

# RELATÓRIO DE ATIVIDADES



ANO  
LETIVO  
2020 / 2021



ESCOLA CERTIFICADA COM O SELO DE  
GARANTIA DA QUALIDADE  
NA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL



EQAVET



*O ano de 2021 marca uma década de parceria entre o Convento do Espinheiro e a Escola Profissional de Alvito, uma instituição que muito valorizamos dada a sólida formação e competências apresentadas pelos seus alunos, os quais esperamos continuar a receber por muitos anos pela forma como têm contribuído para a excelência do serviço na oferta turística da nossa região. Bem hajam.*

FILIPA OLIVEIRA  
Diretora de Operações  
Operations Manager



*Já é longa a parceria entre o Hotel Vila Galé Évora e a Escola Profissional de Alvito. Cedo percebemos que os alunos se apresentavam bem preparados com as ferramentas e conhecimentos necessários, quer teóricos, quer práticos. Mas, mais do que isso, traziam uma vontade de aprender a fazer mais e melhor, cultivada por quem durante o período de aprendizagem os acompanha. E não menos importante, todos se revestem de uma grande humildade, tônica fundamental para que se tornem os grandes profissionais do amanhã.*

RUI PARADA  
Diretor / Manager  
HOTEL VILA GALÉ ÉVORA

<b>Introdução.....</b>	<b>4</b>
<b>I - Caracterização da escola.....</b>	<b>5</b>
1 – Missão, visão e objetivos estratégicos.....	5
2 – Estrutura orgânica da escola .....	6
3 – Oferta formativa .....	8
4 - População escolar .....	9
5 - Objetivos estratégicos e operacionais.....	12
<b>II – Resultados alcançados no ano letivo 2020/2021 .....</b>	<b>13</b>
1 – Resultado dos Indicadores, por ciclo, ano e período letivos.....	13
2 - Análise contextualizada dos resultados alcançados .....	14
3 - Atividades desenvolvidas, previstas e não previstas em Plano de Atividades .....	17
4 - Análise das causas do incumprimento das atividades não realizadas .....	32
<b>III – Ciclo de garantia e melhoria da qualidade.....</b>	<b>32</b>
1 - Sistema de garantia da qualidade .....	32
2 - Reflexão sobre a aplicação do ciclo de garantia e melhoria da qualidade e a participação dos <i>stakeholders</i> internos e externos .....	33
<b>IV - Consolidação e melhoria da imagem e marca da escola .....</b>	<b>34</b>
1 - Imagem e marca da EPA.....	34
2 – Novo sitio internet da EPA .....	34
<b>Notas finais .....</b>	<b>35</b>

## Introdução

---

O relatório de atividades é um instrumento de gestão onde são avaliados os objetivos atingidos, os resultados alcançados e sua análise, bem como as atividades desenvolvidas, previstas ou não no Plano Anual de Atividades (PAA).

A Escola Profissional de Alvito (EPA) definiu, para o ano letivo 2020/2021, objetivos, metas e atividades, para levar a cabo a sua “Missão”.

A atribuição do selo de conformidade EQAVET pela ANQEP e o lançamento da nova imagem e novo sítio internet da escola são algumas das concretizações que devem ser destacadas. Assim, consolidou-se o sistema de garantia da qualidade e reforçou-se a aproximação aos *stakeholders*, internos e externos.

A autoavaliação dos resultados obtidos, assim como a apresentação das principais atividades e projetos desenvolvidos no ano em referência, é divulgada no presente relatório.

O ano letivo 2020/2021 decorreu com as restrições impostas pela situação pandémica da doença COVID-19. A situação de confinamento total foi uma realidade nos primeiros meses de 2021, o que levou novamente ao ensino à distância. No entanto, e fruto da experiência do ano anterior, notou-se uma evolução na adaptação à situação e uma utilização mais célere das ferramentas digitais, nomeadamente a aplicação *Microsoft Teams*. No que respeita a casos detetados de COVID-19, embora tenham ocorrido, nunca colocaram em causa o normal funcionamento das turmas e da escola. Tudo foi planeado e executado de acordo as orientações da Direção Geral de Saúde, do Ministério da Educação e da Associação Nacional das Escolas Profissionais.

# I - Caracterização da escola

---

## 1 – Missão, visão e objetivos estratégicos

### ➤ **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.

### ➤ **Visão**

Ser uma escola de referência no ensino profissional, garantindo uma oferta formativa assente nas áreas de hotelaria/restauração, informática, comércio, entre outras reconhecida pela qualidade, criatividade, inovação e ainda pelo sucesso dos seus alunos.

### ➤ **Objetivos estratégicos**

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

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

## 2 – Estrutura orgânica da escola

A entidade proprietária da Escola Profissional de Alvito é a NOVALVITO, cooperativa de interesse público de responsabilidade limitada, que elege uma direção e reúne periodicamente com o diretor, representante da EPA.

A administração e gestão da escola é assegurada pela direção pedagógica, constituída por um presidente e dois vogais, que coordena os órgãos Conselho de Curso (CC) e Conselho de Turma (CT).

O CC é constituído pelo diretor de curso, que preside, e por todos os professores da componente tecnológica.

O CT é constituído pelo diretor de turma, que preside, professores, delegado de turma e representante dos encarregados de educação, sempre que o respetivo conselho não tenha carácter avaliativo.

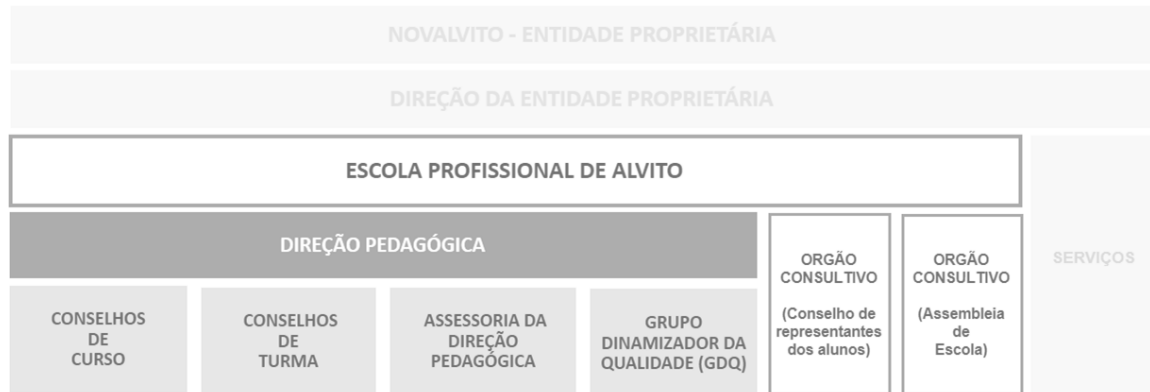
A Assessoria da Direção Pedagógica presta apoio direto a esta e é constituída por um elemento com formação na área do secretariado e administração. Desenvolve tarefas de âmbito administrativo que apoiam as funções da direção pedagógica e facilitam a concretização dos objetivos.

O Grupo Dinamizador da Qualidade (GDQ) é composto por um elemento da direção pedagógica, um diretor de curso e por um técnico administrativo.

A Assembleia de Escola e o Conselho de Representantes dos Alunos são os órgãos consultivos da escola. O primeiro é constituído por representantes das entidades que constituem a Novalvito, presidente da direção pedagógica, diretor financeiro, vogais da direção pedagógica, representantes dos professores, não docentes, alunos, pais/encarregados de educação, dois representantes de instituições regionais e uma individualidade de reconhecido mérito.

Este órgão dá parecer sobre o projeto educativo da escola, os cursos de ensino e formação profissional e outras ofertas educativas e formativas. O segundo é composto por delegados de turma e direção pedagógica e dá parecer sobre a oferta de Educação e Formação Profissional e sobre o funcionamento da escola.

## ORGANOGRAMA



### 3 – Oferta formativa

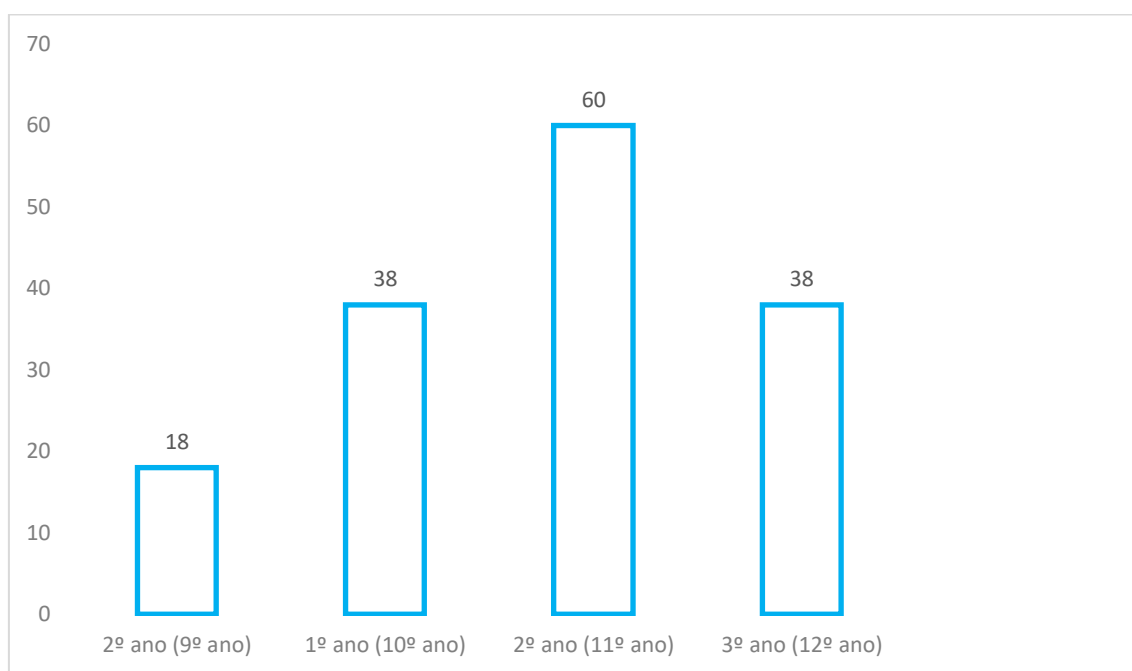
CURSOS PROFISSIONAIS	CICLOS FORMATIVOS	TURMAS
COZINHA/PASTELARIA	2018/2021 2019/2022 2020/2023	10ºANO (0,5 TURMA) 11ºANO (1 TURMA) 12ºANO (0,5 TURMA)
RESTAURANTE/BAR		10ºANO (0,5 TURMA) 11ºANO (1 TURMA) 12ºANO (0,5 TURMA)
INFORMÁTICA DE GESTÃO		10ºANO (0,5 TURMA) 11ºANO (0,5 TURMA) 12ºANO (0,5 TURMA)
COMERCIAL		10ºANO (0,5 TURMA) 11ºANO (0,5 TURMA) 12ºANO (0,5 TURMA)

CURSOS DE EDUCAÇÃO FORMAÇÃO	CICLOS FORMATIVOS	TURMAS
EMPREGADO RESTAURANTE - BAR	2019/2021	9ºANO (1 TURMA)



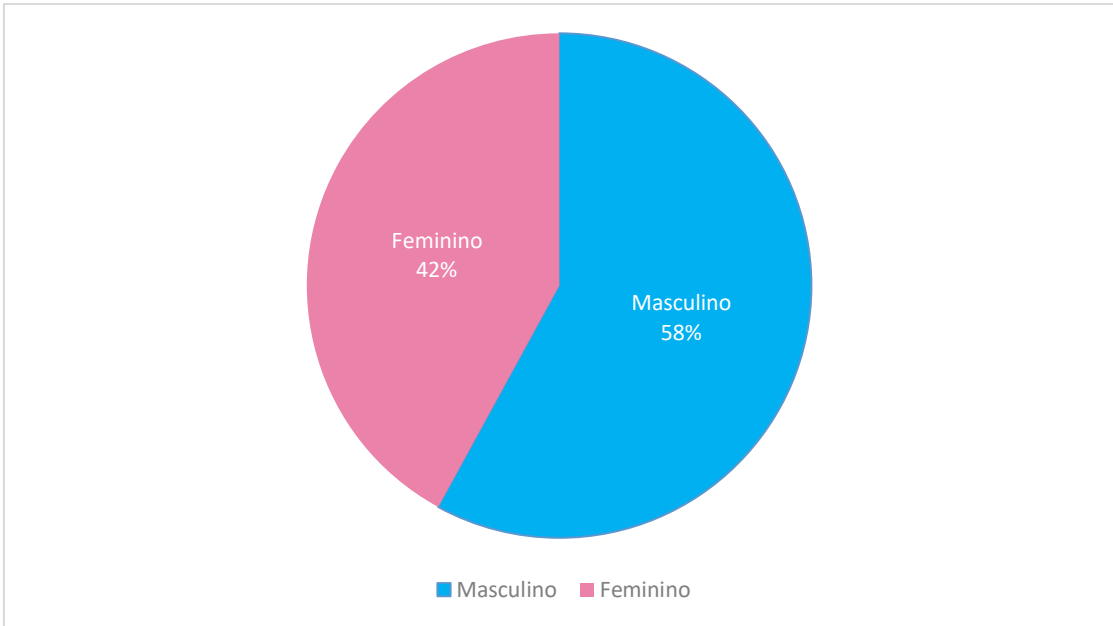
## 4 - População escolar

### Por ano



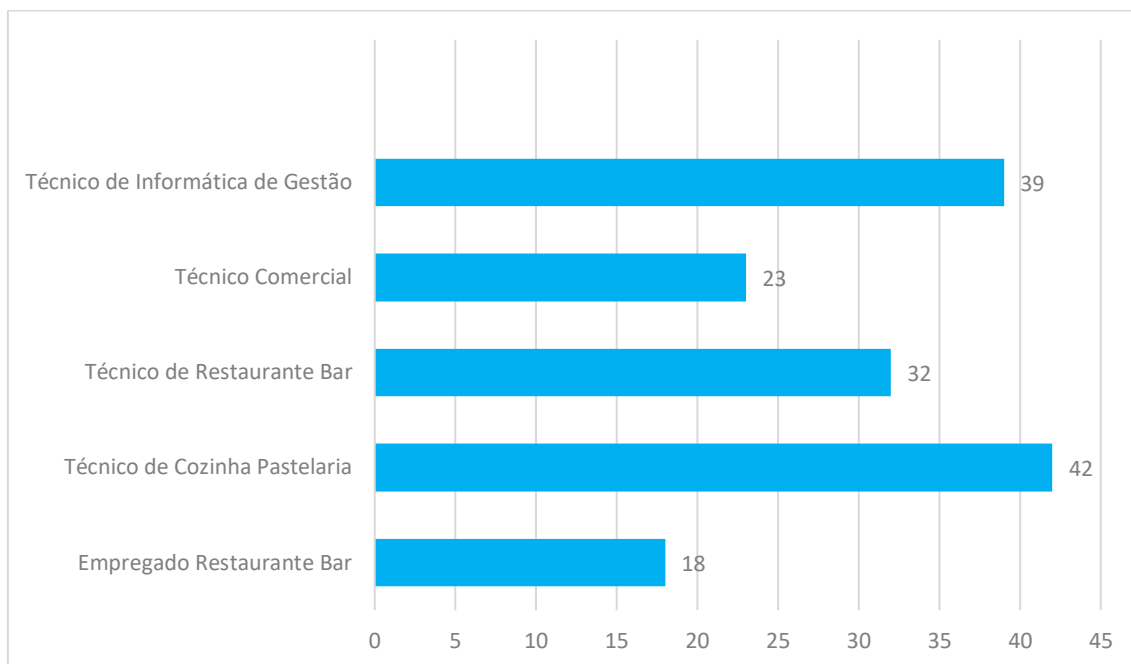
1. Alunos / Ano de escolaridade

### Por género



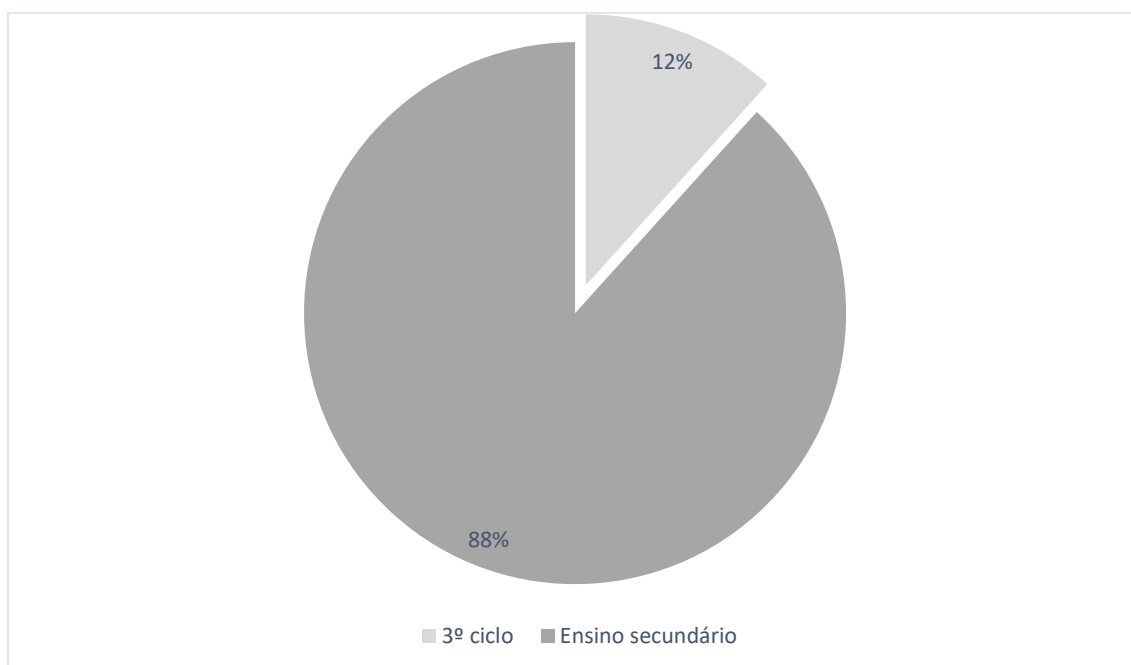
2. Alunos/Género

## Por curso



3. Alunos/Curso

## Por ciclo



4. Alunos/Ciclo

## 5 - Objetivos estratégicos e operacionais

Para atingir os objetivos estratégicos, definiram-se objetivos operacionais para o ano letivo 2020/2021, com respetivas metas.

Objetivos operacionais	Metas a alcançar
Manter a taxa de alunos que concluem o curso dentro do ciclo de formação	≥ 75%
Diminuir a taxa de alunos que desistem	10,6 %
Aumentar o número de módulos realizados	89 %
Aumentar o número de intervenções com os pais/encarregados de educação (por aluno)	0,87
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	≥74,2 %
Manter o nível de satisfação dos empregadores	≥ 90 %
Aumentar a taxa de alunos que prosseguem estudos	24,2 %
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

### 5. Objetivos operacionais, metas e resultados alcançados

## II – Resultados alcançados no ano letivo 2020/2021

### 1 – Resultado dos Indicadores, por ciclo, ano e período letivos

#### Por ciclo de formação

INDICADORES	BREVE DESCRIÇÃO	RESULTADO 2017/2020	METAS 2017/2020	DESVIO EM RELAÇÃO ÀS METAS 2017/2020	RESULTADO 2018/2021	METAS 2018/2021	DESVIO EM RELAÇÃO ÀS METAS 2018/2021
Indicador 4a)	Taxa de conclusão em cursos de EFP dentro do prazo previsto	70,4%	≥ 75,0%	-4,6%	66%	≥ 75%	- 9%
Indicador 5a)1	Taxa de colocação após conclusão de cursos de EFP - mercado de trabalho	78,0%	Manter nos 74,2%	3,8%	Em apuramento	Manter nos 74,2%	----
Indicador 5a)2	Taxa de colocação após conclusão de cursos de EFP - prosseguimento de estudos	14,0%	Manter nos 24,9%	-10,9%	Em apuramento	25%	----
Indicador 6a)	Utilização das competências adquiridas no local de trabalho-diplomados a exercer profissões relacionadas ou não com o curso/área de EFP	Em apuramento	Manter nos 53,2%		Em apuramento	Manter nos 53,2%	----
Indicador 6b)3	Utilização das competências adquiridas no local de trabalho - satisfação dos empregadores	Em apuramento	Manter acima de 90,0%		Em apuramento	Manter acima de 90,0%	----

6. Resultados indicadores / Ciclo de Formação

## Por ano letivo

INDICADORES	2020/2021	METAS 2020/2021
Taxa de abandono escolar	14%	≤10,6%
Número médio de contactos com pais/encarregados de educação, por aluno	4	0,87
Número de sessões de divulgação de empresas	4	4
Nível de implementação da plataforma pedagógica de gestão documental	Nível 4	Nível 3
Nível de implementação da plataforma de gestão de recursos humanos	Nível 3	Nível 3
Nível de implementação das ações de consolidação e melhoria da imagem e marca da escola	Nível 4	Nível 3

7. Resultados indicadores / Ano letivo

## Por período letivo

INDICADORES	2020/2021								
	1º PERIODO	META	DESVIO	2º PERIODO	META	DESVIO	3º PERIODO	META	DESVIO
Taxa de módulos/UFCD realizados	95,9%	88,6%	7,3%	91,8%	88,8%	3,0%	94,3%	89,0%	5,3%
Taxa de presenças	90,5%	Manter acima 90%	0,5%	91,6%	Manter acima 90%	1,6%	91%	Manter acima 90%	1%

8. Resultados indicadores / Período letivo

## 2 - Análise contextualizada dos resultados alcançados

### Ciclo de formação 2017/2020

Verifica-se que existem alguns desvios em relação às metas.

O resultado do Indicador 4a) "Taxa de conclusão em cursos de EFP dentro do prazo previsto" não atingiu a meta estabelecida e o desvio verificado está diretamente relacionado com a taxa de desistência (indicador intercalar), pois a maioria dos alunos que chega ao fim do percurso formativo conclui a formação, com sucesso. Neste ciclo

formativo, o resultado deste indicador (70.4%) recuperou em relação aos ciclos anteriores. No entanto, as ações de melhoria mantêm-se para o plano de melhoria seguinte.

O resultado do **Indicador 5a)1 “Taxa de colocação após conclusão de cursos de EFP - mercado de trabalho”** atingiu e superou a meta estabelecida.

Relativamente ao **Indicador EQAVET nº 5a)2 “Taxa de colocação após conclusão de cursos de EFP - prosseguimento de estudos”**, também é necessário implementar ações de melhoria, uma vez que a meta para o ciclo 2017-2020 era 24,9% e o resultado foi 14%. Dos dados analisados e tendo em consideração a enorme procura por profissionais das áreas Hotelaria/Restauração, Ciências Informáticas e Comércio, existem diversas ofertas de emprego e grande parte dos alunos ingressa no mercado de trabalho, logo que termina a formação. Assim, a baixa taxa de prosseguimento de estudos está diretamente relacionada com a alta taxa de colocação no mercado de trabalho.

Os resultados dos **Indicadores 6a) “Utilização das competências adquiridas no local de trabalho-diplomados a exercer profissões relacionadas ou não com o curso/área de EF” e 6b)3 “Utilização das competências adquiridas no local de trabalho - satisfação dos empregadores”** atingiram e superaram as metas estabelecidas.

#### Ciclo de formação 2018/2021

O resultado do **Indicador 4a) “Taxa de conclusão em cursos de EFP dentro do prazo previsto”** não atingiu a meta estabelecida e o desvio, (9%), está diretamente relacionado com a taxa de desistência (indicador intercalar).

Os restantes resultados dos indicadores EQAVET encontram-se em obtenção.

#### Ano letivo 2020/2021

O resultado do **Indicador “Taxa de abandono escolar”** continua elevado. Depois de refletida nas diversas sedes, com os vários *stakeholders*, conclui-se que é um indicador complexo e muito preocupante, pois os alunos que desistem são maiores de idade e ingressam no mercado de trabalho para colmatar as dificuldades financeiras do núcleo familiar.

Os resultados dos outros indicadores superaram, facilmente, as metas estabelecidas.

#### Período letivo

Verifica-se que os resultados dos **Indicadores “Taxa de módulos / UFCD realizados” e “Taxa de presenças”** mantêm-se acima dos 90%, à semelhança dos anteriores ciclos de formação.

A análise dos resultados da monitorização dos indicadores (EQAVET e EPA) e da abre espaço a um exercício de autoavaliação que conta com a participação dos stakeholders internos e externos.



### 3 - Atividades desenvolvidas, previstas e não previstas em Plano de Atividades

#### 1º período

Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações
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	✓	
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)	✓	
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)	✓	
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)	✓	
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	✓	
outubro/ 2020	Educação Física	Torneio de badminton	Promover a modalidade de badminton e competição entre alunos.; proporcionar uma manhã desportiva.	Todas as turmas	X	
Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações

outubro/ 2020	Serviços de Cozinha Pastelaria	Elaboração de vídeos demonstrativos de técnicas de cake design 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)	✓	
outubro/ 2020	Área de Integração	Comemoração de datas emblemáticas	Manter tradições.	Todas as turmas	✓	
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	✓	
outubro/ 2020	Várias disciplinas	Cresce e Aparece	Contribuir para uma melhoria dos comportamentos e aprofundar temas sociais	Empregado de Restaurante Bar (CEF 2º ano)	✓	
novembro/ 2020	Organização de Empresas e Aplicações de Gestão	Sessão <i>Ciberbullyng</i>	Preparar os jovens consumidores para um futuro mais digital, mais sustentável e cada vez mais desafiante.	Técnico de Informática de Gestão (1º ano)	✓	
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)	X	
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)	✓	
novembro/ 2020	Gestão e Controlo	Pequeno Almoço no Beja Parque	Visionamento da mise-en-place	Técnico de Cozinha Pastelaria (3º ano)	✓	
Data/Mês /Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações

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)	✓
dezembro/2020	L.E. - Inglês, Comunicar em 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)	✓
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)	✓
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	✓

## 2º período

Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações
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)	✓	
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)	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
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	✓	
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)	✓	
janeiro/2021	Educação Física	<i>Peddy Paper</i> - 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	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
janeiro/2021	Educação Física	Torneio de badminton	Promover a modalidade de badminton e competição entre alunos; proporcionar uma manhã desportiva.	Todas as turmas	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações

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)	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
janeiro/ 2021	Área de Integração	Comemoração de datas emblemáticas	Manter tradições	Todas as turmas	✓	
outubro/ 2020	Várias disciplinas	Cresce e Aparece	Contribuir para uma melhoria dos comportamentos e aprofundar temas sociais	Empregado de Restaurante Bar (CEF 2º ano)	✓	
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)	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
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)	✓	
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)	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações

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)	✓	
fevereiro/ 2021	L.E - Inglês, Comunicar em Francês e Serviços de Cozinha Pastelaria	La Chandeleur/ 5 o'clock Tea : - confeitaria 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 confeitaria.	Técnico de Cozinha Pastelaria (2º ano)	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
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.	✓	
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)	✓	
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)	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações
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	Técnico de Cozinha Pastelaria (3º ano) Técnico de Restaurante Bar (3º ano)	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19

			na área alimentar e não para prejudicar.	Empregado de Restaurante Bar (2º ano)		
março/2021	Serviços de Restaurante Bar	Lanche Alimentação 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)	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19
março/2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	Mega salame de chocolate	Assinalar os 30 anos da EPA	Todas as turmas	X	Período de confinamento em virtude da pandemia de Covid19

Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações
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)	✓	
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	✓	
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	X	
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	X	
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)	✓	
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	X	
Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações
abril/2021	Educação Física	Torneio de badminton	Promover a modalidade de badminton e competição entre alunos.; proporcionar uma manhã desportiva.	Todas as turmas	X	



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)	✓	
abril/ 2021	Área de Integração	Comemoração de datas emblemáticas	Manter tradições	Todas as turmas	✓	
outubro/ 2020	Várias disciplinas	Cresce e Aparece	Contribuir para uma melhoria dos comportamentos e aprofundar temas sociais	Empregado de Restaurante Bar (CEF 2º ano)	✓	
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	✓	
maio/2021	Serviços de Restaurante Bar	Workshop de Cafetaria	Conhecer as formas de servir café na cafetaria; Apresentar as variantes de Capuccinno e Latte Machiattos. Latte art e Latte Painting.	Técnico de Restaurante Bar (2º ano)	✓	
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	X	
maio/ 2021	Serviços de Cozinha Pastelaria	<i>Showcooking</i> 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)	X	Em consequência da situação pandémica vivida e para cumprir as normas da DGS, quanto ao número de alunos envolvidos em atividades, não foi possível concretizar a atividade.
Data Mês/Ano	Disciplina	Conteúdo	Objetivos	Intervenientes	Execução	Observações
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)	X	

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	X	Em consequênci a da situação pandémica vivida e para cumprir as normas da DGS, quanto ao número de alunos envolvidos em atividades, não foi possível concretizar a atividade.
----------------	--------------------------------------	-------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------	---	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## Execução das reuniões

MÊS	DESCRIÇÃO	EXECUÇÃO
setembro	Reunião direção pedagógica	✓
	Reunião interdepartamental	X
	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	X
novembro	Reunião direção pedagógica	✓
	Reunião equipa multidisciplinar	✓
dezembro	Reunião direção pedagógica	✓
	Conselhos de turma	✓
janeiro	Reunião interdepartamental	X
	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	Realizada em julho
março	Reunião direção pedagógica	✓
	Reunião equipa multidisciplinar	✓
abril	Reunião interdepartamental	X
	Conselhos de turma	✓
	Reunião pais / encarregados de educação	✓
	Reunião direção pedagógica	✓
maio	Reunião do GAEOP	X
	Reunião direção pedagógica	✓
	Reunião equipa multidisciplinar	✓
junho	Conselho alunos	✓
	Reunião direção pedagógica	✓

	Reunião com a AINIE	✓
julho	Reunião interdepartamental	X
	Reunião direção pedagógica	✓
	Reunião equipa multidisciplinar	✓
	Reunião geral professores	✓
	Conselhos de turma	✓
	Reunião pais / encarregados de educação	✓

## Apoio à PAP

Os diretores de curso, os orientadores de PAP e os professores da componente tecnológica acompanharam todas as fases da Prova de Aptidão Profissional, conforme previsto.

## Marketing e imagem

Este grupo de trabalho teve como principal objetivo divulgar a oferta formativa da escola, através da nova imagem. As atividades desenvolvidas foram:

- Publicação periódica de *post* nas redes sociais;
- Publicações periódicas no sítio internet da EPA;
- Promoção da oferta formativa, junto do público-alvo;
- Coordenação e promoção de eventos.

## Ações no âmbito da proteção civil

Relativamente às ações desenvolvidas, e seguindo as orientações da DGS no que respeita às restrições relacionadas com ajuntamentos, realizou-se, apenas no 1º período, o exercício a “Terra Treme”. No segundo período, o processo de ensino-aprendizagem foi à distância e no terceiro período pela sobrecarga de trabalho por parte dos Bombeiros Voluntários de Alvito (época de fogos e assistência a pessoas suspeitas e contaminadas com a doença COVID-19), não foi possível realizar o simulacro, como previsto.

## Equipa Multidisciplinar

Esta equipa interagiu com alunos e professores estabelecendo pontes e ajudando a encontrar estratégias para combater o insucesso escolar e a exclusão.

Assim, sempre que houve sinalização de um aluno ou que foi detetada uma necessidade, o grupo de trabalho, em parceria com o diretor de turma e os professores do conselho de turma, intervieram no sentido de delinear medidas que objetivaram o sucesso escolar e o bem-estar.

Sempre que necessário, envolveu-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 contribuiu para a aprendizagem e autonomia. Embora a escola esteja envolvida em vários projetos, a situação pandémica vivida, restringiu a sua participação. Contudo, à data de elaboração do relatório, o projeto ERASMUS+ já está aprovado, planifica-se a participação na *Júnior Achivement*, reativou-se o restaurante e a loja (*online*) pedagógicos e continua-se com o projeto *Pousada do Castelo de Alvito*.

### Gabinete de Apoio ao Emprego e Orientação Profissional (GAEOP)

O principal objetivo deste grupo de trabalho foi orientar os alunos para o emprego e/ou prosseguimento de estudos. Neste sentido, as atividades desenvolvidas foram:

- 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 teve as seguintes funções:

- Identificação de alunos que frequentavam o 3º ano e pretendiam prosseguir estudos;
- Realização de sessões de divulgação e promoção de cursos de ensino superior e CTeSP e as várias formas de ingresso;
- 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, nas disciplinas de exame.

### Execução do volume de formação

NÍVEL DE FORMAÇÃO	CURSO	ANO	Nº HORAS PREVISTAS	Nº HORAS LECIONADAS	SALDO
NÍVEL IV	Técnico de Cozinha/Pastelaria	1º ano	1080	1037	- 43
	Técnico de Restaurante/Bar <sup>(1)</sup>	1º ano	500	421	- 79
	Técnico de Informática de Gestão	1º ano	1045	997	- 48
	Técnico Comercial <sup>(2)</sup>	1º ano	425	375	- 50
	Técnico de Cozinha/Pastelaria	2º ano	1134	1134	0
	Técnico de Restaurante Bar	2º ano	1153	1186	33
	Técnico de Informática de Gestão	2º ano	1097	1068	- 29
	Técnico Comercial	2º ano	1072	1076	4
	Técnico de Cozinha/Pastelaria	3º ano	1254	1254	0
	Técnico de Restaurante/Bar <sup>(3)</sup>	3º ano	1310	1310	0
	Técnico de Informática de Gestão	3º ano	1151	1151	0
	Técnico Comercial <sup>(4)</sup>	3º ano	1082	1082	0
	TOTAL				
TOTAL NÍVEL IV			<b>12303</b>	<b>12091</b>	<b>-212</b>
NÍVEL II	Empregado de Restaurante/Bar	2º ano	803	803	0
TOTAL NÍVEL II			<b>803</b>	<b>803</b>	<b>0</b>

Das 12303 horas previstas, foram dadas 12091, o volume de formação atingiu os 98%.

### Execução da Formação em Contexto de Trabalho

A Formação em Contexto de Trabalho (FCT), realizou-se nos momentos previstos e cumpriram-se as horas previstas. No período de ensino à distância, consequência da pandemia da doença COVID-19, a Formação em Contexto de Trabalho realizou-se, quando possível, através do teletrabalho. Nos casos em que o teletrabalho ou a presença física não foi possível, desenvolveram-se planos de prática simulada, coordenados pelos diretores de curso.

NÍVEL DE FORMAÇÃO	CURSO	ANO	Nº HORAS REALIZADAS
NÍVEL IV	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
<b>TOTAL NÍVEL IV</b>			<b>2856</b>
NÍVEL II	Empregado de Restaurante/Bar	2º ano	210
<b>TOTAL NÍVEL II</b>			<b>210</b>

Horas realizadas de Formação em Contexto de Trabalho

As horas de FCT foram realizadas na totalidade, o volume de formação atingiu os 100%.

## Execução das Provas de Aptidão Profissional

As Provas de Aptidão Profissional (PAP) dos cursos profissionais e a Prova de Avaliação Final (PAF) do curso de educação formação realizaram-se de acordo com o previsto, com pequenos ajustes nas datas. Quanto à forma de realização, foi possível realizar a prova presencial, em todos os cursos. Os resultados obtidos foram bastante satisfatórios.

## Formação de docentes e outros colaboradores

DATA REALIZAÇÃO	Nº HORAS	DENOMINAÇÃO DA FORMAÇÃO	ENTIDADE FORMADORA	PÚBLICO-ALVO
novembro de 2020	1 hora	Saber Fazer – Campo de Flores – Ensino-aprendizagem: presencial, síncrono e assíncrono	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos
janeiro de 2021	1 hora	Boas Práticas - Projeto Piloto de Desmaterialização de Manuais Escolares	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos
fevereiro de 2021	21 horas	Excel avançado	ISONEED	Professores, Formadores e outros Técnicos
fevereiro de 2021	1 hora	Dinamizar o E@D com a Escola Virtual	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos
fevereiro de 2021	1 hora	Saber Fazer – A integração da Escola Virtual num Projeto Digital	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos
março de 2021	1,5 horas	Transição Digital no Dossiê Técnico-Pedagógico	FORMA-TE	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
abril de 2021	1 hora	A escola depois do E@D	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos
abril de 2021	1 hora	Gaming, Gamificação e Aprendizagem	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos
abril de 2021	1 hora	Ser professor a 360º – Ensine a distância já: Primeiras Dicas	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos
maio de 2021	1 hora	Ser professor a 360º Ensine a distância já: Aprendizagem Invertida!	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos

maio de 2021	3 horas	Seminário online – Reflexão e Melhoria na Implementação do EQAVET	ANQEP	Professores, Formadores e outros Técnicos
junho de 2021	1 hora	Formação de professores: o que foi feito e o que está por fazer	ESCOLA VIRTUAL	Professores, Formadores e outros Técnicos
julho de 2021	15 horas	Gestão do tempo e do stress	ISONNEED	Professores, Formadores e outros Técnicos

#### 4 - Análise das causas do incumprimento das atividades não realizadas

O plano de atividades consiste num plano de trabalho detalhado e orientador do processo de alinhamento com o quadro EQAVET, cujo desenvolvimento constitui a base do processo cíclico de melhoria da qualidade a empreender pela EPA, favorecendo a aprendizagem conjunta dos processos de melhoria contínua das práticas de gestão.

As atividades não realizadas deveram-se a fatores diversos, nomeadamente, ensino a distância e todas as limitações impostas pelas autoridades de saúde.

A análise dos resultados da monitorização e da implementação do plano de atividades conduz a um exercício de autoavaliação, com a participação dos *stakeholders* internos e externos.

### III – Ciclo de garantia e melhoria da qualidade

#### 1 - Sistema de garantia da qualidade

Em setembro de 2020, após uma auditoria externa, a ANQEP atribuiu o selo de conformidade EQAVET à Escola Profissional de Alvito.

O Sistema de Garantia da Qualidade da EPA tem como função garantir a qualidade e melhoria contínua cobrindo todas as dimensões da sua missão, promovendo e acompanhando a implementação de sistemas de Gestão da Qualidade nas suas diversas formas, através de um plano de monitorização contínua e de uma ação participativa e acompanhada de todos os intervenientes, parceiros e interessados.

O sistema de garantia de qualidade é um processo dinâmico que necessita de acompanhamento e monitorização. Neste sentido, durante o ano letivo 2020/2021, o Grupo Dinamizador da Qualidade (GDQ) realizou as seguintes atividades:

- Atualização dos documentos estruturantes e orientadores que proporcionaram a continuidade da certificação EQAVET;



- Elaboração dos documentos necessários à avaliação intermédia;
- Planeamento de atividades necessárias ao cumprimento dos objetivos operacionais.

O GDQ desenvolve os mecanismos que garantam a melhoria contínua dos processos internos de funcionamento da escola, com o objetivo da melhoria da qualidade do ensino.

Desta forma, o GDQ reproduz os mecanismos para monitorização do funcionamento da função de ensino-aprendizagem, desde o módulo/UFCD, passando pelo curso até à escola, no seu todo.

## 2 - Reflexão sobre a aplicação do ciclo de garantia e melhoria da qualidade e a participação dos *stakeholders* internos e externos.

A aplicação do ciclo de garantia e melhoria da qualidade permite, depois de definidas as metas e o processo de monitorização, identificar precocemente os ajustes a realizar na melhoria contínua da oferta de EFP. Implica, também, a participação dos *stakeholders*, internos e externos, nas várias fases do ciclo, contribuindo para a definição das metas e das ações necessárias para atingi-las.

Na EPA, o envolvimento dos *stakeholders* concretizou-se através da sua participação em diversas sedes. Embora este envolvimento já acontecesse, foi necessário explicar a importância do processo EQAVET e dos seus contributos para a garantia e melhoria da qualidade.

### Mecanismos de monitorização da aplicação do ciclo de garantia e melhoria da qualidade

A monitorização de processos e resultados na gestão da oferta EFP é realizada de forma contínua. São analisados os resultados face aos objetivos, no final de cada ciclo formativo e, de forma intercalar, no final de cada ano e período letivos, em função da sua natureza e temporalidade, tendo como suporte o PE (Projeto Educativo) e o PAA (Plano Anual de Atividades). Os mecanismos de controlo e de alerta precoce são monitorizados continuamente para evitar situações de desvio em relação aos objetivos estabelecidos. Assim, identificaram-se as razões para o não cumprimento e envolveram-se os *stakeholders* pertinentes para proceder às melhorias.

Planeamento	Implementação	Avaliação	Revisão
Projeto Educativo Documento Base Plano de Atividades Plano de Ação Definição de objetivos e metas Reuniões	Regulamentos Concretização das ações Reuniões Sistema de garantia da qualidade	Análise de dados Reuniões Relatórios Sistema de garantia da qualidade	Plano de melhoria Reuniões Sistema de garantia da qualidade

A análise contextualizada de resultados, bem como as melhorias foram realizadas com o envolvimento dos *stakeholders*, internos e externos, em diferentes momentos e várias sedes. De salientar que, devido à pequena dimensão da escola, a informação circula com facilidade e, neste sentido, existe um contacto direto e permanente com os *stakeholders* internos, o que favorece a monitorização contínua e deteção precoce de situações que possam levar ao insucesso. A autoavaliação é assumida como um exercício contínuo, mas os registos de valores são periódicos.

## IV - Consolidação e melhoria da imagem e marca da escola

### 1 - Imagem e marca da EPA

A nova imagem e marca da escola espelha o seu carácter e os seus valores enquanto instituição. O escudo/brasão remete para o carisma institucional, protetor e acolhedor da escola.

O logótipo inspirado na marca existente, foi adaptado para um símbolo, onde o E está a representar uma escada, a escadaria do conhecimento. O azul é inspirado na cor atual, tornando-se mais vivo e contemporâneo, remetendo para a vivacidade do seu público alvo.

A imagem e marca da escola encontram-se consolidadas e em pleno funcionamento.



### 2 – Novo sitio internet da EPA

A consolidação e melhoria da imagem e marca da escola englobava, além de todas as transformações já referidas anteriormente, a elaboração de um novo sitio na internet. Assim, foi criado um novo site que pode ser consultado em [www.epalvito.com](http://www.epalvito.com).



## Notas finais

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 interveio, de forma ativa, num conjunto de atividades comunitárias que contribuíram 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;
- 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.

O relatório de atividades é um instrumento de gestão onde são avaliados os objetivos atingidos, os resultados dos indicadores e o grau de realização das atividades, atendendo aos recursos utilizados.

Os promotores das atividades foram, na sua maioria, professores, e planejaram as mesmas no sentido da melhoria dos resultados escolares dos alunos e da sua formação integral como pessoas.

Na impossibilidade da realização presencial de algumas atividades, houve lugar a uma reestruturação das mesmas e realização *on-line*.

Um relatório de atividades é um importante instrumento de autoavaliação, possibilitando a aferição da eficácia da instituição. Neste documento, avaliamos a vida da escola e recolhemos um conjunto de informação que pode contribuir para o 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 executado, com todas as restrições e com a incerteza mais presente do que nunca. Contudo, mesmo num cenário de lecionação alternativo, foi possível implementar grande parte das iniciativas / atividades previstas.