



Associação EPH – Escola de Hotelaria de Manteigas
ESCOLA PROFISSIONAL DE HOTELARIA DE MANTEIGAS

Centro de Férias da Sicó - Senhora de Fátima - 6260 - 039 Manteigas
NIPC: 516 444 395 Tel.: 275 982 119 | 966 522 277 | geral@ephm.com.pt | www.ephm.com.pt

*Fátima
Cemel*

PLANO ANUAL DE ATIVIDADES 2022-2023 DA EPHM





Associação EPH – Escola de Hotelaria de Manteigas
ESCOLA PROFISSIONAL DE HOTELARIA DE MANTEIGAS

Centro de Férias da Sicó - Senhora de Fátima - 6260 - 039 Manteigas
NIPC: 516 444 395 Tel.: 275 982 119 | 966 522 277 | geral@ephm.com.pt | www.ephm.com.pt

CRB

1. INTRODUÇÃO	1
2. ATIVIDADES DE PREPARAÇÃO DO ANO LETIVO	2
3. ATIVIDADES LETIVAS	2
4. REUNIÕES DE CONSELHOS DE TURMA	3
5. ATIVIDADES DE APOIO AOS FORMANDOS:.....	3
6. ATIVIDADES A DINAMIZAR.....	4
TEMA 1 - ABERTURA DO ANO LETIVO.....	4
TEMA 2 - ORIENTAÇÃO PEDAGÓGICA	5
TEMA 2 - ORIENTAÇÃO PEDAGÓGICA (continuação).....	6
TEMA 3 - DINAMIZAÇÃO DA ESCOLA.....	7
TEMA 4 - SAÚDE E MEIO AMBIENTE NA ESCOLA.....	9
TEMA 5 – SEGURANÇA NA ESCOLA	12
TEMA 6 – ESCOLA INCLUSIVA	13
TEMA 7 - DIVULGAÇÃO/PROJEÇÃO DA ESCOLA NO EXTERIOR.....	14
7. PLANO DE FORMAÇÃO DO PESSOAL DOCENTE E NÃO DOCENTE.....	15



1. INTRODUÇÃO

Este documento apresenta à Comunidade Educativa o Plano Anual de Atividades da ESCOLA PROFISSIONAL DE HOTELARIA DE MANTEIGAS, para o ano letivo de **2022/2023** e tem como principal objetivo criar contextos que façam da Escola um espaço humanizado e aprazível. O mesmo, tem origem num conjunto de propostas, apresentadas e apreciadas em Reunião da Direção Técnico-Pedagógica, tendo como base de trabalho o Projeto Educativo da Escola, o qual tem vindo a ser melhorado após cada ano letivo. Deste modo, procura-se, sempre, adequar os projetos/atividades dinamizadas na Escola, face às novas realidades e situações do atual Sistema de Ensino, bem como às necessidades permanentes de atualização e adaptação de novas estruturas educativas, tendo em conta as frequentes e exigentes mudanças operadas na sociedade atual.

Dever-se-á referir que os fatores que envolvem e caracterizam um documento deste género, privilegiam a necessidade de uma perspetiva aberta e um modelo reformulável ao longo do ano, que permita integrar outras atividades a título excecional, desde que apresentadas em Reunião da Direção Técnico-Pedagógica e devidamente planificadas pelos seus proponentes.

Finalmente, o PAA será exequível e adaptado à realidade da EPHM. Dedicar-se-lhe-á todo o empenho, exigido à concretização do mesmo, por parte de toda a Comunidade Educativa.

Manteigas, 19 de setembro de 2022



2. ATIVIDADES DE PREPARAÇÃO DO ANO LETIVO

- Reunião da Direção Técnico-Pedagógica;
- Reunião Geral de Professores;
- Outras reuniões preparatórias;
- Receção aos alunos e Encarregados de Educação – 26 de setembro de 2022 das turmas do 3ºCP20; 2ºCP21 e 1º CP22.

3. ATIVIDADES LETIVAS

- a) **1.º Período** Início: 26 de setembro de 2022 - Termo: 16 de dezembro de 2022;
- b) **2.º Período** Início: 3 de janeiro de 2023 - Termo: 31 de março de 2023;
- c) **3.º Período** Início: 17 de abril de 2023 - Termo: 30 de junho de 2023.

FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO

- **3.º CP20:** De 3 de abril a 2 de maio de 2023;
- **2.º CP21:** De 1 de julho a 31 de agosto de 2023.
- **1.º CP22:** De 1 de julho a 31 de agosto de 2023.

PROVA DE APTIDÃO PROFISSIONAL

- **Apresentação do Projeto da Prova de Aptidão Profissional:** De 19 a 23 de junho de 2023.



4. REUNIÕES DE CONSELHOS DE TURMA

Conselhos de Turma a realizar nas seguintes datas:

- **1.º Período:** 22 de dezembro de 2022;
- **2.º Período:** 6 de abril de 2023;
- **3.º Período:** 14 de julho de 2023.

5. ATIVIDADES DE APOIO AOS FORMANDOS:

- Elaboração de dossiers individuais, com atividades pedagógicas, que visem suplantar as dificuldades específicas de alguns formandos;
- Elaboração e execução de um RTP (Relatório Técnico-pedagógico) referente aos alunos que necessitem de Medidas de Suporte à Aprendizagem;
- Implementação das Aulas de Estudo;
- Programação de um período de recuperação de módulos, no final do 3º período, para os formandos finalistas.



6. ATIVIDADES A DINAMIZAR

TEMA 1 - ABERTURA DO ANO LETIVO

ATIVIDADE	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO /DINAMIZAÇÃO	DESTINATÁRIOS	DATA
Reunião Geral de Professores: Apresentação do Calendário Escolar, Plano de Atividades e Regulamentos, Critérios de Avaliação e outras informações.	Promover a integração dos docentes na Comunidade Escolar	Direção Técnico-Pedagógica	Docentes	setembro de 2022
Implementação do programa da abertura do ano: Receção aos professores, alunos, encarregados de educação e integração dos mesmos na Escola.	Incentivar a participação da Comunidade Escolar nas atividades a decorrer durante o ano	Direção Técnico-Pedagógica	Comunidade Educativa	26 de setembro de 2022
Receção dos alunos e Enc. de Educação: Atividades de integração destinadas aos novos formandos: sessão de boas-vindas e visita às instalações.	Promover a integração dos docentes e alunos na Comunidade Escolar		Docentes	
Reunião com os alunos: Apresentação do Calendário Escolar, Regulamento Interno, Regulamento do Internato e Plano de Atividades. Informação sobre as normas gerais do funcionamento da Escola.			Formandos e Encarregados de Educação	



TEMA 2 - ORIENTAÇÃO PEDAGÓGICA

ATIVIDADE	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO /DINAMIZAÇÃO	DESTINATÁRIOS	DATA
Planificação de Atividades curriculares e extracurriculares.	Otimizar e integrar os professores nas atividades letivas e não letivas.	Direção Técnico-Pedagógica EMAEI	Docentes	Ao longo do ano letivo
Integração e apoio a professores				
Reformulação/Adaptação dos critérios de Avaliação existentes, face à promoção de uma atitude ativa nas aulas.	Promover o sucesso escolar, concebendo estratégias pedagógicas adaptadas ao contexto escolar			
Planificação e coordenação de reuniões de avaliação. Análise do percurso escolar dos formandos.				
Estudo e implementação de estratégias para combater o insucesso escolar ou a inadaptação à escola.				
Constituição dos dossiers individualizados, com o registo diário das atividades dos formandos			Professoras das aulas de estudo	
Constituição da EMAEI	Propor as MSA a mobilizar Elaborar o RTP Aconselhar os docentes na implementação de práticas pedagógicas inclusivas	EMAEI	Alunos Alunos com MSA	Ao longo do ano letivo
Operacionalização da componente de Cidadania e Desenvolvimento	Concretizar os princípios que consubstanciam o Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade obrigatória. Formar cidadãos reflexivos, capazes de intervir e enfrentar, de forma cívica e democrática um mundo em rápida mudança;	Professoras Coordenadoras	Comunidade Escolar	



TEMA 2 - ORIENTAÇÃO PEDAGÓGICA (continuação)

ATIVIDADE	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO /DINAMIZAÇÃO	DESTINATÁRIOS	DATA
Planificação e organização da Formação em Contexto de Trabalho (FCT)	Contribuir para a integração dos formandos no mundo do trabalho/integração na vida ativa.	Coordenadores de Curso e Direção	Formandos	1º Período
Acompanhamento da FCT				Durante o período de realização de FCT de cada turma
Coordenação, orientação e acompanhamento dos Projetos Finais (PAP)	Facultar acompanhamento Técnico-Pedagógico, promovendo a articulação dos saberes.	Direção Técnico-Pedagógica e Orientadores de Projeto		Ao longo do ano letivo
Provas de Aptidão Profissional		Direção Técnico-Pedagógica e Orientadores de Projeto e Júri das Provas		Defesa das PAP's (Teórica e Prática) De 26 a 30 de junho de 2023



TEMA 3 - DINAMIZAÇÃO DA ESCOLA

ATIVIDADE	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO/ DINAMIZAÇÃO	DESTINATÁRIOS	DATA
Entrega da Bandeira Verde e Galardão Eco - Escolas	Contribuir para o desenvolvimento da sociabilidade do formando e incentivar o gosto pela aquisição de saberes de cultura geral	Professoras: Elisabete Costa Dulcília Fragoso	Comunidade Escolar	12 de outubro de 2022
Comemoração do Dia internacional da Alimentação		Professoras: Dulcília Fragoso, Elisabete Costa, Augusta Pereira e Diretora Pedagógica		17 de outubro de 2022
Comemoração do Halloween		Professoras: Elisabete Costa/ Dulcília Fragoso Chefe de Cozinha/Chefe de sala		27 de outubro de 2022
Magusto da Escola		Diretora Pedagógica, Chefe de Cozinha e Chefe de Restaurante Professoras		10 de novembro de 2022
Comemoração do 31º Aniversário da Escola				16 de novembro de 2022
Decorações de Natal da Escola, Jantar de Natal e Jantar do Caloiro.	Dinamizar a relação Escola – Meio e aproximar a Escola da Comunidade	Orientadoras Educativas	Comunidade Escolar	novembro e dezembro de 2022
Dia do Crepe – Dia de “La Chandeleur”		Professoras: Dulcília Coelho e Elisabete Costa		2 de fevereiro de 2023
Dia dos Namorados				14 de fevereiro de 2023
Concurso Gastronómico		Chefe de Cozinha/Chefe de sala		2.º Período
Dia Aberto		Comunidade escolar		Comunidade local
Visita de Estudo a uma Unidade Hoteleira (Pousada Serra da Estrela).	Dinamizar a relação Escola – Meio e aproximar a Escola da Comunidade e do mercado de trabalho	Professoras: Florbela Carrola, Augusta Pereira e Dulcília Coelho	Comunidade Escolar	março de 2023
		Chefe de Cozinha/Chefe de sala		2.º Período letivo
Observatório de Trajetos dos Estudantes do Ensino Secundário. (OTES)		Professora Augusta Pereira	Turma do 1.ºCP22 ou 2.º CP21	1.º Período ou 3.º Período letivo
Visita de estudo ao Festival do Chocolate de Óbidos	Promover a sociabilidade Intensificar a relação entre saberes teóricos e práticos	Docentes	Turmas do 3.º CP20, 2.º CP21 e 1.º CP22	2.º Período



“À conversa com ...”	Dinamizar a relação Escola – Meio e aproximar a Escola do mundo do trabalho	Direção Docentes, ex-alunos e coordenadores de curso	Turmas do 3.º CP20, 2.º CP21 e 1º CP22	Ao longo do ano
Regresso à Escola.... “Ação de Formação sobre a Feijoca “	Valorizar os recursos endógenos Intensificar os conhecimentos sobre leguminosas Conhecer métodos e técnicas de confeção da feijoca	Direção Técnico-pedagógica Chef de Cozinha/Coordenador de Curso	Turmas do 3º CP20, 2.º CP21 e 1.º CP22	1.º Período
Ação de Formação “Da azeitona ao azeite - Conhecer o ciclo do Azeite”	Reconhecer a importância do azeite, enquanto elemento-base do processo de confeção Conhecer o processo de fabrico do azeite Diversificar os temperos usados e os “couverts” servidos na EPHM	Direção Técnico-pedagógica Chef de Cozinha	Comunidade Escolar	1.º Período
Showcooking e Workshop de Pastelaria - Comemoração do Dia Mundial da Pastelaria	Promover a motivação para a componente prática do Curso de C/P Conhecer e aplicar métodos e técnicas de confeção na Pastelaria	Direção Técnico-pedagógica Chef de Cozinha/Pastelaria	Comunidade Escolar	17 de maio de 2023
Dinamização da Atividade “Caixa Mistério”	Promover a criatividade Aprender a gerir situações imprevistas na Cozinha Melhorar técnicas e métodos de confeção	Chef de Cozinha Formador de Cozinha/Pastelaria	Alunos	3º Período



APR

“Aromas e Sabores Lá de Casa”	Valorizar sabores e saberes ancestrais da comunidade de origem dos alunos	Chef de Cozinha Alunos	Comunidade Escolar	Ao longo do ano letivo
-------------------------------	---	---------------------------	--------------------	------------------------

Obs: Todas as ações específicas a realizar neste terceiro objetivo serão concretizadas ao longo do ano, recorrendo aos Chefes de Cozinha e Restaurante, formadores internos da Escola, por razões de contenção orçamental. A possível colaboração de formadores externos ficará dependente dos recursos disponíveis.

TEMA 4 - SAÚDE E MEIO AMBIENTE NA ESCOLA

ATIVIDADE	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO/ DINAMIZAÇÃO	DESTINATÁRIOS	DATA
Programa Eco-Escolas	Educar para a sustentabilidade do planeta	Professoras Elisabete Costa e Dulcínia Fragoso	Comunidade Escolar	Ao longo do ano letivo
Comemoração do Dia da Terra e Dia Eco-Escolas com a visualização dos documentários “Jane Goodall; The Hope” “O Nosso Planeta”; “Seaspiracy”	Consciencializar para a importância e a necessidade da conservação dos recursos naturais do planeta	Coordenadoras do Programa Eco-Escolas		5 de junho de 2023
Palestra sobre o uso de algas na Culinária	Sensibilizar os formandos para diferentes hábitos alimentares Consciencializar a comunidade escolar para a necessidade de diversificar ingredientes	Direção Técnico-pedagógica Coordenadoras do Programa Eco-Escolas Especialista convidado	Alunos	3º Período letivo
Ação de Formação sobre as Trutas de Manteigas - Confeção de uma Ementa	Valorizar os recursos naturais endógenos de Manteigas Ensinar métodos e técnicas de preparação e confeção da truta	Coordenadoras do Programa Eco-Escolas Chef de Cozinha	Alunos	2.º Período letivo

<p>“Renascer das cinzas: Reflorestar a Estrela”</p>	<p>Sensibilizar para as consequências da destruição da floresta. Promover comportamentos pró-ativos relativamente ao ambiente.</p>	<p>Direção Técnico-pedagógica Coordenadoras do Programa Eco-Escolas Quercus Município de Manteigas GeoPark</p>	<p>Comunidade Escolar</p>	<p>2.º Período</p>
<p>Palestra sobre Incêndios no PNSE: Que consequências a médio e a longo prazo?”</p>	<p>Contribuir para a regeneração dos ecossistemas Consciencializar e Educar para a sustentabilidade ambiental Consciencializar para os efeitos reais resultantes dos incêndios Promover e alterar comportamentos Compreender as alterações climáticas</p>	<p>Direção Técnico-pedagógica Coordenadoras do Programa Eco-Escolas Município de Manteigas Rafael Neiva: Território do PNSE</p>	<p>Comunidade Educativa da EPHM</p>	<p>2.º Período</p>
<p>Visita de Estudo à fábrica das águas do Alardo-Castelo Novo</p>	<p>Racionalizar a utilização do recurso “água”. Promover hábitos saudáveis e ecológicos; Compreender os processos inerentes à captação, engarrafamento e comercialização da água. Valorizar o recurso natural água.</p>	<p>Direção Técnico-pedagógica Chef de Restaurante/Bar Coordenadoras do Programa Eco-Escolas Empresa de Águas do Alardo</p>	<p>Alunos</p>	<p>3.º Período</p>

TEMA 5 – SEGURANÇA NA ESCOLA

ATIVIDADE	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO/ DINAMIZAÇÃO	DESTINATÁRIOS	DATA
Simulacro de incêndio	Proporcionar condições de segurança, de acordo com os requisitos exigidos por lei	Direção da EPHM Bombeiros	Comunidade Escolar	Ao longo do ano
“A Terra Treme”	Preparar para o risco sísmico.	Direção Pedagógica		1.º Período letivo
Palestra sobre Segurança Alimentar	Fomentar a compreensão dos princípios básicos de Segurança Alimentar; Desenvolver nos participantes a capacidade de melhorarem os níveis de boas práticas de higiene e de prevenirem eventuais infeções alimentares	Direção da EPHM Formador/Convidado Externo		1.º Período letivo
Dinamização de uma ação de formação sobre Primeiros Socorros Suporte Básico de Vida	Conhecer as noções básicas de suporte básico de vida; Alertar para a importância de uma atuação célere em caso de acidente; Promover a segurança dos elementos da comunidade escolar	Direção Coordenadoras da Componente de Cidadania e Desenvolvimento	Comunidade Escolar	1.º Período letivo

TEMA 6 – ESCOLA INCLUSIVA

ATIVIDADE	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO/ DINAMIZAÇÃO	DESTINATÁRIOS	DATA
Peditório da AMI	Desenvolver o espírito de solidariedade	Diretora Pedagógica	Comunidade escolar	Outubro de 2022
Peditório Liga Portuguesa contra o Cancro				Novembro de 2022
Recolha de bens essenciais/Campanha de Solidariedade		Diretora Pedagógica e Professoras Elisabete Costa e Dulcinea Fragoso		Dezembro de 2022
Peditório para a Associação Nacional de Combate à Pobreza (ANCAP)				Janeiro de 2023
Peditório para a Associação Portuguesa “Amigos de Raoull Follereau”				Maio de 2023
Campanha Pirlampo Mágico				
Apoiar o processo de ensino-aprendizagem dos alunos sinalizados com Medidas de Suporte à Aprendizagem (MSA)	Fomentar o sucesso escolar e o estimular o processo de desenvolvimento pessoal e social	Professores Coordenador de EMAEI	Direção da EPHM Orientadoras Educativas Coordenadores de curso Psicóloga Chefes Alunos com MSA	Ao longo do ano letivo
Sessão de esclarecimento/espço de debate sobre igualdade de género	Promover práticas de integração social	Diretora Pedagógica Coordenadoras da Componente de Cidadania e Desenvolvimento	Comunidade Escolar	2.º Período



APB

TEMA 7 - DIVULGAÇÃO/PROJEÇÃO DA ESCOLA NO EXTERIOR

ATIVIDADE	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO O/ DINAMIZAÇÃO	DESTINATÁRIOS	DATA
Mercadinho de Outono de Manteigas	Divulgar a Escola e a sua oferta formativa	Direção da EPHM, Chefes de Cozinha e Restaurante	Alunos, docentes e formadores da área técnica	Novembro de 2022
Feira do Queijo de Celorico da Beira				Fevereiro de 2023
Expo-Estrela				De 20 a 22 de fevereiro de 2023
7ª feira – FIT – Guarda		maio 2023		
Divulgação de atividades e oferta formativa da escola no Facebook e no Instagram		Direção da EPHM, Docentes e Formadores		2.º e 3.º período
Envio de flyers pelos CTT				
Afixação e distribuição de panfletos e cartazes de divulgação (distribuição manual, CTT)				
Criação de um vídeo de divulgação da oferta formativa/dinamização da Escola				
Jantares Temáticos abertos à comunidade	Estreitar laços entre a Escola e a comunidade Intensificar a componente prática da formação em articulação com os conteúdos modulares Dar a conhecer ao exterior as boas práticas formativas no âmbito da disciplina de SCP	Direção Chef de Cozinha	Meio Local	Ao longo do ano letivo



APP

"O Município vem à Escola"	Estreitar a relação entre o Município e a EPHM	Direção Chef de Cozinha	Comunidade Educativa	Em cada período letivo
----------------------------	--	----------------------------	----------------------	------------------------

TEMA 8. PLANO DE FORMAÇÃO DO PESSOAL DOCENTE E NÃO DOCENTE

Ações de Formação	OBJETIVOS	COORDENAÇÃO/ DINAMIZAÇÃO	INTERVENIENTES/ DESTINATÁRIOS	DATA
Ação de formação sobre Terminologia Técnica na Culinária e elaboração de fichas técnicas	Adquirir conhecimentos sobre terminologia técnica; Reunir conhecimentos para fazer fichas técnicas	Coordenadores de Cursos e Direção da EPHM Chef de Cozinha Filipe Lopes	Formador de Cozinha Orientadoras de PAP e alunos	Novembro 2022
Ação de formação sobre "Doçaria Tradicional Portuguesa"	Capacitar a comunidade escolar de saberes práticos, na área da pastelaria.	Chef de Cozinha: Filipe Lopes Direção da EPHM	Docentes e Não Docentes	Dezembro 2022

Aprovado em Reunião de Direção Técnico-Pedagógica, em 19 de setembro de 2022



NIF: 516 444 395
275 982 119
966 522 277

ASSOCIAÇÃO EPH ESCOLA DE HOTELARIA DE MANTEIGAS
 Centro de Férias da Sicó - Senhora de Fátima
 6260 - 039 Manteigas
geral@ephm.com.pt www.ephm.com.pt

Maria Augusta dos Santos Pires Pereira
 Maria Augusta dos Santos Pires Pereira