



Escola Profissional  
**do Vale do Tejo**  
*desde 2001*

Escola Profissional do Vale do Tejo

# Plano Anual de Atividades

2024/2025

## Índice

Escola Profissional do Vale do Tejo.....	1
Introdução.....	3
1. Objetivos Estratégicos - Projeto Educativo de Escola (PEE).....	5
2. Plano de Atividades.....	6
3.1 Atividades dos Cursos Profissionais no 1.º Período Letivo .....	7
3.2 Atividades dos Cursos Profissionais no 2.º Período Letivo .....	20
3.3 Atividades dos Cursos Profissionais no 3.º Período Letivo .....	29
3.4 Atividades Transversais e Atividades envolvendo diferentes cursos .....	31
3.5 Atividades Desportivas e Extracurriculares.....	35
3.6 Atividades Internacionais – Programa Erasmus+.....	36
3.7 Atividades de Cidadania e Desenvolvimento – Educação para a Cidadania.....	38
3.8 Outras Atividades.....	44
Considerações finais .....	42

## Introdução

O presente documento, Plano Anual de Atividades (PAA) da Escola Profissional do Vale do Tejo (EPVT), para o ano letivo 2024/2025, apresenta-se como um instrumento de natureza flexível, elaborado com o objetivo de concorrer para a prossecução da missão da EPVT: “contribuir para a formação de cidadãos dotados de diferentes saberes e capazes de saber-fazer, saber-ser, saber-estar e saber-viver em sociedade, intervindo de forma ativa e responsável, ao longo de toda a vida.” Este documento de planeamento identifica “(...)em função do projeto educativo, os objetivos, as formas de organização e programação das atividades” e identifica “(...) recursos necessários à sua execução” (artigo 9º, do Decreto-Lei nº 137/2012, de 2 de julho). As atividades e ações planeadas e previstas visam a educação e formação dos jovens, considerando o desenvolvimento de diversas áreas de competências, conforme definido no PASEO - Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória (2017).

Assim, o PAA 24/25 reúne diversas atividades, gerais e específicas (visitas de estudo, aulas abertas, *workshops*, encontros com técnicos, sessões de formação com agentes externos, atividades culturais, de voluntariado, entre outras) e também ações relativas a Projetos Integradores de saberes, a desenvolver no âmbito da componente de Cidadania e Desenvolvimento. Estes projetos, planeados sob uma perspetiva de gestão flexível e integrada do currículo de cada curso, visam promover a Educação para a Cidadania, com base nos pressupostos da Estratégia Nacional de Educação para a Cidadania e princípios estabelecidos no Decreto-Lei n.º 55/2018.

O PAA 204/2025 contempla as propostas de todas as equipas educativas dos cursos em funcionamento, de grupos disciplinares, parceiros e outros atores e agentes educativos, além de considerar a promoção de atividades no âmbito do reforço da relação escola-comunidade e da ligação ao mundo do trabalho. As atividades encontram-se registadas por período letivo e/ou outras áreas de relevo.

No decurso deste ano letivo, serão privilegiadas também visitas de estudo e ações com *stakeholders* externos, entidades de acolhimento e potenciais empregadoras de alunos finalistas de cursos profissionais. Além disso, estão planificadas mobilidades de curta duração e de longa duração para recém-diplomados (Erasmus PRO), a realização de *jobshadowing* de colaboradores não docentes, no âmbito do programa Erasmus+.

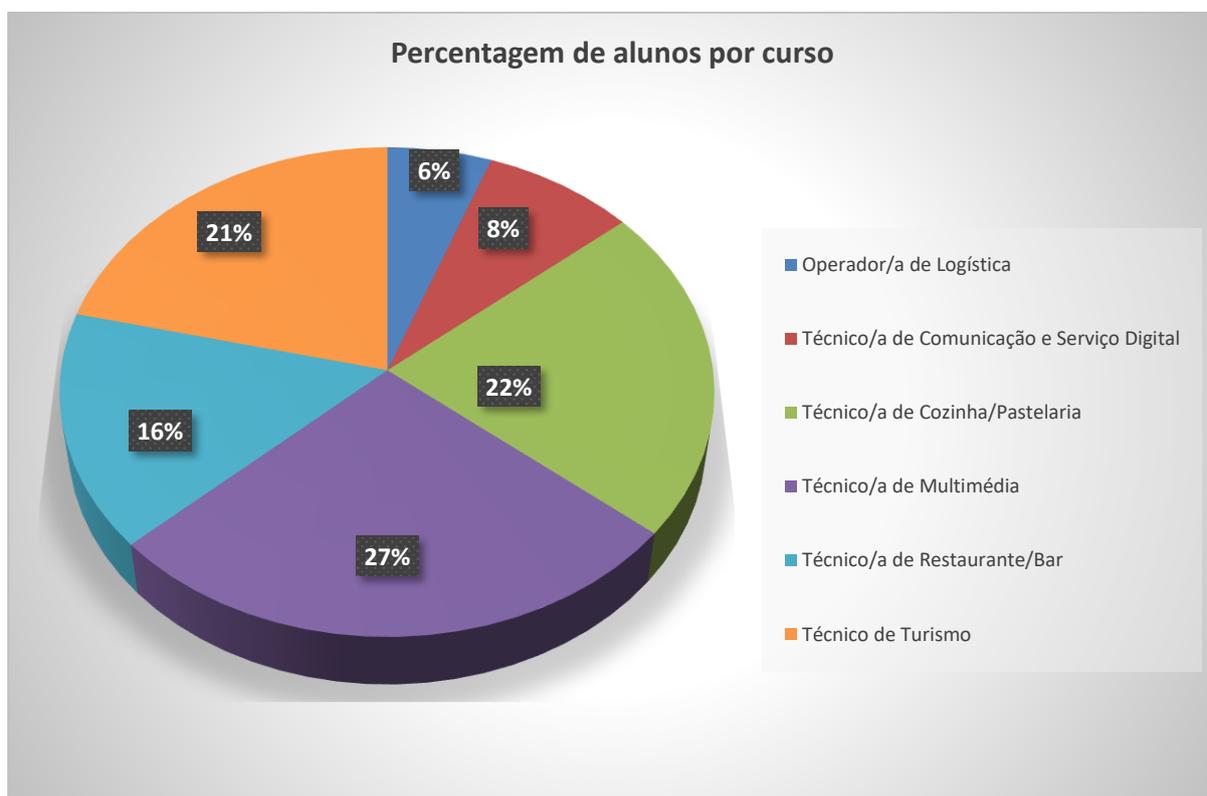
Em suma, este PAA ilustra de que forma a escola pretende dar o seu contributo na preparação dos jovens para responderem aos desafios e exigências da sociedade, do mercado de trabalho e do mundo, na era atual.

Revisto e Atualizado em Conselho Pedagógico a 30 de dezembro de 2024

Oferta formativa – 2024/2025

Existem 11 turmas em funcionamento no presente ano letivo, na EPVT. Neste ano letivo volta a haver uma turma mista, de 10.º ano, que funciona em agregação de duas áreas de formação: restaurante/bar e comunicação e serviço digital.

Ano letivo 2024/2025	
Ano	Turma
9.º	CEF – Operador/a de Logística
10.º	Técnico/a de Comunicação e Serviço Digital
	Técnico/a de Turismo
	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
	Técnico/a de Restaurante/Bar
	Técnico/a de Multimédia
11.º	Técnico/a de Turismo
	Técnico/a de Restaurante/Bar
	Técnico/a de Comunicação e Serviço Digital
	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
	Técnico/a de Multimédia
12.º	Técnico/a de Turismo
	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria
	Técnico/a de Restaurante/Bar
	Técnico/a de Multimédia



## 1. Objetivos Estratégicos - Projeto Educativo de Escola (PEE)

A EPVT visa continuar a preparar as novas gerações para o mercado de trabalho, dotando-as de competências essenciais para uma boa inserção na sociedade, não descurando o desenvolvimento pessoal e social de cada um, elementos essenciais para a sua valorização e exercício pleno de uma cidadania democrática.

Dado o diagnóstico estratégico do meio e da escola e a respetiva reflexão conjunta com vários parceiros, a Administração da EPVT definiu para o triénio 2023-2026, com vista à melhoria da qualidade da sua oferta formativa, os seguintes objetivos estratégicos:

OE 1	Promover a qualificação profissional e educação dos jovens
OE 2	Colaborar nos processos que favorecem o desenvolvimento económico da região e do país
OE 3	Consolidar a cooperação e internacionalização a nível europeu
OE 4	Reforçar a formação dos alunos nas áreas de competências de comunicação, relacionamento interpessoal, pensamento crítico e criativo, desenvolvimento pessoal e autonomia.

A concretização destes objetivos estratégicos torna-se mais eficaz e eficiente se, numa visão integradora, forem tomados igualmente os objetivos específicos definidos pela EPVT, que ajudam a perspetivar as ações a desenvolver para os alcançar. Salienta-se que os objetivos específicos da EPVT, indicadores e metas estão disponíveis e podem ser consultados no Projeto Educativo de Escola (Documento Base).

São os objetivos estratégicos definidos pela escola que orientam a organização do presente plano de atividades.

## 2. Plano de Atividades

Apresentam-se as atividades planeadas, que se preveem realizar por período, ao longo do ano letivo, tendo presentes os objetivos estratégicos da escola, expressos no seu Projeto Educativo. No que respeita ao desenvolvimento das Provas de Aptidão Profissional, serão realizados dois momentos de avaliação intermédia e um final, tal como estabelecido em regulamento específico (apresentação pública de projetos desenvolvidos e avaliação individual dos alunos).

No decorrer do ano letivo, serão realizadas reuniões do conselho pedagógico, de professores e conselhos de turma, conforme previsto na legislação em vigor. Estas reuniões visam assegurar a melhor gestão pedagógica do processo formativo dos alunos e contribuir para a monitorização e melhoria dos processos de ensino, de aprendizagem e de formação dos alunos, elementos essenciais para a consolidação da cultura de qualidade da escola. Além disso, prevê-se o habitual atendimento personalizado a Encarregados de Educação no final de cada período letivo.

Com vista a promover a participação ativa dos alunos na vida escolar, manter-se-á a realização trimestral da reunião com Delegados e Subdelegados de turma, bem como com representantes da AE dos alunos da EPVT. Estas reuniões deverão ocorrer no final de cada período letivo e apresentam os seguintes objetivos centrais: i) estabelecer contactos regulares com os alunos para a auscultação e diálogo sobre interesses e necessidades identificadas na escola; ii) incentivar a participação ativa e crítica dos alunos no processo de melhoria contínua da comunidade educativa; e iii) apoiar a AE e reforçar as competências de cidadania dos alunos.

A escola irá, também, proporcionar diferentes momentos de Formação Profissional Interna aos seus colaboradores (docentes e não docentes), em ações quer conjuntas, quer diferenciadas, distribuídas ao longo do ano letivo, em datas a definir, no sentido de assegurar as suas necessidades de formação e estimular o seu crescimento pessoal e profissional.

3.1 Atividades dos Cursos Profissionais no 1.º Período Letivo

Objetivos Estratégicos do PEE	Atividade – nome e descrição	Objetivos específicos	Calendarização e espaço	Dinamizadores	Público-Alvo	Custos previsionais
1,4	<b>Atividades de integração dos novos alunos</b>	Promover o contacto e a integração dos novos alunos com os restantes, da sua área de formação.	Primeira semana de aulas	Orientadores Educativos e área técnica	Todos os cursos	Não aplicável.
1,2,4	<b>Comemoração do Dia Mundial do Turismo “Turismo e Paz”</b>	Contribuir para o desenvolvimento de competência nas áreas do Saber Científico, Técnico e Tecnológico e da Sensibilidade estética e artística dos alunos, a par da sua integração. Divulgar património histórico e cultural do Centro Histórico de Santarém. Sensibilizar para a importância do património e da sua preservação. Dar a conhecer a importância do turismo na promoção da paz e na união entre culturas	27 de setembro  Centro histórico de Santarém	Área Técnica	11.º de turismo  Comunidade escolar  População presente no Centro Histórico de Santarém	Não aplicável
1, 3, 4, 5, 6, 7	<i>Learning on the Job</i>	Promover o desenvolvimento pessoal e autonomia e relacionamento interpessoal dos alunos;	Outubro a maio/2025	Área Técnica	11.º e 12.º anos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.

		<p>Criar condições para a melhor integração no mercado de trabalho; incentivar o desenvolvimento de competências da área do pensamento crítico e reflexivo no âmbito da sua área de formação; promover a aplicação de princípios relacionado com a aprendizagem em contexto real de trabalho.</p>				
1,4	<b>VIII Mostra de Doces Conventuais e Artes do Claustro</b>	<p>Contribuir para a formação dos alunos, dando a conhecer vários doces e produtos tradicionais; promover o contacto intergeracional; estreitar a relação e diálogo entre a comunidade educativa e parceiros.</p>	01/10	DTP, HCA, Área Técnica de Turismo e Hotelaria em parceria com o Museu Diocesano de Santarém	Curso Técnico/a de Turismo e Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	Não aplicável.
1,4	<b>Aula aberta com alunos de Multimédia</b>	<p>Contribuir para a integração dos alunos enquanto turma; Promover o desenvolvimento de competência nas áreas do Saber Científico, Técnico e Tecnológico e da Sensibilidade estética e artística dos alunos. Divulgar património histórico e cultural do</p>	02/10	Área de Integração e HCA	Curso Técnico/a de Multimédia	Não aplicável.

		Centro Histórico de Santarém, no meio envolvente da escola.				
1,4	<b>Dia Internacional do Café</b>	Explorar a doçaria baseada no ingrediente café; Estimular o pensamento crítico e criativo na confeção de biscoitos com o ingrediente café; aplicar conhecimentos adquiridos no serviço de café.	04/10	Formadores da área Técnica dos Cursos	11.º ano dos Cursos Técnico/a de Cozinha/Pastelaria e Técnico/a de Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Dia da Saúde Mental com A FARPA</b>	Promover a literacia para a saúde e competências relacionadas com a área do bem-estar e saúde, nomeadamente no campo da saúde mental	10/10	Formadores e Orientadores Educativos	Cursos Técnico/a de Cozinha/Pastelaria e Técnico/a de Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Workshop de Literacia Financeira</b> workshop “Orçamento Familiar – como fazer?”	Estimular competências nas áreas do Saber científico e crítico, bem como na resolução de problemas. Propiciar a construção de conhecimentos essenciais para a gestão do orçamento familiar, aprendendo a planear e a equilibrar despesas e rendimentos	11/10	Área técnica	10.º, 11.º e 12.º Turismo; 11.º Comunicação e Serviço Digital	Não aplicável.
1,2,4	<b>Menu temático com chef Rafael Duarte e Quinta do Arrobe</b>	Promover aprendizagens práticas dos alunos; desenvolver as suas competências técnicas e	11/10	Área técnica	12.º ano Técnico/a de Cozinha/Pastelaria e	Não aplicável.

		tecnológicas, de comunicação e relacionamento interpessoal; contactar com diferentes entidades dentro da comunidade escolar.			Técnico/a de Restaurante/Bar	
1,4	<b>Visita guiada ao centro histórico de Santarém</b>	Conhecer melhor o património turístico da cidade e alguns locais de interesse utilitário; reforçar competências das áreas da Sensibilidade estética e artística, bem como do Saber Científico e Técnico.	14/10	Área técnica	10.º e 11.º Turismo	Não aplicável.
1,4	<b>Visita ao Palácio de São Bento</b>	Sensibilizar os alunos para a importância da participação cívica e democrática, através de uma abordagem prática e imersiva. Contribuir para o seu desenvolvimento pessoal e autonomia, bem competências da área de Informação e Comunicação	16 e 17/10	Orientadores Educativos	11.º e 12. anos	Eventuais custos com deslocações de autocarro
1,2, 4	<b>Festival Nacional de Gastronomia</b>	Estreitar relações com agentes sociais e económicos da região; Proporcionar novos ambientes de aprendizagens práticas aos alunos e contacto com	17 a 27/10	DTP e Formadores das áreas Técnicas dos Cursos	Cursos Técnicos de Restaurante/Bar, Cozinha/Pastelaria, Multimédia e Turismo	Não aplicável.

		eventos de grande envergadura; desenvolver as suas competências na área do Saber Técnico e Tecnológico, bem como de Comunicação.				
1,4	<b>Dia Mundial da Estatística</b>	Proporcionar condições para o desenvolvimento de competências nas áreas do Saber Científico e do Raciocínio e Resolução de Problemas, através de atividades interativas	21/10	Matemática	12.º Turismo e 10.º Comunicação e Serviço Digital	Não aplicável.
1,4	<b>Partilha de experiências de FCT</b>	Divulgar vivências em contexto de estágios de modo a promover o conhecimento de aspetos práticos a considerar na área de formação e locais de estágio. Estimular o desenvolvimento do Saber Técnico e Tecnológico, o relacionamento interpessoal e o desenvolvimento pessoal e autonomia dos alunos	25 e 28/10	Área técnica	11.º Turismo e Comunicação e Serviço Digital	Não aplicável.
1,4	<b>Visita de Estudo a Setúbal</b>	Adquirir e aprofundar conhecimentos técnicos na área de vinhos e da sua terminologia; Desenvolver competências relacionadas com o Saber Científico, Técnico e Tecnológico;	29/10	Formadores e Orientadores Educativos	10.º anos dos Cursos Técnico/a de Cozinha/Pastelaria e Técnico/a de Restaurante/Bar e 11.ºano do Curso	Eventuais custos com deslocações de autocarro e entradas.

		Levar os alunos a saber identificar vários tipos de peixes e mariscos, a sua frescura, bem como identificar os vários tipos de legumes e frutas utilizáveis em acompanhamentos e guarnições.			Técnico/a de Turismo	
1, 4	<b>Brunch</b>	Explorar a gastronomia alusiva ao tema e ingredientes da estação; aplicar os conhecimentos adquiridos na elaboração de menus; estimular o pensamento criativo na produção e empratamento de iguarias; Desenvolver competências da área do Saber Tecnológico na sua área de formação.	6 e 7 novembro	Área técnica	Técnico/a de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria	Não aplicável.
1,4	<b>Dia de São Martinho - Menu temático</b>	Aprofundar conhecimentos sobre a gastronomia alusiva ao tema e ingredientes da estação; estimular o pensamento crítico e criativo; aplicar os conhecimentos adquiridos no serviço de mesa e harmonização de vinhos.	12 novembro	Área técnica	10.º ano Técnico/a de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria	Não aplicável.
1, 2, 4	<b>Almoço vínico no Claustum</b>	Contactar com técnicos da área de formação; Promover o pensamento	15/11	Área técnica	11º ano	Não aplicável.

	Escola Superior Agrária de Santarém	reflexivo, crítico e competências da área do Saber Tecnológico, através de diversas confeções; Promover competências da área do Saber Científico e Tecnológico, na área de vinhos (princípios de harmonização).			Técnico/a de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria	
1,4	<b>Dia Internacional da Tolerância</b>	Sensibilizar a comunidade escolar para a importância da tolerância e do respeito mútuo; Reforçar o desenvolvimento pessoal dos alunos e competências no domínio da Comunicação e relacionamento interpessoal; Promover o pensamento crítico e criativo e capacidade de trabalho em equipa	16/11	Área de Integração	11.º Turismo	Não aplicável.
1,4	<b>Aula aberta de Comunicação e Relacionamento Interpessoal</b>	Desenvolver competências técnicas, tecnológicas e na área do Relacionamento Interpessoal no âmbito de UFCD do plano de estudos	21/11	Área técnica	CEF	Não aplicável.
1,4	<b>Workshop com Diversey Portugal</b>	Conhecer diferentes produtos e compreender o seu papel essencial na rotina de trabalho do setor; dominar os princípios e ferramentas de	27/11	Área técnica	10.º, 11.º e 12.º anos Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.

		limpeza e desinfeção. Desenvolver competências relacionadas com as áreas do Saber Científico, Técnico e Tecnológico				
1,4	<b>Visita de Estudo a Lisboa</b>	Compreender as dinâmicas culturais e comerciais características da baixa lisboeta; Estimular o desenvolvimento de competências relacionadas com a Sensibilidade Estética e Artística, através da exploração do património histórico e cultural	3/12	Orientador educativo	11.º ano Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Masterclass de prova de vinhos &amp; Workshop de Pão</b>	Reforçar desenvolvimento das competências essenciais nas áreas do Saber Científico, Técnico e Tecnológico, da Comunicação e Pensamento Crítico e Criativo	3/12	Área técnica	10.º ano Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,2,4	<b>Workshop de Natal com Idosos</b> Centro de Dia de Alcanhões	<i>Estreitar relações com entidades parceiras;</i> Reforçar o relacionamento interpessoal, desenvolvimento pessoal e autonomia, a par da <i>Comunicação dos alunos, através da dinamização de</i>	4/12	Área técnica		

		<i>workshop</i> de <i>cupcakes</i> e decorações natalícias				
1,2,4	<b>Almoço vínico com Adega de Alcanhões – Condado Portucalense Vinhos</b>	Proporcionar experiências que desenvolvam o pensamento crítico e outras competências relacionadas com as áreas do Saber Técnico e Tecnológico (técnicas e harmonização de vinhos)	5/12	Área técnica	12.º ano Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Visita ao Mercado de Natal em Santarém</b>	Promover competências da área da Informação e Textos, Saber Científico, Técnico e Tecnológico, Linguagens e Comunicação, através de vivências prática relacionadas com a organização de um mercado sazonal; Evidenciar a importância do comércio local na dinamização da economia	07/12	Atividades económicas	CEF	Eventuais custos com deslocações de autocarro e entradas.
1,4	<b>Amig@ Ocult@ Troca de presentes de Natal</b>	Celebrar o espírito natalício; Reforçar o clima positivo e relacionamento interpessoal e de grupo, bem como os valores da solidariedade, fraternidade e o altruísmo	9/12	Orientador educativo	11.º ano – Turma B - Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Comemoração do Dia Internacional dos Direitos Humanos</b>	Realçar os direitos inalienáveis de cada um dos cidadãos; Relevar a	10/12	HCA, Área de Integração	11.º ano Turismo e Comunicação e Serviço Digital	Não aplicável.

	<b>“Cores de Liberdade”</b>	importância do respeito pelos direitos conquistados; Homenagear o empenho e a dedicação de todas as pessoas que defendem os direitos humanos, combatendo todos os tipos de discriminação e promovendo a igualdade entre todos. Estimular o pensamento crítico e criativo, bem como o desenvolvimento de competências das áreas de Linguagens e Textos e Informação e Comunicação				
1,4	<b>Ação Solidária – Direitos Humanos</b>	Promover o desenvolvimento pessoal dos alunos; Sensibilizar para a importância do voluntariado, da solidariedade e da cidadania ativa, através da doação de um cabaz de alimentos destinado à Fundação Luiza Andaluz	10/12	Orientador educativo	10.º ano Turismo	Não aplicável.
1, 2, 4	<b>Delta &amp; Unilever em Workshops na EPVT</b>	Identificar todos os materiais e equipamentos da seção de cafetaria; conhecer noções de disciplina interna e as qualidades morais e físicas	10/12	Área técnica	10.º dos cursos Técnico/a de Restaurante/Bar e Técnico de Cozinha/Pastelaria	Não aplicável.

		<p>que devem possuir; transmitir a relevância da higiene do local de trabalho para um bom desempenho do mesmo e controlo de pragas e possíveis doenças; identificar os tipos de mise en place de cafetaria, como prepará-las e sua importância; identificar as várias técnicas de serviço de cafetaria que se podem praticar; conhecer os pontos de cozeduras dos vários alimentos, assim como os tipos de confeitaria. Reforçar competências na área do Saber Científico, Técnico e Tecnológico</p>				
1,4	<b>Exposição “Remakes e Reinterpretações”</b>	<p>Recriar e reinterpretar obras renascentistas com uma abordagem contemporânea, incorporando o humor como elemento central. Desenvolver competências na área de Linguagens e Textos, Informação e Comunicação, Pensamento Crítico e Criativo e desenvolvimento pessoal e autonomia dos alunos.</p>	12/12	HCA	11.º ano Multimédia	Não aplicável.

1,4	<b>Workshops de Bolo Rei &amp; Cocktails</b>	Desenvolver competências específicas relacionadas com o Saber Técnico e Tecnológico, no campo da confeção de bolos e preparação de cocktails; explorar técnicas de confeção e promover a criatividade.	13/12	Área técnica	11.º ano Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,3,4	<b>Menu de Natal - Almoço temático</b>	Explorar a gastronomia alusiva ao tema e ingredientes da estação; Consolidar competências na área do Saber Tecnológico e Técnico, aplicando conhecimentos adquiridos na elaboração de menus e harmonização de vinhos; Estimular o pensamento criativo criatividade na criação de pratos alusivos ao tema	Dezembro	Área técnica	10.º ano Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Ação de Voluntariado Lar e Repouso do Ribatejo</b>	Sensibilizar os jovens para a importância das ações voluntárias e desinteressadas no desenvolvimento de uma sociedade mais inclusiva e solidária através de atividades lúdicas e culturais. Promover o desenvolvimento pessoal e autonomia dos alunos	19/12	Orientador educativo	11.º ano – Turma B Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.



3.2 Atividades dos Cursos Profissionais no 2.º Período Letivo

Objetivos Estratégicos do PEE	Atividade – nome e descrição	Objetivos específicos	Calendarização e espaço	Dinamizadores	Público-Alvo	Custos previsionais
1,4	<b>Violência Online/Violência Sexual</b>  Em parceria com APAV	Refletir sobre definições, conceitos; Visualizar e discutir vídeos, de modo a promover, em grupo, o desenvolvimento de competências na área de Informação e Comunicação, Pensamento Crítico e reflexivo e da Comunicação.	Fevereiro/março Dia a definir	DTP/DEC	CEF 10.º ano Turismo	Não aplicável.
1,4	<b>Suporte Básico de Vida</b>  Em parceria com Bombeiros de Almeirim e com a colaboração de ex-alunos (bombeiros profissionais)	Sensibilizar os jovens para a importância da prestação de primeiros socorros em determinados contextos. Dotar os/as alunos/as de competências necessárias para que possam realizar manobras de reanimação cardiorrespiratória, nalgumas situações. Desenvolver competências nas áreas do Saber Científico, de Resolução de Problemas, o Pensamento Crítico e a autonomia	9/janeiro	OE – 11 C/B e R/B – Turma B	11.º ano Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar  10.º ano Multimédia	Não aplicável
1,4	<b>Intercâmbio com a EPHTL</b>	Promover o contacto com outras realidades e pontos de interesse turísticos	13/janeiro	Área técnica	10.º, 11.º e 12.º anos	Eventuais custos de transporte

		<p>Partilhar práticas formativas entre equipas formativas das duas escolas</p> <p>Levar os alunos a conhecer outras realidades e culturas profissionais na sua área de formação, promovendo simultaneamente o relacionamento interpessoal e competências da área do Saber Científico, Técnico e Tecnológico e da Sensibilidade Estética</p>			Técnico/a de Turismo	
1,4	<p><b>Discriminação e Preconceito ou Igualdade de Género/Bullying e Cyberbullying</b></p> <p>Em parceria com APAV</p>	<p>Promover o desenvolvimento de competências na área do Bem-estar e Saúde, através da discussão das consequências/impacto destas situações na saúde das vítimas.</p>	20/01	DTP/DEC	<p>11.º ano CP/RB – Turma B</p> <p>10.º ano Multimédia</p> <p>11.º ano C/P e R/B – Turma A</p>	Não aplicável.
1,4	<p><b>Jornadas de hotelaria</b></p> <p>Concurso de cocktails e snacks; Testemunhos de ex alunos; Divulgação de uma empresa</p>	<p>Promover a área formativa junto dos alunos e o desenvolvimento de competências pessoais e técnicas específicas;</p> <p>Aprofundar a compreensão sobre o funcionamento do mercado de trabalho neste setor.</p>	20 a 24 janeiro	Área técnica	Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.

1,4	<b>Jornadas de Turismo</b>	Promover o empreendedorismo; estimular o contacto com entidades do setor turístico e realidades diversificadas no âmbito do curso.	27 de janeiro	Área técnica	10.º, 11.º e 12.º anos Técnico/a de Turismo	Não aplicável.
1,4	<b>Jornadas de Multimédia</b>	Promover o contacto com entidades da área técnica do curso; Estimular o pensamento crítico e o conhecimento de realidades diversificadas no mercado de trabalho.	28/janeiro	Área técnica	10º, 11º e 12º de Multimédia	Não aplicável.
1,4	<b>Visita de estudo BNP Paribas</b>	Compreender o funcionamento de uma instituição financeira internacional; explorar a integração da comunicação digital no setor bancário; conhecer as estratégias de marketing digital e comunicação corporativa. Promover o desenvolvimento de competências na área do Saber Científico e Tecnológico.	Janeiro	Componente Tecnológica/ Educação para a Cidadania	10.º e 11.º Comunicação e Serviço Digital	Eventuais custos de transporte
1,4	<b>Aula Aberta Com SOS Saúde Ocupacional</b>	Sensibilizar os alunos para a importância da prevenção de riscos ocupacionais e promover competências na área do	Janeiro	Componente Tecnológica	11º Comunicação e Serviço Digital	Não aplicável.

		bem-estar e saúde no local de trabalho				
1,2,4	<b>Sopa da pedra com Confraria de Almeirim</b>  <b>Prova de vinhos com a Quinta do Arrobe</b>	Aprofundar os conhecimentos da gastronomia local; sensibilizar os alunos para a importância do ambiente e práticas de sustentabilidade; contactar com técnicos da área de formação; identificar as características organoléticas dos vinhos; conhecer regras e cuidados a ter nos diversos tipos de vinhos (vinho branco, vinho tinto e vinhos licorosos).	Janeiro (terça-feira)	Área técnica	10.º ano  Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,2, 4	<b>Menu Temático de Gastronomia Ribatejana</b> com o chefe Daniel Sequeira em harmonia com os vinhos do tejo Quinta da Ribeirinha	Contactar com técnicos da área de formação; Desenvolver competências relacionadas com o Saber Técnico e Tecnológico, nomeadamente no âmbito da identificação de características organoléticas dos vinhos e das regras e cuidados a ter com os diversos tipos de vinhos (vinho branco, vinho tinto e vinhos licorosos); Aprimorar técnicas e aplicar aprendidos durante	Janeiro	Área técnica	12.º ano  Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.

		a formação, nos pratos a confeccionar.				
1,4	<b>Visita de estudo à Vila de Sintra e ao News Museum</b>	<p>Compreender a importância do registo escrito na fixação e difusão do conhecimento; Reconhecer a importância da imprensa; relacionar os meios científico tecnológicos do século XX com a difusão da informação e do conhecimento; caracterizar o texto eletrónico e reconhecer as suas vantagens/desvantagens; perceber a importância da fotografia e vídeo nos meios de comunicação e observar contextos reais; mobilizar os alunos para práticas diferenciadas, fora do contexto de sala de aula.</p> <p>Promover competências da Área de Linguagens e Textos, Saber Científico, do Pensamento Crítico e Reflexivo e da Sensibilidade Estética e Artística</p>	Fevereiro	Área de Integração, História da Cultura das Artes e Componente Tecnológica	10.º anos	Eventuais custos de transporte; entradas.
1,2, 4	<b>Workshop de sushi</b>	Conhecer ingredientes e utensílios utilizados na	Fevereiro	Área técnica	12º anos	Não aplicável.

	Em parceria com o Chefe Rafael Duarte e harmonia com os vinhos da Ode Winery	<p>confeção de sushi; desenvolver técnicas de elaboração e confeção de sushi; aplicar os conhecimentos adquiridos na elaboração de menus.</p> <p>Estimular a criatividade na criação de pratos alusivos ao tema; Desenvolver competências nas áreas do Saber Técnico e Tecnológico, através da aplicação de conhecimentos no serviço de mesa e harmonização de vinhos.</p>			Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	
1,2,4	<b>Workshop Bonduelle</b>	<p>Levar os alunos a contactar técnicos da área de formação e observar os processos de confeção dos produtos da <i>Bonduelle</i>;</p> <p>Desenvolver competências relacionadas com o Pensamento Crítico e Criativo, Saber Tecnológico, através da criação de condições para aplicar os conhecimentos aprendidos nas confeções.</p>	Fevereiro	Área técnica	<p>10.º ano</p> <p>Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar</p>	Não aplicável.

1,2,4	<b>Workshop de bar</b>  Com a colaboração de um ex-aluno da escola - Chefe Cyril Inácio	Reforçar o contacto dos alunos com técnicos da área de formação;  Apofundar conhecimentos sobre processos e técnicas de elaboração de cocktails; Desenvolver competências técnicas específicas na área de formação – domínio do Saber Técnico e Tecnológico.	Fevereiro	Área técnica	10.º ano  Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Menu temático de São Valentim</b>	Explorar a gastronomia alusiva ao tema e ingredientes da estação; Aplicar conhecimentos adquiridos na elaboração de menus; estimular o pensamento criativo e o relacionamento interpessoal na criação de pratos alusivos ao tema; aplicar conhecimentos adquiridos no serviço de mesa e harmonização de vinhos.	14/fevereiro	Área técnica	12.º ano  Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,2,4	<b>Workshop de ovos de chocolate</b>	Conhecer diversos tipos de chocolate e ingredientes utilizados na confeção de ovos de chocolate e outras artigos da época; conhecer utensílios e técnicas de	Fevereiro	Área técnica	12.º ano  Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.

		trabalhar chocolate; observar o processo de moldagem e decoração.				
1,4	<b>Visita de estudo ao Palácio Nacional de Mafra</b>  Após a visita os alunos irão participar no espetáculo <i>Memorial do Convento</i>	Promover o contacto com a riqueza cultural e patrimonial de Mafra, relacionando-a com o texto saramaguiano. Reforçar competências diversas nas áreas da Linguagens e Textos, Informação e Comunicação, Sensibilidade estética e artística e autonomia dos alunos.	Fevereiro (Dia a definir)	Português; História da Cultura e das Artes	12º anos	Transporte Visita guiada Teatro
1,4	<b>Resolução de Conflitos</b>  Em parceria com APAV	Promover competências no campo do desenvolvimento pessoal, a Comunicação e o relacionamento interpessoal; abordar o tema da resolução de conflitos de forma geral	Março (Dia a definir)	DTP/DEC	CEF 10.º ano de Turismo	Não aplicável.
1,4	<b>Visitas e entrevistas com entidades do setor turístico</b>	Promover o contacto/ interação com entidades do setor turístico  Estimular a autonomia, o pensamento crítico, a capacidade de resolução de	Abril (datas a definir)	Área técnica	12.º ano de Turismo	Não aplicável.

		problemas e o contacto com o mundo do trabalho				
1,4	<b>Partilhar e aprender</b>  Atividades práticas dinamizadas por alunos do 12.º ano, no âmbito dos projetos de PAP	Promover o empreendedorismo, o desenvolvimento pessoal e a autonomia dos alunos; propiciar múltiplas aprendizagens em cenários reais associados aos projetos de PAP.	Março/abril  (durante o 2º e 3º períodos)	Área técnica	10.º, 11.º e 12.º anos  Técnico/a de Turismo	A avaliar
1,2,4	<b>Workshop de Confeções de sala/ bar</b>	Contactar com técnicos da área de formação; Promover o desenvolvimento de competências nas áreas de Informação e Comunicação, Raciocínio e Resolução de Problemas e Saber Técnico e Tecnológico, através da observação de processos e técnicas de elaboração de confeções de sala e aplicação de conhecimentos adquiridos anteriormente; conhecer receituário do tema	Março (dia a definir)	Área técnica	12.º ano  Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1, 4	<b>Visita de estudo Fábrica da Nacional Time Out mercado da Ribeira</b>	Conhecer processos de fabrico de farinhas, massas e suas matérias-primas. Conhecer diferentes tipos de restaurante/ de serviços	Março (dia a definir)	Área técnica	11.º e 12.º anos  Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.

### 3.3 Atividades dos Cursos Profissionais no 3.º Período Letivo

Objetivos Estratégicos do PEE	Atividade – nome e descrição	Objetivos específicos	Calendarização e espaço	Dinamizadores	Público-Alvo	Custos previsionais
1,4	<b>Dia da Família</b> Na cozinha e restaurante com a família	Reforçar a relação escola-família e comunidade; alargar os conhecimentos sobre diferentes culturas gastronómicas tendo como base o património cultural familiar dos alunos	29/abril	Área técnica	Comunidade escolar	Não aplicável.
1,4	<b>Sessões sobre empreendedorismo</b>  Em parceria com NERSANT	Promover o desenvolvimento de competências essenciais ao empreendedorismo; explorar temáticas como as reais necessidades e dinâmicas do mercado de trabalho	Abril/maio (a definir)	DTP/DEC	11.º anos	Não aplicável.
1,2,4	<b>Almoço vínico</b>  com o Chefe Gonçalo Reguinga e Quinta do Casal Branco	Contactar com técnicos da área de formação; observar processos de confeção e técnicas diferentes de trabalho; aplicar os conhecimentos apreendidos nas confeções; conhecer vinhos e as suas características; desenvolver técnicas e princípios de harmonização.	Maio	Área técnica	Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Concurso de Cocktails Inter escolas</b>	Estreitar o intercâmbio e a partilha de práticas formativas, bem como a cooperação com as escolas do grupo; contribuir para	9/maio	Área técnica	Restaurante/Bar	Não aplicável.

		o enriquecimento do desenvolvimento pessoal, autonomia e a formação profissional dos alunos.				
1,3,4	<b>Comemoração do Dia da Europa</b>	Identificar aspetos da presença da União Europeia no quotidiano da região e do país; localizar os Estados-Membros da União Europeia; reconhecer a diversidade geográfica dos países da União Europeia; Promover a criatividade e o espírito crítico; promover o trabalho de equipa e o desenvolvimento de competências do domínio do Saber Científico.	9/maio	Área de Integração	10.º ano dos cursos profissionais Técnico/a de Multimédia, Turismo, Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Comunicação e Serviço Digital	Não aplicável.
1,4	<b>Visita de estudo</b> Roteiro Literário de Cesário Verde e Eça de Queiroz	Contactar com os espaços retratados n'Os Maias e na poesia de Cesário Verde, confrontando o espaço real com a sua transfiguração literária. Reforçar o desenvolvimento de competências na área da Sensibilidade Estética e Artística, além do Pensamento Crítico e Criativo dos alunos.	Mai (dia a definir)  Lisboa	Português	11.º anos	Eventuais custos de transporte.

3.4 Atividades Transversais e Atividades envolvendo diferentes cursos

Objetivos Estratégicos do PEE	Atividade – nome e descrição	Objetivos específicos	Calendarização e espaço	Dinamizadores	Público-Alvo	Custos previsionais
1,4	<b>Receção aos encarregados de educação</b>	Acolher encarregados de educação, integrando-os na comunidade escolar; reforçar a relação escola-família; incentivar a participação dos E.E. na vida escolar dos seus educandos; Dar a conhecer o SGQ aos novos EE e sensibilizar para a importância do envolvimento de todos na melhoria contínua da escola.	12/09	DTP Orientadores Educativos e Coordenadores de curso	Alunos e Encarregados de Educação de 10º ano de todos os cursos e alunos e Encarregados de Educação do CEF.	A determinar. (Serviço – <i>coffee break</i> )
1,4	<b>Receção a todos os alunos EPVT</b>	Acolher todos os alunos no primeiro dia de aulas; promovendo a comunicação, o relacionamento interpessoal e o diálogo entre a equipa e os alunos.	15/09	DTP e Orientadores educativos	Comunidade Escolar	Não aplicável.
1, 2, 4	<b>43.º Festival Nacional de Gastronomia</b>  Casa do Campino Parceria com o Município de Santarém	Divulgar a EPVT enquanto entidade de ensino profissional da região; aproximar os alunos da prática profissional; promover atividades de confeção práticas – <i>showcookings e marterclasses</i> - com público externo; continuar a potenciar as estreitas relações com entidades parceiras da escola, nomeadamente o Município de Santarém.	17 a 27/10	DTP e Área Técnica dos Cursos,	Todos os Cursos da EPVT	Não aplicável.
1,4	<b>Comemoração do dia de Halloween</b> Happy Halloween na EPVT	Contribuir para o trabalho em grupo, pensamento criativo e crítico e desenvolvimento do sentido de pertença de todas as turmas; enriquecer as vivências em ambiente escolar e promover a comunicação e partilhas entre pares.	31/10 EPVT	Atividade multidisciplinar	Comunidade Escolar	Não aplicável.
1,4	<b>A Terra Treme</b>	Sensibilizar a comunidade educativa para o evento “a terra treme”, dando a conhecer os riscos e as atitudes a adotar na eventualidade de uma situação sísmica.	14/11	EPVT	Comunidade escolar	Não aplicável.
1,4	<b>Concurso “Postal de Natal 2024”</b>	Sensibilizar a comunidade escolar para a tradição da troca de envio de postais; contribuir para o	11/12	DEC	Comunidade escolar	Não aplicável.

		desenvolvimento da sensibilidade artística e estética, bem como pensamento criativo dos alunos; promover as competências de comunicação e digitais; reforçar o clima positivo de escola.				
1,4	<b>Concurso de vídeo</b> <b>Curso de Multimédia</b>	Promover, junto dos/as alunos/as, o uso competente, crítico, ético e criativo de media; Contribuir para o desenvolvimento da sensibilidade estética e artística, a par do pensamento criativo; avaliar o desenvolvimento de <i>soft e hard skills</i> ; Promover as competências de comunicação, digitais e na área de Linguagens e Textos, bem como Informação e Comunicação e autonomia dos alunos; reforçar o clima positivo de escola.	13/12	DEC	Técnico/a de Multimédia	Não aplicável.
1,4	<b>Concurso “Iguarias de Natal de Natal”</b>	Celebrar a data na comunidade; reforçar a importância da solidariedade e valores subjacentes ao projeto educativo de escola; promover a cidadania ativa, a autonomia e desenvolvimento pessoal dos alunos.	16/12	DTP, Área Técnica	Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	Não aplicável.
1,4	<b>Assembleia de alunos</b> Reunião com Delegados, Sub-delegados de Turma e AEEPVT	Auscultar os alunos quanto às suas necessidades e recolher contributos/propostas de intervenção/melhoria; reforçar o clima de trabalho e de diálogo na comunidade; reunir contributos para um plano de melhoria contínua.	16/12 2.º e 3.º períodos (última semana de atividade letiva)	DTP, SPO	Delegados, Sub-delegados de turma e Associação de Estudantes	Não aplicável.
1,4	<b>Atividades final do 1.º período</b> Natal 2024 na EPVT	Reforçar o clima positivo de trabalho e os laços entre toda a comunidade escolar.	17/12	Orientadores educativos e Associação de Estudantes	Comunidade escolar	Não aplicável.

1, 2, 4	<b>Participação da BTL (Bolsa de Turismo de Lisboa)</b>  Parceria com o Município de Santarém	Divulgar a EPVT enquanto entidade de ensino profissional da região; aproximar os alunos do mercado de trabalho e estimular o contacto com profissionais das suas áreas de formação; promover atividades de confeção e práticas com público externo; continuar a potenciar as estreitas relações com entidades parceiras da escola, nomeadamente o Município de Santarém.	2º período (data a definir)	DTP, DEC e Área Técnica dos Cursos em parceria com o Município de Santarém	Todos os Cursos da EPVT	Não aplicável.
1,4	<b>Dia Internacional da Mulher</b>	Desconstruir estereótipos de gênero; desenvolver atividades que falem de respeito, igualdade e justiça; apresentar mulheres que ocuparam e ocupam espaços diversos; representar mulheres inspiradoras que revolucionaram de alguma forma a história da humanidade; promover a criatividade e o espírito crítico; promover competências diversas nas áreas de Linguagens e Textos, Informação e Comunicação, Pensamento Crítico e Criativo, relacionamento interpessoal e desenvolvimento pessoal e autonomia	Março	Área de Integração	10.º e 12.º anos	Não aplicável.
1,2,4	<b>Bootcamp no ISLA Santarém</b>	Conhecer a atividade e ofertas formativa promovidas pelo ISLA Santarém; estreitar relações com a instituição de ensino superior parceira da EPVT; desenvolver competências nas áreas de Saber Técnico e Tecnológico e Pensamento Crítico e reflexivo; consolidar as relações colaborativas e cooperativas com outras entidades da região.	20/março  ISLA Santarém	DEC e Orientadores Educativos	12.º ano Turismo, Multimédia e Comunicação e Serviço Digital	Não aplicável.
1,4	<b>Concurso de poesia</b>  Dia da Poesia	Desenvolver competências de leitura, comunicação e expressão escrita; estimular a aprendizagem das línguas estrangeiras de forma lúdica e dinâmica; desenvolver competências do domínio da expressão escrita criativa e oral, trabalhando	Março	Grupo disciplinar de português e das Línguas Estrangeiras	Comunidade escolar	Não aplicável.

		sobretudo a dicção e a pronúncia; promover o convívio entre todos os elementos da comunidade escolar.				
1,2,4	<b>Comemoração do 25 de abril</b>  "MEMÓRIAS: UMA JORNADA DE LIBERDADE"	Desafiar à reflexão crítica e à abordagem da memória enquanto património cultural e construção de identidade comum; sensibilizar os alunos para os conceitos de cidadania e inclusão; enfatizar os valores sociais que este evento histórico ajudou a emergir na sociedade portuguesa; promover a criatividade e pensamento crítico; promover o trabalho em equipa e o relacionamento interpessoal.	24/abril  EPVT	História da Cultura e das Artes e Área de Integração	Comunidade escolar	Não aplicável.
1, 2, 4	<b>Feira Nacional da Agricultura</b>  Parceria com o Município de Santarém	Divulgar a EPVT enquanto entidade de ensino profissional da região; promover atividades de confeção práticas – <i>showcookings e marterclasses</i> - com público externo; Potenciar e reforçar relações com entidades parceiras da escola, nomeadamente o Município de Santarém.	Junho (Datas a definir)	DTP e Área Técnica dos Cursos em parceria com o Município de Santarém	Todos os Cursos da EPVT	Não aplicável.
1, 4	<b>Agir para prevenir</b> Ações de sensibilização e promoção do desenvolvimento de competências pessoais e sócio-emocionais dos alunos. Parceria com o CRI do Ribatejo	Promover a educação para a temática dos comportamentos aditivos e consumo de substâncias e competências nas áreas do desenvolvimento pessoal e autonomia dos alunos, bem como o seu pensamento crítico; partilhar informação cientificamente validada sobre a problemática das adições, promovendo competências na área do Saber Científico, Saúde e Bem-estar e Pensamento Crítico e Reflexivo; proporcionar o diálogo com profissionais da área junto da comunidade; atuar na prevenção e intervenção junto de jovens e adultos alvo deste tipo de comportamentos.	2 Período (Datas a definir)	DTP/SPO	Comunidade Escolar	Não aplicável.

1.4	<b>Programa Cuida-te</b> Ações a realizar na modalidade “Sessão em sala de aula”, com a parceria do IPDJ no âmbito da promoção da saúde	Criar condições e espaços aos jovens para debaterem questões relativas à saúde mental e bem-estar na juventude Ampliar conhecimentos e disponibilizar ferramentas que permitam a cada aluno/a reforçar comportamentos no campo da saúde e zelar pela sua Saúde e Bem-estar.	2.º ou 3.º período (datas a definir com IPDJ)	DTP/SPO/ IPDJ	10.º ano de Turismo  CEF  10.º ano RB/CSD	Não aplicável.
-----	--	--	---	------------------	---	----------------

### 3.5 Atividades Desportivas e Extracurriculares

Objetivos Estratégicos do PEE	Atividade – nome e descrição	Objetivos específicos	Calendarização e espaço	Dinamizadores	Público-Alvo	Custos previsionais
1,4	Desporto Escolar	Motivar e envolver os alunos na prática de atividade física e promover a definição e alcance de objetivos Promover competências nas áreas da Saúde e Bem-estar, Relacionamento interpessoal, Desenvolvimento pessoal e autonomia, Saúde e Bem-estar.	11/12	Disciplina de Educação Física	Comunidade Escolar	Não aplicável.
	Torneio de Futebol/Futsal Inter-turmas		19/01			
	Desporto Escolar		Abril/2025			
	Corta-Mato Escolar		Abril/2025			
	Torneio 3x3 - Basquetebol		Maio/2025			
	Torneio – Badminton/Ténis/Padel					
Torneio Inter-turmas - Andebol						

	“Dia da modalidade” – Boccia		Maio/2025			
	“Caminhadas” pela saúde		Ao longo do ano letivo			
	Grupo-equipa Futsal Masculino		Ao longo do ano letivo			

### 3.6 Atividades Internacionais – Programa Erasmus+

Objetivos Estratégicos do PEE	Atividade – nome e descrição	Objetivos específicos	Calendarização e espaço	Dinamizadores	Público-Alvo	Custos previsionais
1,3,4	<b>#ErasmusDays</b>  <b>Let’s Talk About Erasmus</b>	Apresentar e divulgar as mobilidades previstas. Partilhar testemunhos de ex-participantes; vídeos, Quizz e reforçar a disseminação de resultados dos projetos Erasmus.	15/10  EPVT	DTP e DEC	Comunidade Escolar	Não aplicável
1,3,4	<b>Erasmus+ KA1</b>  Long-term learning mobility of VET learners (ErasmusPro)	Contribuir para o reforço da empregabilidade de alunos recém-diplomados; Promover a cidadania europeia e mobilidade dos alunos.	Janeiro a julho  Malta e Espanha	DTP e DEC	Recém-Diplomados de Cozinha/Pastelaria; Restaurante/Bar e Turismo	Não aplicável

1,3,4	<b>Erasmus+ KA1</b>  FCT - Short-term learning mobility of VET learners	Contribuir para o desenvolvimento de diversas competências nomeadamente nas áreas de Informação e Comunicação, Desenvolvimento Pessoal e Autonomia, Saber Científico, Técnico e Tecnológico e Pensamento Crítico e Criativo dos alunos, a par do raciocínio e capacidade de resolução de problemas. Reforçar a empregabilidade dos alunos; promover a cidadania europeia e mobilidade dos alunos	Fevereiro a abril; Maio a julho  Espanha;	DTP e DEC	Comunicação e Serviço Digital; Turismo; Multimédia; Cozinha/Pastelaria 11.º e 12.º anos	Não aplicável
2,3	<b>Mobilidades de Staff</b>  Job-shadowing	Promover a formação profissional de colaboradores através do acompanhamento de posto de trabalho em escola parceira; contribuir o desenvolvimento pessoal e social de colaboradores docentes e não docentes	Fevereiro; Maio  Espanha; outro país europeu (a definir)	DTP e DEC	Colaboradores não docentes	Não aplicável

**Nota – As ações enquadradas no Programa Erasmus+ visam promover a inovação a diferentes níveis da escola como organização, através de intercâmbios e partilhas de experiências entre pares e do desenvolvimento de ações conjuntas com parceiros. Além disso, estas ações pretendem contribuir também para o reforço da empregabilidade dos alunos e da competitividade da escola.**

3.7 Atividades de Cidadania e Desenvolvimento – Educação para a Cidadania						
Objetivos Estratégicos do PEE	Atividade – nome e descrição	Objetivos específicos	Calendarização e espaço	Dinamizadores	Público-Alvo	Custos previsionais
1,4	<b>Igualdade de género</b>	Conhecer o conceito de Igualdade de Género; promover os direitos das mulheres e das raparigas e a igualdade de género nas diferentes dimensões da sociedade; contribuir para a eliminação de estereótipos e o desenvolvimento de diversas competências no domínio do Pensamento Crítico e reflexivo, desenvolvimento pessoal e relacionamento interpessoal dos alunos.	Ao longo do ano	Equipa educativa do curso	CEF	A determinar.
1,4	<b>Igualdade de género e Direitos Humanos</b>  Projeto que pretende dinamizar ações de promoção dos direitos das mulheres e das raparigas, bem como organizar campanhas de solidariedade social.  Parcerias a confirmar: SEF Posto de Turismo (outras a identificar)	Conhecer o conceito de Igualdade de Género; promover os direitos das mulheres e das raparigas e a igualdade de género nas diferentes dimensões da sociedade; desenvolver atividades que contribuam para a eliminação de estereótipos associados à temática; conhecer os Direitos Humanos; promover uma cultura de direitos humanos e de liberdades fundamentais; Contribuir para que os alunos desenvolvam competências relacionadas com diversas áreas – Informação e Comunicação, Linguagens e Textos, Relacionamento interpessoal, Saber científico, desenvolvimento pessoal e a autonomia. Fomentar a compreensão e	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma	10.º ano de Turismo	A determinar.

		o exercício da cidadania no campo dos Direitos Humanos.				
1,4	<b>Saúde e Bem-estar animal</b>	Promover a Literacia para a saúde; Proporcionar a reflexão em torno dos conceitos escolhidos para trabalhar; Sensibilizar para a proteção do ambiente e animais; Compreender e refletir sobre os conceitos de bem-estar animal e direitos dos animais; Desenvolver competências de comunicação, informação e comunicação, linguagens e textos, o desenvolvimento pessoal e autonomia e relacionamento interpessoal. Estimular o trabalho colaborativo e voluntário com entidades parceiras, enquanto cidadãos.	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma	10.º ano de Multimédia	A determinar.
1,4	<b>Mundos diferentes, empatia para todos</b> Projeto assente nos domínios <b>Interculturalidade e Bem-estar animal</b> que inclui a sensibilização para a causa animal através de uma campanha de angariação de bens para a ASPA e a dinamização de diversas atividades que espelham a diversidade cultural da turma e da escola. Parceria – ASPA	Conhecer os conceitos de identidade e pertença, cultura (s), pluralismo e diversidade cultural; compreender causas e formas de discriminação, racismo e xenofobia; promover o diálogo intercultural e a inclusão; Sensibilizar para a proteção dos animais; compreender a importância dos animais na vida do ser humano; compreender e refletir sobre os conceitos de bem-estar e os direitos dos animais. Desenvolver competências de comunicação, informação e comunicação, o desenvolvimento pessoal e autonomia e relacionamento interpessoal.	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma.	10.º ano de Cozinha/Pastelaria	A determinar.
1,4	<b>Igualdade de género e Empreendedorismo</b>	Conhecer os conceitos de Igualdade de Género e Empreendedorismo; promover	Ao longo do ano	Orientador Educativo e	10.º ano de Comunicação e	A determinar.

		os direitos das mulheres e das raparigas e a igualdade de género nas diferentes dimensões da sociedade; desenvolver atividades que contribuam para a eliminação de estereótipos associados à temática; desenvolver competências de comunicação, o desenvolvimento pessoal e a autonomia e trabalho em equipa; incentivar o trabalho colaborativo com entidades.		equipa educativa da turma.	Serviço Digital e Restaurante/Bar	
1,4	<b>Bem-estar animal e Literacia Financeira</b>	Sensibilizar para a importância do bem-estar animal (domésticos e outros); compreender a importância dos animais na vida do ser humano; compreender e refletir sobre os conceitos de bem-estar e os direitos dos animais; adquirir conhecimentos e capacidades para a tomada de decisão consciente sobre finanças pessoais; promover comportamentos responsáveis e solidários enquanto consumidores, a par do desenvolvimento de diversas competências relacionadas com Saber Científico e Técnico, Pensamento Crítico, Raciocínio Lógico e resolução de problemas, e o desenvolvimento pessoal e autonomia dos alunos.	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma	11.º ano de Turismo e Comunicação e Serviço Digital	A determinar.

1,4	<b>Casa comum</b>  Interculturalidade e Educação Ambiental	Promover a criação de uma cultura intercultural e ambientalmente responsável na comunidade escolar; aprofundar conhecimentos sobre assuntos relacionados com as temáticas do Ambiente; reforçar práticas interculturais e ambientais positivas e o desenvolvimento de competências nas áreas do Saber Científico, Técnico e Tecnológico, Saúde e Bem-estar, Pensamento Crítico e Criativo e da Sensibilidade estética e Artística.	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma	11.º ano de Multimédia	A determinar.
1,4	<b>Zelar pela Saúde</b> <b>Área de competências – Saúde, Bem-estar e Ambiente</b> Projeto centrado no aprofundamento de conhecimentos sobre as problemáticas identificadas, a desenvolver num trabalho articulado com as entidades – FARPA, APAV, Canil Municipal, BVA, ESA do IPS  *A Turma B irá trabalhar também a temática do Voluntariado (ação em parceria com o Lar e Repouso do Ribatejo)	Sensibilizar para a importância da saúde mental, de uma alimentação saudável, da atividade física, da prevenção da violência, de consumos e/ou comportamentos aditivos como garantia de bem-estar; promover a literacia para a saúde; Aprofundar conhecimento sobre saúde e bem-estar animal (animais domésticos e outros – criação, transporte e abate); Sensibilizar os jovens para a importância das ações voluntárias e desinteressadas no desenvolvimento de uma sociedade mais inclusiva e solidária (Turma B).	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma	11.º ano de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar  Turmas A e B	A determinar.
1,4	<b>Dinamizar para empreender</b>	Promover uma cultura de empreendedorismo e de ação para o mundo do trabalho; sensibilizar a	Ao longo do ano	Orientador Educativo e	12.º ano de Turismo	A determinar.

	Projeto assente nos domínios do <b>empreendedorismo e do mundo do trabalho</b> que se centra na planificação, organização e dinamização de um conjunto de iniciativas associadas a estas temáticas.	comunidade para a promoção de comportamentos responsáveis no âmbito do Mundo do Trabalho e do Empreendedorismo; aprofundar conhecimentos sobre assuntos relacionados com as temáticas.		equipa educativa da turma		
1,4	<b>Mundo do Trabalho</b>  “Mundo do Trabalho: Multimédia em Ação”  <b>Segurança, defesa e Paz</b>  “Paz e Proteção: O Futuro é Nosso”	Realizar uma pesquisa sobre as oportunidades de formação e trabalho adequadas ao seu perfil de interesse e competências; incentivar os alunos a conhecer, refletir e problematizar conceitos essenciais relacionados com: trabalho digno; segurança e saúde no trabalho; trabalho, igualdade de oportunidades e não discriminação; fatores individuais e fenómenos de grupo numa organização; transição para o mercado de trabalho. Promover competências diversas nas áreas de Linguagens e Textos, Informação e Comunicação, pensamento Crítico e Criativo, Desenvolvimento pessoal e autonomia.	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma	12.º ano de Multimédia	A determinar.
1,4	<b>Caminhos para a paz</b>  Projeto assente nos domínios <b>Voluntariado e Segurança, Defesa e Paz</b> que pretende realizar ações de voluntariado e desenvolver campanhas informativas sobre formas de	Desenvolver uma ação de voluntariado na comunidade em que a escola se insere; conhecer os conceitos de voluntariado e de voluntário, as suas motivações, direitos e deveres; Promover a Literacia para a Saúde e Educação para não-violência; incentivar os alunos participar em ações de voluntariado; compreender questões	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma	12.º ano de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar	A determinar

	assegurar a paz e preservar os direitos humanos.	como a segurança, os novos riscos, perigos e ameaças emergentes num mundo globalizado; conhecer as condições e instrumentos que favorecem a construção e preservação da paz na sociedade e mundo.				
1,4	<b>Voluntariado e Bem-estar animal</b>	Desenvolver uma ação de voluntariado na comunidade em que a escola se insere; Conhecer os conceitos de voluntariado e de voluntário, as suas motivações, direitos e deveres; Incentivar os alunos participar em ações de voluntariado; Sensibilizar para a importância do bem-estar animal (domésticos e outros); Conhecer e alertar para as problemáticas relacionadas com a criação, transporte e abate de animais para consumo. Promover o desenvolvimento de competências relacionadas com Pensamento Crítico e Reflexivo, Saber Científico, Desenvolvimento pessoal e autonomia e o relacionamento interpessoal dos alunos	Ao longo do ano	Orientador Educativo e equipa educativa da turma	12.º ano de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar B	A determinar

*Nota-Os projetos integradores de turma visam abordar as temáticas apontadas e consideram as especificidades de cada área formação profissional dos alunos. Além disso têm como intenção favorecer o desenvolvimento de diversas áreas de competências enunciadas no Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória.*

3.8 Outras Atividades

Objetivos Estratégicos do PEE	Atividade – nome e descrição	Objetivos específicos	Calendarização e espaço	Dinamizadores	Público-Alvo	Custos previsionais
1	<b>Acolhimento aos novos alunos e Encarregados de Educação</b>	Estreitar laços entre os membros da comunidade escolar e propiciar a melhor integração dos novos alunos.	12/09/2024 Auditório da EPVT	DTP, Orientadores Educativos	Encarregados de Educação dos alunos de 10.ºano	Não aplicável
1	<b>Cerimónia de entrega dos Diplomas do Quadro de Valor e Excelência</b>	Distinguir os ex-alunos da EPVT que alcançaram os melhores resultados escolares nos seus cursos e valorizar a formação pessoal, social e humana de todos os que se destacaram nos contributos para a vida da comunidade educativa; reconhecer o trabalho de toda a equipa EPVT e colaborar com o Município de Santarém, reforçando laços.	23/11 Convento de S. Francisco	DTP, Orientadores Educativos, em parceria com o Município de Santarém	Ex-alunos que receberam Diploma de Excelência e/ou de Valor.	Não aplicável
1	<b>Eleição da Associação de Estudantes</b>  Campanha das Listas	Sensibilizar os alunos para a importância da participação na vida da comunidade e levar os jovens a compreender o funcionamento do sistema eleitoral.	04/11	Alunos de cada lista a votação	Todos os alunos da EPVT	Não aplicável
2	<b>Conselho Municipal de Educação</b>	Colaborar com os estabelecimentos de educação e ensino básico e secundários privados do concelho e Município de Santarém no campo da educação.	novembro	Câmara Municipal de Santarém	DTP	Não aplicável.

1	<b>Formação Interna de colaboradores em Educação Inclusiva</b>	Aprofundar conhecimentos sobre o Decreto-Lei 54/2018, referente à Educação Inclusiva, explorar medidas de suporte à aprendizagem e inclusão e, sensibilizar toda a equipa para a importância de práticas inclusivas no ambiente escolar. Contribuir para a formação profissional de todos os colaboradores	05/09/2024	EPVT	Colaboradores Docentes e Não Docentes	Não aplicável.
1,2,4	<b>Encontro com parceiros de ensino superior</b>  ISLA Santarém, Politécnico de Santarém	Divulgar oferta formativa do ensino superior na região; dar a conhecer alternativas formativas como o ensino superior técnico (Tesp) na sua e/ou outras áreas de formação.	Fevereiro ou março (data a definir)	DEC/DTP	12.º anos	Não aplicável.
1,2,4	<b>"À conversa sobre desafios no espaço de ensino"</b>  Em parceria com APAV	Oficina/Workshop com docentes – Atuais desafios em contexto escolar sobre comportamentos violentos em contexto escolar, resolução de conflitos, consequências da vitimização para estudantes e profissionais, burnout e outras questões	Março 2025 (5 ou 6/3)	DEC/DTP	Colaboradores Docentes	Não aplicável.
1,2,4	<b>Experimenta EPVT</b>  11.ª edição	Oferecer experiências em diferentes áreas de formação profissional a alunos do 9.º ano de outras escolas; contribuir para a consolidação da imagem da EPVT na região.	Março 2025	DTP; Coordenadores de curso, Orientadores educativos, Docentes e Colaboradores não-docentes	População escolar  Comunidade  *alunos participam como organizadores	Suportados pela escola.

1,2,4	<p><b>“12.º ano, e agora?”</b></p> <p>Encontros com empresas de recrutamento e potenciais empregadores</p> <p>IPDJ e outras entidades</p>	<p>Dar a conhecer as necessidades de recrutamento das empresas da região; Levar os alunos a refletir sobre a construção dos seus projetos de vida; Aproximar os jovens do mercado de trabalho e apoiá-los na construção do seu projeto carreira.</p>	<p>Durante o 3.º período</p>	<p>DEC/DTP</p>	<p>12.º anos</p>	<p>Não aplicável.</p>
1,2,4	<p><b>Feiras das profissões e educação</b></p> <p>Participação no Inter EDUCA e outras iniciativas promovidas na área de influência da escola</p>	<p>Divulgar a oferta formativa da EPVT junto da população; proporcionar aos jovens do ensino base experiências nas áreas de formação do seu interesse; reforçar o trabalho em prol da tomada de decisões conscientes na escolha de um curso profissional.</p>	<p>Durante o 3.º período</p>	<p>DEC/DTP e coordenadores de curso</p>	<p>População escolar do ensino básico</p>	<p>Suportados pela escola.</p>

## Considerações finais

O presente documento foi organizado, conforme já referido, com um objetivo central: contribuir para a operacionalização dos objetivos estratégicos definidos no PEE da EPVT. Desta forma, a escola visa também reforçar o trabalho para a sua melhoria contínua, considerando todas as exigências e desafios colocados ao ensino profissional. Assim, pretende-se assegurar a promoção do sucesso educativo e escolar dos alunos, a sua valorização pessoal e social e inserção socioprofissional futura. Para tal, a escola considerou também o reforço da sua relação com todos os atores do meio em que está integrada aos níveis local, regional, empresarial e internacional.

As atividades planeadas visam mobilizar os alunos para a realização com sucesso dos seus percursos escolares, bem como criar condições para que todos possam construir os projetos positivos de vida. Neste sentido, foram contempladas ações com entidades, agentes educativos e empresas relacionadas com as áreas de formação dos cursos profissionais em funcionamento, com destaque para o Município de Santarém e empresas parceiras da região, bem como as escolas do grupo. Ao nível da internacionalização da escola, mantêm-se os objetivos delineados, de modo a dar continuidade ao plano de desenvolvimento europeu da EPVT, procurando estabelecer novas parcerias, noutros países. Ademais, as atividades enquadradas no Programa Erasmus+ têm uma implementação concertada com os pressupostos estabelecidos pela Agência Nacional, tal como tem vindo a acontecer há vários anos.

O PAA será avaliado no final do ano letivo, tendo em conta igualmente a monitorização periódica, efetuada em modo de avaliação contextualizada de atividades realizadas em conselhos de turma, no final de cada período letivo. Esta análise procurará conduzir ao reajuste, quando necessário, de estratégias de atuação, de modo a garantir o cumprimento dos objetivos definidos em cada atividade ou projeto.

O PAA deste ano letivo será alvo de avaliação final em Conselho Pedagógico, a fim de possibilitar as melhorias estratégicas que se verifiquem essenciais para o ano letivo seguinte. Por conseguinte, em 2024/2025 continuar-se-á a trabalhar com vista ao crescimento da escola, enquanto organização, considerando-se igualmente o Sistema de Gestão da Qualidade em vigor na escola.