



ESCOLA PROFISSIONAL DE ALVITO

PLANO DE ATIVIDADES

2020 / 2021



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

Índice

Introdução	3
1 - Objetivos estratégicos	4
2 - Objetivos operacionais	5
3 - Cursos em funcionamento	6
5 – Volume de formação	9
6 – Calendarização de reuniões	10
7 – Atividades 1º período	12
8 – Atividades 2º período	15
9 – Atividades 3º período	19
10 – Formação em Contexto de Trabalho	22
11 – Provas de Aptidão Profissional	24
12 – Outras atividades (trabalho de escola)	26
13 – Formação de docentes e outros colaboradores	29
14 – Outras atividades	30
Notas finais	31



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

Introdução

O ano letivo 2020/2021 iniciou numa incerteza, em virtude dos tempos pandémicos que vivemos. O plano de atividades foi elaborado de acordo com as orientações da Direção Geral de Saúde, do Ministério da Educação e da Associação Nacional das Escolas Profissionais. Foram privilegiadas atividades que envolvam apenas a comunidade escolar, deixando abertura para uma readaptação, em caso de mudança na conjuntura pandémica.

Toda a planificação tem por base o Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória (PASEO), o Projeto Educativo (PE) e a melhoria contínua da qualidade.



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

1 - Objetivos estratégicos

De acordo com os objetivos gerais definidos no Decreto-Lei n.º 92/2014, de 20 de junho e o PASEO, a EPA definiu como objetivos estratégicos:

- 1) Garantir o sucesso escolar;
- 2) Dar resposta ao mercado de emprego;
- 3) Promover o prosseguimento de estudos;
- 4) Melhorar a organização e gestão da escola;
- 5) Consolidar e melhorar a imagem e a marca da escola.



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

2 - Objetivos operacionais

Objetivos operacionais	Metas a alcançar 1 ano
Manter a taxa de alunos que concluem o curso dentro do ciclo de formação	≥ 75%
Diminuir a taxa de alunos que desistem	8,8%
Aumentar o número de módulos realizados	93%
Aumentar o número de intervenções com os pais/encarregados de educação	6%
Manter o número de presenças	≥ 90%
Aumentar o número de sessões de divulgação de empresas / instituições	50%
Manter a taxa de colocação dos diplomados no mercado de trabalho	≥
Manter o nível de satisfação dos empregadores	≥ 90%
Aumentar a taxa de alunos que prosseguem estudos	24%
Desenvolver uma plataforma para gestão de documentos pedagógicos	Concluir
Desenvolver um novo sistema de gestão de recursos humanos	Concluir
Criar um novo logótipo	Concluir
Criar novos produtos <i>de merchandising</i>	Concluir
Criar um novo sítio internet	Concluir
Consolidar a identidade da escola	Implementar
Consolidar e melhorar os procedimentos de divulgação da ação da EPA	Implementar



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

3 - Cursos em funcionamento

NÍVEL	ANO	CURSO	Nº TURMAS	Nº ALUNOS	
IV 12º ANO DE ESCOLARIDADE	1º	Técnico de Cozinha/Pastelaria	0,5	13	
		Técnico de Restaurante/Bar	0,5	8	
		Técnico de Informática de Gestão	0,5	14	
		Técnico Comercial	0,5	3	
	TOTAL 1º ANO				38
	2º	Técnico de Cozinha/Pastelaria	1	21	
		Técnico de Restaurante/Bar	1	16	
		Técnico de Informática de Gestão	0,5	10	
		Técnico Comercial	0,5	13	
	TOTAL 2º ANO				60
	3º	Técnico de Cozinha/Pastelaria	0,5	8	
		Técnico de Restaurante/Bar	0,5	8	
		Técnico de Informática de Gestão	0,5	15	
		Técnico Comercial	0,5	7	
	TOTAL 3º ANO				38
	TOTAL NÍVEL IV				136
II 9º ANO DE ESCOLARIDADE	2º	Empregado de Restaurante/ Bar	1	19	
TOTAL NÍVEL II				19	
			TOTAL	155	



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

4 - Calendário escolar

	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL
Seg						1	1				
Ter	1			1		2	2			1	
Qua	2			2		3	3			2	
Qui	3	1		3		4	4	1		3	1
Sex	4	2		4	1	5	5	2		4	2
Sáb	5	3		5	2	6	6	3	1	5	3
Dom	6	4	1	6	3	7	7	4	2	6	4
Seg	7	5	2	7	4	8	8	5	3	7	5
Ter	8	6	3	8	5	9	9	6	4	8	6
Qua	9	7	4	9	6	10	10	7	5	9	7
Qui	10	8	5	10	7	11	11	8	6	10	8
Sex	11	9	6	11	8	12	12	9	7	11	9
Sáb	12	10	7	12	9	13	13	10	8	12	10
Dom	13	11	8	13	10	14	14	11	9	13	11
Seg	14	12	9	14	11	15	15	12	10	14	12
Ter	15	13	10	15	12	16	16	13	11	15	13
Qua	16	14	11	16	13	17	17	14	12	16	14
Qui	17	15	12	17	14	18	18	15	13	17	15
Sex	18	16	13	18	15	19	19	16	14	18	16
Sáb	19	17	14	19	16	20	20	17	15	19	17
Dom	20	18	15	20	17	21	21	18	16	20	18
Seg	21	19	16	21	18	22	22	19	17	21	19
Ter	22	20	17	22	19	23	23	20	18	22	20
Qua	23	21	18	23	20	24	24	21	19	23	21
Qui	24	22	19	24	21	25	25	22	20	24	22
Sex	25	23	20	25	22	26	26	23	21	25	23
Sáb	26	24	21	26	23	27	27	24	22	26	24
Dom	27	25	22	27	24	28	28	25	23	27	25
Seg	28	26	23	28	25		29	26	24	28	26
Ter	29	27	24	29	26		30	27	25	29	27
Qua	30	28	25	30	27		31	28	26	30	28
Qui		29	26	31	28			29	27		29
Sex		30	27		29			30	28		30
Sáb		31	28		30				29		31
Dom			29		31				30		
Seg			30						31		
Ter											
Período não letivo		Feriado		Aulas							

	SET	OUT	NOV	DEZ	JAN	FEV	MAR	ABR	MAI	JUN	JUL
DIAS ÚTEIS	13	21	21	12	20	17	18	19	20	20	
ACUMULADOS	13	34	55	67	87	104	122	141	161	181	



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

Épocas de recuperação de módulos / UFCD

1º Período	16, 17 e 18 de dezembro de 2020
2º Período	22, 23 e 24 de março de 2021
3º Período	1 e 2 de julho de 2021



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

5 – Volume de formação

NÍVEL DE FORMAÇÃO	CURSO	ANO	Nº HORAS PREVISTAS
NÍVEL IV	Técnico de Cozinha/Pastelaria	1º ano	1080
	Técnico de Restaurante/Bar ⁽¹⁾	1º ano	500
	Técnico de Informática de Gestão	1º ano	1045
	Técnico Comercial ⁽²⁾	1º ano	425
	Técnico de Cozinha/Pastelaria	2º ano	884
	Técnico de Restaurante Bar	2º ano	903
	Técnico de Informática de Gestão	2º ano	797
	Técnico Comercial	2º ano	772
	Técnico de Cozinha/Pastelaria	3º ano	759
	Técnico de Restaurante/Bar ⁽³⁾	3º ano	815
	Técnico de Informática de Gestão	3º ano	768
	Técnico Comercial ⁽⁴⁾	3º ano	699
TOTAL NÍVEL IV			9447
NÍVEL II	Empregado de Restaurante/Bar	2º ano	803
TOTAL NÍVEL II			803

(1) Turma agregada com Técnico de Cozinha/Pastelaria – horas apenas da componente tecnológica.

(2) Turma agregada com Técnico de Informática de Gestão – horas apenas da componente tecnológica.

(3) Turma agregada com Técnico de Cozinha/Pastelaria – horas apenas da componente tecnológica.

(4) Turma agregada com Técnico de Informática de Gestão – horas apenas da componente tecnológica.



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

6 – Calendarização de reuniões

MÊS	DESCRIÇÃO
setembro	Reunião direção pedagógica
	Reunião interdepartamental
	Conselhos de curso
	Reunião equipa multidisciplinar
	Reunião com a AINIE
outubro	Conselhos de turma
	Conselho alunos
	Reunião direção pedagógica
	Reunião pais / encarregados de educação
	Reunião GAEOP
novembro	Reunião direção pedagógica
	Reunião equipa multidisciplinar
dezembro	Reunião direção pedagógica
	Conselhos de turma
janeiro	Reunião interdepartamental
	Conselhos de turma
	Reunião pais / encarregados de educação
	Reunião direção pedagógica
	Reunião com a AINIE
	Reunião equipa multidisciplinar
fevereiro	Reunião geral professores
	Reunião direção pedagógica
	Assembleia de escola
março	Reunião direção pedagógica
	Reunião equipa multidisciplinar
abril	Reunião interdepartamental
	Conselhos de turma
	Reunião pais / encarregados de educação
	Reunião direção pedagógica



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

MÊS	DESCRIÇÃO
maio	Reunião do GAEOP
	Reunião direção pedagógica
	Reunião equipa multidisciplinar
junho	Conselho alunos
	Reunião direção pedagógica
	Reunião com a AINIE
julho	Reunião interdepartamental
	Reunião direção pedagógica
	Reunião equipa multidisciplinar
	Reunião geral professores
	Conselhos de turma
	Reunião pais / encarregados de educação

7 – Atividades 1º período

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
outubro/2020	Português	À roda com a leitura	Promover a leitura como fator de desenvolvimento individual e social/ Despertar o espírito crítico promovendo a reflexão e a discussão sobre um livro, um autor ou um tema.	Todas as turmas	Cecília Brandão Clara Ferrão Cláudia Marques	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
outubro/2020	Português Serviços de Cozinha Pastelaria	Recolha de receitas tradicionais alentejanas "Receitas da avó"	Ampliar e aprofundar conhecimentos na área profissional dos alunos. Tratar e organizar a informação recolhida.	Serviços de Cozinha Pastelaria (3º ano)	Cecília Brandão Pedro Rolim	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e na página web
outubro/2020	Português	Recolha de receitas de licores alentejanos	Ampliar e aprofundar conhecimentos na área profissional dos alunos. Tratar e organizar a informação recolhida	Técnico de Restaurante Bar (3º ano)	Cecília Brandão	Folhas brancas e tinteiros	Todo o período	Redes sociais e página web
outubro/2020	Português	Cartas a desejar um excelente ano letivo entregues a membros da comunidade escolar escolhidos pelos alunos	Adquirir competências específicas de escrita; motivar para a escrita; fomentar a capacidade empática dos alunos.	Empregado de Restaurante Bar (2º ano)	Cecília Brandão	Envelopes, folhas brancas, tinteiro	2 horas	Diretamente nas turmas
outubro/2020	Educação Física	Peddy Paper - Caminhada pedestre, pela vila de Alvito, num percurso ao qual estão associadas perguntas e tarefas correspondentes a diferentes pontos.	Promover a prática desportiva através de atividades lúdicas; visitar e dar a conhecer alguns locais turísticos da vila de Alvito; proporcionar uma "competição saudável" entre turmas e relacionamento entre alunos.	Todas as turmas	Vítor Carvalheira	-----	3 horas	Diretamente nas turmas e por email
outubro/2020	Educação Física	Torneio de badminton	Promover a modalidade de badminton e competição entre alunos.; proporcionar uma manhã desportiva.	Todas as turmas	Vítor Carvalheira	-----	3 horas	Diretamente nas turmas e por cartazes afixados no espaço da escola



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
outubro/2020	Serviços de Cozinha Pastelaria	Elaboração de vídeos demonstrativos de técnicas de cakedesign para publicar nas redes sociais da EPA.	Motivação e desenvolvimento de competências na área de formação; divulgação do trabalho realizado nas aulas práticas.	Técnico de Cozinha Pastelaria (1º ano e 2º ano)	Ana Bagão	Matérias primas alimentares	Todo o período	Redes sociais
outubro/2020	Área de Integração	Comemoração de datas emblemáticas	Manter tradições.	Todas as turmas	Ana Marreiros	-----	1 dia	Diretamente nas turmas e na página web
outubro/2020	Várias disciplinas	Clube da proteção civil	Educar para a segurança e prevenção de riscos como elemento fundamental na construção de uma cultura de segurança.	Todas as turmas	Mário Encarnado/Ana Fialho/ Ana Bagão	-----	Todo o período	Redes sociais e página web
outubro/2020	Várias disciplinas	Cresce e Aparece	Contribuir para uma melhoria dos comportamentos e aprofundar temas sociais	Empregado de Restaurante Bar (CEF 2º ano)	António Lascas	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e redes sociais
novembro/2020	Organização de Empresas e Aplicações de Gestão	Sessão Cyberbullyng	Preparar os jovens consumidores para um futuro mais digital, mais sustentável e cada vez mais desafiante.	Técnico de Informática de Gestão (1º ano)	Sérgio Quintas	-----	2 hora	Diretamente nas turmas
novembro/2020	Área de Integração	Projeto Eletrão	Encaminhar, para o destino adequado, resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos, resíduos de pilhas e acumuladores e resíduos de embalagens.	Técnico de Cozinha Pastelaria (2º ano)	Teresa Rosa	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
novembro/2020	Serviços de Restaurante Bar	Dobras Guardanapos	Dar a conhecer aos alunos as dobras de guardanapos mais utilizadas no serviço clássico de restaurante.	Técnico de Restaurante Bar (1º ano)	David do Paço Fernando Pena	Guardanapos de papel folha dupla marca "Renova"	4 horas	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
novembro/2020	Gestão e Controlo	Pequeno Almoço no Beja Parque	Visionamento da mise-en-place	Técnico de Cozinha Pastelaria (3º ano)	Ana Fialho/Elisabete Fino/Cecília Brandão	Autocarro	4 horas	Diretamente nas turmas



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
novembro/ 2020	Linguagens de Programação, Sistemas de Informação e Aplicações Informáticas e Sistemas de Exploração	Castor Informático – Iniciativa internacional	Promover e introduzir o pensamento computacional para estudantes de todas as idades.	Técnico de Informática de Gestão (2º e 3º anos)	Adão Lopes	-----	2 horas	Redes sociais, páginas web e diretamente nas turmas
dezembro/ 2020	L.E. - Inglês, Francês, Serviços de Restaurante Bar	Preparação e apresentação de uma composição de bar em duas línguas estrangeiras	- Fomentar o desenvolvimento de competências de comunicação oral em língua estrangeira, no âmbito da área de formação dos alunos; - Sensibilizar para a importância de competências comunicativas ao nível destas duas línguas estrangeiras, nomeadamente em contexto profissional; - Dinamizar uma aula prática de SRB, numa vertente de interdisciplinaridade.	Técnico de Restaurante Bar (3º ano)	Elisabete Fino, Cecília Brandão, David do Paço	- Ingredientes necessários para a preparação de cada composição de bar; - Câmara de filmar, para o registo audiovisual das atividades.	1 dia	Redes sociais
dezembro/ 2020	L.E. - Inglês, Comunicar em Francês, Serviços Cozinha Pastelaria	Showcooking - apresentação de um prato em duas línguas estrangeiras	- Fomentar o desenvolvimento de competências de comunicação oral em língua estrangeira, no âmbito da área de formação dos alunos; - Sensibilizar para a importância de competências comunicativas ao nível destas duas línguas estrangeiras, nomeadamente em contexto profissional; - Dinamizar uma aula prática de SCP, numa vertente de interdisciplinaridade.	Técnico de Cozinha de Pastelaria (3º ano)	Elisabete Fino, Cecília Brandão, Pedro Rolim	Produtos alimentares para a confeção de um prato (salade Niçoise)	1 dia	Redes sociais
dezembro/ 2020	Linguagens de Programação, Sistemas de Informação e Aplicações Informáticas e Sistemas de Exploração	Kahoot - Escola Profissional de Alvito	Fomentar a participação em projetos, através de plataformas digitais.	Todas as turmas	Adão Lopes	-----	1 dia	Redes sociais, páginas web e diretamente nas turmas



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

8 – Atividades 2º período

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
janeiro/2021	Português Serviços de Cozinha Pastelaria	Recolha de receitas tradicionais alentejanas da avó "Receitas da avó"	Ampliar e aprofundar conhecimentos na área profissional dos alunos Tratar e organizar a informação recolhida.	Serviços de Cozinha Pastelaria (3º ano)	Cecília Brandão Pedro Rolim	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e na página web
janeiro/2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	Ervas campaniças	Apanhar carrasquinhas, catacuzes, espargos e/ou outras, para que os alunos possam saber identificar as diferentes ervas e aprender a cozinhá-las	Técnico de Cozinha Pastelaria (1º ano)	Pedro Rolim	-----	1 dia	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
janeiro/2021	Português	À roda com a leitura	Promover a leitura como fator de desenvolvimento individual e social/ Despertar o espírito crítico promovendo a reflexão e a discussão sobre um livro, um autor ou um tema.	Todas as turmas	Cecília Brandão Clara Ferrão Cláudia Marques	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
janeiro/2021	Português	Recolha de receitas de licores alentejanos	Ampliar e aprofundar conhecimentos na área profissional dos alunos Tratar e organizar a informação recolhida	Técnico de Restaurante Bar (3º ano)	Cecília Brandão	Folhas brancas e tinteiros	Todo o período	Redes sociais e página web
janeiro/2021	Educação Física	Peddy Paper - Caminhada pedestre, pela vila de Alvito, num percurso ao qual estão associadas perguntas e tarefas correspondentes a diferentes pontos.	Promover a prática desportiva através de atividades lúdicas; visitar e dar a conhecer alguns locais turísticos da vila de Alvito; proporcionar uma "competição saudável" entre turmas e relacionamento entre alunos.	Todas as turmas	Vítor Carvalheira	-----	3 horas	Diretamente nas turmas e por email
janeiro/2021	Educação Física	Torneio de badminton	Promover a modalidade de badminton e competição entre alunos.; proporcionar uma manhã desportiva.	Todas as turmas	Vítor Carvalheira	-----	3 horas	Diretamente nas turmas e por cartazes afixados no espaço da escola



EPALVITO

Escola Profissional de Alvíto

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
janeiro/2021	Serviços de Cozinha/Pastelaria	Elaboração de vídeos demonstrativos de técnicas de <i>cake design</i> para publicar nas redes sociais da EPA.	Motivação e desenvolvimento de competências na área de formação; divulgação do trabalho realizado nas aulas práticas.	Técnico de Cozinha Pastelaria (1º ano e 2º ano)	Ana Bagão	Matérias primas alimentares	Todo o período	Redes sociais
janeiro/2021	Área de Integração	Comemoração de datas emblemáticas	Manter tradições	Todas as turmas	Ana Marreiros	-----	1 dia	Diretamente nas turmas e na página web
outubro/2020	Várias disciplinas	Cresce e Aparece	Contribuir para uma melhoria dos comportamentos e aprofundar temas sociais	Empregado de Restaurante Bar (CEF 2º ano)	António Lascas	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e redes sociais
fevereiro/2021	Serviços de Restaurante Bar	Workshop de serviço de vinhos com ex-aluno	Aquisição de técnicas para preparação e execução do serviço de vinhos	Técnico de Restaurante Bar (1º, 2º ano)	David do Paço Fernando Pena	-----	4 horas	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
fevereiro/2021	Área de Integração	Sessão "Alimentação Saudável"	Preparar os jovens consumidores para um futuro mais digital, mais sustentável e cada vez mais desafiante.	Técnico de Cozinha Pastelaria (1º ano)	Teresa Rosa	-----	1 hora	Diretamente nas turmas
fevereiro/2021	Área de Integração	Projeto Eletrão	Encaminhar, para o destino adequado, resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos, resíduos de pilhas e acumuladores e resíduos de embalagens.	Técnico de Cozinha Pastelaria (1º ano)	Teresa Rosa	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e nas redes sociais



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
fevereiro/2021	Português	Divulgação de poesia alusiva ao tema do amor/ Entrega de mensagens motivacionais	Selecionar poesia alusiva a um tema / Divulgar poesia lusófonos/ Saber expressar sentimentos / Criar poemas	Técnico de Cozinha Pastelaria (1º, 2º ano) Técnico de Restaurante Bar (1º, 2º ano) Técnico de Informática de Gestão (1º, 2º ano) Técnico Comercial (1º, 2º ano) Empregado Restaurante Bar (2º ano)	Cecília Brandão Clara Ferrão Cláudia Marques	Folhas A4 coloridas		Diretamente nas turmas e nas redes sociais. Cartazes de poesia no bar da escola.
fevereiro/2021	L.E - Inglês, Francês e Serviços de Cozinha Pastelaria	La Chandeleur/ 5 o'clock Tea : - confeção e venda de crepes e chá; - tradução da receita de crepes em Inglês e em Francês; - pesquisa acerca destes hábitos culturais	- Incrementação da cultura geral dos alunos relativamente a hábitos culturais de França e Inglaterra; - Utilização de vocabulário específico da área de formação dos alunos, no que concerne as línguas estrangeiras; - aplicação de técnicas e métodos de confeção.	Técnico de Cozinha Pastelaria (2º ano)	Elisabete Fino Cecília Brandão Pedro Rolim	Papel e impressão Produtos alimentares	1 dia	Redes sociais e email
fevereiro/2021	LE – Inglês e Francês	Dia de S. Valentim	- Motivar para a escrita em Língua Estrangeira; - Sensibilizar para a importância do conceito de empatia na comunidade escolar; - Promover atitudes positivas e a verbalização do elogio.	Todas as turmas de 1º e 2º ano.	Cecília Brandão Elisabete Fino Clara Ferrão	Folhas coloridas	1 dia	Redes sociais, página web e diretamente nas turmas
março/2021	Serviços de Restaurante Bar	Dobras Guardanapos	Dar a conhecer aos alunos as dobras de guardanapos mais utilizadas no serviço clássico de restaurante.	Técnico de Restaurante Bar (1º ano)	David do Paço Fernando Pena	Guardanapos de papel folha dupla marca "Renova"	4 horas	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
março/2021	Serviços de Restaurante Bar	Visita de profissional da área de bar	Demonstração de novas técnicas; Dar a conhecer o papel do profissional de bar numa unidade hoteleira e na sociedade; Elaboração de Composições de bar.	Técnico de Restaurante Bar (2º, 3º anos)	David do Paço Fernando Pena	Guardanapos de papel folha dupla	4 horas	Diretamente nas turmas e nas redes sociais



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
março/2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	Colóquio "ASAE - Somos amigos"	Desmistificar a atuação dos agentes da ASAE, de forma a que os alunos percebam que a ASAE atua para prevenir e evitar situações constrangedoras na área alimentar e não para prejudicar.	Técnico de Cozinha Pastelaria (3º ano) Técnico de Restaurante Bar (3º ano) Empregado de Restaurante Bar (2º ano)	Pedro Rolim	-----	2 horas	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
março/2021	Serviços de Restaurante Bar	Lanche Saudável (Demonstração de Mesas, Espelhos e Pratos de Fruta no Serviço de Fine-Dinning).	- Criar novos hábitos de consumo de fruta nas principais refeições; - Aquisição de competências ao nível da estrutura básica dos frutos, os cortes utilizados nas várias frutas; -Aplicação das Técnicas na preparação de Espelhos e Pratos de Frutas.	Técnico de Restaurante Bar (2º ano)	David do Paço Fernando Pena	Guardanapos de papel folha dupla marca "Renova"	4 horas	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
março/2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	Mega salame de chocolate	Assinalar os 30 anos da EPA	Todas as turmas	Pedro Rolim	Matérias primas alimentares	1 dia	Diretamente nas turmas e nas redes sociais



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

9 – Atividades 3º período

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
abril/ 2021	Português Serviços de Cozinha Pastelaria	Recolha de receitas tradicionais alentejanas da avó "Receitas da avó"	Ampliar e aprofundar conhecimentos na área profissional Tratar e organizar a informação recolhida.	Serviços de Cozinha Pastelaria (3º ano)	Cecília Brandão Pedro Rolim	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e na página web
abril/ 2021	Português	À roda com a leitura	Promover a leitura como fator de desenvolvimento individual e social/ Despertar o espírito crítico promovendo a reflexão e a discussão sobre um livro, um autor ou um tema.	Todas as turmas	Cecília Brandão Clara Ferrão Cláudia Marques	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
abril/2021	Área de Integração	Sessão finanças pessoais	Preparar os jovens consumidores para um futuro mais digital, mais sustentável e cada vez mais desafiante.	Técnico de Cozinha Pastelaria	Teresa Rosa	-----	1 hora	Diretamente nas turmas
abril/2021	Área de Integração	Projeto Eletrão	Encaminhar, para o destino adequado, resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos, resíduos de pilhas e acumuladores e resíduos de embalagens.	Técnico de Cozinha Pastelaria	Teresa Rosa	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
abril/ 2021	Português	Recolha de receitas de licores alentejanos	Ampliar e aprofundar conhecimentos na área profissional. Tratar e organizar a informação recolhida	Técnico de Restaurante Bar (3º ano)	Cecília Brandão	Folhas brancas e tinteiros	Todo o período	Redes sociais e página web
abril/ 2021	Educação Física	Peddy Paper - Caminhada pedestre, pela vila de Alvito, num percurso ao qual estão associadas perguntas e tarefas correspondentes a diferentes pontos.	Promover a prática desportiva através de atividades lúdicas; Visitar e dar a conhecer alguns locais turísticos da vila de Alvito; proporcionar uma "competição saudável" entre turmas e relacionamento entre alunos.	Todas as turmas	Vítor Carvalheira	-----	3 horas	Diretamente nas turmas e por email



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
abril/ 2021	Educação Física	Torneio de badminton	Promover a modalidade de badminton e competição entre alunos.; proporcionar uma manhã desportiva.	Todas as turmas	Vítor Carvalheira	-----	3 horas	Diretamente nas turmas e por cartazes afixados no espaço da escola
aAbril/ 2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	Elaboração de vídeos demonstrativos de técnicas de <i>cake design</i> para publicar nas redes sociais da EPA.	Motivação e desenvolvimento de competências na área de formação; divulgação do trabalho realizado nas aulas práticas.	Técnico de Cozinha Pastelaria (1º ano e 2º ano)	Ana Bagão	Matérias primas alimentares	Todo o período	Redes sociais
abril/ 2021	Área de Integração	Comemoração de datas emblemáticas	Manter tradições	Todas as turmas	Ana Marreiros	-----	1 dia	Diretamente nas turmas e na página web
outubro/ 2020	Várias disciplinas	Cresce e Aparece	Contribuir para uma melhoria dos comportamentos e aprofundar temas sociais	Empregado de Restaurante Bar (CEF 2º ano)	António Lascas	-----	Todo o período	Diretamente nas turmas e redes sociais
maio/2021	Serviços de Restaurante Bar	Dobras Guardanapos	Dar a conhecer aos alunos as dobras de guardanapos mais utilizadas no serviço clássico de restaurante.	Técnico de Restaurante Bar	David do Paço Fernando Pena	Guardanapos de papel folha dupla marca "Renova"	4 horas	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
maio/2021	Serviços de Restaurante Bar	Workshop de Cafeteria	Conhecer as formas de servir café na cafeteria; Apresentar as variantes de Capuccino e Latte Machiattos. Latte art e Latte Painting.	Técnico de Restaurante Bar (2º ano)	David do Paço Fernando Pena	-----	4 horas	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
maio/ 2021	Português	Concurso de fotografia alusiva a um tema com descrição	Fomentar a capacidade de análise comparativa/ Promover a imaginação e a capacidade criativa	Todas as turmas	Cecília Brandão Clara Ferrão Cláudia Marques	Impressão a cores das três fotografias vencedoras	1 dia	Diretamente nas turmas e nas redes sociais



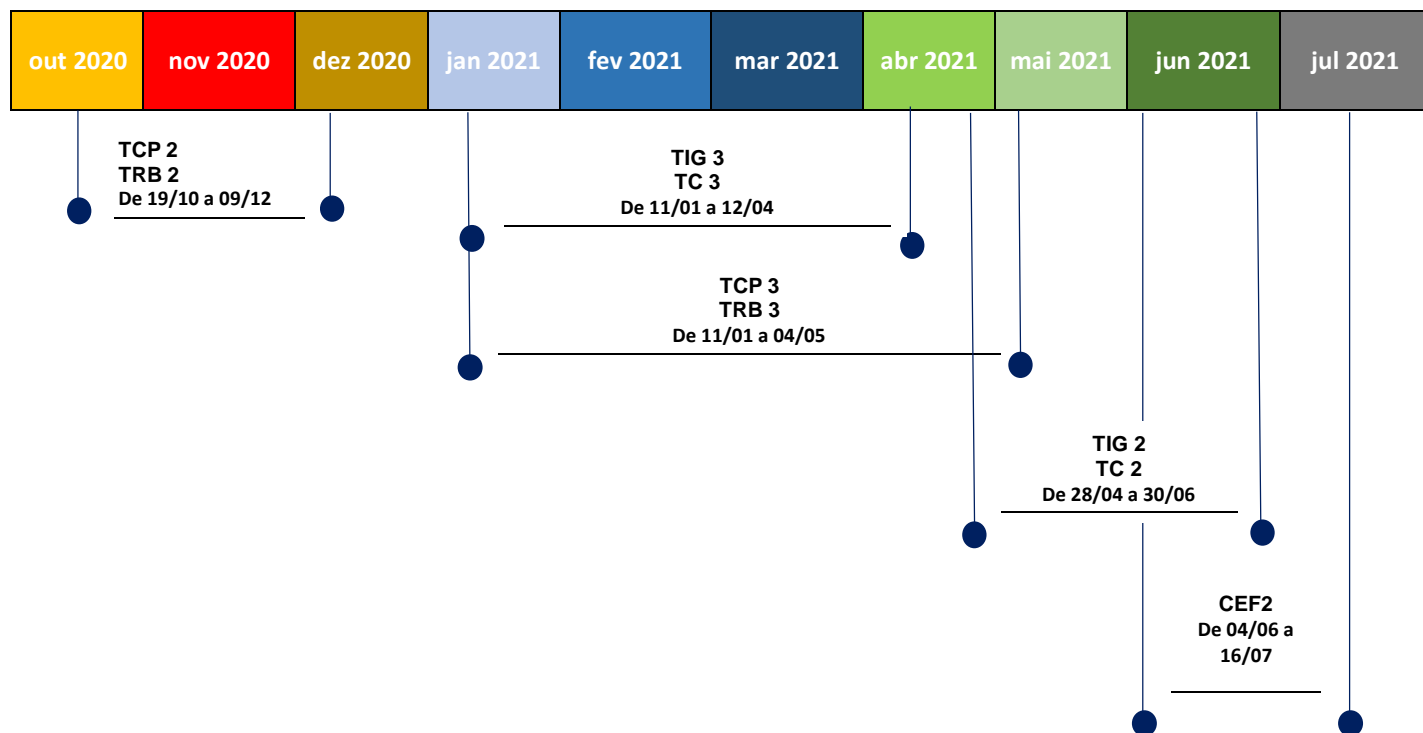
EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

DATA (MÊS / ANO)	DISCIPLINA	CONTEÚDO	OBJETIVOS	INTERVENIENTES	RECURSOS HUMANOS / RESPONSÁVEL	RECURSOS MATERIAIS	DURAÇÃO	FORMAS DE DIVULGAÇÃO
maio/ 2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	Showcooking de cozinha simples	Demonstrar aos restantes alunos da escola que todos podem cozinhar de forma simples e rápida, evitando o fast-food.	Técnico de Cozinha pastelaria (2º ano)	Pedro Rolim	Matérias primas alimentares	1 dia	Diretamente nas turmas e nas redes sociais
junho/ 2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	Aula conjunta com um profissional de reconhecido mérito	Aula com um profissional da área, com o objetivo de visionarem a execução das técnicas aprendidas.	Técnico de Cozinha pastelaria (2º e 3º ano)	Pedro Rolim Profissional da área	Matérias primas alimentares	1 dia	Redes sociais e diretamente nas turmas
junho/2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	Concurso inter-turmas - Olimpíadas da cozinha	O objetivo é envolver outros alunos na cozinha. Concurso de cozinha por equipas de 2 alunos (um aluno de CP e um de outra turma que não CP).	Todas as turmas	Pedro Rolim	Matérias primas alimentares	2 dias	Redes sociais e diretamente nas turmas

10 – Formação em Contexto de Trabalho

A Formação em Contexto de Trabalho (FCT) realiza-se nas entidades de acolhimento, ao longo do ano letivo, de acordo com o cronograma. De referir, que só realizarão FCT as turmas de 2.º e 3.º anos.





EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

Previsão das horas de Formação em Contexto de Trabalho

NÍVEL DE FORMAÇÃO	CURSO	ANO	Nº HORAS PREVISTAS
	Técnico de Cozinha/Pastelaria	2º ano	250
	Técnico de Restaurante/Bar	2º ano	250
	Técnico de Informática de Gestão	2º ano	300
	Técnico Comercial	2º ano	300
	Técnico de Cozinha/Pastelaria	3º ano	495
	Técnico de Restaurante/Bar	3º ano	495
	Técnico de Informática de Gestão	3º ano	383
	Técnico Comercial	3º ano	383
TOTAL NÍVEL IV			2856
NÍVEL II	Empregado de Restaurante/Bar	2º ano	210
TOTAL NÍVEL II			210



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

11 – Provas de Aptidão Profissional

As Provas de Aptidão Profissional (PAP) dos cursos profissionais e as Provas de Avaliação Final (PAF) do curso de Educação Formação realizam-se ao longo do ano letivo, de acordo com a seguinte calendarização:

Técnico de Cozinha/Pastelaria

ETAPAS	CALENDARIZAÇÃO
ETAPA I	
Pré-projeto	Até 30 novembro 2020
ETAPA II	
Prova surpresa	27 de maio de 2021
Prova criativa	17 de junho de 2021
Situação prática em Língua Estrangeira	08 de junho de 2021
ETAPA III	
Relatório final	Até 25 de junho de 2021
Apresentação oral e defesa do projeto	01 de julho de 2021

Técnico de Restaurante/Bar

ETAPAS	CALENDARIZAÇÃO
ETAPA I	
Pré - projeto	Até 20 novembro de 2020
ETAPA II	
Prova surpresa	25 de junho de 2021
Prova criativa	18 de junho de 2021
Situação prática em Língua Estrangeira	08 de junho de 2021
ETAPA III	
Relatório final	Até 30 de junho 2021
Apresentação oral e defesa do projeto	02 de julho de 2021



EPALVITO

Escola Profissional de Alvão

Técnico de Informática de Gestão

ETAPAS	CALENDARIZAÇÃO
ETAPA I	
Pré-projeto	Até 30 novembro 2020
ETAPA II	
Desenvolvimento do projeto	De 01 de dezembro 2020 até 21 de maio 2021
Situação prática em língua estrangeira	maio de 2021
ETAPA III	
Projeto em formato digital	Até 21 de maio de 2021
Autoavaliação e relatório final	Até 4 de junho de 2021
Apresentação oral e defesa do projeto	24 de junho de 2021

Técnico Comercial

ETAPAS	CALENDARIZAÇÃO
ETAPA I	
Pré-projeto	Até 06 novembro de 2020
ETAPA II	
Sumário executivo + vídeo	Até 11 de dezembro 2020
Feira do empreendedorismo	15 de junho de 2021
Situação prática em língua estrangeira	15 de junho de 2021
ETAPA III	
Projeto em formato digital	Até 23 de junho de 2021
Autoavaliação e relatório final	Até 23 de junho de 2021
Apresentação oral e defesa do projeto	29 de junho de 2020

Curso de Educação Formação - Empregado Restaurante/Bar

A PAF assume o caráter de prova de desempenho profissional e consiste na realização, perante um júri, de um trabalho prático (serviço de refeição principal), de acordo com o perfil profissional do curso, a 15 de julho de 2021.



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

12 – Outras atividades (trabalho de escola)

Apoio à PAP

O diretor de curso, o orientador de PAP e os professores da componente tecnológica acompanham toda a realização do projeto. Assim, as atividades a desenvolver são:

- Apoio e acompanhamento semanal dos trabalhos;
- Registo de informação sobre a evolução dos projetos e eventuais desvios;
- Seleção do júri;
- Participação na avaliação;
- Entrega de todos os documentos que fazem parte do dossiê de curso e do processo individual do aluno.

Marketing e imagem

Este grupo de trabalho tem como principal objetivo divulgar a imagem da escola. Assim, as atividades a desenvolver são:

- Publicação periódica de *post* nas redes sociais;
- Publicações periódicas na página internet da EPA;
- Promoção da oferta formativa, junto do público alvo;
- Coordenação e promoção de eventos que promovam a escola.

Realização de ações no âmbito da proteção civil

Este grupo de trabalho tem como principal objetivo realizar ações no âmbito da proteção civil, com a envolvimento de entidades externas, nomeadamente:

- Participação no exercício “A Terra Treme”;
- Realização de um simulacro de incêndio, por período letivo.

Equipa Multidisciplinar

Este grupo de trabalho dá resposta a situações críticas de inclusão e sucesso escolar. Assim, sempre que exista a sinalização de um aluno ou que seja detetada uma necessidade, o grupo, em parceria com o diretor de turma e os professores do conselho de turma, intervém no sentido de delinear medidas que promovam o sucesso escolar e o bem-estar.



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

Sempre que necessário, envolve-se o Gabinete de Apoio à Família e a Comissão de Proteção de Crianças e Jovens (CPCJ).

Projetos locais, nacionais e internacionais

A participação da escola em projetos de âmbito local, nacional e internacional contribui para a aprendizagem e autonomia. Assim, para o presente ano letivo, foram delineados os seguintes projetos:

Locais

- Workshops de pastelaria.

Nacionais

- Projeto de empreendedorismo;
- Parlamento dos Jovens.

Internacionais

- Participação em, pelo menos, dois projetos internacionais, em parceria com a AINIE.

Gabinete de Apoio ao Emprego e Orientação Profissional (GAEOP)

O principal objetivo deste grupo de trabalho é orientar os alunos para o emprego e/ou prosseguimento de estudos. Neste sentido, as atividades a desenvolver são:

- Análise das ofertas de trabalho e sua divulgação nas redes sociais;
- Elaboração e encaminhamento de currículos de alunos diplomados, para as empresas;
- Promoção, junto das turmas, de sessões com empresários ou representantes de empresas;
- Promoção, junto das turmas, de ações sobre o empreendedorismo;
- Encaminhamento de jovens empreendedores para estruturas de apoio à criação de empresas ou ao próprio emprego.

Acesso ao ensino superior

Um dos objetivos do projeto educativo da escola é aumentar o número de alunos que prosseguem estudos no ensino superior. Neste sentido, o grupo de trabalho tem as seguintes funções:

- Identificação de alunos que frequentem o 3º ano e pretendam prosseguir estudos;
- Realização de sessões de divulgação e promoção de cursos de ensino superior e CTESP e as várias formas de ingresso;



EPALVITO

Escola Profissional de Alvíto

- Apoio e acompanhamento no processo de preparação do aluno para a realização dos exames nacionais e regionais, de ingresso no ensino superior;
- Aulas de apoio ao estudo das disciplinas de exame.

Grupo dinamizador da qualidade

O sistema de garantia de qualidade é um processo dinâmico que necessita de acompanhamento e monitorização. Neste sentido, são atividades deste grupo:

- Atualização dos documentos que proporcionam a continuidade da certificação EQAVET;
- Elaboração dos documentos necessários à avaliação intermédia e que promovam a continuidade da certificação.
- Apoio no planeamento de atividades necessárias à continuidade da certificação.

13 – Formação de docentes e outros colaboradores

DATA PREVISTA	Nº HORAS PREVISTAS	DENOMINAÇÃO DA FORMAÇÃO	ENTIDADE FORMADORA	PÚBLICO-ALVO
Fevereiro de 2021	21 horas	Excel avançado	ISONEED	Professores, Formadores e outros Técnicos
Fevereiro, março e abril de 2021	15 horas	Avaliar para aprender	IAVE	Professores e Formadores
Abril de 2021	6 horas	Primeiros socorros	ISONEED	Professores, Formadores e outros Técnicos
Julho	15 horas	Gestão do tempo e do stress	ISONEED	Professores, Formadores e outros Técnicos

Nota – Os Professores / Formadores da componente tecnológica realizam, durante o ano letivo, formação específica na sua área de formação. Esta formação, embora não seja planeada pela escola, uma vez que é específica e depende de motivações pessoais e profissionais, é sempre apoiada e integrada no relatório de atividades.

14 – Outras atividades

- A Escola Profissional de Alvito, enquanto entidade educativa, tem uma importância relevante, na comunidade. Assim, além da participação em ações diretamente relacionadas com a educação intervém, de forma ativa, num conjunto de atividades comunitárias que contribuem para o desenvolvimento das instituições e bem-estar da população, através da participação em:
 - Reuniões da ANESPO;
 - Reuniões da CIMBAL e da DGESTE;
 - Protocolos de cooperação com os PALOP;
 - Candidaturas a fundos comunitários para aquisição de equipamentos;
 - Construção das novas instalações da EPA;
 - Conselho Local Ação Social;
 - Conselho Municipal de Desporto;
 - Conselho Municipal de Educação;
 - Conselho Municipal de Segurança;
 - Conselho Municipal da Juventude;
 - Conselho Geral do Agrupamento de Escolas de Alvito;
 - Grupo de Ação Local Associação “Terras Dentro”;
 - Plano Estratégico Educativo de Alvito.



EPALVITO

Escola Profissional de Alvito

Notas finais

Um plano de atividades é um importante instrumento de orientação. Possibilita delinear um projeto para um espaço de tempo definido e contribui para aferir a eficácia da instituição. Neste plano, refletimos a vida da escola e colocamos em prática um conjunto de iniciativas / atividades que contribuem para a execução do plano de melhoria, cumprimento dos indicadores e, no limite, a concretização do projeto educativo. Por último, refere-se o contexto de pandemia em que foi elaborado, com todas as restrições necessárias e com a incerteza mais presente do que nunca. Contudo, mesmo num cenário de lecionação alternativo, é possível implementar grande parte das iniciativas / atividades previstas.