

ESCOLA PROFISSIONAL DE ALVITO

RELATÓRIO DE ATIVIDADES

2018/2019

ÍNDICE

INTRODUÇÃO.....	3
NOTA INTRODUTÓRIA	4
1 – CARATERIZAÇÃO DOS ALUNOS, TURMAS E CURSOS	6
1.1 – GÉNERO	6
1.2 – NACIONALIDADE	6
1.3 – IDADE	7
1.4 – CURSO.....	7
1.5 – NÍVEL DE ENSINO	8
1.6 – ANO ESCOLAR	8
1.7 – EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE ALUNOS	9
1.8 - EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE TURMAS.....	9
2 - FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL IV	10
2.1 – ATIVIDADES DESENVOLVIDAS POR TEMAS	10
2.2 – HORAS LECIONADAS E FCT	12
2.3 – PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL	12
3 - FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL II.....	13
3.1 – ATIVIDADES DESENVOLVIDAS.....	13
3.2 – HORAS LECIONADAS E ECT	13
3.3 – PROVA DE AVALIAÇÃO FINAL	13
4 - FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO	13
5 - PROJETOS DE INVESTIMENTO	14
6 - PROJETOS DA VIDA COMUNITÁRIA.....	14
7 - RESTAURANTE E BAR PEDAGÓGICOS.....	14
8 - ORGANIZAÇÃO INTERNA	14
9 - PLANO DE TRANSIÇÃO PARA A VIDA ATIVA E/OU ACOMPANHAMENTO NO ACESSO AO ENSINO SUPERIOR	14
10 – PROCESSO DE ALINHAMENTO COM O QUADRO EQAVET	15
APRECIÇÃO GLOBAL	16

INTRODUÇÃO

O Relatório de Atividades decorre de um imperativo estatutário e permite fazer um balanço sobre o grau de cumprimento ou incumprimento dos objetivos constantes do Plano de Atividades, aprovado em Assembleia Geral para o ano que passou.

Com mais de um quarto de século de existência, a NOVALVITO conta, neste momento, com dois grandes núcleos: a Escola Profissional de Alvito e a Pousada do Castelo de Alvito. Assim, neste relatório, existem duas grandes áreas a destacar: a formação e a prestação de serviços. A formação continua a assegurar uma resposta de ensino profissional de qualidade a um universo de 200 alunos. A prestação de serviços, cada vez mais importante para uma consolidação orçamental da Novalvito, assegura o funcionamento de uma unidade hoteleira de relevância para o concelho, uma vez que mantém um espaço de valor histórico e cultural e contribui para a coesão social, uma vez que assegura dezoito postos de trabalho.

Salienta-se o papel social que a instituição desempenha no concelho, quer pelo número de colaboradores, quer pelo número de alunos que coloca em Alvito, contribuindo assim para o desenvolvimento das empresas locais.

Por último, importa referir o papel que a NOVALVITO assume como embaixadora do concelho, representando-o, sempre que possível, a nível nacional e internacional.

NOTA INTRODUTÓRIA

Os órgãos de gestão da Novalvito, como em anos anteriores, definiram um conjunto de ações e estratégias que, depois de avaliadas, foram consideradas relevantes para a melhoria contínua da educação e formação profissional.

Neste sentido, continuou-se a privilegiar a formação de nível IV que possibilita a obtenção do ensino secundário e a apostar numa educação para a cidadania, com destaque para as atitudes socialmente corretas e que possam potenciar o envolvimento dos jovens na vida pública.

As áreas de formação estão consolidadas incidindo, desde há alguns anos, na hotelaria e restauração, comércio e ciências informáticas. Em todas as áreas o nosso esforço recai sobre a inovação, dando-se primazia ao trabalho por projeto e, sempre que possível, interdisciplinar. A aposta na melhoria da qualidade do ensino de uma língua estrangeira, com especial ênfase no inglês, é outra prioridade cada vez mais enraizada na nossa escola.

Os cursos de educação formação, de nível II, com o objetivo de ajudar alunos desintegrados do ensino regular a terminar o ensino básico continuam a ser uma aposta complementar. Além de contribuírem para a mudança de rumo de muitos alunos, tornaram-se importantes para a constituição das turmas de nível secundário. Trata-se assim de um caminho estratégico.

A formação de curta duração continua a ser uma aposta e, como em outros anos, foram dinamizados Workshops de cozinha-pastelaria, bar e informática. Alguma desta formação decorre em ambiente escolar, outra é ministrada em eventos como a Ovibeja, Feira de Alvito, Feira do Regadio, etc.

No que respeita a protocolos com empresas / instituições com quem mantemos relações no âmbito da Formação em Contexto de Trabalho, recrutamento e outras, como em outros anos, aumentaram. Relativamente a protocolos internacionais, mantivemos os protocolos de cooperação com os países PALOP, reservando vagas para o ingresso na nossa escola.

Relativamente às novas instalações, passo importantíssimo para a consolidação da escola, a construção iniciou-se e encontra-se, neste momento, em estado avançado.

O investimento na divulgação da escola e da oferta formativa continuou a ser uma prioridade e promoveram-se ações de divulgação nas escolas, feiras regionais e em todos os eventos considerados de interesse para a Escola Profissional de Alvito. Promoveram-se ações de sensibilização e de divulgação junto dos departamentos da escola profissional com o objetivo de criar dinâmicas de projetos a desenvolver no futuro.

Relativamente à participação em projetos da vida comunitária, participou-se nos vários Conselhos Municipais que a escola integra, com o objetivo de promover atitudes de solidariedade e de desenvolvimento local, económico e social.

Relativamente à necessidade de gerar receitas próprias, para fazer face a despesas não elegíveis pelo POCH, continuou-se a realizar um conjunto de atividades no âmbito da formação que permitiram produzir receita.

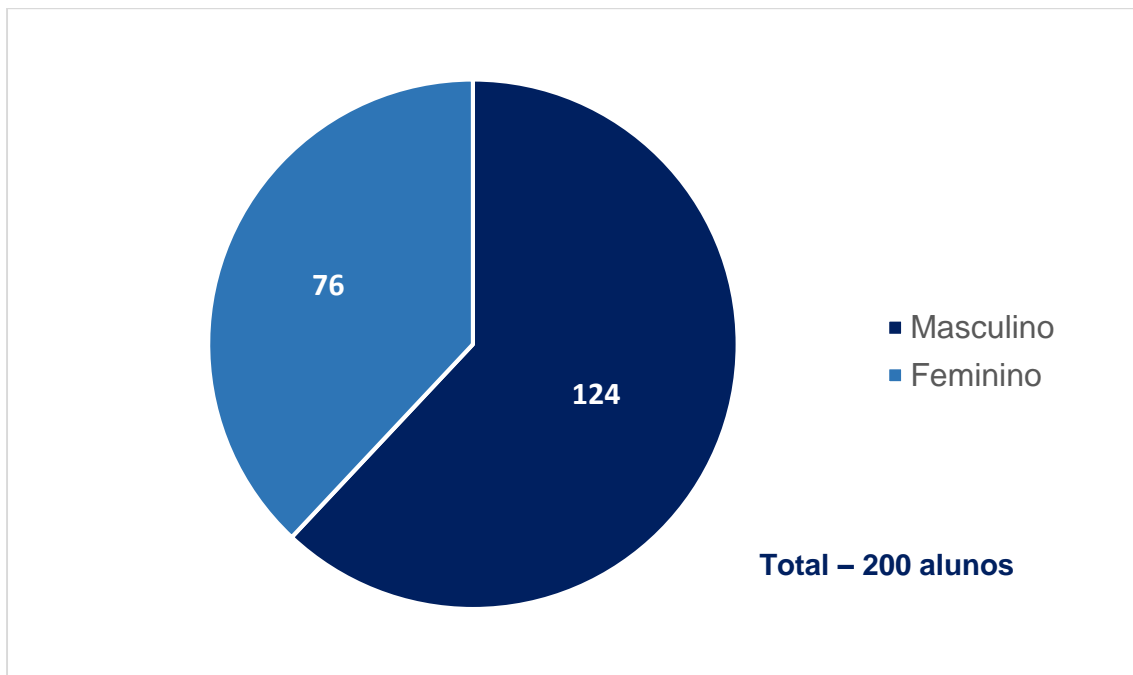
O restaurante e o bar pedagógicos continuaram a ser uma realidade, tendo em vista a intensificação das aulas práticas na área de formação de Hotelaria e Restauração.

Criou-se uma equipa multidisciplinar com o objetivo de responder às necessidades especiais dos alunos destacando-se o apoio e a intervenção do Gabinete de Apoio à Família (organismo pertencente à Câmara Municipal de Alvito).

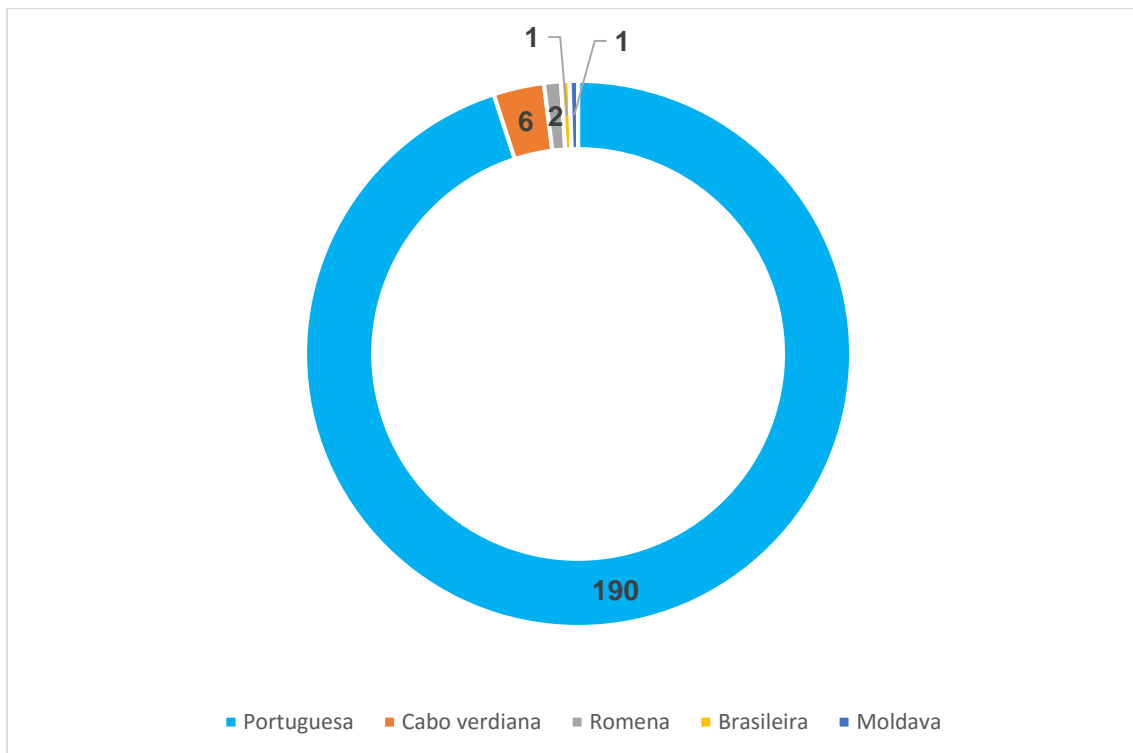
Finalmente e tendo em vista o superior interesse do aluno, promoveram-se aulas de preparação para a realização de exames de ingresso ao ensino superior e mantiveram-se os Gabinetes de Apoio ao Emprego (GAE) e de Orientação Profissional (GOP).

1 – CARATERIZAÇÃO DOS ALUNOS, TURMAS E CURSOS

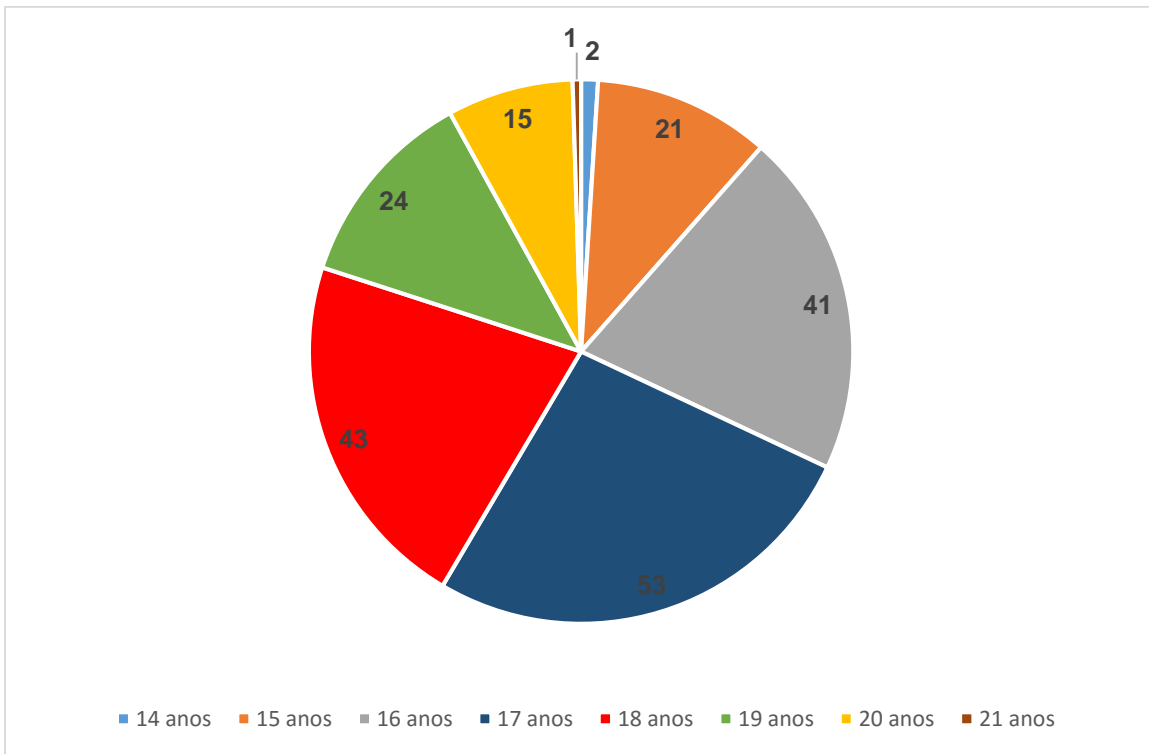
1.1 – GÉNERO



1.2 – NACIONALIDADE

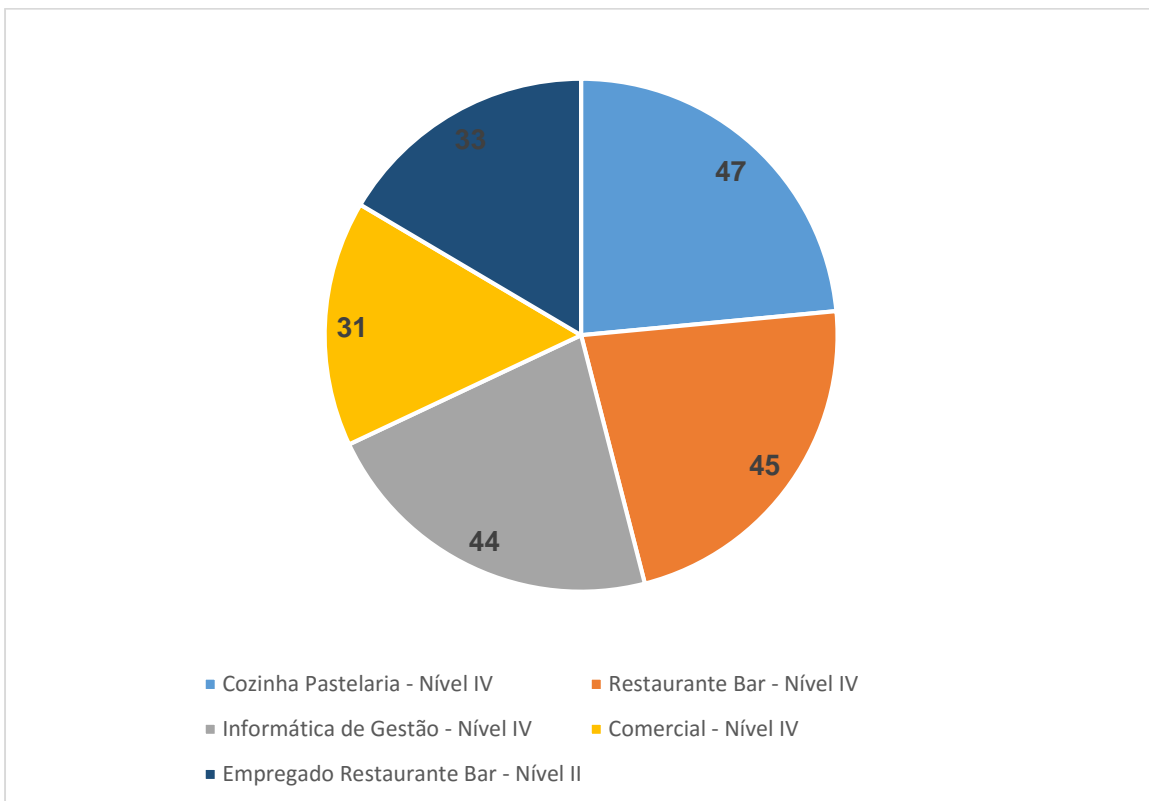


1.3 – IDADE

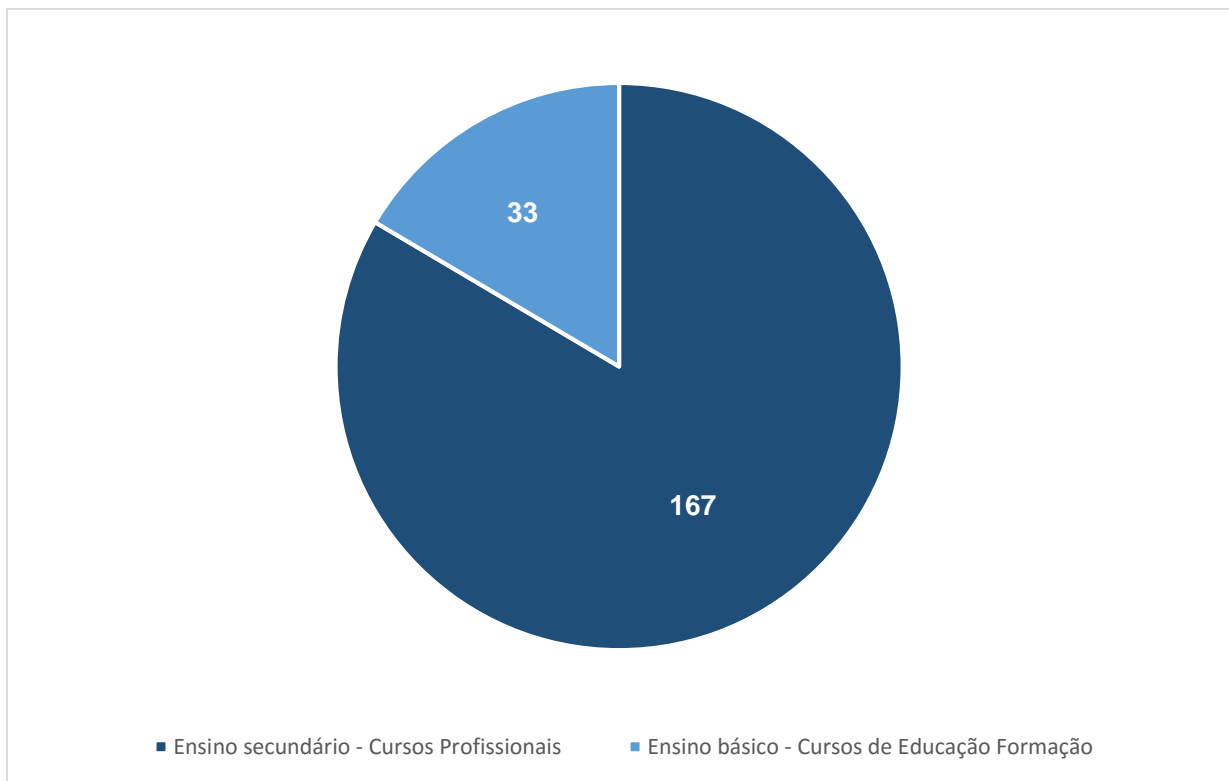


A idade média dos alunos é de 17,26 anos.

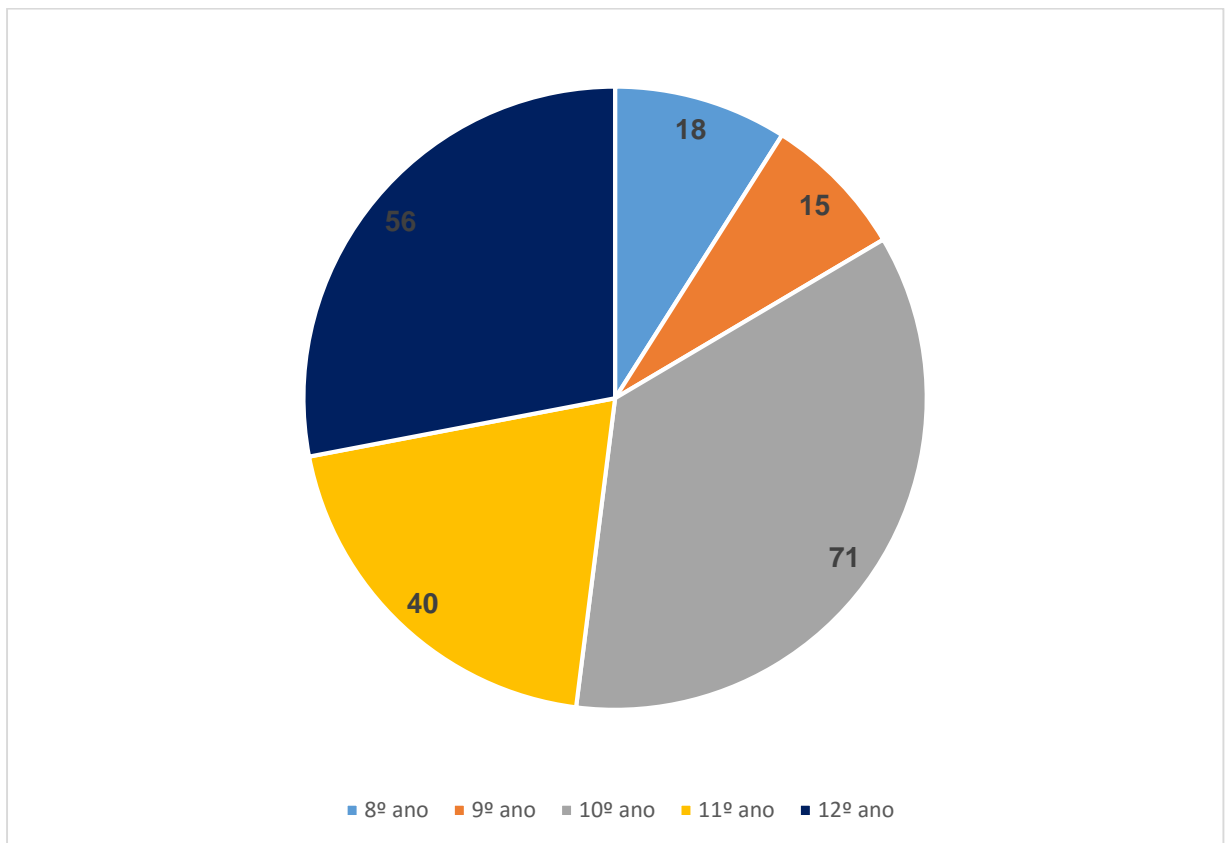
1.4 – CURSO



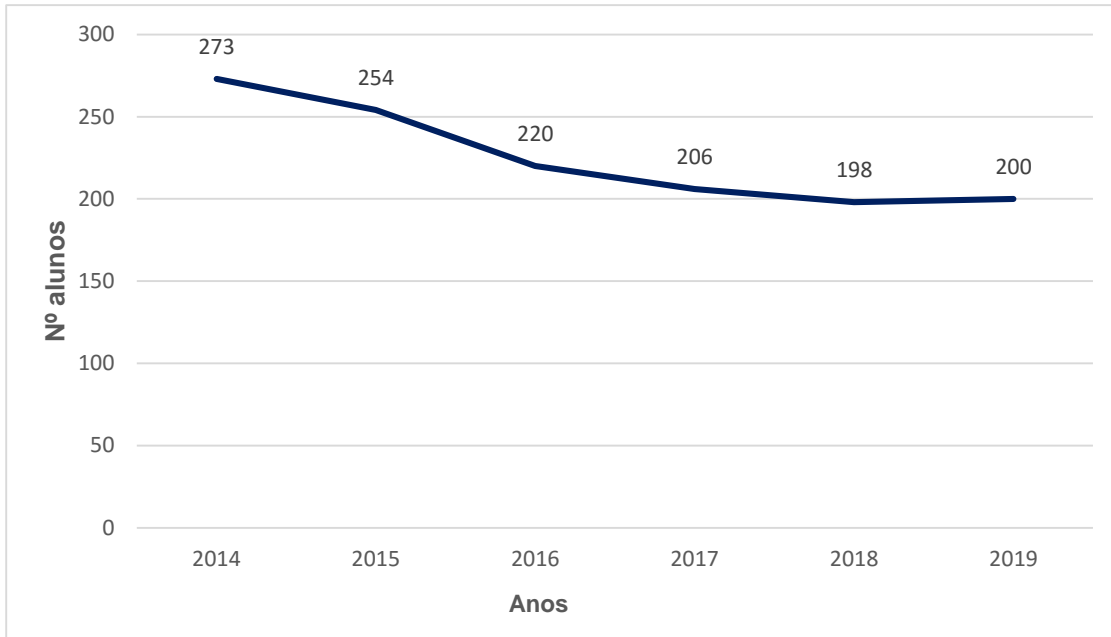
1.5 – NÍVEL DE ENSINO



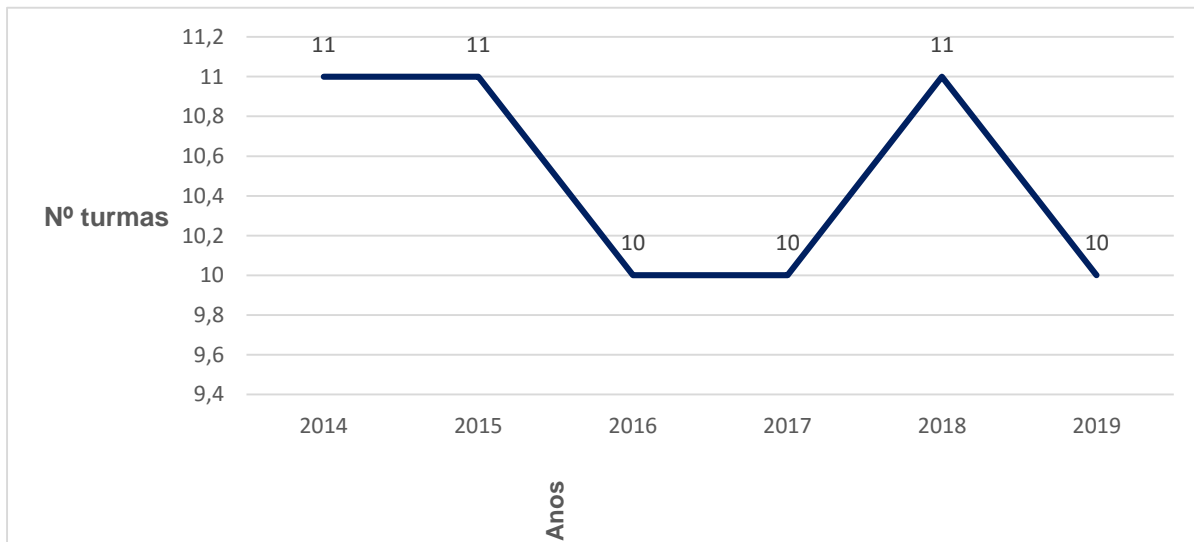
1.6 – ANO ESCOLAR



1.7 – EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE ALUNOS



1.8 - EVOLUÇÃO DO NÚMERO DE TURMAS



2 - FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL IV

2.1 – ATIVIDADES DESENVOLVIDAS POR TEMAS

TEMA	ATIVIDADES
Saúde	<ul style="list-style-type: none"> - Caminhadas pela saúde, promovidas pela Câmara Municipal de Alvito; - Ação de recolha de sangue, promovida pela Associação de Dadores de Sangue de Beja; - Sessões de esclarecimento promovido pelo centro de saúde de Alvito, sobre a importância da vacinação na prevenção do cancro do colo do útero; - Workshop sobre suporte básico de vida, em parceria com os Bombeiros Voluntários de Alvito.
Violência	<ul style="list-style-type: none"> - Ações de sensibilização sobre a violência doméstica, promovido pela Escola Segura; - Ações de sensibilização sobre a violência no namoro, promovido pela Escola Segura; - Ações de sensibilização sobre o bullying e o cyberbullying, promovido pelo GAF da CMA.
Desporto	<ul style="list-style-type: none"> - Torneios de futsal na escola; - Torneio de futsal interescolar (escolas profissionais), organizado pela federação de futebol de Beja
Associativismo	<ul style="list-style-type: none"> - Reuniões e seminários da ANESPO
Parcerias	<ul style="list-style-type: none"> - Celebração de novas parcerias no âmbito da Formação em Contexto de Trabalho, nas diferentes áreas de formação, em outras situações e com outros operadores de EFP.
Cidadania e desenvolvimento	<ul style="list-style-type: none"> - Projeto “Cresce e Aparece”; - “EPA EM CANTE”; - Aulas-Jogo em língua estrangeira; - Projetos de interculturalidade; - Visita ao evento “Lisboa Games Week”.
Empreendedorismo	<ul style="list-style-type: none"> - Continuação da “EPA STORE”, tendo por base a venda de produtos de merchandising e produtos regionais; - Mercado de Páscoa (artesanato, bolos e doces realizados pelos alunos); - Feira de empreendedorismo (no âmbito da PAP do curso Técnico de Comércio); - Visita ao Parque de Ciência e Tecnologia do Alentejo, em Évora; - Visita ao MARE, em Évora; - Visita a unidades hoteleiras

TEMAS	ATIVIDADES
Solidariedade	<ul style="list-style-type: none"> - Mercado de Natal solidário; - Dinamização de atividades nos Lares do Concelho.
Comemoração de datas	<ul style="list-style-type: none"> - Dia de Reis; - Dia mundial da <i>Nutella</i>; - Dia do PI; - Dia mundial do backup; - Dia internacional da mulher; - Dia da produção nacional; - Dia nacional de prevenção e segurança no trabalho; - Dia mundial da pastelaria; - Dia internacional da liberdade de imprensa; - Dia Internacional para a erradicação da pobreza; - Dia das bruxas – <i>Halloween</i>; - Dia de S. Martinho; - Dia mundial da poupança; - Dia internacional do voluntariado.
Marketing e promoção	<ul style="list-style-type: none"> - Participação na Ovibeja; - Divulgação da oferta formativa junto das turmas de 9.º ano do concelho de Alvito e limítrofes; - Dinamização de redes sociais: facebook e Instagram; - Dinamização do sítio da internet; - Receção de alunos de 9.º ano das Escolas: Básica de Santiago Maior de Beja e Básica da Vidigueira, - Receção de encarregados de educação para visitar a escola; - Participação na Feira dos Santos de Alvito.
Prevenção	<ul style="list-style-type: none"> - Simulacro de incêndio na sede da escola; - Participação no simulacro nacional “A Terra Treme”.
Workshop	<ul style="list-style-type: none"> - Workshops de Cozinha Pastelaria e de Restaurante e Bar na Ovibeja, no espaço da CIMBAL e feira dos Santos.
Universidade Sénior	<ul style="list-style-type: none"> - Aulas de pastelaria
Outras atividades	<ul style="list-style-type: none"> - Diversos serviços de catering em contexto de aula prática; - Organização da “Receção ao Aluno”; - Participação na “Receção ao Professor e Dia do Diploma”.

2.2 – HORAS LECIONADAS E FCT

CURSO / CICLO FORMAÇÃO	HORAS LECIONADAS	HORAS FCT	TOTAL
Técnico Comercial 16 19	622	-----	622
Técnico Comercial 17 20	597	490	1087
Técnico Comercial 18 21	920	105	1025
Técnico Comercial 19 22	407	-----	407
Técnico de Inf. de Gestão 17 20	615	490	1105
Técnico de Inf. de Gestão 18 21	921	105	1026
Técnico de Inf. de Gestão 19 22	406	-----	406
Técnico de Cozinha Pastelaria 16 19	690	-----	690
Técnico de Cozinha Pastelaria 17 20	651	280	931
Técnico de Cozinha Pastelaria 18 21	950	105	1055
Técnico de Cozinha Pastelaria 19 22	407	-----	407
Técnico de Restaurante Bar 16 19	752	-----	752
Técnico de Restaurante Bar 17 20	737	280	1017
Técnico de Restaurante Bar 18 21	1009	105	1114
Técnico de Restaurante Bar 19 22	408	-----	408
TOTAL	10092	1960	12052

2.3 – PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL

As Provas de Aptidão Profissional dos cursos Técnico de Restaurante / Bar, Técnico de Cozinha / Pastelaria e Técnico Comercial, foram realizadas de acordo com o regulamento específico para cada curso. Destaca-se a prova em língua estrangeira, transversal a todos os cursos e que constitui um importante passo para a consolidação de competências linguísticas cada vez mais necessárias. As provas decorreram dentro da normalidade e com 100% de sucesso.

3 - FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE NÍVEL II

3.1 – ATIVIDADES DESENVOLVIDAS

Os alunos dos cursos de Educação Formação, de modo geral, participaram nas atividades relatadas para os alunos de nível IV ensino profissional. Destaca-se a participação no projeto “Cresce e Aparece”, promovido pela entidade parceira Terras Dentro e que pretende contribuir para uma socialização dos alunos.

3.2 – HORAS LECIONADAS E ECT

CURSO / CICLO FORMAÇÃO	HORAS LECIONADAS	HORAS ECT	TOTAL
Empregado de Restaurante Bar 17 19	540	210	750
Empregado de Restaurante Bar 18 20	433	-----	433
Empregado de Restaurante Bar 19 21	418	-----	418
TOTAL	1391	210	1601

3.3 – PROVA DE AVALIAÇÃO FINAL

A Prova de Avaliação Final do curso de Empregado de Restaurante Bar, foi realizada de acordo com o regulamento específico do curso. O objetivo foi a consolidação de conhecimentos, a promoção da capacidade de comunicação e interação e a aplicação de técnicas aprendidas durante a formação. A prova foi realizada pela maioria dos alunos com uma excelente taxa de sucesso.

4 - FORMAÇÃO DE CURTA DURAÇÃO

Tendo em consideração o facto de a sociedade ter por base o conhecimento, e o mesmo ser encarado como uma necessidade de aquisição de novas competências permanentemente, a formação ao longo da vida é também uma preocupação da nossa escola. Neste sentido, e embora os recursos da formação estejam na sua maioria afetos à formação de longa duração, existe uma intenção de proporcionar momentos de formação à população ou a grupos restritos. Assim, a escola colaborou com a Universidade Sénior proporcionando sessões de informática e pastelaria e, sempre que possível, dinamizando ações de formação à população em geral. São exemplo disso, os vários workshops no mercado municipal de Alvito, na Ovibeja no stand da escola e no espaço da Cimbal e na feira de Alvito. Existiu, também, a preocupação de trazer à escola entidades formadoras especializadas, foi o caso da empresa Licor Beirão que proporcionou uma formação específica aos nossos alunos. De referir, ainda, as várias sessões dinamizadas pela DECO aos nossos alunos e que contribuíram para um conhecimento de diferentes assuntos.

5 - PROJETOS DE INVESTIMENTO

O ano de 2019 foi crucial para o grande investimento da escola, as novas instalações. Destaca-se o início das obras e o seu avanço visível.

O investimento no marketing, promoção da escola e da oferta formativa continuou a ser uma prioridade e promoveram-se ações de divulgação nas escolas, feiras regionais e em todos os eventos considerados de interesse para a instituição.

Manteve-se o protocolo de cooperação com Cabo Verde.

6 - PROJETOS DA VIDA COMUNITÁRIA

- Integração dos seguintes Conselhos Municipais:

Desporto

Educação

Segurança

Juventude

Ação Social

Conselho Geral do Agrupamento de Escolas de Alvito;

- Promoção de aulas de Cozinha I Pastelaria junto da Universidade Sénior de Alvito;

- Sessões da DECO-JOVEM, sobre várias temáticas.

7 - RESTAURANTE E BAR PEDAGÓGICOS

No ano de 2019 a EPA deu continuidade ao restaurante e bar pedagógicos, pois é uma das atividades que permite mostrar à comunidade todas as competências que os alunos adquirem nesta área. Permite a estes uma maior aproximação ao mundo do trabalho e também ajuda a colmatar algumas despesas efetuadas com matéria-prima para a formação.

8 - ORGANIZAÇÃO INTERNA

A aposta na melhoria contínua da organização da escola, tendo em vista a obtenção de melhores resultados e um aumento da produtividade continua a ser uma prioridade. Assim e aproveitando o processo de certificação da qualidade em que a escola se encontra, está em estudo uma reorganização dos documentos constituintes e de orientação da escola.

9 - PLANO DE TRANSIÇÃO PARA A VIDA ATIVA E/OU ACOMPANHAMENTO NO ACESSO AO ENSINO SUPERIOR

Durante o ano de 2019, através do GAE (Gabinete de apoio ao emprego), divulgaram-se cerca de **60** propostas de trabalho. Cada proposta, normalmente, pretende recrutar vários colaboradores. Destaca-se a crescente procura das empresas pelos nossos alunos recém-diplomados.

Através do GOP (Gabinete de orientação profissional), foram proporcionadas todas as informações necessárias ao ingresso no ensino superior

10 – PROCESSO DE ALINHAMENTO COM O QUADRO EQAVET

O Quadro de Referência Europeu de Garantia da Qualidade para o Ensino e a Formação Profissionais (Quadro EQAVET), instituído pela Recomendação do Parlamento Europeu e do Conselho de 18 de junho de 2009, foi concebido para melhorar a Educação e Formação Profissional (EFP) no espaço europeu, colocando à disposição das autoridades e dos operadores de EFP ferramentas comuns para a gestão da qualidade assentes numa forte articulação entre os diferentes stakeholders (decisores políticos, organismos reguladores, operadores de EFP, alunos/formandos, profissionais de EFP e de orientação, encarregados de educação, empresários e outros parceiros sociais) e no desenvolvimento, monitorização, avaliação e melhoria contínua da eficiência da oferta.

Neste sentido, a nossa escola, com a orientação da ANESPO, encontra-se a desenvolver o processo de alinhamento. Para o efeito, criou um grupo de trabalho e, com base numa candidatura a fundos europeus, contratou uma empresa de consultoria. Assim, encerrou o ano de 2019 com os documentos exigidos pelo cronograma entregues.

APRECIÇÃO GLOBAL

À semelhança de anos anteriores, continuaram a concentrar-se esforços no cumprimento rigoroso de um orçamento reduzido. No entanto, foram realizadas outras atividades além das planificadas. Tal constatação revela a continuidade do empenho dos colaboradores da EPA.

Foi feito um acompanhamento regular e permanente à execução do plano de atividades. Foi uma tarefa que se revelou árdua e só foi bem-sucedida pela persistência, pela organização metódica e pelo diálogo entre todas as partes intervenientes (direção; docentes; não docentes; alunos).

Foram avaliadas as atividades, bem como a sua relação custo/benefício de forma a atingir os objetivos propostos. Os resultados foram bastantes satisfatórios.

De forma geral, as atividades planeadas foram concretizadas, contribuíram para uma promoção e consolidação da imagem da EPA e revestiram-se de especial interesse na promoção de uma educação centrada na cidadania.

