Projeto Educativo de Escola

2020 - 2022

ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA E HOTELEIRA

EFTH

Índice

I

Introdução 2
O que é um Projeto Educativo? 2
I. Caracterização do Meio 3
1. Contexto Geográfico 3
2. Contexto Histórico 4
3. Contexto Cultural 6
II. Caracterização da Escola 7
1. História da Escola 7
2. O Projeto 8
3. Oferta Formativa 12
4. Recursos Humanos 13
5. Recursos Materiais 14
6. Plano Anual de Atividades 15
7. Objetivos da EFTH 16
III. Avaliação PEE 18

Introdução

O que é um Projeto Educativo?

"A autonomia da escola concretiza-se na elaboração de um projeto educativo próprio, construído e executado de forma participada, dentro de princípios de responsabilização dos vários intervenientes na vida escolar e de adequação às características e recursos da Comunidade em que se insere". Decreto – Lei n.º 43/89 de 3 de Fevereiro

Não sendo um documento normativo, mas orientador das grandes finalidades e objetivos educativos, o seu conteúdo procura abranger um contexto temporal de três anos, podendo, entretanto, ser revisto de acordo com o que fica determinado nas Disposições Finais deste documento.

O Projeto Educativo e os restantes documentos estruturantes da autonomia da Escola, Plano Anual de Atividades e Regulamento Interno encontram-se disponíveis para consulta da comunidade educativa nos Serviços Administrativos da Escola no sítio www.efth.com.pt.

I - Caracterização do Meio

1. Contexto Geográfico

O Arquipélago dos Açores encontra-se situado no Atlântico Norte a cerca de 800 milhas do Continente Português e aproximadamente a 2100 milhas do ponto mais próximo da Costa da América do Norte.

A Região Autónoma dos Açores, assim considerada desde 1976, é constituída por nove ilhas, sendo a maior a ilha de São Miguel.

São Miguel possui uma superfície de 746,76 Km^2. Constituída por seis concelhos e cinquenta e nove freguesias, a ilha de S. Miguel possui como principal centro de desenvolvimento socioeconómico a cidade de Ponta Delgada.

Com 231,89 Km^2, Ponta Delgada é constituída por vinte e duas freguesias, três das quais são consideradas urbanas, nomeadamente São José, São Sebastião e São Pedro, sendo esta última a freguesia privilegiada para o nascimento da Escola de Formação Turística e Hoteleira.

2. Contexto Histórico

Os Açores são o resultado de 20 milhões anos de atividade vulcânica. À medida que as placas da crosta terrestre se afastaram, as erupções vulcânicas formaram uma gigantesca cadeia de montanhas no fundo do mar. As ilhas, que ficaram entre as mais novas da Terra, emergiram acima do mar há menos de 5 milhões de anos, sendo estas as nove ilhas dos Açores.

Hoje em dia, as ilhas continuam a dar, constantemente, provas dessa origem vulcânica através das dezenas de caldeiras que, dia e noite, estão a ferver, proporcionando a sensação exata da força da natureza e da pequenez e impotência do Homem perante este fenómeno.

Graças a esta impressionante formação, os Açores passaram a ter uma grande abundância de recursos naturais. As nascentes termais, os bons materiais para a construção e os terrenos férteis resultam da atividade vulcânica.

É na ilha de S. Miguel que os recursos naturais são mais visíveis, como por exemplo as nascentes termais muito utilizadas no tratamento e cura de certas doenças e a grande quantidade de árvores, das quais ainda fazem parte restos da vegetação primitiva, como o cedro e os loureiros. Grande parte da ilha de S. Miguel possui uma planta chamada conteira (*Hedychium Gardneranum)* que, mesmo considerada uma espécie de praga, acaba por embelezar as encostas das estradas.

Um dos fatores que contribui para a permanência deste tipo de vegetação é o clima temperado húmido, condicionado pela movimentação do anticiclone e responsável pelos ventos alísios quentes e húmidos.

Segundo prova documental, os Açores foram descobertos por volta de 1427 por Diogo Silves. Primeiramente, as ilhas foram divididas em capitanias donatárias. No que respeita à ilha de S. Miguel, em 1449, a donatária da ilha foi vendida a Rui da Câmara, o verdadeiro responsável pelo povoamento de S. Miguel. Em 1766, o Marquês de Pombal extinguiu as donatárias, decretando uma capitania geral com sede em Angra do Heroísmo que durou até 1832. A partir desta data, este regime foi substituído por outros regimes, como o das prefeituras e dos distritos. No que respeita aos distritos, estes ficaram sediados em Ponta Delgada, Angra do Heroísmo e Horta. Finalmente, em 1976, cria-se a Região Autónoma dos Açores, passando o Governo Regional a representar a autonomia administrativa e política.

No que respeita à economia, S. Miguel caracterizou-se pela plantação, no século XVI, do trigo, do pastel e da vinha, nos séculos XVII e XVIII, do milho e da batata, nos séculos XVIII e XIX, da laranja e, no século XX, do chá, do ananás e do tabaco.

Hoje, o aproveitamento agrícola caracteriza-se pelo plantio da chicória, do inhame, da beterraba, da fava, do tabaco, do vinhedo e da pimenta, a par de grandes zonas de pastagens para o gado, principal fonte de riqueza do arquipélago.

3. Contexto Cultural

As festas populares dos Açores estão sempre ligadas às motivações sócio religiosas, sendo possível observar um grande conjunto de expressões originárias da linguagem, música, dança, teatro, artesanato, culinária, trajes e outras formas que possam significar os motivos das festas, dos cultos, dos rituais e das práticas devocionais.

O ciclo das festas açorianas acontece para cumprir os seus motivos em honra de santos, datas ou acontecimentos de alto significado social.

A festa do Senhor Santo Cristo dos Milagres é a maior festa religiosa de S. Miguel e dos Açores, atraindo gente de todas as partes do mundo. Em todas as ilhas do arquipélago, a imagem do *Ecce Homo* não passa despercebida às pessoas que prestam homenagem àquela imagem.

Não menos importantes são as festas religiosas em honra do Divino Espírito Santo que se comemoram um pouco por todas as ilhas entre os meses de maio e julho, de acordo com os usos e costumes e das quais fazem parte os foliões.

Os romeiros são outra tradição de caráter religioso que também caracterizam a ilha verde. São grupos de fiéis que, durante a Quaresma, percorrem a ilha, visitando ermidas e igrejas sob penitência e oração. Esta tradição teve origem nas calamidades que ameaçaram a vida das pessoas residentes em S. Miguel.

Relativamente à arquitetura, o panorama estético dos Açores é constituído principalmente por elementos do estilo barroco e do estilo manuelino que marcam alguns prédios históricos da cidade de Ponta Delgada como a Igreja de S. Pedro e o Convento da Esperança.

Em todas as ilhas do arquipélago dos Açores, existem artesãos que, através da matéria-prima que a natureza oferece, produzem artefactos de grande valor artístico, como colchas e mantas de lã, linho e retalhos feitos em teares manuais de madeira, figuras de folha de milho, flores em escama de peixe, miolo de hortênsia e de figueira, casca da cebola e casca de alho, trabalhos em vimes, cerâmica pintada à mão, capachos de folha de milho e de espadana, bordados e presépios de lapinhas.

II - Caracterização da Escola

1. História da Escola

A Escola de Formação Turística e Hoteleira (adiante designada por EFTH) é propriedade da Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira, com sede na Rua dos Clérigos, 4, em Ponta Delgada, e "cujo objeto ou fins consiste em ministrar formação profissional na área da hotelaria, restauração e atividades conexas, bem como gerir os estabelecimentos de aplicação".

A EFTH é um estabelecimento de ensino privado, regido por Regulamento Interno próprio que ministra cursos afetos às áreas da hotelaria, restauração e turismo.

As aulas teóricas decorreram inicialmente no edifício da EFTH, sita à Rua de Camões, 3, em Ponta Delgada, e no Hotel São Pedro, localizado no Largo Almirante Dunn, onde decorria a formação em contexto real de trabalho, sendo, por isso, considerado uma unidade de aplicação. A Formação Prática em Contexto de Trabalho tinha lugar, ao longo do ano, na unidade de aplicação e, no final do curso, nas empresas acolhedoras de estagiários.

A EFTH iniciou a formação a 23 de setembro de 2002 com os cursos de Cozinheiro, Técnico Administrativo, Andares e Quartos, Mesa/Bar e Rececionista de Hotel, desenvolvendo a sua atividade pedagógica, científica, tecnológica e cultural de forma autónoma e sem outras limitações, para além das decorrentes da lei.

A 14 de setembro de 2009, inauguraram-se as novas instalações da EFTH, sita à Rua dos Clérigos, 4, onde passaram a decorrer as aulas teóricas e algumas aulas práticas. Estas novas instalações são compostas por dez salas de aulas, uma sala de informática, uma sala de formadores, uma sala de reuniões, uma biblioteca, uma cozinha de demonstração e vários gabinetes, oferecendo assim melhores condições. As novas instalações vieram proporcionar uma maior oferta formativa, aumentando o número de formadores e formandos.

2. O Projeto

A EFTH é um projeto pioneiro e único nos Açores, criado para procurar dar resposta às crescentes necessidades de recursos humanos qualificados, sobretudo nas áreas de Cozinha, Restaurante/Bar, Receção e Turismo.

A escola, nestes primeiros anos de atividade, dispôs do Hotel São Pedro como unidade de aplicação. A necessidade de crescer para um espaço que desse melhor resposta às exigências da formação profissional, mantendo o modelo de formação em permanente contexto real de trabalho, levou a escola a inaugurar, no início do verão de 2008, um novo espaço situado no moderno complexo das Portas do Mar, em Ponta Delgada.

A nova unidade de aplicação da Escola, Restaurante-Lounge Anfiteatro, aberta ao público todos os dias, é composta por um restaurante com dois pisos (cerca de 80 lugares) e por uma cafetaria e um espaço *lounge* (capacidade para mais de 100 lugares). A vertente prática da Escola permite aos formandos um contacto com a realidade do mercado de trabalho desde o início do curso, onde põem em prática a componente teórica das aulas, devidamente acompanhados pelos formadores e funcionários da Escola.

A EFTH tem vindo a consolidar uma boa imagem no mercado de trabalho e é hoje vista pelas empresas locais como um centro de inovação, sobretudo nas áreas de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, preparando os seus formandos para um mundo cada vez mais competitivo e exigente, bem como transmitindo-lhes conhecimentos técnicos. Para além da componente prática na unidade de aplicação da Escola, os formandos têm oportunidade de participar nos seus eventos que, além dos serviços de *catering* em São Miguel, várias equipas de formadores e formandos da Escola já prepararam e serviram refeições na Madeira, outras ilhas dos Açores, Canárias, Santarém, Lisboa e Bruxelas.

A escola dá, ainda, grande importância à participação dos seus formandos em festivais e competições de caráter nacional e internacional, tendo alguns dos seus formandos participado em competições e festivais nacionais e internacionais, como o Festival Internacional de Gastronomia, Desporto e Saúde do Algarve e o Concurso Anual da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo, que decorreu na Estónia, na Croácia, em Portugal, num Cruzeiro no Mediterrâneo e na Sérvia, arrecadando alguns prémios nas categorias de Cozinha, Pastelaria, Serviço de Restaurante e Bar.

Para além disso, a escola tem parcerias com as melhores escolas de hotelaria e turismo do país, assim como acordos internacionais para troca de experiências entre formadores, valorizando, assim, a aprendizagem com escolas de outros países, com o intuito de reforçar a capacidade e qualidade formativa da EFTH.

Em 2009/2010, a EFTH, através de uma parceria com a prestigiada Universidade Johnson & Wales (E.U.A.), proporcionou aos seus formandos formações com vários chefs conceituados, tais como Chef Ray MacCue, Chef Charles Armstrong, Chef Mitch Stamm, Chef Lauren Hass, Chef Michael Makuch, Chef Nathan Stann, Chef Allonzo Villarreal, Chef Ken Wollenberg e Chef Elaine Cwynar, dando-lhes a oportunidade de partilharem todas as suas experiências na confeção de diversos tipos de produtos. Esta parceria também permitiu a formandos da EFTH realizarem estágios com a duração de 3 meses na prestigiada Universidade Johnson & Wales.

Em setembro de 2010, realizou-se na ilha de São Miguel, mais propriamente em Ponta Delgada, a eleição das "7 Maravilhas Naturais de Portugal", sendo a Escola de Formação Turística uma das entidades convidadas para a organização deste evento. Para que decorresse da melhor forma, foram realizados inúmeros preparativos com a intervenção e dedicação de toda a equipa da Escola/Anfiteatro.

No mês de novembro do mesmo ano, a prestigiada Alain Ducasse Formation realizou uma formação na EFTH através de três ações, intituladas Cozinha Mediterrânica, Cozinha Bistrô, pelo Chef Tim Briggs, e Chocolates and Platted Desserts, pelo Chef Jordi Colomer, cada qual com 16 horas.

Foi atribuída à EFTH a organização do evento Natal da Europa 2010, de 3 a 7 de dezembro, no Pavilhão das Portas do Mar. Este foi um dos mais importantes eventos da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo que trouxe a São Miguel 15 escolas oriundas de 11 países da Europa.

A EFTH continua a participar anualmente no Natal da Europa, fazendo-se representar sempre por dois formandos e um elemento da Direção da Escola.

No ano de 2012, a EFTH participou na Coupe George Baptiste – Tóquio através de uma equipa composta por um formador e um formando da área técnica de Restaurante/Bar.

No Triénio 2011/2014, a EFTH recebeu vários chefs nacionais e internacionais, entre os quais Chef Nuno Noronha do prestigiado Convento do Espinheiro – A Luxury Collection Hotel & Spa; Chef Ana Bento; Chef Paulo Morais, um dos melhores chefs portugueses em cozinha asiática; Chef Marino Tavares do prestigiado Café Ferreira (Montreal, Canadá); Chef Antelmo Faria

(Califórnia, E.U.A.); Chef Luís Baena do Restaurante Manifesto; Chef Hermínio Costa do Casino da Póvoa.

Em 2013 e 2014, a EFTH proporcionou um estágio no Langham Hotel, em Boston, nos EUA, a dois dos seus formandos.

Com o apoio do Consulado Americano, proporcionou a alguns dos seus formandos a realização de um estágio no Walt Disney Resort, em Orlando, E.U.A.

A EFTH tem as parcerias Erasmus com escolas de hotelaria em Paris, Roma, Semmering e Barcelona.

Desde o ano de 2012 que a EFTH organiza anualmente o festival gastronómico 10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs. Este festival gastronómico afirmou-se na Região e além-fronteiras e está já entre os mais relevantes em Portugal, uma vez que participam grandes nomes da cozinha portuguesa e excelentes profissionais de vários países da Europa e da América do Norte.

A EFTH é também um parceiro estratégico na promoção da Região, tendo realizado nos últimos anos vários projetos em Portugal e no estrangeiro em cooperação estreita com o Turismo dos Açores e a SATA. A Escola pretende, assim, continuar a liderar um movimento de atualização da cozinha açoriana que motive as empresas, os profissionais e os jovens para a inovação.

A EFTH e o Grupo Bensaúde, através de um protocolo assinado em 2014, criaram uma Bolsa de Mérito a atribuir ao formando com a melhor média de Curso.

No que diz respeito a projetos associados à Região, a EFTH tem vindo a fomentar o espírito empreendedor, desde 2011, nos seus formandos, através do programa Educação Empreendedora: O Caminho do Sucesso!, promovido pelo Direção Regional da Juventude, em parceria com a Gesentrepreneur – Empreendedorismo Sustentável, Lda.. No âmbito deste projeto, que visa levar a temática do empreendedorismo às escolas como forma de promover o desenvolvimento económico e social sustentável da Região, dois formandos da EFTH participaram no Concurso IdeiAçores 2014, tendo conseguido alcançar o 3.º lugar com a criação de vodkas aromatizadas com ananás e maracujá e com compotas de vodka de maracujá e de vodka de ananás.

A EFTH tem, igualmente, participado no Projeto Parlamento dos Jovens desde 2011.

No ano letivo 2013/2014, a EFTH abraçou um projeto intitulado Escola+Voluntária com o intuito de promover o espírito de solidariedade junto da comunidade escolar. Este projeto foi proposto a várias escolas da região pela Direção Regional da Educação e pela Direção Regional

da Solidariedade Social. A Escola optou por submeter cinco projetos, nomeadamente “Quarto Mágico”, projeto que foi contemplado com uma Menção Honrosa, “Mesa Posta”, “Chá das 5”, “Pata Amiga” e “Partilha Natalícia”. Dada a sua importância, a EFTH decidiu continuar com este projeto.

A EFTH aposta, ainda, fortemente na formação contínua de profissionais, tendo estabelecido relevantes parcerias nacionais e internacionais. Já tiveram lugar milhares de horas de formação nas mais diferentes áreas ministradas por alguns dos melhores profissionais portugueses.

Para além disso, a escola tem desenvolvido inúmeras atividades, como workshops, consultorias e eventos gastronómicos em quase todas as ilhas do arquipélago, fruto da colaboração com diversas entidades e associações empresariais.

A EFTH é, assim, um projeto único nos Açores, consolidado pela experiência de gestão de uma unidade de aplicação, que proporciona aos seus formandos um ensino exigente, baseado em conhecimentos técnicos sólidos e numa forte componente prática com vista a uma boa preparação para a entrada no mercado de trabalho. Dada a crescente necessidade de recursos humanos qualificados, a EFTH permite aos seus formandos elevadas taxas de empregabilidade e boas perspetivas para o seu futuro profissional.

3. Oferta Formativa

A oferta formativa tem sido a possível, dentro das limitações de financiamento o FSE, o que apenas tem permitido abrir dois cursos de formação inicial por ano, a saber:

Cursos	Nível Qualificação
Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	IV
Técnico/a de Restaurante/Bar	IV

Os Cursos de Reativar têm sido autorizados a sua abertura em média um por ano e na área de Cozinha ou Restaurante/ Bar.

4. Recursos Humanos

A Escola de Formação Turística e Hoteleira possui uma estrutura reticular, interativa, pois é, antes de mais, uma Comunidade Educativa, sendo composta por formadores, pessoal não docente e formandos.

Formadores

Os formadores são na sua maioria externos para as componentes de formação geral dos cursos e internos para a componente de formação específica.

Pessoal não Docente

Formandos

Ano Letivo 2019/2020 – Os formandos matriculados foram na sua totalidade 100.

5. Recursos Materiais

Instalações

Gabinetes/Salas	EFTH	Salas	Anfiteatro
Gabinete da Direção	1	Economato de Restaurante	1
Gabinete da Direção Pedagógica	1	Economato de Cozinha	1
Gabinete da Direção Financeira	1	Gabinete do Economato	2
Gabinete Apoio Direção e Formação Contínua	1	Cafetaria	1
Sala de Reuniões	1	Copa	1
Sala dos Serviços Administrativos	1	Escritório	1
Sala dos Serviços Financeiros	1	Restaurante	1
Sala de Material de Formação	1	Cozinha de Catering	1
Sala de Formadores	1	Cozinha do Restaurante	1
Sala de Informática	1	Arrecadação (Piso 1)	1
Biblioteca	1	Dispensa	1
Sala de Aula	10	Casa de Banho	2
Cozinha de Demonstração	1	Balneários	1
Bar	1	Despensa de despejo de lixo	1
Arquivo	1	--	--
Arrecadação	1	--	--
Casa de Banho	4	--	--
Despensa de Limpezas	1	--	--

6. Plano Anual de Atividades

O Plano de Atividades constará de um documento próprio.

7. Objetivos da EFTH

Face a esta realidade, a EFTH apresenta os seguintes objetivos:

GERAIS:

- aproximar a EFTH das necessidades formativas do mercado de trabalho da Região Autónoma dos Açores;
- aumentar a oferta de atividade formativa ao nível da formação inicial nas áreas da Hotelaria, Turismo e Restauração;
- desenvolver ações de formação de curta duração no sentido de se proceder à atualização de competências dos profissionais ligados aos sectores da Hotelaria, Turismo e Restauração;
- organizar todo o processo de implementação de cursos de nível IV;
- dinamizar os serviços da unidade de aplicação permitindo o aumento de formação em contexto real dentro da estrutura da Escola;
- desenvolver o potencial empreendedor dos formandos;
- ser um referencial de excelência na formação profissional;
- fomentar o desenvolvimento individual, social, ético, cultural e científico dos formandos;
- promover a autonomia, a atividade, o espírito de iniciativa e o sucesso escolar dos formandos;
- despertar para o desenvolvimento de uma sociedade justa, onde predominem os valores de respeito, de diálogo, de complementaridade e de defesa da dignidade da pessoa humana.

ESTRATÉGICOS:

- estabelecer protocolos com outras entidades formadoras, quer nacionais, quer estrangeiras, de modo a possibilitar cooperações conjuntas na área da formação profissional;
- investir na formação e atualização de formadores e pessoal administrativo;
- elaborar um plano de emergência e evacuação do recinto escolar;

- envolver os formadores nas atividades levadas a cabo pela Escola;
- desenvolver projetos interdisciplinares.

Como meios de ação para a concretização destes objetivos, propõe-se:

- ações de formação;
- projetos interdisciplinares;
- projetos de intercâmbio;
- divulgação da escola junto de outras escolas;
- conferências e seminários;
- Candidatura ao programa *ERASMUS*;
- visitas de estudo;
- participação em feiras;
- criação de novos cursos;
- participação em concursos nacionais e internacionais.

III – AVALIAÇÃO PEE

O Projeto Educativo da Escola concretiza-se através do Plano Anual de Atividades.

A avaliação das atividades que em cada ano escolar se concretizam no âmbito do Plano Anual de Atividades – feita pelos responsáveis pela sua planificação e realização, constitui a vertente de avaliação da implementação do Projeto Educativo.

No final de cada triénio de vigência do Projeto Educativo – para o presente documento, fim do ano escolar de 2021/2022 – os membros da comunidade educativa procedem à análise dos princípios e à avaliação da concretização do Projeto Educativo. Esta avaliação, deverá ser encarada numa perspetiva construtiva e orientadora da sua reformulação, tendo em vista o seu aperfeiçoamento e a sua adequação à comunidade escolar que integra.