



PROJETO EDUCATIVO

2019 - 2021

ESCOLA PROFISSIONAL DE ALVITO

ÍNDICE

ÍNDICE	2
INTRODUÇÃO	3
CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA	4
CARACTERIZAÇÃO DEMOGRÁFICA.....	5
MISSÃO	6
VALORES	6
CARACTERIZAÇÃO DA ESCOLA.....	7
GESTÃO CURRICULAR.....	10
Nível IV – 12º ano de escolaridade	10
Curso Técnico de Cozinha / Pastelaria	10
Curso Técnico de Restaurante / Bar	12
Curso Técnico Comercial	14
Curso Técnico de Informática de Gestão	16
Nível II – 9º ano de escolaridade	17
Curso de Educação e Formação: Empregado de Restaurante/Bar	17
ANÁLISE TOFA.....	19
OBJETIVOS, METAS, ESTRATÉGIAS DE ATUAÇÃO E INDICADORES DE VERIFICAÇÃO	20

INTRODUÇÃO

O Projeto Educativo (PE), bem como o Regulamento Interno (RI) e o Plano Anual de Atividades (PAA) são instrumentos de autonomia da escola, de acordo com o estabelecido no regime de autonomia, administração e gestão aprovado pelo decreto-lei n.º 75/2008, alterado pelo decreto-lei n.º 137/2012 de 02 de julho.

O PE é “um documento que consagra a orientação educativa da escola, elaborado e aprovado pelos seus órgãos (...) para um horizonte de dois anos, no qual se explicitam os princípios, os valores, as metas e as estratégias segundo as quais a escola se propõe cumprir a sua função educativa”.

Como meta, pretende-se que a escola seja um lugar agradável e um local de trabalho que promova a excelência.

Este projeto deve responder às necessidades da comunidade escolar a que se destina, tendo em conta o seu contexto socioeconómico e cultural. Assim, realizámos uma análise TOFA e identificámos os trunfos, oportunidades, fraquezas e ameaças, às quais pretendemos dar resposta através dum projeto próprio, potenciando o que de positivo existe e corrigindo aspetos ainda menos conseguidos.

A Escola é o lugar por excelência para a formação integral do indivíduo, deve dotá-lo de competências no sentido de o tornar responsável e interventivo na sociedade. Desta forma, salientamos como metas prioritárias a melhoria da qualidade das aprendizagens, a promoção de iniciativas conducentes a melhores níveis comportamentais, procurando dar continuidade ao trabalho que tem sido desenvolvido.

CARACTERIZAÇÃO GEOGRÁFICA



O Concelho de Alvito situa-se a noroeste no Baixo Alentejo, a cerca de 38 km a norte de Beja e é um dos concelhos mais pequenos da região, formado apenas pelas freguesias de Alvito e Vila Nova da Baronia. Tem como concelhos limítrofes Viana do Alentejo, Ferreira do Alentejo, Vidigueira, Cuba e Portel.

Alvito, sede de concelho, tem uma

área de aproximadamente 42ha e Vila Nova da Baronia 35ha.

A acessibilidade oferecida pelos transportes públicos entre Alvito, Évora e Beja é reduzida tanto pela baixa frequência de circulação, como pelos desequilíbrios de horários, face às necessidades diárias de deslocação das populações.

Coordenadas geográficas	Latitude: 38.2562
	Longitude: -7.99225
	38° 15' 22" Norte, 7° 59' 32" Oeste
Altitude	229 m
Clima	Mediterrânico
Superfície	26.480 ha
	264,80 km ²
Densidade Populacional	10,2 / km ²

CARACTERIZAÇÃO DEMOGRÁFICA

População residente		
Homens	Mulheres	Total
1199	1305	2504

Adaptado de http://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=CENSOS&xpgid=censos_quadros

População residente segundo o nível de escolaridade atingido								
População residente	Nenhum nível de escolaridade	Ensino pré-escolar	Ensino básico			Ensino secundário	Ensino pós-secundário	Ensino superior
			1º Ciclo	2º Ciclo	3º Ciclo			
2504	391	57	750	244	401	398	21	242
100%	16%	2%	30%	10%	16%	16%	1%	10%

Adaptado de http://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=CENSOS&xpgid=censos_quadros

População residente economicamente ativa							
População economicamente ativa							Taxa de atividade
Total	Empregada						
	Total	Primário	Secundário	Terciário			
				Total	De natureza social	Relacionados com a atividade económica	
1061	954	135	169	650	398	252	42%
	90%	13%	16%	61%	37%	24%	

Adaptado de http://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpid=CENSOS&xpgid=censos_quadros

MISSÃO

Contribuir para a valorização e consolidação do ensino profissional, desenvolvendo uma formação de qualidade nos domínios sociocultural, científico e tecnológico, com vista à qualificação de profissionais e à formação de cidadãos com valores que dignifiquem a condição humana e contribuam para uma sociedade saudável.

VALORES

A Escola Profissional de Alvito (EPA) tem como conduta a valorização do indivíduo. Procura uma integração plena do aluno e tem como meta a formação de profissionais qualificados e sensibilizados para as questões da ética, do desenvolvimento sustentável, da solidariedade, da família e da entreatuda. A inovação faz parte do lema da escola (*“Aprender e Inovar”*) e constitui um dos pilares orientadores da instituição. Neste sentido, valoriza-se a formação contínua de todos os que fazem parte desta comunidade.

CARACTERIZAÇÃO DA ESCOLA

Espaços físicos

A EPA é constituída por dois edifícios, um localizado na rua da Maceira (sede) e outro na Praça da República. Ambos são climatizados e as instalações estão distribuídas da seguinte forma:

Edifício I

- Serviços administrativos;
- Oito salas de aula;
- Duas salas de TIC;
- Sala de professores;
- Bar;
- Arrumos;
- WC (alunos, professores e serviços administrativos)



Edifício II

- Serviços administrativos;
- Quatro salas de aula
- Sala de professores
- Cozinha pedagógica
- Restaurante pedagógico
- Bar pedagógico
- Laboratório informático
- Sala de convívio
- Gabinete da direção pedagógica
- Economato práticas
- Bar
- WC (alunos, professores)



O refeitório, gerido pela Escola Profissional de Alvito, localiza-se no Agrupamento de Escolas do Concelho de Alvito e serve refeições para toda a comunidade educativa do concelho.

Recursos humanos

Alunos	
Total	196
Género masculino	132
Género feminino	64
Idades	Dos 14 aos 21 anos
Nacionalidades	190 Portugueses e 7 Cabo-Verdianos
Corpo Docente	
Total	20
Contrato sem termo	19
Regime de prestação de serviços	1
Género masculino	10
Género feminino	10
Idades	Dos 30 aos 61 anos
Corpo Não Docente	
Total	20
Contrato sem termo	20
Género masculino	8
Género feminino	12
Idades	Dos 30 aos 63 anos

OFERTA FORMATIVA

Nível IV (equivalência ao 12º ano)

- Técnico de Cozinha / Pastelaria
- Técnico de Restaurante / Bar
- Técnico de Informática de Gestão
- Técnico Comercial

Nível II - Curso de Educação Formação (equivalência ao 9º ano)

- Empregado de Restaurante Bar

GESTÃO CURRICULAR

Nível IV – 12º ano de escolaridade

Curso Técnico de Cozinha / Pastelaria

Plano de Formação

Componente sociocultural

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Português	320	110	110	100
Língua Estrangeira (a)	220	80	70	70
Área de Integração	220	75	75	70
Educação Física	140	70	70	
Tecnologias da Informação e Comunicação	100	100		
	1000	435	325	240

Componente científica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Economia	200	50	50	100
Matemática	200	100	50	50
Psicologia	100	50	50	0
	500	200	150	150

Componente tecnológica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Serviços de Cozinha Pastelaria	850	250	300	300
Tecnologia Alimentar	125	75	25	25
Gestão e Controlo	150	25	50	75
Comunicar em Inglês / Francês	75		50	25
Formação em Contexto Trabalho	600	115	200	285
	1800	465	625	710
<i>Educação Moral e Religiosa (b)</i>	81	27	27	27
	81	27	27	27
TOTAL	3381	1127	1127	1127

(a) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, inicia obrigatoriamente uma segunda língua estrangeira diferente no ensino secundário.

(b) Disciplina de oferta obrigatória e de frequência facultativa

UFCD Componente tecnológica

DISCIPLINAS	Código	UFCD	Horas	Total
Serviços de Cozinha-Pastelaria	8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	850
	8283	Organização da cozinha	25	
	8284	Preparação e confeção de massas base de cozinha	25	
	4667	Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	
	8285	Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria	50	
	8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	
	7844	Gestão de equipas	25	
	8289	Cozinha/pastelaria – planeamento da produção e mise en place	25	
	8290	Cozinha/pastelaria – aprovisionamento	50	
	4662	Preparação e confeção de sopas	25	
	4668	Preparação e confeção de acepipes e entradas	50	
	8291	Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	
	8292	Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	
	8293	Preparação e confeção de doçaria tradicional portuguesa	50	
	4673	Preparação e confeção de cozinha tradicional portuguesa	50	
	8294	Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	
	8295	Preparação e confeção de pastelaria internacional	50	
	8296	Cozinha/Pastelaria – serviços especiais	25	
	8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50	
	4674	Cozinhas do mundo	50	
8298	Cozinha criativa	25		
8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50		
Tecnologia Alimentar	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	125
	8239	Matérias primas alimentares	50	
	4665	Alimentação racional, nutrição e dietética	50	
Gestão e Controlo	8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	150
	4421	Marketing na restauração	25	
	8599	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	
	8286	Controlo de custos na restauração	50	
Comunicar em Francês / Inglês	4663	Língua francesa - cozinha/pastelaria	25	75
	8307	Língua inglesa – turismo e hotelaria na região	25	
	4664	Língua inglesa – cozinha-pastelaria	25	
			Total	1200

Curso Técnico de Restaurante / Bar

Plano de Formação

Componente sociocultural

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Português	320	110	110	100
Língua Estrangeira (a)	220	80	70	70
Área de Integração	220	75	75	70
Educação Física	140	70	70	
Tecnologias da Informação e Comunicação	100	100		
	1000	435	325	240

Componente científica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Economia	200	50	50	100
Matemática	200	100	50	50
Psicologia	100	50	50	0
	500	200	150	150

Componente tecnológica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Serviços de Restaurante - Bar	825	275	300	250
Tecnologia Alimentar	100	50	25	25
Gestão e Controlo	125	50	25	50
Comunicar em Inglês / Francês	100		50	50
Formação em Contexto Trabalho	600	105	210	285
	1750	480	610	660
<i>Educação Moral e Religiosa (b)</i>	81	27	27	27
	81	27	27	27
TOTAL	3331	1142	1112	1077

a) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, inicia obrigatoriamente uma segunda língua estrangeira diferente no ensino secundário.

(b) Disciplina de oferta obrigatória e de frequência facultativa

UFCD Componente tecnológica

DISCIPLINAS	Código	UFCD	Horas	Total
Serviços de Restaurante- Bar	8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	825
	7298	Turismo inclusivo na restauração	25	
	8332	Confeções de sala	50	
	8333	Arte cisória	50	
	8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	
	3353	Serviço de pequenos almoços	25	
	8283	Organização da cozinha	25	
	8287	Capitações, fichas técnicas, cartas e ementas	25	
	8334	Teoria de serviço de bebidas	25	
	8335	Serviço de bar	25	
	8288	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place e técnicas de serviço	50	
	7844	Gestão de equipas	25	
	8336	Serviço de vinhos preparação e execução	25	
	8337	Vinhos de Portugal e do mundo	25	
	8338	Execução do serviço de restaurante/bar	50	
	8339	Serviço casual de restaurante	50	
	8340	Serviço clássico de restaurante	50	
	8341	Serviço fine dining	50	
	8342	Serviço de bebidas simples	50	
	8343	Serviço de bebidas compostas	50	
8297	Preparações e confeções básicas de cozinha	50		
8282	Flair Bartender - animação, exibição e espetáculo	25		
Tecnologia Alimentar	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	100
	8259	Princípios de nutrição e dietética	25	
	8329	Restauração informação turística	25	
	7297	Turismo Inclusivo - oportunidades e desafios	25	
Gestão e Controlo	8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	125
	4421	Marketing na restauração	25	
	8286	Controlo de custos na restauração	50	
Comunicar em Francês/Inglês	4214	Língua inglesa aplicada ao restaurante/bar	25	100
	4215	Língua francesa aplicada ao restaurante/bar	25	
	8317	Língua inglesa – o profissional na restauração	25	
	8318	Língua francesa – o profissional na restauração	25	
			TOTAL	1150

Curso Técnico Comercial

Plano de Formação

Componente sociocultural

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Português	320	110	110	100
Língua Estrangeira (a)	220	80	70	70
Área de Integração	220	75	75	70
Educação Física	140	70	70	
Tecnologias da Informação e Comunicação	100	100		
	1000	435	325	240

Componente científica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Economia	200	50	50	100
Matemática	200	100	50	50
Psicologia	100	50	50	0
	500	200	150	150

Componente tecnológica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Comercializar e Vender	375	150	100	125
Comunicar no Ponto de Venda	275	100	100	75
Comunicar e Gerir a Empresa	275	100	100	75
Comunicar em Língua Inglesa	100	50	25	25
Formação em Contexto Trabalho	600	105	210	285
	1625	505	535	585
<i>Educação Moral e Religiosa (b)</i>	81	27	27	27
	81	27	27	27
TOTAL	3206	1167	1037	1002

(a) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, inicia obrigatoriamente uma segunda língua estrangeira diferente no ensino secundário.

(b) Disciplina de oferta obrigatória e de frequência facultativa

UFCD Componente tecnológica

DISCIPLINAS	Código	UFCD	Horas	Total
Comercializar e Vender	364	Marketing Comercial- conceitos e fundamentos	25	375
	3836	Marketing - Principais varáveis	25	
	366	Plano de Marketing	50	
	367	Publicidade e Promoção	50	
	348	Técnicas de Merchandising	50	
	362	Software aplicado à atividade comercial	50	
	363	Equipamentos e sistemas aplicados à atividade Comercial	50	
	7854	Plano de negócio - criação de micronegócio	25	
	7853	Ideias e oportunidades de negócio	50	
Comunicar no Ponto de Venda	350	Comunicação interpessoal comunicação assertiva	50	275
	7842	Técnicas de atendimento	50	
	7843	Técnicas de negociação e Vendas	50	
	353	Atendimento telefónico	25	
	355	Fidelização de clientes	25	
	397	Atendimento e serviço Pós Venda	25	
	357	Reclamações - Tratamento e encaminhamento	50	
Organizar e Gerir a Empresa	372	Comércio - evolução e modelos organizacionais	25	275
	349	Ambiente, Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho conceitos básicos	25	
	7851	Aprovisionamento, logística e gestão de stocks	50	
	368	Controlo e armazenagem de mercadorias	50	
	373	Empresa comercial funcionamento e organização do trabalho	50	
	3839	Documentação comercial e circuitos de correspondência	25	
	7852	Perfil e potencial do empreendedor-diagnóstico/desenvolvimento	25	
	361	Organização e manutenção do arquivo	25	
Comunicar em Língua Inglesa	354	Língua inglesa - atendimento	50	100
	371	Língua inglesa - vendas	50	
			TOTAL	1025

Curso Técnico de Informática de Gestão

Plano de Formação

Componente sociocultural

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Português	320	110	110	100
Língua Estrangeira (a)	220	80	70	70
Área de Integração	220	75	75	70
Educação Física	140	70	70	
Tecnologias da Informação e Comunicação	100	100		
	1000	435	325	240

Componente científica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Economia	200	75	50	75
Matemática	300	100	100	100
	500	175	150	175

Componente tecnológica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano	3º ano
Linguagens Programação	418	212	90	116
Org. Emp. Aplicações de Gestão	287	71	100	116
Sistemas de Informação	232	60	110	62
Aplicações Inf. Sistemas Exploração	163	60	78	25
Formação em Contexto Trabalho	600	105	210	285
	1700	508	588	604
Educação Moral e Religiosa (b)	81	27	27	27
	81	27	27	27
TOTAL	3281	1145	1090	1046

(a) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, inicia obrigatoriamente uma segunda língua estrangeira diferente no ensino secundário.

(b) Disciplina de oferta obrigatória e de frequência facultativa

Nota: O processo de reestruturação deste curso não se encontra concluído.

Nível II – 9º ano de escolaridade

Curso de Educação e Formação: Empregado de Restaurante/Bar

Plano de Formação

Componente sociocultural

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano
Língua Portuguesa	192	96	96
Língua Estrangeira	192	110	82
Cidadania e Mundo Atual	192	96	96
Educação Física	96	48	48
Higiene, Saúde e Seg. Trabalho	30	0	30
Tecnologias da Informação e Comunicação	96	96	0
	798	446	352

Componente científica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano
Matemática Aplicada	210	105	105
Francês	123	61	62
	333	166	167

Componente tecnológica

Disciplinas	Horas	1º ano	2º ano
Serviço de Cafeteria, Balcão e Mesa na Restauração	300	200	100
Serviço de Mesa na Restauração e Hotelaria	250	150	100
Serviços Especiais de Mesa	225	100	125
Estágio em Contexto Trabalho	210		210
	985	450	535
TOTAL	2116	1062	1054

UFCD Componente tecnológica

	COD. UFCD	Designação UFCD	Nº Horas	Total
Serviço de cafetaria, balcão e mesa				
1	7731	Higiene e segurança alimentar na restauração	25	300
5	8213	Conduta profissional na restauração	25	
7	7298	Turismo inclusivo na restauração	25	
10	3334	Requisições, controlo de custos e faturação de serviços	25	
6	8259	Princípios de nutrição e dietética	25	
11	8260	Comunicação, vendas e reclamações na restauração	50	
14	8262	Serviço de restaurante/ bar - organização e funcionamento	50	
12	3337	Serviço de vinhos	25	
24	3353	Serviço de pequenos-almoços	25	
20	8267	Aperitivos sólidos e produtos de cafetaria	25	
Serviço de restaurante bar				
2	8211	Higiene e segurança no trabalho na restauração	25	250
17	8265	Serviço de restaurante – preparação e execução	50	
15	8263	Serviço de restaurante/bar – mise-en-place	25	
49	8212	Operações de cálculo e unidades de medidas	25	
16	8264	Serviço de restaurante/bar – normas técnicas e protocolo	50	
9	3299	Cozinha organização e funcionamento	50	
18	3368	Preparação e serviço de bebidas simples	25	
Serviços especiais de mesa				
19	8266	Preparação e serviço de bebidas compostas	50	225
21	8268	Refeições ligeiras	25	
22	8269	Confeções elementares de sala	25	
23	8270	Técnicas elementares de arte cisória	25	
25	8271	Serviço de restaurante/bar – serviços especiais	50	
46	8281	Preparação e serviço de bebidas compostas – short, médium, Long e fancy drinks	50	
		Total	775	775

ANÁLISE TOFA

TRUNFOS (Ambiente interno)	FRAQUEZAS (Ambiente interno)
<ul style="list-style-type: none"> - Climatização dos espaços onde decorre a maior parte das atividades; - Corpo docente estável; - Frota automóvel própria; - Bom ambiente escolar; - <i>Know – how</i> adquirido ao longo de 28 anos de ensino profissional; - Projeto da Pousada do Castelo de Alvito agregado à escola; - Construção de novas instalações - Condições físicas para alojar alunos; - Parcerias e protocolos; - Afirmação e identidade da escola; - Elevado grau de satisfação dos alunos; - Boa relação com o tecido empresarial; - Boa imagem da escola no exterior; - Elevadas taxas de empregabilidade; - Baixas taxas de abandono escolar. 	<ul style="list-style-type: none"> - Espaços físicos dispersos; - Dificuldade em atrair os alunos do concelho; - Assiduidade/pontualidade dos alunos; - Desinteresse pelas componentes sociocultural e científica; - Poucos hábitos, métodos de trabalho e de estudo; - Fraca participação dos encarregados de educação no processo de acompanhamento e aprendizagem do aluno; - Carência de espírito empreendedor;
OPORTUNIDADES (Ambiente externo)	AMEAÇAS (Ambiente externo)
<ul style="list-style-type: none"> - O crescimento do turismo e consequentemente da hotelaria e restauração; - O aumento da escolaridade obrigatória; - A aposta no ensino profissional por parte da tutela; - O ingresso no ensino superior através do ensino profissional; - Vários protocolos desenvolvidos com empresas / instituições; - Implementação do sistema EQAVET; - Necessidades de qualificação para as empresas; - Existência de um património com elevado interesse. 	<ul style="list-style-type: none"> - Decréscimo demográfico; - A falta de concertação da rede escolar distrital; - A desigualdade, na abertura de novas turmas, entre as escolas profissionais e as escolas públicas; - Diferenciação no financiamento entre alunos portugueses e oriundos de outros países; - Oferta de ensino profissional nos concelhos limítrofes e escolas públicas; - Economia fraca, sem setores de atividade relevantes; - Baixo nível de escolaridade da sociedade em geral, o qual nem sempre valoriza a escola como parte integrante do projeto de vida dos jovens.

OBJETIVOS, METAS, ESTRATÉGIAS DE ATUAÇÃO E INDICADORES DE VERIFICAÇÃO

Domínios	Subdomínios	Objetivos	Metas	Estratégias de atuação	Indicadores de verificação
Organização e gestão da escola	Articulação do sistema educativo	- Assegurar e reforçar a articulação curricular e o trabalho entre os docentes	- 50% de projetos de articulação da totalidade das atividades do PAA; - 20% dos professores envolvidos em atividades de supervisão pedagógica.	- Reforçar a articulação curricular entre as componentes de formação dos cursos numa lógica de trabalho transversal e interdisciplinar.	- Número de reuniões realizadas com registo em ata das articulações efetuadas; - Número de projetos produzidos em articulação curricular; - Número de professores envolvidos em atividades.
	Autoavaliação	- Reforçar a cultura de autoavaliação promovendo a qualidade da ação educativa	- Implementar um processo de autoavaliação contínuo.	- Criar um grupo de trabalho para desenvolver o processo, em articulação com o departamento de recursos humanos.	- Relatório anual.
Desempenho	Resultados escolares	- Melhorar o desempenho escolar dos alunos	- Propõe-se que no final de cada ano letivo 80% dos módulos de todas as disciplinas do total dos alunos das turmas não terminais estejam concluídos; - Propõe-se que no final do curso tenhamos uma taxa de conclusão de 85%; - Aumentar as médias escolares em 5%.	- Aplicação das medidas universais, seletivas e adicionais, desenvolvidas pelos vários conselhos de turma em articulação com a equipa multidisciplinar.	- Resultados obtidos no final de cada ano letivo (taxa de conclusão, taxa de empregabilidade/prosseguimento de estudos e taxa de sucesso para os 1º e 2º anos).

	Desistência e abandono escolares	- Reduzir a desistência e abandono escolares	- Reduzir em 2% o abandono escolar	- Desenvolver ações de sensibilização	- Atas; - Nº ações desenvolvidas
	Resultados sociais	- Melhorar as atitudes dos alunos	- Reduzir atitudes pouco coerentes	- Desenvolver ações de sensibilização e direcionar aulas para a temática	- Nº ações desenvolvidas
	Interação escola / família	- Intensificar o nível de envolvimento e participação dos pais/ encarregados de educação	- Aumentar em 20% a presença dos encarregados de educação nas reuniões convocadas pelos diretores de turma	- Sensibilizar os encarregados de educação para a importância do acompanhamento escolar do seu educando e para o reflexo nos resultados obtidos	- Atas
	Reconhecimento da comunidade	- Melhorar o grau de satisfação da comunidade educativa	- Grau de satisfação dos alunos – 80% - Grau de satisfação dos EE – 80% - Grau de satisfação dos docentes – 80% - Grau de satisfação dos não docente – 80%	- Aplicar os planos de melhoria da avaliação interna	- Grau de satisfação dos alunos - Grau de satisfação dos EE - Grau de satisfação dos docentes - Grau de satisfação dos não docentes