

# PROJETO EDUCATIVO

## INTRODUÇÃO

A ESCOLA PROFISSIONAL INFANTE D. HENRIQUE - PORTO com estatuto de natureza pública, foi criada em 1990, com características muito particulares advindas do facto de ser a única Escola a nível nacional tutelada em parceria pelo Ministério da Educação e pelo Ministério da Justiça. Foi transformada em Escola Publica pela Portaria 608/2000 de 17/08/2000 que estabelece quais os seus órgãos e respectivas competências.

A Escola Profissional Infante D. Henrique ocupa instalações do Ministério da Justiça – Direção Geral de Reinserção e Serviços Prisionais – na Rua do Melo nº 5, na freguesia de Cedofeita – Porto. Edifícios construídos em terrenos que integraram a Quinta de Santo António das Águas Férreas, que foi propriedade de José de Sousa e Melo que, nos finais do séc. XVIII, mandou aí construir o Palácio e Capela de Santo António.

A Escola situada no centro da cidade do Porto, junto da estação do metro na Lapa, beneficia de um bom serviço de transportes.

## 1. MISSÃO, VALORES E VISÃO

Com vinte e oito anos de experiência no âmbito da formação profissional, a missão da ESCOLA PROFISSIONAL INFANTE D. HENRIQUE – PORTO definida no art. 3º da Portaria da sua criação – promoção da formação pessoal, escolar e profissional dos cidadãos socialmente desfavorecidos, nomeadamente dos que se encontram em cumprimento de medidas judiciais – faz com que se considerem como objetivos primordiais da acção educativa e formativa que desenvolve:

- a) A formação profissional orientada para a integração no mundo do trabalho;
- b) As aprendizagens de competências, valores e atitudes visando a prevenção criminal e que permitam o exercício de uma cidadania plena.

Assumindo a MISSÃO de promover a formação pessoal, escolar e profissional de jovens, a Escola elegeu o SABER, A QUALIDADE EDUCATIVA, A CIDADANIA E A INCLUSÃO como os seus princípios orientadores, fazendo que o seu projeto educativo conjugue o ensino com os VALORES do saber ser e do saber estar,

dando substancia ao “projeto de formação profissional e reinserção social no âmbito do qual todos os anos procura RECEBER, INTEGRAR, FORMAR e EDUCAR”.

Sendo a Inclusão uma marca distintiva da atividade formativa e educativa da Escola Profissional Infante D. Henrique surge agora reforçada com a implementação do Decreto –Lei nº 54/2018 e com Equipa Multidisciplinar de Apoio à Educação Inclusiva.

Elegendo a Escola a Cidadania como princípio orientador da sua missão, a implementação da Estratégia de Educação para a Cidadania nas dimensões e princípios constantes do Decreto-Lei nº55/2018, sistematiza e enquadra as ações desenvolvidas nas áreas de competências do perfil do aluno à saída da escolaridade obrigatória, integrando princípios, valores e visão, sem desvalorizar as exigências do perfil profissional de cada curso em prossecução.

A Estratégia de Educação para a Cidadania consta de documento autónomo.

A Escola é entendida como um sítio de trabalho onde se ensina e se aprende, não só competências para saber fazer, mas também valores como a tolerância e a solidariedade, a disciplina e a justiça, a segurança e a paz e princípios para aprender a viver com dignidade e liberdade, para que no exercício de uma cidadania plena os direitos e deveres se conjuguem de forma harmoniosa e responsável.

As oportunidades de formação estão disponíveis para ambos os sexos. Na seleção e admissão feita pela Escola é dada preferência aos candidatos em contacto com o sistema de administração de justiça ao nível da jurisdição tutelar ou da jurisdição da proteção, o que atribui à Escola responsabilidades ao nível da prevenção criminal e da educação para o Direito.

As situações de insucesso escolar, ou retorno à Escola, são discriminadas positivamente na admissão de formandos para os cursos desenvolvidos na Escola Profissional Infante D. Henrique.

Como qualquer instituição deve projetar o futuro e deve ter uma VISÃO do rumo que pretende seguir.

Na execução do seu projeto educativo a Escola continuará a desenvolver esforços para ser uma escola de excelência, de referência, no ensino profissional em Hotelaria e Restauração.

Para a prossecução dos seus objetivos no âmbito da atividade educativa e formativa, que oferece aos seus alunos, estão definidos princípios orientadores – do saber, da qualidade educativa, da cidadania e da inclusão.

Neste contexto procurará:

- a) Facultar aos alunos uma sólida formação geral, científica e técnica, capaz de os preparar para o exercício de uma profissão, permitindo-lhes ter a perceção e compreensão da utilidade das aprendizagens.
- b) Desenvolver mecanismos de aproximação entre a Escola e as instituições económicas, profissionais, associativas, sociais e culturais do meio envolvente e do tecido empresarial das áreas de formação em desenvolvimento.
- c) Facultar aos alunos contactos com o mundo do trabalho e experiência profissional, desencadeando processos de organização de diferentes serviços, na ótica da produtividade e da qualidade, aumentando o grau de visibilidade da ação educativa e formativa.
- d) Promover soluções formativas flexíveis e dinamizar projetos que mobilizem os alunos, permitindo-lhes afirmar as suas capacidades pessoais

Em síntese, na sua atividade educativa e formativa procurará:

\* Proporcionar formação integral aos seus alunos, implementando a Estratégia de Educação para a Cidadania nas dimensões:

- A – Competências pessoais e sociais enquadradas numa cultura de democracia;
- B – Pensamento crítico e criativo;
- C – Competências de participação ativa, plural e responsável;
- D – Conhecimentos no âmbito de um conjunto de domínios essenciais ao exercício de cidadania.

\* Praticar um ensino/formação com seriedade, rigor e qualidade atento o perfil do aluno à saída de escolaridade obrigatória assim com o perfil profissional de cada curso;

\* Ter um papel ativo na formação de profissionais de um sector económico em crescimento.

A escola busca com o prosseguimento da sua atividade formativa responder à procura cada vez maior de mão-de-obra técnica qualificada no sector da hotelaria e restauração, dando resposta às solicitações das unidades hoteleiras com quem mantêm protocolo de colaboração ao nível da formação em contexto de trabalho.

## **2. OFERTA FORMATIVA**

Anualmente abrem os cursos profissionais Técnico de restauração-cozinha/pastelaria-nível IV e Técnico de restauração – restaurante/bar-nível IV com a duração de três anos que conferem o 12º ano de escolaridade.

Os Cursos de Educação Formação tipo-2 de cozinha também integram a oferta formativa da Escola Profissional Infante D. Henrique, tem a duração de 2 anos e conferem o 9º ano de escolaridade.

## **3. PRÁTICA PEDAGÓGICA**

As componentes de formação, as disciplinas e cada um dos módulos que as constituem, bem como a formação em contexto de trabalho e os projetos desenvolvidos, funcionam de forma articulada e coerente, visando o mesmo objetivo: a aquisição das competências definidas no perfil de desempenho à saída do curso assim como no perfil do aluno à saída da escolaridade obrigatória.

A Escola promove o APRENDER FAZENDO conjugando os três níveis do saber: Saber – saber; Saber - fazer; Saber - ser/estar com princípios como:

Flexibilidade – no âmbito do ensino profissional, a matriz curricular é suscetível de ser contextualizada, recriada e adaptada aos projetos educativos/formativos. A flexibilidade está patente na diferenciação pedagógica consubstanciada em ritmos diferentes, em atividades concretas adequadas aos alunos de modo a que todos possam atingir os mesmos objetivos.

Flexibilidade quanto às estratégias e metodologias que proporcionam a aquisição de um conjunto de conhecimentos, de capacidades e atitudes que têm a ver não só com o adquirir desses conhecimentos, mas também com o modo como os utilizam, como revelam a aquisição do saber, como valorizam o saber fazer.

Adaptabilidade – a concretização do currículo é feita a partir de uma matriz definida pela administração como proposta curricular de base, que a escola deve trabalhar em função do seu PEE A escola deve

construir o seu currículo em função do contexto em que está inserida, do perfil profissional dos seus cursos, das características biopsicossociais dos seus formandos, dos recursos físicos e materiais disponíveis e das suas experiências e da sua cultura.

*Segundo Apple "o conhecimento é socialmente construído e, como tal, os conteúdos serão qualitativamente melhores quando incorporarem os diferentes saberes e diversos pontos de vista".*

Coerência – as competências definidas para o perfil profissional de cada curso, devem ser trabalhadas de forma coerente e partilhada pelas diferentes componentes.

James Beane fala da importância de se desenvolver um currículo concreto, definindo-o como algo que “faz sentido como um todo e cujas peças quaisquer que sejam, estão unidas e ligadas pelo sentido da totalidade”.

Eficácia – impacto da ação educativa sobre um grupo de alunos, capacidade de diminuir as desigualdades entre os alunos e oferecer mais oportunidades de aprendizagem de forma diferenciada e conforme as necessidades de cada um.

A escola eficaz promove o êxito educacional dos alunos e reduz as diferenças existentes entre eles.

#### **4. MECANISMOS DE RECUPERAÇÃO EM SITUAÇÕES DE INSUCESSO ESCOLAR**

A avaliação decorrente da estrutura modular previne situações prolongadas de insucesso. Quando este se revela inevitável, são tentadas estratégias pedagógicas que motivem os alunos para as aprendizagens. É de relevante importância adequação dos diversos conteúdos aos conhecimentos e competências exigidas pelo perfil profissional da área de formação, pelo que se implementam planificações interdisciplinares e se realizam atividades integradoras e unificadoras das diferentes disciplinas.

A criação de momentos de recuperação de módulos passa por segundas avaliações ou por épocas especiais de recuperação/exames, após a implementação de aulas de apoio e por planos de reposição das aulas justificadas em falta.

A promoção da responsabilização dos alunos no equilíbrio e gestão dos seus próprios módulos tornou-se também elemento de trabalho central na EPIDH.

## **5. ADEQUAÇÃO AO MERCADO DE TRABALHO**

A Escola oferece formação técnica de qualidade reconhecida e que visa um ingresso bem-sucedido no mercado de trabalho à data de conclusão dos cursos. Possui equipamento e instalações específicas bem equipadas para a lecionação dos cursos, entre as quais se destacam duas cozinhas e dois restaurantes pedagógicos para a realização dos almoços pedagógicos e serviços diversos, que garantem a realização regular e eficiente de práticas simuladas do exercício da profissão.

A adequação dos referenciais de formação das componentes socioculturais e científica é garantida através de reuniões frequentes dos Conselhos de Turma, e da interação Diretores de Curso - Conselho de Turma - Direção Pedagógica, e da implementação de planificações interdisciplinares, em que os saberes das diferentes disciplinas contribuem para dar conteúdo ao perfil profissional do curso e para a formação integral de técnicos mais aptos para o exercício da profissão.

Para além dos conteúdos previstos nos referenciais das suas disciplinas, os professores incluem nas suas planificações conteúdos e atividades do âmbito do perfil profissional dos cursos assim como do perfil do aluno à saída da escolaridade obrigatória

## **6. ENVOLVIMENTO INSTITUCIONAL DA ESCOLA NO TECIDO ECONÓMICO, SOCIAL E CULTURAL**

A ESCOLA constitui um desafio permanente para quem nela trabalha que além de ensinar, quase sempre, tem que encontrar estratégias para que os alunos gostem de aprender, aprendam a estar na Escola ou gostem de vir à Escola.

O desenvolvimento das atividades de complemento curricular tem contribuído para a formação integral dos alunos e para a descoberta das suas potencialidades, para o desenvolvimento das suas aptidões e para reforçar os conhecimentos e competências que integram o perfil profissional de cada curso bem como o perfil do aluno à saída de escolaridade obrigatória.

No início de cada ano letivo, atentas as propostas dos professores e a capacidade de execução da Escola é aprovado o Plano Anual de Atividades, que muitas vezes é alterado, com a junção de outras iniciativas consideradas importantes para a prossecução do projeto educativo da Escola Profissional Infante D. Henrique.

É objetivo da Escola desenvolver e aprofundar o trabalho colaborativo que tem existido com as Confrarias Gastronómicas, designadamente com a “CONFRARIA DO INFANTE E GASTRONOMIA DAS DESCOBERTAS” que tem o “objeto de promover e divulgar o estudo da influência dos Descobrimentos Portugueses na gastronomia, no que concerne ao receituário, técnicas de conservação e confeção, objetos e utensílios, podendo constituir-se instrumento pedagógico/formativo para os alunos da EPIDH”.

Instrumento pedagógico que deve promover a convivialidade e a socialização à volta da mesa, em redor do que é da mesa, enquanto veículo integrador e promotor da coesão e igualdade, entre os ex-alunos, os atuais e os futuros formandos da EPIDH contribuindo para a formação de cidadãos responsáveis e informados, em suma promovendo o exercício de uma cidadania plena.

No âmbito da responsabilidade social, a Escola procurará sensibilizar os seus alunos para a importância do bem-estar e da sustentabilidade da vida em sociedade promovendo a colaboração com instituições da comunidade visando:

- Contribuir para que os alunos interiorizem valores e princípios;
- Suscitar nos jovens consciência da sua responsabilidade social e participação cívica;
- Promover a interação entre gerações com a partilha de saberes e afetos.
- Valorizar o território designadamente na promoção e divulgação dos produtos do mar e da terra na gastronomia regional Portuguesa.

## **7. EXISTÊNCIA DE SISTEMAS DE GARANTIA DE QUALIDADE CERTIFICADOS POR ENTIDADE PRÓPRIA**

Foi implementada no ano de 2016 a CAF Educação 2013 – Estrutura Comum de Avaliação. Sendo uma ferramenta de Gestão da Qualidade a CAF permitiu realizar a auto – avaliação da Escola, o modo como está organizada, como são geridos os recursos e como são prosseguidos os seus fins – Educação e Formação.

A CAF foi implementada na EPIDH por uma entidade externa.

EQAVET

Está a ser implementado na EPIDH o Sistema de garantia de qualidade alinhado com o quadro EQAVET - Quadro de Referência Europeia para a Educação e Formação Profissional - com vista a assegurar a melhoria contínua na prestação do serviço educativo e formativo.

Integra a rede das escolas do Serviço de Apoio à Melhoria das Escolas - SAME - da Universidade Católica.

Revisto e aprovado no conselho pedagógico de 14 de março de 2019

A Diretora

Dr.<sup>a</sup> Olga Sá