

ESCOLA PROFISSIONAL DE CINFÃES



PROJETO EDUCATIVO 2016/2019



UNIÃO EUROPEIA

Fundos Europeus
Estruturais e de Investimento

1. Introdução

A Escola Profissional de Cinfães, como qualquer outro estabelecimento de ensino, possui características próprias, recursos peculiares e uma realidade absoluta, de tal forma é necessário construir um instrumento fundamental de autonomia, que seja aglutinador e orientador da ação educativa: o projeto educativo. Este deve ser um conjunto de pressuposições explícitas ou implícitas que definam de forma transparente a filosofia, a política e a conceção de educação subjacente à proposta curricular, para todos os intervenientes do processo educativo.

De natureza reflexiva, este instrumento é da responsabilidade dos órgãos de administração e gestão, vigorará durante três anos, ao fim dos quais deverá ser reformulado. Nele são apresentados, de forma suscita e esclarecedora, os princípios, valores, metas e as estratégias da função educativa da escola, que permitem afirmar a identidade organizacional da escola e expor o seu plano estratégico.

2. História da Escola

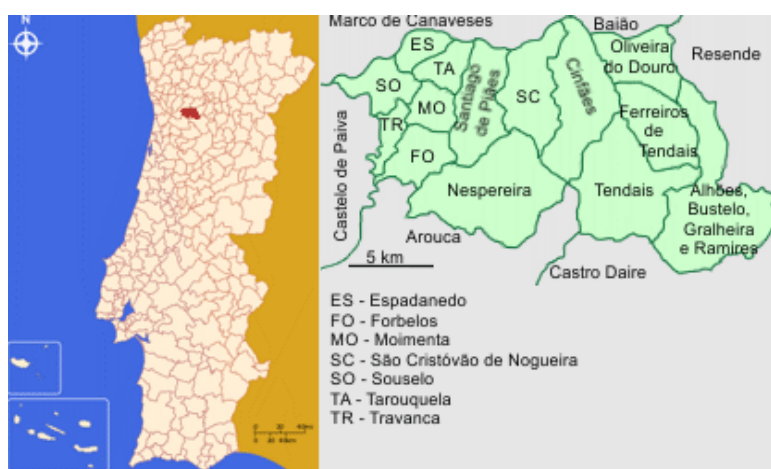
A Escola Profissional de Cinfães oferece a formação profissional que constitui uma modalidade especial de educação escolar referida no Artigo 16º. de Lei nº. 46/86, de 14 de Outubro - LBSE.

A Escola Profissional de Cinfães resultou de um Contrato-Programa celebrado entre o Estado, representado pelo então GETAP (Gabinete do Ensino Tecnológico, Artístico e Profissional) e a Câmara Municipal de Cinfães, assumindo esta o papel de Entidade Promotora. O referido Contrato Programa data de 06 de Agosto de 1992, homologado em 10 de Agosto de 1992 e, desde então, a EPC tem-se dedicado sem cessar, à formação profissional dos jovens cinfanenses e, porventura daqueles provenientes de outros concelhos que se enquadrem nos critérios de admissão estipulados pela Escola.

A 3 de Março de 2010 a empresa Escola Profissional de Cinfães transformou-se em Empresa Municipal, devido ao cumprimento da Lei n.º 53-F/2006 de 29 de Dezembro, que obrigou ao desaparecimento da Quinta de Tuberais como Sociedade Unipessoal Lda, adquirindo a designação de Empresa Municipal “Quinta de Tuberais – Ensino Profissional de Cinfães – E.M”.

3. Caracterização do contexto

O meio envolvente



Cinfães é um dos concelhos do distrito de Viseu. A Norte, Este e Oeste tem como fronteiras naturais respetivamente os rios Douro, Cabrum e Paiva.

Administrativamente é limitado a Norte pelos concelhos de Marco de Canaveses e Baião, a Este faz fronteira com o concelho de Resende, é limitado a Sul pelos concelhos de Arouca e Castro Daire, sendo o concelho de Castelo de Paiva o limite Oeste. O município de Cinfães, com limites definidos pelo Decreto de 24 de Outubro de 1855, comporta 14 freguesias, com superfícies compreendidas entre os 5,81 e os 38,48 Km, totalizando 241,5 Km. Verificam-se alguns contrastes, sendo disso exemplo o caso de Nespereira que possui uma área cerca de sete vezes maior que a freguesia de Espadanedo.

Tal extensão permite-lhe apresentar duas áreas com morfologia, clima e população distintas. A uma área serrana coincidindo com a imponência da serra do Montemuro, opõe-se uma outra pertencendo já à região com altitudes mais baixas que depende e se interliga com as particularidades associadas ao

rio Douro. À região da serra, associa-se um clima rigoroso com Invernos que trazem neves e gelo e com Verões cujas temperaturas estão deveras condicionadas pela altitude. É onde temos uma população envelhecida, ressentida pelo reflexo de uma longa Emigração que significou sempre uma sangria humana refletindo-se não só na desertificação das aldeias mas também no reduzir de lugares do 1º Ciclo do Ensino Básico. À região do fundo do concelho associa-se um clima mais ameno, sem os rigores dos nevões, com uma agricultura já voltada esporadicamente para o mercado, com terrenos mais férteis onde a população ainda possui um certo dinamismo, onde se concentra uma população jovem a qual não resiste, na maioria dos casos, a uma contínua “ chamada “ dos meios urbanos. Os filhos refletem um acompanhamento efémero dos pais e somente da mãe durante grande parte do ano.

O número de residentes do Concelho tem diminuído. De 22 424, em 2001 diminuiu para 20 427, em 2011. O Concelho apresenta-se com uma reduzida implantação Industrial, com uma agricultura, sendo e m grande parte de subsistência e da responsabilidade dos mais velhos, tem vindo a perder significado. A distribuição da população ativa é a seguinte, 7,8% dedica-se ao setor primário, 43,8%, ao setor secundário e 48, 4% ao setor terciário, evidenciando assim a tendência para a terciarização generalizada no nosso país. Cinfães poderá ver no Turismo o seu desenvolvimento e sobrevivência. Desde os seus primórdios, que atendendo ao contexto descritos se considera que a EPC terá uma posição relevante e de dinamismo no meio em que está inserida.

O concelho de Cinfães possui presentemente dois agrupamentos escolares (Cinfães e Souselo); uma Escola Secundária não agrupada e a Escola Profissional de Cinfães.

4.Objetivos da Escola

Anualmente a Escola procede à candidatura ao Programa Operacional para o Capital Humano, concretamente ao seu eixo 1. Promoção do sucesso educativo, do combate ao abandono escolar e reforço da qualificação dos jovens para a empregabilidade.

De uma forma geral, os objetivos prendem-se com o seguinte:

- Melhorar os resultados obtidos pelos alunos;
- Proporcionar aos alunos a aquisição das competências que lhes permitam o prosseguimento de estudos e/ou a sua integração na vida ativa;
- Contribuir para a valorização do papel da escola no meio a que pertence recorrendo ao estabelecimento de parcerias com as diferentes escolas.
- Aumentar a empregabilidade dos alunos que concluem a formação
- Reduzir do abandono escolar precoce
- Reduzir as taxas de desistência e de retenção
- Aumentar as taxas de transição e conclusão
- Reforçar a empregabilidade dos jovens
- Aumentar as taxas de escolarização e de aproveitamento escolar
- Ajustar a oferta formativa e a procura de qualificações pelo mercado de trabalho
- Proceder ao levantamento de necessidades e parcerias com empregadores

5. Caracterização dos espaços físicos

A EPCinfães está localizada na freguesia e concelho de Cinfães, na Quinta de Tuberais, que dista cerca de três Km da vila de Cinfães. Aquando da abertura da escola funcionou na casa da Tulha, com instalações bastante degradadas, localizada no centro da vila de Cinfães.

As instalações que atualmente ocupa são fruto de um empenho da Câmara Municipal que providenciou a recuperação e ampliação do imóvel que ocupa. Esse imóvel anteriormente funcionava como casa de caseiro e cantina da escola primária de Tuberais.

Após a sua recuperação e adaptação possui três salas de aula, uma cozinha ampla, que para além do espaço a dedicar à prática, possui uma sala

que está a ser aproveitada para aulas teóricas, quando as mesmas não envolvem muitos alunos. O Restaurante, instalado na parte térrea do edifício, rés do chão, com paredes de pedra, é agradável e tem capacidade para 80 lugares (sentados). Este também funciona para aulas práticas e teóricas, verificando-se aquando desta situação, uma divisão amovível, ficando desta forma com uma sala de aula e uma sala de refeição. O Bar é-lhe contíguo, possuindo um lagar de pedra, fruto das ancestrais formas de fazer vinho. Há ainda a sala de Direção e Secretaria que se tem adaptado continuamente a um melhor bem estar de quantos aqui trabalham. O Economato, Copa, instalações sanitárias, são perfeitamente compatíveis com o número de alunos, bem como com o número de clientes que pretendem os nossos serviços. Faz parte deste complexo, uma pequena capela. A área envolvente ao edifício tem espaços ajardinados e parque de estacionamento.

Mais recentemente, a Câmara Municipal cedeu dois monoblocos, que apesar de exíguos, funcionam, quando necessário, como espaço de apoio a docentes/formadores e alunos.

6.Caracterização dos recursos humanos

A Escola apresenta uma grande estabilidade no que respeita ao pessoal docente uma vez que a maioria dos professores permanece na escola de ano para ano. A escola tem 18 professores/formadores no total assumindo a forma de contrato de prestação de serviços ou interno eventual.

Os docentes das Áreas de Formação Sócio – Cultural e Científica possuem as habilitações estabelecidas para os graus de Ensino Regular, sendo na sua maioria docentes licenciados e profissionalizados.

Para a docência das Áreas Técnicas possuímos formadores que mantêm uma atividade profissional, os quais requerem e poderão contar com um especial apoio dos Órgãos Pedagógico e da Direção.

O pessoal não docente é constituído por 8 elementos que desempenham funções nas áreas dos serviços administrativos (3), assistência operacional (3), cozinha (1) e serviço de limpeza (2). Todos eles são profissionais do quadro.

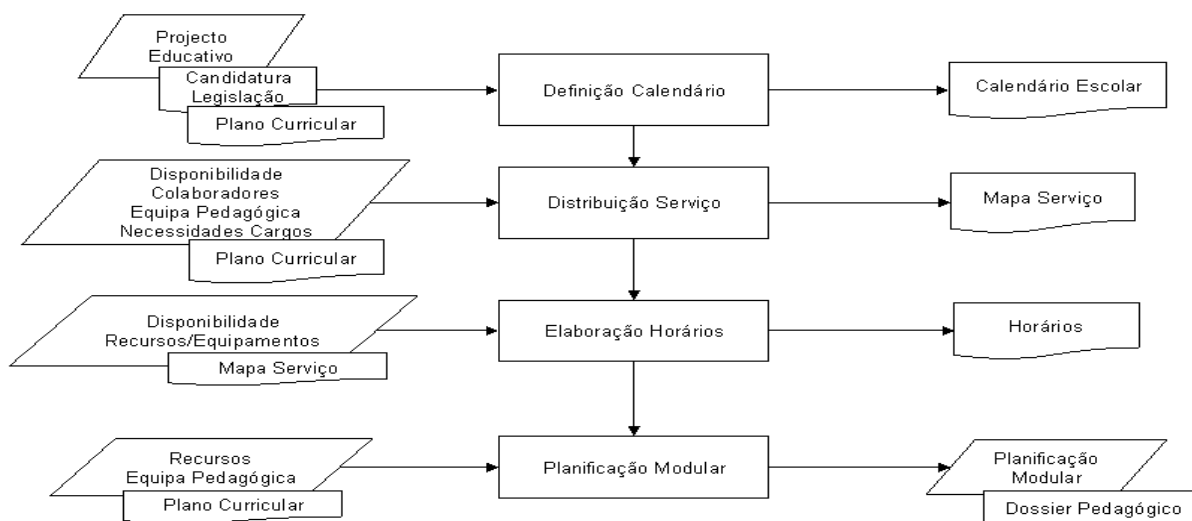
A oferta formativa é o curso Técnico de Restauração, quer na variante Cozinha-pastelaria, quer Restaurante-bar.

Mediador

Assegura o acompanhamento dos alunos, individualmente ou em grupo, ao longo do processo educativo, no apoio ao desenvolvimento do sistema de relações interpessoais no interior da escola e entre esta e a comunidade e ainda no domínio da orientação escolar e profissional.

7. Funcionamento global da escola

7.1. Desenvolvimento das atividades



7.1.1. Elaboração de horários

A elaboração dos horários é da competência da Direção Técnico Pedagógica, e obedece ao estipulado pelo mapa de serviço, disponibilidade de recursos e equipamentos, e especificações da legislação. Os Horários de Turma estão disponíveis para consulta na secretaria são distribuídos aos professores na primeira reunião geral de professores, contudo são passíveis de alterações ao longo do ano conforme as necessidades, para concretização do Plano Curricular.

7.1.2. Planificação modular

Compete a cada professor proceder à planificação modular da sua disciplina, de acordo com o Plano Curricular do Ministério da Educação. Esta planificação deverá ser feita em impresso próprio para o efeito. Este documento é parte integrante do Dossier Pedagógico que vai sendo constituído ao longo do ciclo de formação.

7.2. Prova de Aptidão Profissional

Generalidades -

A PAP faz parte integrante do curso e é condição essencial para obtenção de certificação.

O júri de avaliação da PAP é designado pela direção da escola de acordo legislação em vigor.

7.2.1 Conceção / Planeamento

No início do último ano letivo do ciclo de formação é feita a calendarização das atividades inerentes à realização das PAP que consta no Regulamento da PAP.

Todas as turmas, onde ocorrerão as PAP, participam numa sessão de esclarecimento, com a presença dos alunos, e da DTP .Nesta sessão são sensibilizados os alunos para a importância da PAP. É distribuído o “Regulamento da PAP”. As presenças nesta sessão são registadas.

Cada formando preenche o Mod032 – Proposta de Tema de PAP, onde é definido o tema e o Professor acompanhante.

Estas propostas são aprovadas pelo Conselho de Turma e no caso de não ser aceite a proposta de PAP do formando, o aluno reúne com o professor acompanhante para que seja encontrado um outro tema de PAP.

7.2.2 - Desenvolvimento/ Acompanhamento e Execução da PAP

A PAP é desenvolvida de acordo com o planeado e calendarizado. As competências do Professor Acompanhante de PAP estão definidas na

legislação. As reuniões entre o formando e Professor(es) acompanhante(s) de PAP serão devidamente registadas no livro de ponto destinado para o efeito.

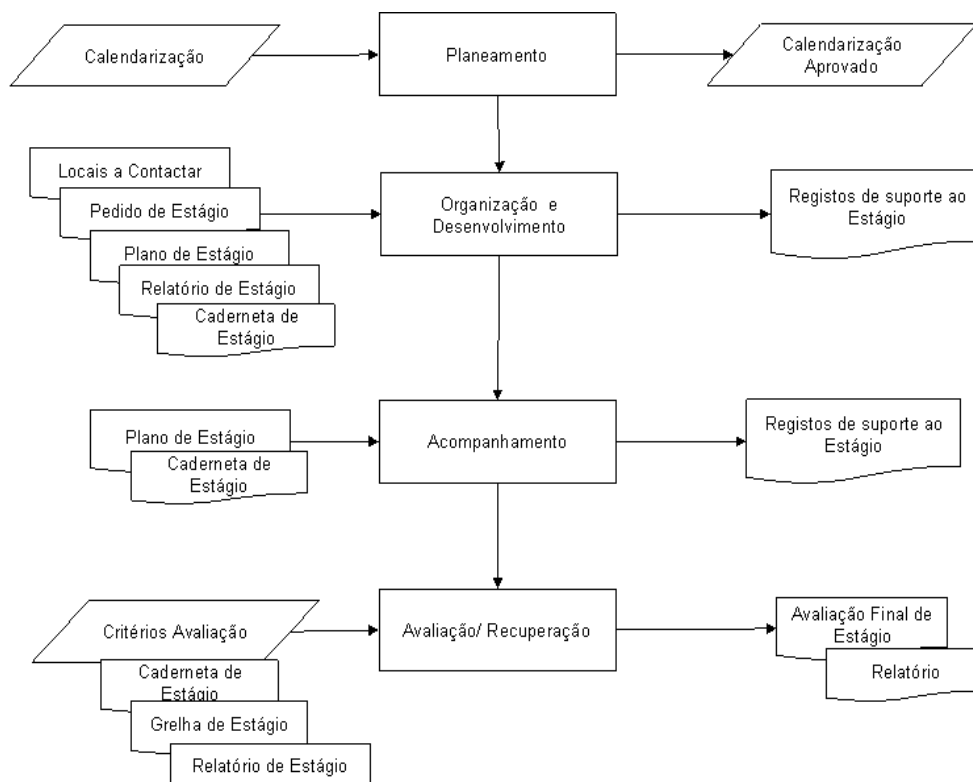
7.2.3 – Avaliação/Recuperação

O Júri da PAP é definido previamente, de acordo com a legislação aplicável. A entrega do original e o suporte informático da PAP assinada pelo Professor(es) acompanhante(s) de PAP é feita nos Serviços Administrativos. Os serviços administrativos providenciam as cópias necessárias definidas no regulamento.

O Conselho Pedagógico define a data da apresentação pública utilizando o Mod034 - Calendarização da Apresentação da PAP que é afixado.

O Conselho Pedagógico reúne toda a documentação da PAP que é parte integrante do Dossier Técnico-Pedagógico.

7.3. Formação em Contexto de trabalho



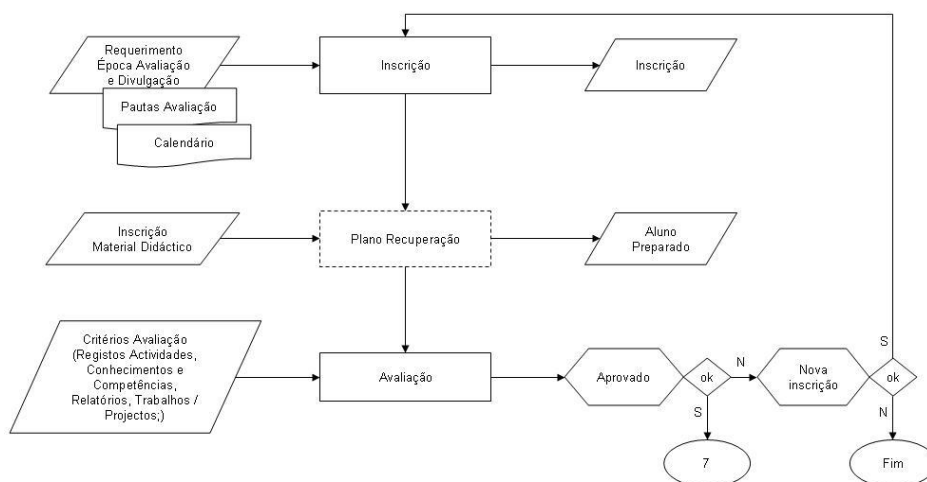
A Formação em contexto de Trabalho (FCT) é um conjunto de atividades profissionais organizadas pelo Coordenador do curso (CC) respetivo e pela

Direção Técnico Pedagógica (DTP) da Escola, que visam a aquisição ou o desenvolvimento de competências técnicas relacionais e organizacionais relevantes para o perfil de desempenho à saída do curso. A FCT realiza-se em posto de trabalho, em empresas ou outras organizações sobre a forma de experiência de trabalho por períodos de duração variável ao longo da formação ou sob a forma de estágio em etapas intermédias ou na fase final do curso.

A FCT pode assumir parcialmente a forma de simulação de um conjunto de atividades profissionais relevantes para o perfil de saída do curso a desenvolver em condições similares aos de contexto real de trabalho. A DTP define as regras de operacionalidade da FCT, a forma de apuramento da respetiva classificação final, bem como os critérios.

A designação dos orientadores responsáveis pelo acompanhamento dos alunos é feita pela DTP de acordo com área de formação técnica, tendo estes que visitar no mínimo duas vezes as unidades onde se encontram os alunos. O processo de avaliação da FCT contempla os documentos previstos na legislação.

7.4. Processos de Recuperação



Os momentos de avaliação extraordinária são calendarizados pela DTP e afixados em placar. Em situações excepcionais são realizadas avaliações

extraordinárias fora do calendarizado, desde que aprovadas pela DTP. Quando um aluno/ex-aluno da escola não desenvolveu as competências mínimas estipuladas nos módulos, PAP ou FCT, no final de cada ano letivo, pode inscrever-se para recuperação, em época determinada pela DTP.

A lista dos alunos inscritos, Mod083, é dada a conhecer aos formadores das disciplinas respetivas, sendo acordado entre eles e os formandos o plano de recuperação a desenvolver.

São avaliados os conhecimentos e competências reveladas pelos formandos. Esta avaliação pode ser concretizada por intermédio de um teste escrito ou trabalho/projeto prático. Os registos da avaliação são elaborados pelo professor responsável da disciplina, sendo a classificação lançada nas respetivas pautas e livro de termos.

8. Sucesso educativo dos alunos/ Metas

O sucesso dos alunos associa-se sempre à aquisição de competências relevantes, que conduzam a um bom desempenho no futuro profissional do formando. Os indicadores são contratualizados com a Autoridade de Gestão do POCH, sob a forma de contratualização de compromisso e contemplam os seguintes aspetos, designados por Indicadores de resultado, a saber,

- percentagem de alunos transitados para o ano de escolaridade seguinte;
- percentagem de pessoas apoiadas que estão empregadas ou prosseguiram estudos seis meses após terminarem a sua participação com sucesso;
- percentagem de diplomados nos cursos.

Resultados	
Alunos transitados para o ano de escolaridade seguinte	Superior a 85%
Diplomados nos cursos de dupla certificação	Superior a 70%
Empregabilidade ou prosseguimento de estudos nos 6 meses seguintes à conclusão dos cursos	Superior a 50%

9. Análise SWOT

OPORTUNIDADES

- Existência de várias entidades empregadoras das áreas de formação;
- As entidades locais e regionais incentivam e apostam em atividades turísticas;
- O ensino obrigatório aumenta para 12 anos;
- Reconhecimento a nível regional da formação ministrada;
- Existência de várias unidades de TER.

PONTOS FRACOS

- A reduzida dimensão das instalações;
- As características das instalações;
- A baixa escolaridade dos Encarregados de Educação;
- Os alunos provêm de famílias associadas a grande debilidade económica e social.

AMEAÇAS

- Decréscimo da população jovem devido à interioridade e ruralidade do meio envolvente;
- O poder local aguarda por melhor conjuntura económica para melhoria das instalações da escola.- Outras ofertas formativas com menor potencial de empregabilidade;
- O meio em que a escola está inserida (a ruralidade da área envolvente e a grande distância do centro urbano e escolar).

PONTOS FORTES

- A escola tem boas ligações com o tecido empresarial das áreas de formação dos alunos;
- A qualidade dos Recursos Humanos existentes na Escola;
- A escola tem uma equipa experiente e capaz para acompanhamento dos alunos na formação de contexto de trabalho;
- O corpo docente é estável e motivado;
- O acompanhamento pós formação;
- Relação com parceiros diversos para FCT.

10. Visão

Formação de técnicos qualificados necessários ao desenvolvimento local/regional, assumindo-se como instituição de referência na área da restauração e turismo.

11. Missão

A Escola Profissional de Cinfães pretende qualificar os recursos humanos fornecendo -lhes as competências pessoais e profissionais com vista à inserção no mercado de trabalho e/ou prosseguimento de estudos.

A Escola Profissional de Cinfães deseja vir a contribuir para a formação contínua de ativos para a qual terá de contar com mais e melhores instalações, equipamentos e infraestruturas.

A EPC assume a formação dos indivíduos, respeitando os seus ritmos e características.

12. Política de Qualidade

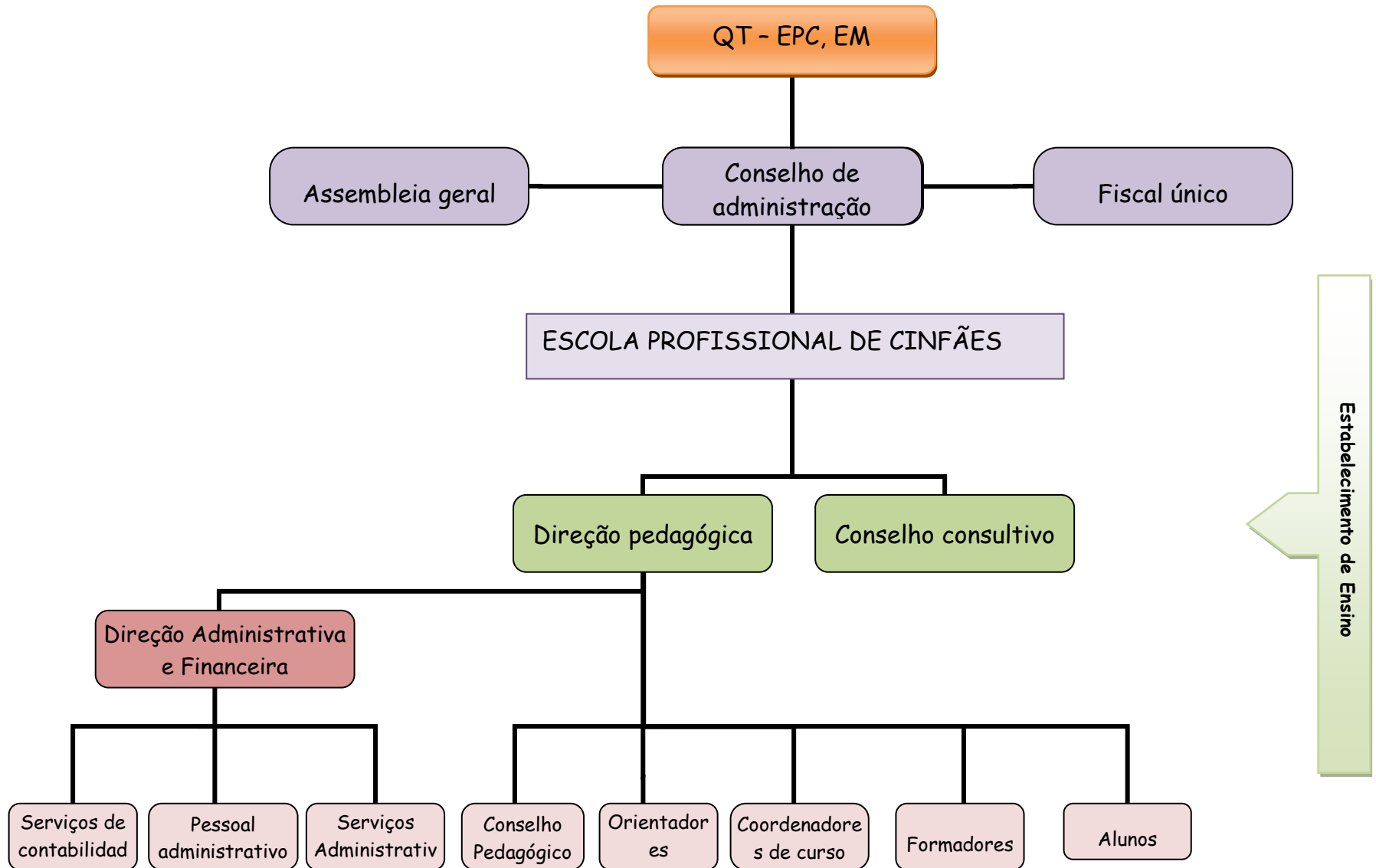
A Política da qualidade da Escola Profissional de Cinfães fundamenta-se no seguinte:

- Busca contínua de melhoria e excelência na aquisição de competências relevantes para o exercício profissional e na formação integral do ser humano, promovendo a cidadania e o exercício de uma profissão.
- Satisfação das solicitações do mercado local/regional, interno/externo.

Para tal, a direção da Escola Profissional de Cinfães, em ligação com entidade proprietária QT-EPC-EM, compromete-se a:

- Promover uma sólida formação de base especializada que permita aos seus diplomados enfrentar com sucesso uma sociedade altamente competitiva e em rápida evolução. Cumprir com requisitos e melhorar continuamente o seu Sistema de Gestão da Qualidade.
- Assegurar a conformidade com os dispositivos legais e institucionais.
- Implementar, rever e comunicar a política e os Objetivos da Qualidade a toda a instituição, para que todos possam envolver, responsabilizar e cumprir com os compromissos que ela estabelece.
- Assegurar a formação e motivação dos seus colaboradores com vista a perseguir a excelência do seu desempenho e a qualidade da aquisição das competências.
- Proporcionar a toda a comunidade escolar um bom ambiente de trabalho.
- Assegurar a melhoria da gestão administrativa e da comunicação interna.

Organograma



13.1. Calendário Escolar

A Escola segue o calendário escolar estipulado em cada ano letivo pelo Ministério da Educação, no que respeita às interrupções letivas no período de Natal e Pascoa. O término do ano escolar varia de acordo com o término da formação em contexto de trabalho e respetiva apresentação final da prova de aptidão profissional.

13.2. Distribuição de funções

13.2.1. Dos Formadores

A formação é assegurada por formadores com o perfil adequado e recrutados pela Direção Pedagógica.

Os formadores das áreas de formação sociocultural e científica possuem as habilitações estabelecidas para os grupos de docência, sendo na sua maioria docentes profissionalizados. O recrutamento é, ainda, baseado na análise curricular, apostando na experiência destes no ensino profissional.

Na formação das áreas técnicas a Escola aposta em formadores com qualificação e que, preferencialmente mantenham uma atividade profissional.

Os formadores e técnicos orientam as suas práticas no sentido de garantir a aquisição de competências e conhecimentos teóricos e práticos, que os preparem para o mercado de trabalho e/ou prosseguimento de estudos. Asseguram aprendizagens profícuas em ordem a potenciar o saber e a autonomia.

13.2.2 Formação em contexto de trabalho

A formação em contexto de trabalho (FCT) realiza-se em posto real de trabalho em entidades. A Escola Profissional de Cinfães estabelece parcerias de formação em contexto de trabalho em entidades concelhias ou não, por forma a permitir aos formandos ganhar experiência para o futuro.

A FCT é assegurada, numa primeira fase, pela equipa responsável pela FCT que estabelece o primeiro contacto com as entidades de formação em contexto de trabalho, com o objetivo de selecionar as entidades que proporcionem a melhor formação em contexto de trabalho aos formandos. Posteriormente são feitas as

colocações dos formandos nas entidades, de acordo com a disponibilidade destas. E adequação ao perfil de cada aluno.

A FCT desenvolve-se sob orientação da Equipa responsável, à qual pertence um técnico responsável da componente de formação tecnológica, designado “Orientador da FCT”, que assegura o acompanhamento do formando, supervisionando a realização da sua atividade prática e funcionando como elemento de ligação entre o estabelecimento de ensino e a entidade onde é acompanhado pelo “Monitor da FCT”.

A FCT é encarada como o início de um processo que visa preparar o jovem para a futura atividade profissional, permitindo-lhe o contacto com situações e experiências diversificadas desde unidades mais simples como mais sofisticadas e proporcionando-lhe empregabilidade futura, no final do curso.

14. Redes, parcerias e protocolos

A Escola Profissional de Cinfães visa o envolvimento e a participação de cada um e de todos na construção de uma Escola que se quer dinâmica, humanizada, participada/participante e inclusiva.

Assim, uma forma de responder aos desafios da educação, passa por compreender que as aprendizagens e o desenvolvimento de competências resultam da interação com os outros e com o meio envolvente.

A Escola tenta abrir caminho para a formação de cidadãos mais conscientes e bons profissionais, partilhando saberes e experiências entre todos os intervenientes da comunidade educativa.

O reconhecimento, respeito e valor dos diferentes contributos de cada um, leva à construção de uma escola onde todos têm o seu lugar e onde todos são necessários.

Neste âmbito a escola tenta estabelecer redes, parcerias e protocolos com diversas entidades públicas ou privadas, concelhias ou não, com objetivo de dinamizar as relações escola/meio envolvente.

Das redes, parcerias e protocolos destacam-se:

- Câmara Municipal de Cinfães;
- Universidade Católica;
- Entidades empregadoras (Entidades de formação em contexto de trabalho);

- Agrupamentos de Escolas
- Escola Secundária Prof. Dr. Flávio F.P. Resende
- Instituto português do sangue
- Bombeiros Voluntários de Cinfães
- Guarda Nacional Republicana
- Fundação Manuel Leão

15. Áreas e modalidades de qualificação

A Escola Profissional de Cinfães, QT-EPC-EM, aposta na formação de jovens Técnicos na área da Restauração, (Área 811), nas suas variantes restaurante/bar e cozinha/pastelaria.

A Escola aposta nestes Cursos Profissionais com o objetivo de contribuir para que os jovens do concelho desenvolvam competências pessoais e profissionais na área da restauração. Estes cursos têm uma estrutura curricular organizada por módulos, o que permite maior flexibilidade e respeito pelos ritmos de aprendizagem de cada aluno e/ou grupo de alunos.

Assim, os cursos a lecionar na escola são:

1. Curso de Técnico de Restauração – variante restaurante/bar

O Técnico de Restaurante/Bar é o profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Este curso apresenta aos jovens finalistas saídas profissionais na área, podem desenvolver e desempenhar atividades como:

- acolher e atender os clientes,
- efetuar o serviço de alimentos e bebidas, nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos,
- efetuar o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas e serviço de bar,

- atender clientes à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições,
- preparar e executar o serviço de vinhos,
- preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros)
- colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.

Este curso apresenta o seguinte plano curricular:

Disciplinas	
Sócio-Cultural	Português
	Língua Estrangeira I - Inglês
	Área de Integração
	Educação Física
	Tecnologia da Informação e Comunicação
Científica	Matemática
	Economia
	Psicologia
Técnica	Serviços de Restauração
	Tecnologia Alimentar
	Gestão e Controlo
	Comunicar em Francês
	Formação em Contexto de Trabalho

2. Curso de Técnico de Restauração – variante cozinha/pastelaria

O Técnico de Cozinha é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confeciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

Este curso apresenta aos jovens finalista saídas profissionais na área, como:

- desenvolver e desempenhar atividades com preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições,
- preparar, confeccionar e emplatrar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais,
- preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições, pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria,
- colaborar na elaboração de cartas e ementas
- e articular com o serviço de mesa com o objetivo de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais.

Este curso apresenta o seguinte plano curricular:

Disciplinas	
Sócio-Cultural	Português
	Língua Estrangeira I - Inglês
	Área de Integração
	Educação Física
	Tecnologia da Informação e Comunicação
Científica	Matemática
	Economia
	Psicologia
Técnica	Serviços de Restauração
	Tecnologia Alimentar
	Gestão e Controlo
	Comunicar em Francês
	Formação em Contexto de Trabalho

Salienta-se que, em qualquer data, a Escola poderá fazer a sua candidatura a outras modalidades de formação, respeitando sempre o objeto social da QT-EPC-EM, a saber:

1 – A QT-EPC-EM tem como objeto social, por delegação da Câmara Municipal de Cinfães, o desenvolvimento e implementação do ensino técnico e profissional, investigação e difusão de conhecimentos, cabendo-lhe ministrar a preparação adequada para o exercício de atividades profissionais qualificadas, devendo também contribuir para a melhoria do nível cultural e educacional da população e para o desenvolvimento da região em que se insere.

2 – Acessoriamente, a QT-EPC-EM poderá exercer outras atividades relacionadas com o seu objeto, nomeadamente prestar serviços a terceiros na área da hotelaria e restauração.

Cinfães, novembro de 2016

Aprovado pelo Conselho Pedagógico, com parecer favorável do Conselho Consultivo.