

PROJETO TÉCNICO PEDAGÓGICO

2024-2026



TURISMO DE
PORTUGAL



escola do
Estoril



Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril



ENQUADRAMENTO



Projeto técnico-pedagógico

- documento que define a orientação técnico-pedagógica da Escola, para um período de três anos;
- elaborado pela Direção de Gestão de Competências e Capacitação (DGCC) e aprovado pelo Conselho Diretivo, ambos do Turismo de Portugal, I. P.;
- versa sobre a missão, os valores, a estratégia e os objetivos através dos quais aquela se propõe cumprir a sua função formativa e de qualificação dos recursos humanos do setor do turismo.



ÍNDICE

Sumário executivo **5**

Caracterização da Escola **6**

Diagnóstico Estratégico **8**

Posicionamento da Escola no Eco-Sistema Educação, Emprego e Turismo **12**

Projetos estruturantes **13**

Relação com stakeholders **17**

Oferta formativa e modelos de formação **18**

Balanço 21-23 **21**

Programação da formação 24-26 **27**



Sumário Executivo



A elaboração do Projeto Técnico-Pedagógico (PTP) permite a **divulgação do caminho traçado pela Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril para o triénio 2024-2026.**

O PTP da Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril tem em conta o caminho realizado pela comunidade escolar e a história e cultura da região em que se insere, não só para garantir um percurso educativo e formativo de sucesso para todos os seus alunos, como também para assegurar uma educação de qualidade para todos, assente em valores humanistas e democráticos como a liberdade, a responsabilidade social, a solidariedade, a inclusão, a justiça, a equidade e a interculturalidade.

Este Projeto procura dar continuidade à operacionalização das linhas de orientação estratégica definidas pela Direção de Gestão de Competências e Capacitação (DGCC).



Caracterização da Escola

A Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril nasceu em 1972 e desde cedo se afirma como uma marca de excelência na formação, promovendo diariamente o espírito de melhoria continua, inovação, exigência e valorização humana no competitivo e desafiante setor da hotelaria e turismo.

Com um contexto formativo adaptado às novas tendências, com os recursos humanos especializados e preparados para os desafios da nova era, delineamos uma aprendizagem capaz de competir nos mais variados contextos. Oferece igualmente formação contínua e executiva para o setor, respondendo às necessidades atuais, antecipando necessidades futuras e procurando a diferença e a inovação.

A localização privilegiada da Escola potencia uma relação especial com o Mar, num desafio constante de olhar mais além, explorando novas ideias e oportunidades!



Caracterização da Escola

A Escola tem como áreas de intervenção não só os concelhos de Oeiras e Cascais, que cobre territorialmente a conhecida Costa do Sol, como também Sintra e Mafra, lugares de notável interesse cultural e paisagístico, potenciados pelo reconhecimento da Unesco como Património da Humanidade.

O futuro, na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, é conhecer e adaptar a formação à sociedade cada vez mais exigente e responsável, à alteração do perfil dos empresários e do mercado de trabalho, é desenvolver áreas de atuação considerando as alterações climáticas, as novas tendências relacionadas com a responsabilidade social e sustentabilidade, é saber o valor da criação e fortalecimento de parcerias locais, contribuindo para o desenvolvimento local/regional.



Diagnóstico Estratégico da Escola

MISSÃO

Qualificar profissionais de excelência para o setor do turismo utilizando metodologias pedagógicas inovadoras e técnicas diferenciadoras atuando com responsabilidade social e ambiental dando resposta as necessidades do mercado e acrescentar valor a economia.

VALORES

Rigor - Concisão, exatidão, sentido próprio* ;

Sustentabilidade - Modelos de sistema que tem condições para se manter ou conservar* ;

Excelência - Qualidade do que é excelente*

PRINCÍPIOS

- Procurar formar integralmente cada aluno, contribuindo para que participe de forma ativa e plena na sociedade;

*<https://www.infopedia.pt/dicionarios/lingua-portuguesa/>



Diagnóstico Estratégico da Escola (cont.)

- Apostar em práticas educativas e formativas centradas nos alunos que considerem os interesses, as necessidades e os ritmos de aprendizagem de cada um;
- Respeitar a personalidade de cada aluno, valorizando a sua identidade e promovendo o desenvolvimento da autoestima e da autoconfiança;
- Disponibilizar uma equipa pedagógica estável, experiente, atenta e de espírito empreendedor e inovador;
- Valorizar a interação Família/Escola promovendo a corresponsabilização de ambas na educação dos alunos e na promoção do seu bem-estar;
- Estabelecer regras que promovem a disciplina, a responsabilidade e o respeito;
- Promover um ambiente onde alunos e educadores se conheçam;
- Disponibilizar uma avaliação rigorosa e construtiva em todas as etapas de aprendizagem;
- Dar ferramentas para que cada aluno realize o máximo do seu potencial.

Diagnóstico Estratégico da Escola – Análise SWOT

FORÇAS

Credibilidade da marca EHT Estoril

Certificação TedQual pela OMT

Formadores qualificados e reconhecidos no mercado de trabalho

Alunos empenhados e comprometidos com o seu processo de aprendizagem e felizes

Desenvolvimento e aplicação de metodologias pedagógicas inovadoras e de práticas de ensino diferenciadoras

Ensino centrado no aluno

Parcerias desenvolvidas com atores locais, nacionais e internacionais

Capacidade de adaptação e inovação

FRAQUEZAS

Instalações e equipamentos desatualizados/degradados

Falta de espaço - partilha de recursos físicos com a ESHTe (falta de ginásio para prática de educação física; falta de áreas de convívio para alunos)

Recursos humanos pouco qualificados para o desempenho de funções nas áreas de apoio

Equipamento informático escasso e desatualizado e fraca internet wireless

Algumas debilidades na comunicação interna e externa

Pouco alcance/ligação com alumni

Falta de instalações para aulas práticas da área da receção e housekeeping



Diagnóstico Estratégico da Escola – Análise SWOT

OPORTUNIDADES

Localização e área de intervenção

Abertura progressiva da comunidade educativa ao desenvolvimento de iniciativas e atividades de promoção educativa

Proximidade e parceria com o Centro Inovação de Base Tecnológica (CIBT)

Crescente visibilidade/credibilidade do mercado e parceiros na área do desenvolvimento de formação continua/executiva

Progressivo desenvolvimento de projetos com parceiros externos na área da responsabilidade social/sustentabilidade

Crescente procura por recursos humanos formados nas áreas da hospitalidade e turismo

Proximidade ao mar

AMEAÇAS

Dificuldade em atrair alunos devido a questões demográficas

Atratividade e aumento de outras ofertas de educação formação

Crise económica e contextos internacionais geopolíticos instáveis

Instabilidade na contratação e manutenção de um grupo professores/formadores estável



Posicionamento da Escola no Eco-Sistema Educação, Emprego e Turismo



De evidências evolutivas considerando o triénio anterior, delineamos um percurso de trajeto ascendente no posicionamento da Escola no ecossistema educação, emprego e turismo:

- reforço na captação de parcerias locais estratégicas que contribuem para a valorização e desenvolvimento das ofertas formativas e educativas;
- apostar no desenvolvimento de competências e robustecer as qualificações dos recursos humanos do setor;
- promover novos paradigmas de sustentabilidade, inclusão e competitividade potenciando o contributo para a criação de riqueza e bem-estar;
- posicionar a estratégia e ação da escola na área da hospitalidade e do turismo no desenvolvimento de condições para estarmos cada vez mais próximos das pessoas (agentes e turistas), mais próximos do território, mais perto da sustentabilidade económica, ambiental e social.





Projetos Estruturantes

Projetos

- jornadas do mar; múltiplos paladares; clube de voluntariado; open day; o futuro tem vagas: estágios e carreiras no turismo; bootcamps (alojamento, restaurante/bar e cozinha/pastelaria); housekeeping Talks; world speech day na Escola.

Responsabilidade social, inovação e sustentabilidade

- 1.cozinhar com a EHTe parceria com o AE Miguel Torga, desenvolvimento de workshops para alunos com ritmos de aprendizagem diferenciados;
- 2.parceria com a Fundação Jeronimo Usera, apoio na transferência de conhecimento a família carenciadas + promoção de sessões esclarecimento para EE;
3. Refood; CASA – associação de apoio ao sem abrigo; e APCA – associação d epaio aos caes abandonados;





Projetos Estruturantes cont.

4. Concurso Roteiros Sustentáveis, desenvolvimento de receituário/roteiro com utilização de técnicas/estratégias ambientalmente mais sustentáveis e inovadoras aplicadas às áreas da gastronomia, bebidas e alojamento/turismo, tendo como elementos-chave/produtos sazonais;

Projetos em parceria

Formação executiva: desenvolvimento de projetos de formação, de requalificação e de reforço e atualização de competências no âmbito do programa Formação +Próxima com os municípios Cascais, Sintra, Oeiras, Mafra e Açores;

Com município – Orçamento participativo jovem; Voz dos Jovens; workshops desenvolvimento de competências socio-emocionais;

Contacto com stakeholders – visita a unidades e empresas na área do turismo da região para articular projetos de transferência dual de conhecimento promovendo a valorização do território e dos agentes em parcerias desenvolvidas entre escola e área profissional instalada na região.



Projetos Estruturantes cont.

Turismo azul – reunir atores regionais que concorram para a promoção e desenvolvimento do turismo azul (economia azul, marítima, atividades preservação orla costeira, associações desportivas/ empresas / fundações / entidades publicas / etc.) ligadas à preservação e conservação do ecossistema marinho da região.

Projetos internacionais

Be Like US – valorização do ensino profissional/ candidatura e projeto europeu – parceria com uma escola holandesa e a FORAVE que trabalham cursos profissionais nas áreas da hospitalidade e engenharia; programa de capacitação digital de alunos para assumirem o programa Embaixadores do ensino profissional; troca de experiencias formativas;

InnovTourism – capacitação digital de PME nas áreas do turismo e hospitalidade; candidatura financiamento europeu; entidade responsável NEST.



Projetos a desenvolver

Cozinha sustentável para o planeta - facilitar a mudança dos nossos hábitos alimentares para uma direção mais amiga do clima.

O projeto procura e desenvolve conhecimentos relevantes para a área em **proteínas alternativas** (ex. criar receitas inovadoras com base nas proteínas alternativas, elaborar menus com recomendações de vinhos/acompanhamentos; produzir material de formação sobre nutrição, alimentação e alterações climáticas e culinária no domínio das proteínas alternativas); promover o conhecimento aprofundado das algas e promoção dos seus benefícios na gastronomia; incentivar o aprofundamento das aprendizagens das **algas**, sua conservação e utilização no âmbito dos conteúdos formativos; desenvolvimento de um workshop “Formar o Formador” e desenvolvimento de materiais para o módulo na adequação de necessidades futuras na área da cozinha alternativa.

Selo EQAVET – garantia da qualidade na educação formação.



Relação com stakeholders

Estratégias para a aproximação da escola ao setor

Comissão regional;

Conselho estratégico da Cidades das Profissões;

Participação na definição do mapa de ofertas de ensino profissional no concelho.

Estágios 360º – sessões com entidades de estágio para promoção de melhoria e antecipação de necessidades.

Articulação em projetos de educação e formação com a entidade de **emprego e formação do território**.



Oferta Formativa e Modelos de Formação

Oferta formativa atual



**Técnico de
Alojamento
Hoteleiro**



**Técnico de
Restaurante
/Bar**



**Técnico de
Cozinha/
Pastelaria**



**Técnico de
Padaria/
Pastelaria**



Oferta Formativa e Modelos de Formação

Oferta formativa atual | Cursos de Especialização Tecnológica



**Gestão de
Alojamento
Hoteleiro**



**Gestão de
Restauração e
bebidas**



**Gestão e
Produção de
Cozinha**



Culinary Arts



Oferta Formativa e Modelos de Formação cont.

Formação continua / executiva: através do desenvolvimento de formação à medida, formação +próxima; best; workshops; masterclasse

Breve balanço

2021 - 4703 participantes (ano de pandemia com muita adesão ao online)

2022 - 2128 participantes

2023 - 2738 participantes

Entre jan 22 e jan 23 – 940 horas de formação em 66 ações certificadas;

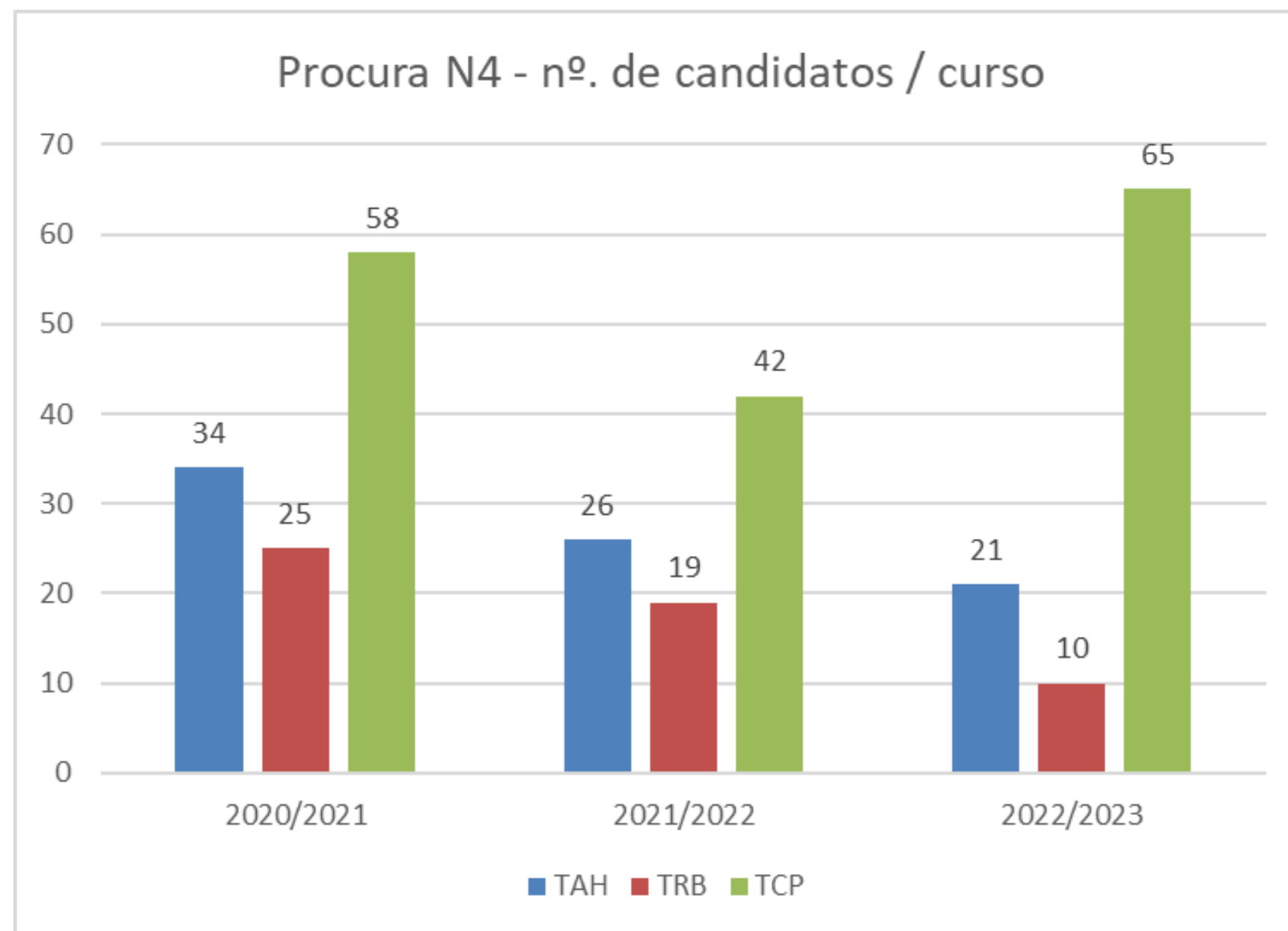
Previsão: próximo triénio - 10 000 participantes

Novas formações: Enoturismo; Padaria avançada; Turismo de festivais; parceria com a cinemateca para formação na área do Turismo de cinema.



Breve Balanço da Execução triénio 21-23

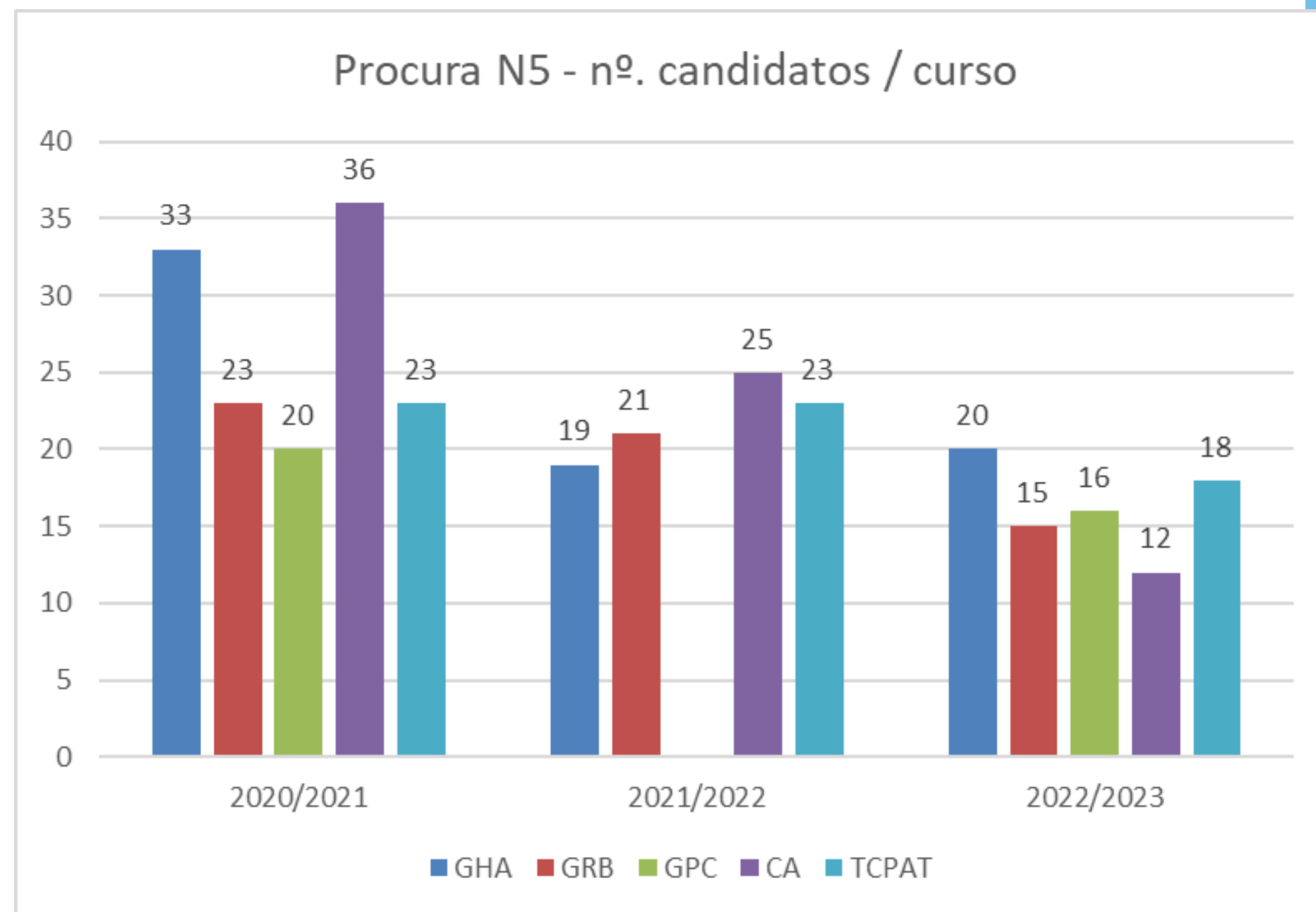
No estudo comparativo da procura dos cursos de nível 4, verifica-se que a procura foi crescendo ao longo do último triénio - 117 em 2020/21, 87 em 2021/22 e 96 em 2022/23, sendo que o curso de TCP foi sempre o mais procurado e o curso de TRB o menos.





Breve Balanço da Execução triénio 21-23

Quanto aos cursos de nível 5, verifica-se que a procura foi constante em termos de número de candidatos nos últimos dois anos 88 em 2021/22 e 81 em 2022/23. No primeiro ano do triénio, verifica-se que houve uma elevada procura (135 candidatos). Quanto ao curso mais pretendido, verifica-se uma grande oscilação de ano para ano.

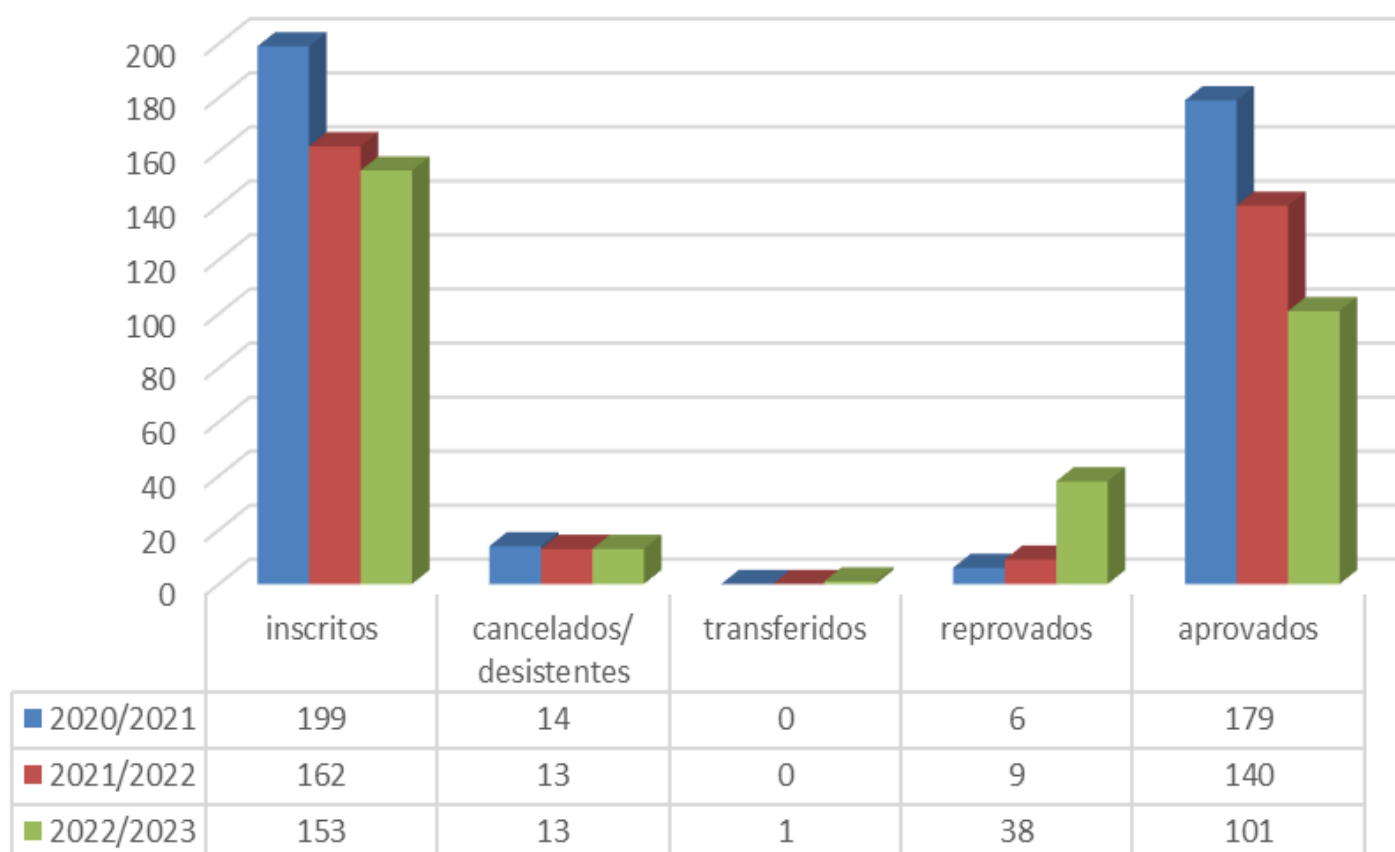




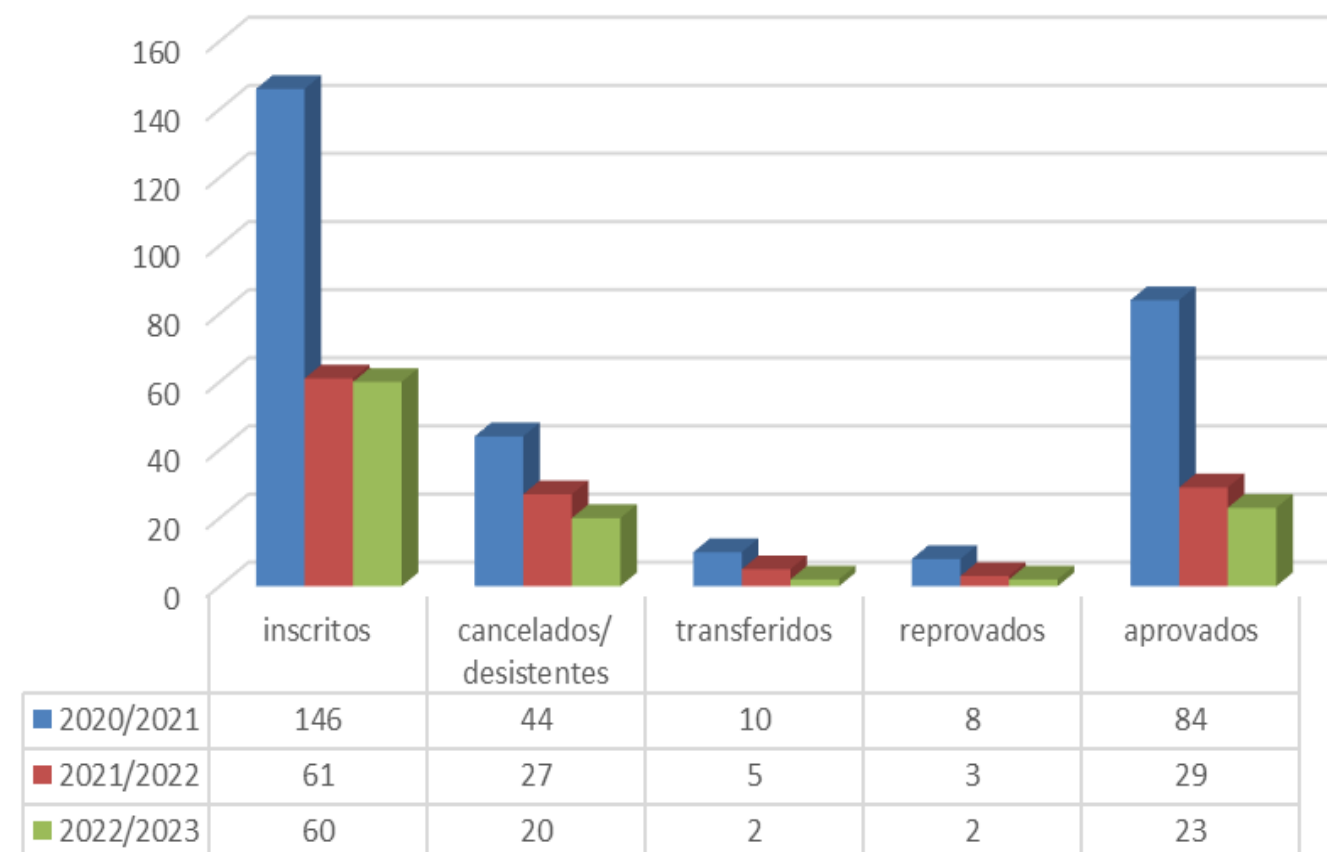
Breve Balanço da Execução triénio 21-23

Em termos gerais, as nove turmas do nível 4 representam o maior número de alunos do triénio 2020-23, com um total de 514 inscrições, comparativamente com as 267 inscrições de alunos de nível 5, fruto também do menor número de turmas por ano letivo (média de quatro turmas/ano).

N4 - Dados gerais



N5 - Dados gerais

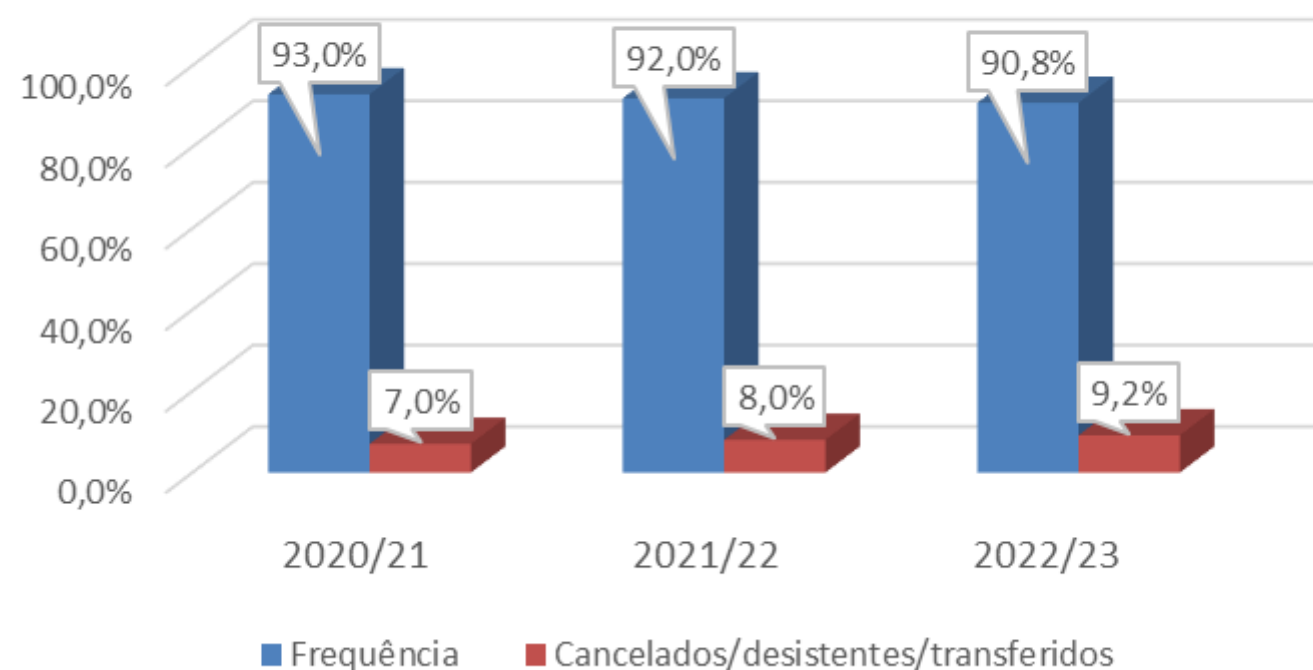




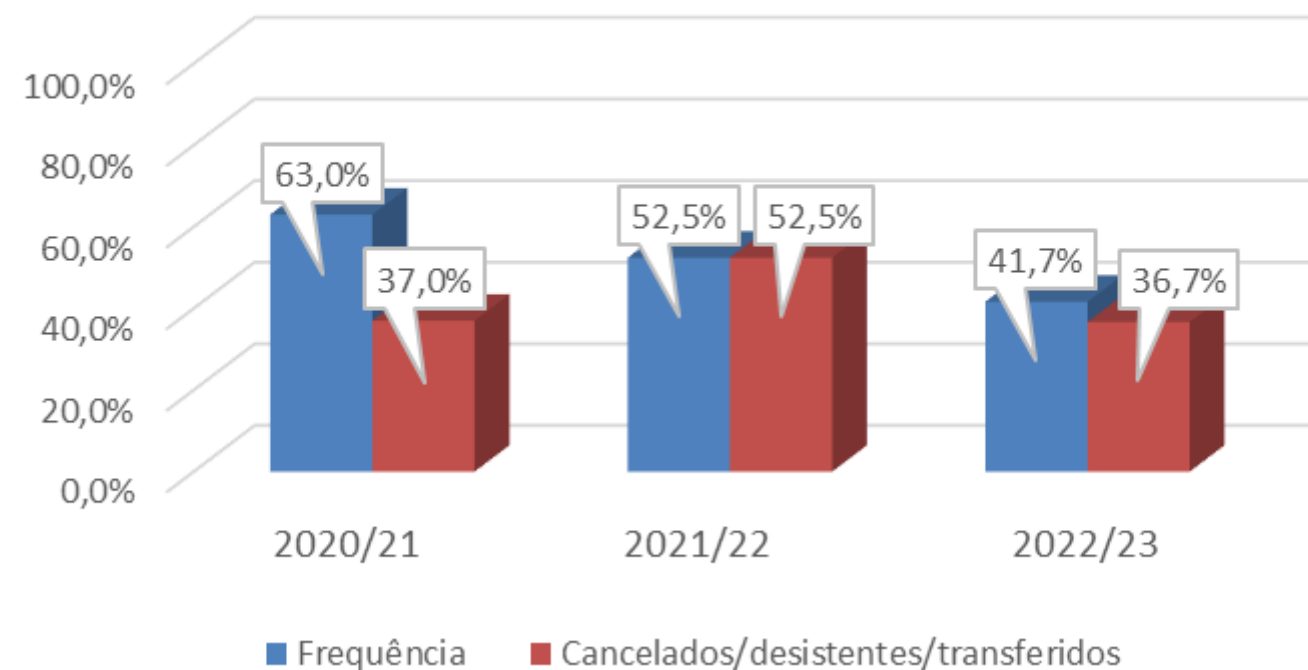
Breve Balanço da Execução triénio 21-23

Relativamente à taxa de frequência, nota-se uma grande discrepância entre o N4 e o N5. É neste último que há maior incidência de cancelamentos, desistências e pedidos de transferência, sendo os valores da frequência muito próximos dos valores do cancelamento/desistência/transferência. Em termos globais, em ambos os níveis de ensino nota-se uma descida na taxa de frequência no ano letivo de 2022/23.

Taxa de frequência do N4



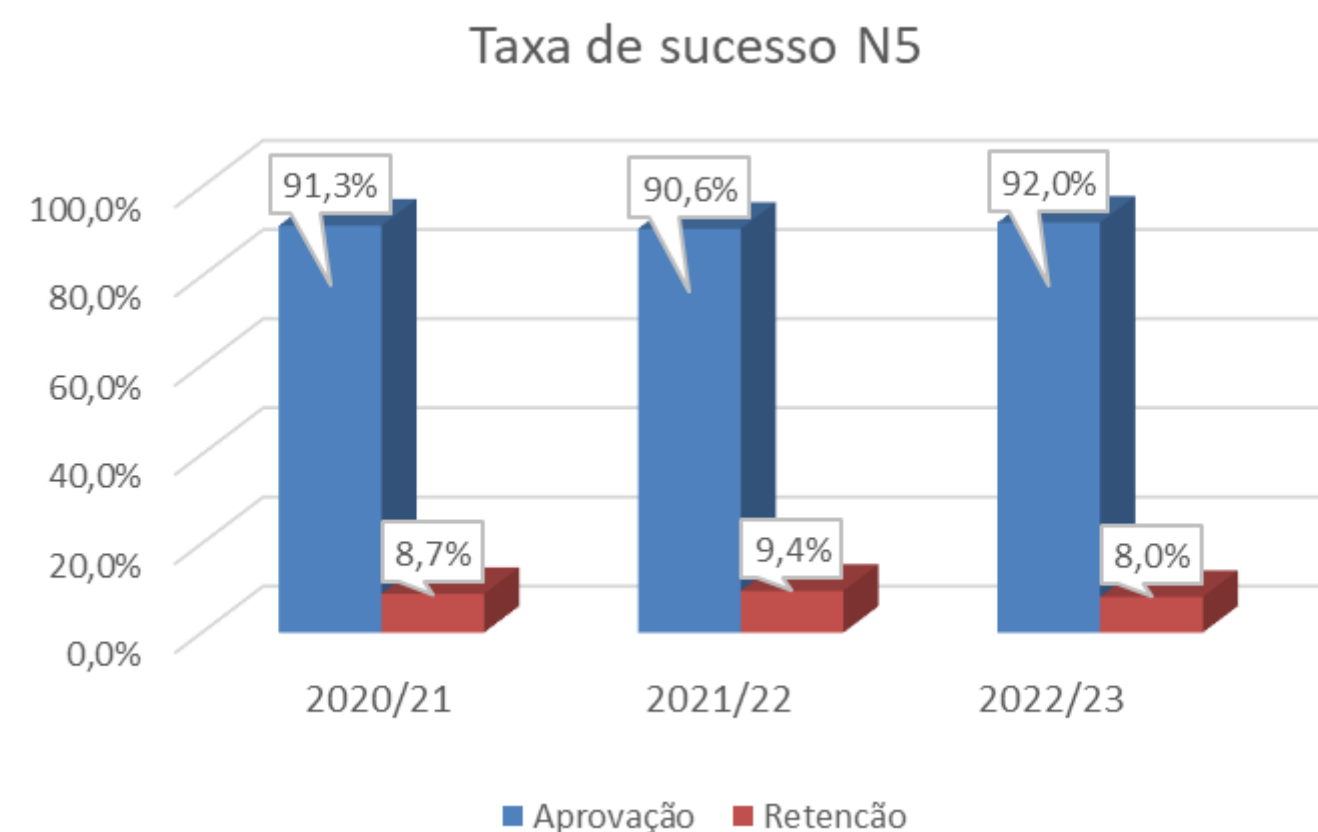
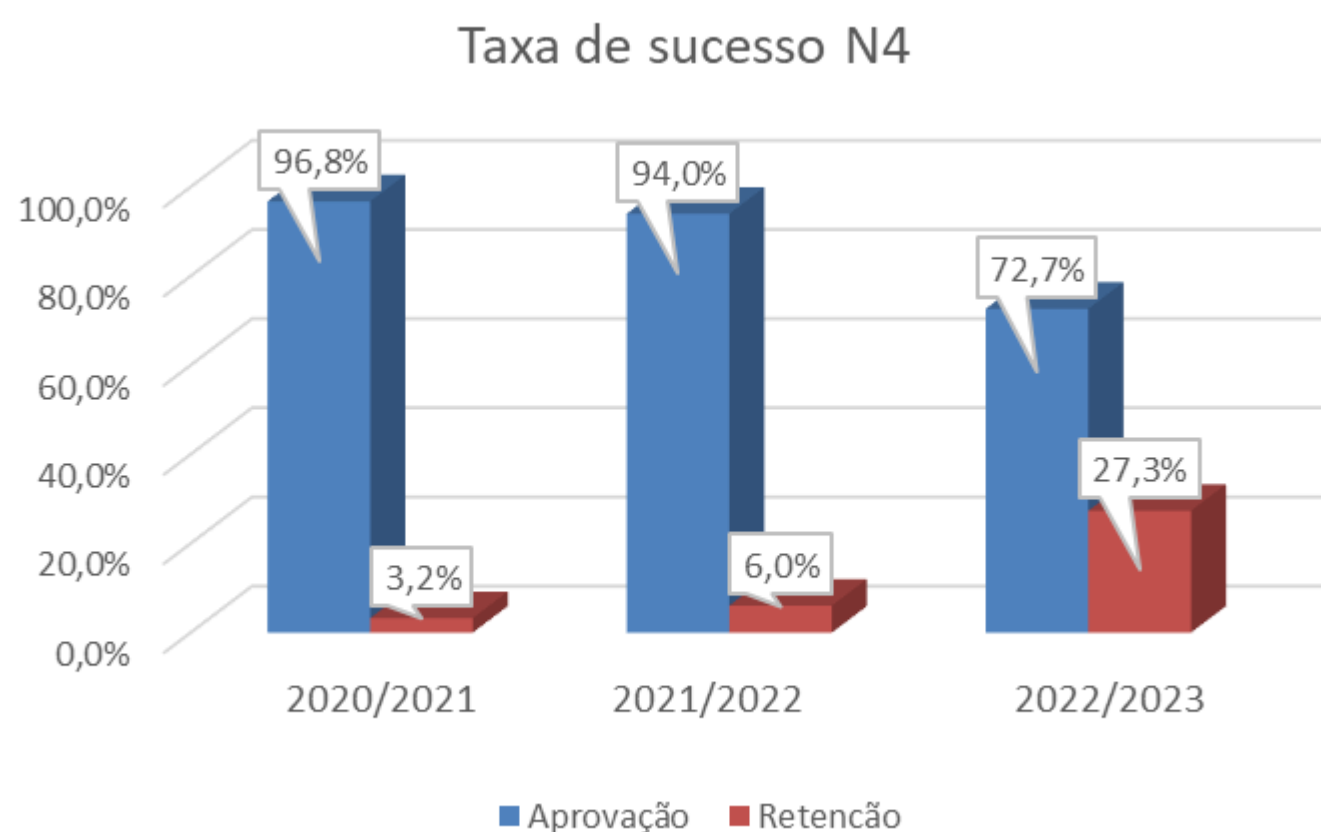
Taxa de frequência do N5





Breve Balanço da Execução triénio 21-23

Dos alunos que frequentaram as várias turmas, nota-se uma diminuição na taxa global de sucesso nas turmas de nível 4 no ano letivo de 2022/23, em relação aos dois anos anteriores. Comparativamente, a situação foi constante nas turmas de nível 5, com taxa de sucesso acima dos 90% ao longo do triénio.





Breve Balanço da Execução

Por turmas, são mais constantes os valores dos cursos da área de Alojamento (Técnico de Alojamento Hoteleiro e Gestão Hoteleira e Alojamento), onde se verificam os menores números de desistência, sobretudo no N4, Em contraste, são os cursos da área da Restauração e Bebidas que apresentam os maiores valores.

		2020/2021					2021/2022					2022/2023				
		inscritos	cancelados/ desistentes	transferido	reprovados	aprovados	inscritos	cancelados/ desistentes	transferido	reprovados	aprovados	inscritos	cancelados/ desistentes	transferido	reprovados	aprovados
N4	TAH 1º	22	5	0	0	17	12	1	0	0	11	26	2	1	10	13
	TAH 2º	25	0	0	0	25	17	0	0	1	16	7	1	0	0	6
	OTH 3º	25	0	0	2	23	26	2	0	0	24	17	1	0	1	15
	TRB 1º	20	5	0	1	14	10	3	0	0	7	19	5	0	4	10
	TRB 2º	25	2	0	0	23	13	3	0	0	10	9	0	0	4	5
	TSRB 3º	13	1	0	0	12	19	2	0	1	16	11	1	0	0	10
	TCP 1º	22	1	0	2	19	27	1	0	5	21	27	3	0	8	16
	TCP 2º	26	0	0	0	26	16	0	0	1	15	21	0	0	8	13
	TCP 3º	21	0	0	1	20	22	1	0	1	20	16	0	0	3	13
N5	GPC A	28	6	1	1	20						21	5	1	4	11
	GPC B	24	11	2	0	11										
	CA	26	10	2	1	13	15	5	2	1	7					
	GHA	24	4	0	2	18	7	2	1	0	7	14	4	0	0	10
	GRB	25	2	3	3	17	18	8	1	1	8	13	6	1	2	6
	TCPAT	19	11	2	1	5	21	12	1	1	7	12	5	0	0	7





Programação da Formação 2024-2026

Nível 4

Consolidar e manter estratégias de atratividade da oferta T. Pastelaria/Padaria, considerando a quase exclusividade desta oferta a nível nacional

Manter as ofertas existentes: T. Cozinha/Pastelaria, T. Restaurante/Bar e T. Alojamento Hoteleiro

Nível 5

Consolidação da atratividade do curso de Culinary Arts tendo em conta a internacionalização, a multiculturalidade e a comunidade internacional residente no concelho

Manter as ofertas existentes: GRB, GPC, CA, GHA

Ciclo de workshops curtos dirigido aos alunos com um planeamento definido para cada ano letivo e que integra conteúdos transversais e atuais de interesse comum a alunos de nível 4 e 5 e de participação voluntária e inscrição obrigatória (ex. etiqueta e protocolo; tudo aos molhos, e agora? – formação em molhos; etc.)



Oferta Formativa e Modelos de Formação

METODOLOGIA

Interdisciplinaridade, aprendizagem baseada em projetos, metodologia ativas, e todas as que se considerem adequadas à aquisição de competências, centrando o ensino no aluno. – bootcamp; palestras; à conversas com.....; aulas com profissionais do setor, parcerias com unidades hoteleiras; etc.;

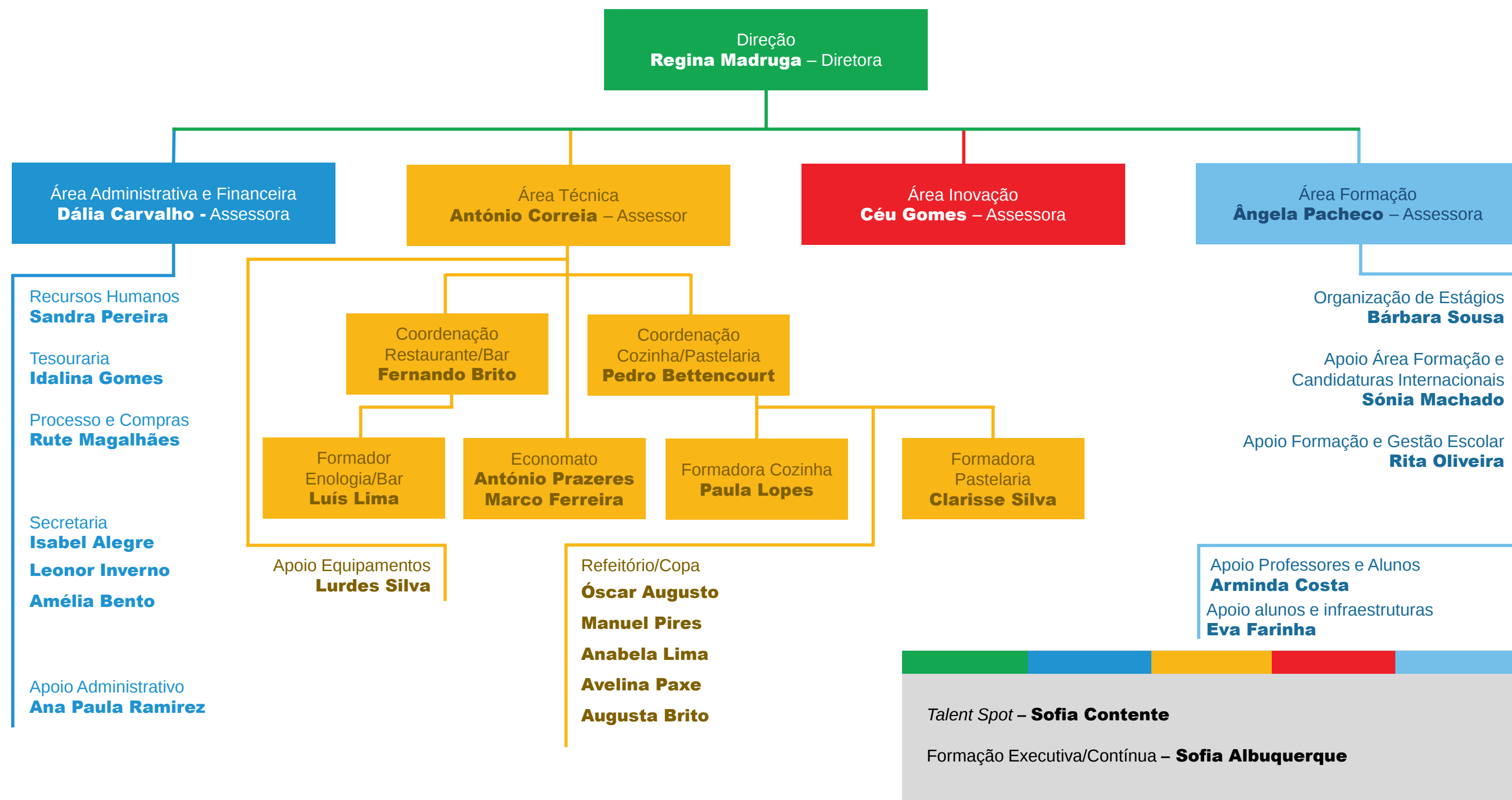
Formação Executiva – reforçar a formação presencial tendo em conta as necessidades do território;

Novas ações na formação executiva: Enoturismo; Padaria avançada; turismo de festivais; parceria com a cinemateca para formação na área do turismo de cinema.



Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

Organograma



Ficha Técnica

Colaboraram na elaboração deste Projeto Técnico Pedagógico:

Ângela Pacheco

Cristina Ribeiro

Céu Gomes

Sofia Contente

