como currículo em ação, pela integração de componentes de natureza local e/ou regional, indo ao encontro dos programas e temas a abordar nas diversas disciplinas e/ou Unidades de Formação de Curta Duração.

### **Apoio diferenciado**

O Apoio diferenciado corresponde a uma medida de suporte à aprendizagem e à inclusão, privilegiada pela Escola Profissional de Cinfães. Este apoio destina-se a alunos com necessidades de carácter emocional, de aprendizagem e de integração social, tendo como objetivo acompanhá-los e ajudá-los a solucionar problemas pessoais, emocionais, organizativos ou outros, aumentando a sua autoestima, melhorando as possibilidades de integração e criando condições para o seu sucesso escolar.

Os alunos abrangidos por esta medida serão aqueles cujos Conselhos de Turma e/ou Equipas pedagógicas considerem relevantes.

### **Cidadania e desenvolvimento**

Esta componente do currículo poderá ser desenvolvida numa abordagem transversal nas várias disciplinas da matriz, dos temas e projetos, sob coordenação de docentes e/ou grupo de alunos, em práticas de coadjuvação, no âmbito de uma ou mais disciplinas bem como no funcionamento em justaposição com outra ou outras disciplinas e/ou Unidades de Formação de Curta Duração.

## 7. 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;
- ✓ Entidades empregadoras (Entidades de formação em contexto de trabalho);
- ✓ Agrupamentos de Escolas e Escola Secundária Prof. Dr. Flávio F.P. Resende;
- ✓ Instituto português do sangue;
- ✓ Bombeiros Voluntários de Cinfães;
- ✓ Guarda Nacional Republicana;
- ✓ Fundação Manuel Leão.

### **Oferta Formativa**

A Escola Profissional de Cinfães, QT-EPC-EM, aposta na formação de jovens na área da Restauração, área 811, nos cursos Técnico de Restaurante/bar e Técnico de Cozinha/Pastelaria.

A Escola aposta nestes 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 ritmos de aprendizagem de cada aluno e/ou grupo de alunos. Assim, os cursos a lecionar na escola são:

1. **Curso 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 finalistas saídas profissionais na área, 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, 18 atender 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) colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.

PLANO CURRICULAR			
COMPONENTE DE FORMAÇÃO			CARGA HORÁRIA TOTAL a)
SOCIOCULTURAL	Português	Cidadania E desenvolvimento	320
	Língua Estrangeira I, II ou III b)		220
	Área de Integração		220
	Tecnologias da Informação e da Comunicação		100
	Educação física		140
SUB-TOTAL			1000
CIENTÍFICA	Matemática	Cidadania E desenvolvimento	200
	Economia		150
	Psicologia		150
SUB-TOTAL			500
TECNOLÓGICA			1150
Formação em Contexto de Trabalho			600
Educação Moral e Religiosa			81
TOTAL DE HORAS/CURSO			3331

- Carga horária não compartimentada pelos 3 anos do ciclo de formação a gerir pela escola, no âmbito da autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular, a formação em contexto de trabalho e o seu projeto de flexibilidade.
- Língua estrangeira escolhida pelo aluno. Caso o aluno tenha estudado apenas uma no ensino básico, a escola disponibiliza uma segunda língua estrangeira.

2. **Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria** - 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 confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional. 19 Este curso apresenta aos jovens finalista saídas profissionais na área, como: desenvolver e desempenhar atividades com preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições, preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais, preparar/confeccionar 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.

PLANO CURRICULAR		
COMPONENTE DE FORMAÇÃO		CARGA HORÁRIA TOTAL a)
SOCIOCULTURAL	Português	320
	Língua Estrangeira I, II ou III b)	220
	Área de Integração	220
	Tecnologias da Informação e da Comunicação	100
	Educação física	140
SUB-TOTAL		1000
CIENTÍFICA	Matemática	200
	Economia	150
	Psicologia	150
SUB-TOTAL		500
TECNOLÓGICA		1200
Formação em Contexto de Trabalho		600
Educação Moral e Religiosa		81
TOTAL DE HORAS/CURSO		3381

- a) Carga horária não compartimentada pelos 3 anos do ciclo de formação a gerir pela escola, no âmbito da autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular, a formação em contexto de trabalho e o seu projeto de flexibilidade.
- b) Língua estrangeira escolhida pelo aluno. Caso o aluno tenha estudado apenas uma no ensino básico, a escola disponibiliza uma segunda língua estrangeira.

## 8. AVALIAÇÃO PEDAGÓGICA

De acordo com a legislação em vigor, o Conselho Pedagógico define, no âmbito das prioridades e opções curriculares, e sob proposta dos professores, Coordenadores de Curso e Orientadores Educativos, os critérios de avaliação tendo em conta, designadamente:

- a) O Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória;
- b) As Aprendizagens Essenciais, quando aplicável;
- c) Os perfis profissionais e referenciais de formação associados às respetivas qualificações constantes no CNQ;
- d) Os demais documentos curriculares respeitantes a cada curso profissional, visando, quando aplicável, a consolidação, aprofundamento e enriquecimento das Aprendizagens Essenciais.

### **Avaliação para as Aprendizagens**

A avaliação para as aprendizagens - avaliação formativa, por natureza, encontra-se integrada nos processos de ensino e de aprendizagem. É realizada quando os professores estão a ensinar e quando os alunos estão a aprender; ou seja, ela deve ocorrer durante os processos de ensino e aprendizagem. Assim, a avaliação formativa é contínua e pressupõe a participação ativa dos alunos nas tarefas propostas pelos professores. As informações recolhidas através da avaliação formativa não podem ser utilizadas para classificar os alunos. Elas devem ser utilizadas para proporcionar a distribuição de feedback que ajude os alunos a aprender. É a avaliação para as aprendizagens, pois é promotora das mesmas.

### **Avaliação das Aprendizagens**

A avaliação das aprendizagens, avaliação sumativa, faz um balanço pontual e final acerca do que os alunos sabem e são capazes de fazer. Para que seja de qualidade, a avaliação sumativa não se pode dissociar da avaliação formativa, na medida em que também pode ser usada com carácter formativo, de modo a contribuir para o desenvolvimento das aprendizagens dos alunos. A avaliação sumativa não acompanha de forma sistemática o dia a dia do ensino e das aprendizagens, como acontece com a avaliação formativa. Na verdade, a avaliação sumativa ocorre em momentos estratégicos e planificados.

Os critérios de avaliação constituem referenciais comuns na escola para cada curso profissional, sendo operacionalizados de acordo com os seguintes critérios gerais:

- ✓ Saber Ser e Estar- nunca inferior a 40%
- ✓ Saber e saber Fazer- nunca superior a 60%

## **8.2- Participação da Comunidade Educativa na Avaliação**

A escola promove o processo de autoavaliação contínuo e periódico dos alunos, conforme definido neste Projeto Educativo. A escola disponibiliza aos pais/ encarregados de educação e alunos os critérios de avaliação em vigor no início de cada ano letivo e os registos de avaliação e assiduidade, no final de cada período letivo; promove reuniões regulares e espaços semanais de atendimento aos pais e encarregados de educação, fomentando o acompanhamento do percurso dos seus educandos e promove a participação dos representantes dos encarregados de educação e delegados de turma nas reuniões de Conselho Pedagógico.

## **9. DISPOSIÇÕES FINAIS**

Divulgação do projeto educativo – alunos/sítio institucional/ docentes e formadores/ colaboradores.

Cinfães, outubro de 2025

Aprovado em Conselho Pedagógico na reunião de 6 de outubro de 2025.