



# **EQAVET**

## **RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO ANUAL**

Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado

### **Ano Letivo 2019-2020**

---

**Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado**

---

Código: QUA.RAA.07

Elaborado por: Direção Pedagógica

Aprovado por: Direção

Data: 5 de setembro 2020

Página 1 de 9

---

## INDICE

1.	INTRODUÇÃO .....	3
2.	CARACTERIZAÇÃO DO ANO LETIVO .....	4
2.1.	Cursos, Turmas e Alunos .....	4
2.2.	Recursos .....	6
3.	RESULTADOS ANUAIS .....	6
3.1.	Valores Obtidos para os Indicadores .....	6
3.2.	Avaliação dos Resultados .....	7
4.	ATIVIDADES E PROJETOS .....	7
5.	PLANO DE FORMAÇÃO .....	8
5.1.	Avaliação de Cumprimento do Plano de Formação .....	8
6.	MELHORIAS .....	9
7.	PARCERIAS .....	9

## 1. INTRODUÇÃO

A *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado* considera o *Relatório de Avaliação Anual* como um instrumento de organização e gestão da escola, que avalia as diversas atividades e práticas de gestão desenvolvidas ao longo do ano letivo 2019/2020.

É um documento que permite visualizar e avaliar a atuação da *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado* a nível pedagógico como também nas restantes vertentes de gestão.

A nível de gestão, a Direção da *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado* decidiu iniciar a implementação do sistema de garantia da qualidade alinhado com o quadro EQAVET, pelo que os dados referidos neste relatório serão tomados como referência para a definição das metas a alcançar a 1 e a 3 anos.

O presente relatório tem como objetivo avaliar o prosseguimento pedagógico e o grau de execução do Plano Anual de Atividades referente ao ano letivo 2019/2020. O mesmo examina as diferentes atividades letivas e não letivas no período de setembro de 2019 a julho de 2020 e suporta-se da análise dos dados recolhidos por via de instrumentos de avaliação que foram dirigidos aos coordenadores e diretores das diferentes valências e estruturas educativas.

Introduzimos o documento com um balanço dos resultados pedagógicos alcançados durante este biénio 2019/2020, verificamos, posteriormente, as atividades realizadas pelos diferentes cursos e pelas atividades de complemento curricular, as quais se encontram espelhadas no Plano Anual de Atividades 2019/2020, seguidamente analisamos o tipo de atividades realizadas e fazemos uma apreciação global das atividades e o cumprimento das metas do Projeto Educativo da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado. Por fim, tendo em conta a verificação de todo o processo de observação, propomos sugestões de melhoria para o próximo ano letivo.

Para a elaboração deste relatório, utilizaram-se as informações constantes nos documentos de avaliação dos organizadores das atividades. As atividades pedagógicas foram planificadas pelos professores e formadores, através da aplicação de uma ficha uniformizada e aprovada pelo Conselho e Direção Pedagógica, no início do ano letivo a que se reporta o presente relatório (Anexo 1). Para a avaliação final das atividades propostas no PAA 2019/2020, foi utilizada uma minuta de relatório uniformizada, onde estão incluídos os aspetos auscultados e a melhorar (Anexo 2), para um processo de melhoria contínua. No anexo 3, está uma relação das atividades propostas e realizadas pelos diferentes cursos.

A divulgação das atividades da EPHTC foi realizada através das redes diversas de divulgação, tais como a página de internet, as redes sociais e circulares informativos divulgados quer em espaços de acolhimento da comunidade escolar, quer ainda diretamente para a comunidade educativa. As diversas atividades desenvolvidas ao longo do ano tiveram em linha de conta os domínios de atuação definidos no Projeto Educativo EPHTC, com incidência em três eixos prioritários de atuação:

- Eixo 1 – Promover o sucesso dos alunos / formandos da EPHTC

Combater o risco de abandono e insucesso escolares, considerando o aluno como sendo o centro de toda a atividade da escola e providenciando respostas diversificadas e orientações que possibilitem a certificação escolar e/ou profissional, bem como o prosseguimento de estudos.

Desenvolver um ensino orientado para as competências, quer cognitivas quer sócio emocionais, não limitando o seu papel à instrução e à transmissão de conhecimentos, mas recorrendo também à mobilização e transferência de conhecimentos fora do contexto escolar.

- Eixo 2 – Reforçar a relação da *EPHTC* com a comunidade e o tecido empresarial com que interage

Assegurar o reforço da ligação escola-comunidade local, através de um maior comprometimento dos Encarregados de Educação/Famílias no acompanhamento dos seus educandos e, por outro lado, estabelecer uma circulação mais eficaz da informação.

Apostar na consolidação e reforço constante da promoção das parcerias com as empresas e instituições locais e, sempre que possível, a nível nacional e internacional e definir os momentos e formas de auscultação dos *stakeholders* internos e externos quanto à análise da qualidade dos serviços prestados e quanto às necessidades formativas futuras.

- Eixo 3 – Otimizar os recursos e procedimentos de gestão escolar da *EPHTC*

Melhorar os procedimentos de gestão e de organização escolar, criar manuais de procedimentos nos serviços, formar os recursos humanos, otimizar os sistemas de comunicação internos, clarificar normas e procedimentos, instituir novos procedimentos e formas de acompanhamento, e rentabilizar recursos.

Definir formas de registo e de evidências a considerar nos processos de avaliação. Conforme referido anteriormente, a avaliação do grau de concretização do Plano Anual de Atividades (PAA/2019/2020) foi realizada, através da análise dos relatórios de avaliação. Quase todas as ações desenvolvidas englobaram mais do que uma linha orientadora do referido Projeto Educativo.

## 2. CARACTERIZAÇÃO DO ANO LETIVO

### 2.1. Cursos, Turmas e Alunos

Apresenta-se nos quadros seguintes a caracterização do **Ano Letivo de 2019/2020**, discriminado por curso, turmas e n.º de alunos.

Ano Letivo	Técnico(a) de Informação e Animação Turística		Técnico(a) de Cozinha e Pastelaria		Técnico (a) de Restaurante/ Bar		Técnico/a de Cozinha/ Pastelaria (Parceria com ESMAVC)	
	Nº de Turmas	Nº de Alunos	Nº de Turmas	Nº de Alunos	Nº de Turmas	Nº de Alunos	Nº de Turmas	Nº de Alunos

2019-2020	10º ano	1	24	1/2	12	1/2	11	1	20
	11º ano	1	24	1/2	7	1/2	10		
	12º ano								

a) Início do 1.º período

Curso	Turmas		Nº de alunos	Total
<b>Técnico/a de Informação e Animação Turística</b>	10º ano	Turma IAT1	24	48
	11º ano	Turma IAT2	24	
<b>Técnico/a de Cozinha/Pastelaria</b>	10º ano	Turma CP1	12	19
	11º ano	Turma CP2	7	
<b>Técnico/a Restaurante /Bar</b>	10º ano	Turma RB1	11	21
	11º ano	Turma RB2	10	
			<b>Total</b>	<b>88</b>

b) Início do 2.º período

Curso	Turmas		Nº de alunos	Total
<b>Técnico/a de Informação e Animação Turística</b>	10º ano	Turma IAT1	24	48
	11º ano	Turma IAT2	24	
<b>Técnico/a de Cozinha/Pastelaria</b>	10º ano	Turma CP1	12	19
	11º ano	Turma CP2	7	
<b>Técnico/a Restaurante /Bar</b>	10º ano	Turma RB1	10	20
	11º ano	Turma RB2	10	
			<b>Total</b>	<b>87</b>

c) Início do 3.º período

Curso	Turmas		Nº de alunos	Total
<b>Técnico/a de Informação e Animação Turística</b>	10º ano	Turma IAT1	23	47
	11º ano	Turma IAT2	24	
<b>Técnico/a de Cozinha/Pastelaria</b>	10º ano	Turma CP1	12	19
	11º ano	Turma CP2	7	
<b>Técnico/a Restaurante /Bar</b>	10º ano	Turma RB1	10	20
	11º ano	Turma RB2	10	
			<b>Total</b>	<b>86</b>

Relativamente à parceria estabelecida com a Escola Secundária Maria Amália Vaz de Carvalho, no ano letivo de 2019/2020, a *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado* responsabiliza-se pela componente técnica, tecnológica e prática do Curso Profissional de *Cozinha e Pastelaria*, constituída por 20 alunos. Os resultados e demais informação foram-lhe transmitidos ao longo dos períodos letivos.

## 2.2. Recursos

A nível de recursos humanos a *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado* contou, no ano letivo de 2019/2020, com a equipa quantificada no quadro abaixo, que se revelou adequada ao volume de formação ministrada.

Colaboradores	Número
Direção	2
Docentes	12
Colaboradores não docentes	2
<b>Total</b>	

Quanto aos recursos materiais disponibilizados, incluindo os informáticos, consideramo-los como adequados, sendo que em próximos inquéritos de avaliação ao grau de satisfação dos alunos e dos colaboradores (docentes e não docentes), serão incluídas questões que permitirão uma avaliação mais objetiva da sua adequação.

## 3. RESULTADOS ANUAIS

### 3.1. Valores Obtidos para os Indicadores

No Quadro resumo seguinte apresentam-se os valores obtidos para os diversos Indicadores em utilização na *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado*.

Indicador	Ano Letivo 2019-2020
Taxa de Absentismo	6,4%
Taxa de Desistência	10,3%
Taxa de Módulos/UFCD em Atraso	11,1%
Taxa de Alunos com Módulos/UFCD em Atraso	36,9%
Grau de Satisfação do Aluno	3,5
Grau de Satisfação dos pais/encarregados de educação	3,6

Indicador	Ano Letivo 2019-2020
Número de Projetos realizadas com Instituições/Entidades	2
Plano de Formação docentes e outros colaboradores – Nº de ações	4

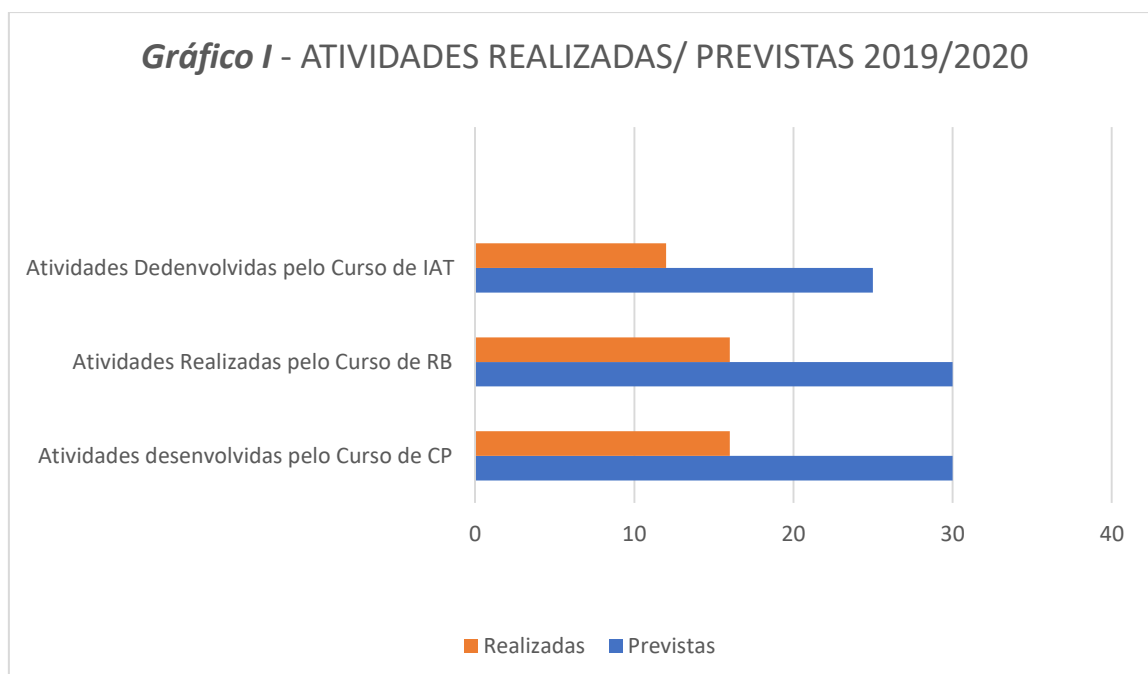
### 3.2. Avaliação dos Resultados

Avaliados os resultados dos indicadores constatam-se valores que se podem considerar como positivos, à exceção da *Taxa de Módulos/UFCD em Atraso* e *Taxa de Alunos com Módulos/UFCD em Atraso* cujos valores são elevados e devem ser objeto de ações de melhoria.

Os valores obtidos para os indicadores da *Taxa de Absentismo* e da *Taxa de Desistência* indiciam que o valor da *Taxa de Conclusão* dos cursos atingirá um patamar satisfatório.

## 4. ATIVIDADES E PROJETOS

Com base no *Plano Anual de Atividades (PAA)* elaborado pela *Direção Pedagógica* para o ano letivo de 2019/2020 podemos constatar a previsão de 30 atividades para os cursos de Cozinha e Pastelaria e de Restaurante Bar, das quais apenas se concretizaram 16 atividades para os cursos de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante Bar e das 25 atividades previstas para o Curso Técnico de Informação e Animação Turística, apenas se realizaram 12 das atividades.



O diferencial de actividades propostas relativas ao ano letivo de 2019/2020 justifica-se em virtude da evolução pandémica causada pelo vírus COVID-19, cujas actividades teriam que ser adaptadas ou

canceladas devido à necessidade de deslocação física e convivência social das actividades propostas. Contudo, apesar das dificuldades é de salientar o facto de se terem realizado diversas actividades “a distância” e que realçamos:

- Projeto de apoio e valorização das competências sociais dos alunos, através da manipulação de uma plataforma digital onde os alunos foram protagonistas da promoção das competências.
- Criação pelo *Serviço de Psicologia* de *Workshops de apoio às famílias e alunos*, para saberem lidar com a pandemia e com a nova modalidade de ensino E@D.

De acordo com os dados espelhados no Gráfico I, as actividades foram realizadas conforme previstas no plano anual de actividades em todos os cursos, com a excepção do período em que a EPHTC entrou em confinamento, a partir de Abril de 2020.

Na medida em que o Plano de Actividades é um documento aberto e passível de melhoria contínua, durante o presente ano letivo concretizaram-se actividades que não estavam inicialmente previstas pelo *Plano Anual de Actividades 2019/2020*, mas que se consubstanciaram devido ao conteúdo positivo que trouxe para a realização de aprendizagens dos alunos, tais como:

- Organização de sessões de combate à violência no namoro, decorrente de comportamentos observados em ambiente escolar, cujo reforço das competências sociais foi imprescindível adoptar na escola.
- Colaboração com o IPDJ, nomeadamente na organização de sessões de catering pelos alunos de Cozinha e Pastelaria/ Restaurante/Bar no Parque das Nações.

Em relação à planificação inicial das actividades, mencionamos que algumas das actividades, tendo em conta a observação da comunidade escolar, sofreram reforços de melhoria contínua, tais como a rentabilização dos tempos letivos e não letivos dos professores e dos formadores. Estas propostas de melhoria são favoráveis a uma assertiva orientação e condução pedagógica. Neste sentido, concluímos que o nível de concretização das actividades pelas diferentes valências foi bastante positivo.

## 5. PLANO DE FORMAÇÃO

### 5.1. Avaliação de Cumprimento do Plano de Formação

A *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado* para o ano letivo de 2019/2020 realizou 4 ações de formação previstas no *Plano de Formação* para docentes e outros colaboradores.

A avaliação dos resultados das ações de formação foi considerada como adequada aos objetivos definidos e com relevância para o desenvolvimento profissional dos docentes e restantes colaboradores.



## 6. MELHORIAS

Relativamente à *Taxa de Módulos/UFCD em Atraso* e à *Taxa de Alunos com Módulos/UFCD em Atraso*, a *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado* ações de melhoria no âmbito do incentivo à participação dos alunos nas aulas e na definição de novas formas de avaliação, nomeadamente nas disciplinas em que os resultados são mais penalizadores. Por outro lado, vai também efetuar um controlo contínuo do percurso avaliativo do aluno de forma a detetar precocemente a acumulação de módulos/UFCD por realizar.

Quanto ao conhecimento do grau de satisfação da comunidade escolar foi identificada a necessidade de o alargar aos colaboradores e às entidades de Formação em Contexto de Trabalho (FCT) de forma a vir a conhecer o seu feedback sobre o desempenho da escola.

Relativamente ao Plano de Atividades a desenvolver em 2020/2021, preconiza-se que a planificação e execução dum plano mais adaptado ao atual contexto, em número e modelo de atividades, seguindo de perto as orientações do Ministério da Educação e da Direção Geral de Saúde.

## 7. PARCERIAS

A *Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado* considera as suas parcerias como adequadas, uma vez que têm viabilizado as actividades em consonância com os objectivos da escola e as necessidades das entidades parceiras.

Relativamente à FCT, e por motivos inerentes à pandemia do COVID 19, não foi possível desenvolver as atividades projetadas no terreno. Não obstante à situação referida, os parceiros institucionais aceitaram o desafio de colaborarem com a escola, contribuindo para a realização do projeto através de prática simulada, a qual se realizou para o Curso de Cozinha e Pastelaria e Restaurante Bar em modelo misto presencial e à distância, a partir de maio de 2020, privilegiando-se sempre a saúde e o bem-estar educativo dos formandos e formadores, mas valorizando, ao mesmo tempo, a necessidade da articulação com a componente prática e técnica.