CFEPO
CENTRO DE FORMAÇÃO DE ESCOLAS DO PORTO OCIDENTAL

Nº3- janeiro 2024

Rumos a Oeste

https://cfepo.pt/

Ficha técnica:

Direção: Filomena Ventura
Coordenação editorial: Ana Mafalda Damião e Rita Falcão
Colaboradores: António Moreira Jorge, Isabel Sá Costa, Manuel Ramos, Maria Lisete Almeida, Márcio Bento, Miguel Pais, Teresa Xavier
Fotografias: As fotografias são propriedade dos Agrupamentos de Escolas, tendo sido captadas por alunos e professores
Número da edição: 3
Data da edição: janeiro 2024
Periodicidade: Bianual

ÍNDICE

Editorial, por Filomena Ventura 1

Agrupamento de Escolas Fontes Pereira de Melo, por Miguel Pais.....2

Agrupamento de Escolas Infante D. Henrique, texto coletivo com revisão de Isabel Sá Costa.....4

Agrupamento de Escolas Leonardo Coimbra-Filho, por Maria Lisete Almeida.....7

Agrupamento de Escolas Rodrigues de Freitas, por Márcio Bento.....9

Escola Artística do Conservatório de Música do Porto, por Teresa Xavier.....11

Escola Profissional Infante D. Henrique, por Manuel Ramos 17

EDITORIAL

SER PROFESSOR É MISSÃO
DE QUEM SE PERMITE
ESPANTAR, APRENDER E PARTILHAR
AO LONGO DA VIDA...

Este terceiro número da revista é dedicado a Ofertas Artísticas e Profissionais a Oeste, em Escolas associadas ao Centro de Formação de Escolas do Porto Ocidental (CFEPO). Pretendemos divulgar a rede de oferta formativa mais específica e diferenciadora, que pode acontecer desde muito cedo no percurso escolar do aluno, com 6 anos, no âmbito das ofertas artísticas ou, mais tarde, no âmbito dos cursos profissionais, nos últimos anos da escolaridade obrigatória. No território CFEPO temos realidades diversas com experiências enriquecedoras cuja partilha esperamos possa contribuir para a tomada de decisão de percursos formativos.

A Escola Artística do Conservatório de Música do Porto oferece ao longo de todo o percurso escolar dos alunos, desde os seis anos, uma formação musical que permite a entrada dos alunos nos cursos artísticos especializados e posterior acesso a formação universitária em Portugal, ou noutros países, que possibilitam o aprofundamento, a exploração e a descoberta de outros territórios do conhecimento da Música, mas também na dimensão pessoal e social dos jovens.

A oferta formativa com pendor mais profissionalizante, nos últimos 3 anos da escolaridade, reveste-se de uma variedade muito significativa nos Agrupamentos de Escolas Fontes Pereira de Melo, Infante D. Henrique, Leonardo Coimbra Filho e Rodrigues de Freitas e na Escola Profissional Infante D. Henrique. Este percurso do ensino de nível secundário permite a obtenção de uma dupla certificação, escolar e profissional, e corresponde ao nível 4 de qualificação do quadro europeu de qualificações. Os alunos desenvolvem competências pessoais, socioculturais, científicas e técnicas para o exercício de uma profissão e podem aceder a formações pós-secundárias ou ao ensino superior.

São inúmeros os projetos nacionais ou internacionais em que as Escolas estão envolvidas, como por exemplo o programa Erasmus+, que muito contribuem para o desenvolvimento pessoal, social, artístico e técnico dos jovens. Os testemunhos dos monitores das empresas que acompanham os jovens são uma evidência do trabalho realizado e da qualidade dos profissionais que concluem estas respostas formativas.

Muito agradecemos a todos os que connosco aceitaram o repto de fazer esta viagem de partilha.

Filomena Ventura

Agrupamento de Escolas Fontes Pereira de Melo

POR 'FONTES' E CAMINHOS
Um ensino profissional com memória e com futuro

A Escola Básica e Secundária de Fontes Pereira de Melo surgiu a 4 de novembro de 1968 na Rua do Breiner nº 164, em regime diurno e noturno. No ano letivo 1987/1988 a escola mudou-se para as novas instalações na Rua O 1º de Janeiro, freguesia de Ramalde, onde já funcionava o ensino unificado/secundário e, no ano letivo seguinte, passou a integrar novos cursos Técnico-Profissionais da área da Eletrónica, Mecânica e Informática. A partir do ano 2000 a escola alargou a sua oferta formativa, primeiro com Cursos de Educação e Formação de nível básico, depois com cursos de Educação e Formação de nível secundário e, a partir do ano letivo 2004-2005, com os Cursos Profissionais.
O seu patrono, António Maria Fontes Pereira de Melo (Lisboa, 8 de setembro 1818 – 22 de janeiro 1887), foi o estadista português do século XIX tido como o principal promotor da política de melhoramentos materiais. Nessa altura, mais de 1000 operários passam a receber instrução nas escolas industriais que de novo se instituíram. No ano letivo de 2009-2010 tiveram lugar, no Fontes Pereira de Melo, profundas obras de remodelação ao nível dos quatro blocos de salas de aula e o edifício principal foi construído de raiz e redimensionado. Este movimento de renovação também foi desenvolvido ao nível da oferta formativa no âmbito dos Cursos Profissionais. No presente ano letivo de 2023-2024 são disponibilizados os seguintes cursos profissionais:
Programador de Informática; Técnico de Informática – Sistemas; Técnico de Mecatrónica Automóvel; Técnico de Desporto; Técnico de Design de Comunicação Gráfica; Técnico de Multimédia.
A especificidade dos Cursos Profissionais implica um conjunto de espaços devidamente equipados e adequados aos currículos propostos. Neste Agrupamento os Cursos são lecionados na Escola Básica e Secundária Fontes Pereira de Melo e na Escola Básica e Secundária Maria Lamas. No final do percurso de aprendizagem e formação é conferido o Diploma de Qualificação Profissional de nível 4 e o Diploma de Estudos Secundários.
No momento posterior à conclusão dos Cursos disponibilizados, cada aluno pode optar pela continuidade dos estudos no nível Superior e/ou pela via profissional escolhendo as saídas profissionais que mais se adequam à especificidade do seu Curso.
No Fontes existe o cuidado de manter uma ligação estreita com os antigos alunos. É com muita felicidade que guardamos as memórias dos nossos alunos que são também as memórias da nossa Escola. As suas palavras fazem-nos acreditar na importância do ensino profissional no desenvolvimento das suas carreiras:

"Sempre gostei mais de ter aulas práticas. Gosto de ter conhecimentos práticos para além dos conhecimentos teóricos. Gosto de aplicar o que aprendo e sempre me disseram que o curso profissional é mais prático e que neste tipo de curso podemos aplicar os nossos conhecimentos." (Técnico de Mecatrónica Automóvel)

"Desde muito pequeno que gosto de computadores. Gosto muito de estudar programação e de aprofundar o meu domínio dos códigos e das linguagens de programação. Encontrei neste curso a possibilidade de aprofundar os meus conhecimentos aplicando-os na minha prática ao longo de toda a minha aprendizagem."(Programador de Informática)

"Alguns familiares meus optaram pelos cursos profissionais, preferiram esta opção em vez do percurso do ensino regular, e tiveram muitas possibilidades de trabalho após a conclusão do curso. Sempre gostei de informática e tenho o interesse em atualizar permanentemente os meus conhecimentos na área digital que está sempre em constante evolução." (Técnico de Informática – Sistemas)

"Inicialmente, pretendia escolher um curso científico-humanístico no âmbito das humanidades, mas, acabei por optar por um curso profissional que me abre novos horizontes para o meu futuro profissional."(Técnico de Multimédia)

Todas estas palavras registam os depoimentos de alguns dos nossos alunos sublinhando as razões das suas escolhas e ambições.
Os duzentos e quarenta e quatro alunos que frequentam os nossos cursos profissionais são provenientes da área metropolitana do Porto na sua quase totalidade.

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS INFANTE D. HENRIQUE

A oferta formativa do Agrupamento de Escolas Infante D. Henrique está adaptada às novas realidades sociais: **Curso Profissional Técnico/a de Manutenção Industrial - variante Mecatrónica; Curso Profissional Técnico/a de Eletrotecnia; Curso Profissional Técnico/a de Análise Laboratorial; Curso Profissional de Programador/a de Informática**

Especificidades dos cursos:

Curso Profissional Técnico/a de Manutenção Industrial - variante Mecatrónica:

- centra-se na manutenção de sistemas industriais, pelo que integra mecânica e eletrónica. Os formandos deste curso adquirem conhecimentos e competências que lhes permitem reparar e optimizar máquinas complexas.

Curso Profissional Técnico/a de Eletrotecnia:

- oferece uma sólida formação em eletricidade e eletrónica. Os formandos ficam capacitados para trabalhar em instalações elétricas e sistemas de automação.

Curso Profissional de Análise Laboratorial:

- está voltado para a área das ciências. Os formandos aprendem técnicas de análise e de pesquisa laboratorial que são consideradas essenciais para carreiras profissionais em laboratórios de pesquisa e indústrias químicas.

Curso Profissional de Programador/a de Informática:

- contempla uma abrangente abordagem à informática. Os formandos adquirem conhecimentos e competências em programação, administração de sistemas e desenvolvimento de *software*, ficando habilitados para carreiras no setor da tecnologia.

Saídas profissionais:

Desde a implementação da Escola Secundária Infante D. Henrique, no fim do século XIX, que somos uma escola de referência para o ensino profissional adequada à dinâmica empresarial e às exigências do atual mercado de trabalho.

Somos uma escola que acompanha bem de perto as necessidades do sistema educativo e que tem um papel crucial na formação dos jovens em áreas técnicas e na aquisição de conhecimentos sócio culturais e científicos. O nosso objetivo é a preparação dos nossos formandos para carreiras de sucesso.

Os nossos formandos têm várias saídas profissionais, por exemplo:

Curso Técnico/a de Manutenção Industrial (variante mecatrónica):

- técnicos/as de manutenção em fábricas e indústrias.

Curso Técnico/a de Eletrotecnia:

- carreira profissional em empresas de energia, construção civil e automação.

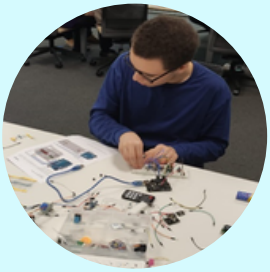
Curso de Técnico/a de Análise Laboratorial:

- trabalhar em laboratórios de pesquisa, indústrias farmacêuticas e de alimentos.

Curso de Programador de Informática

- acesso a carreiras no âmbito de desenvolvimento de *software*, suporte técnico e administração de sistemas.

O que atrai estes jovens da cidade do Porto, concelhos limítrofes e de outras localidades, é o facto de estarmos comprometidos com o desenvolvimento do nosso país e dispostos a continuar este envolvimento crescente. Acresce o facto de sermos uma escola que está em dia com o mundo atual, porque investe na aquisição de novos conhecimentos e de novas competências que se adequam à sociedade do nosso país, hoje e projetando o amanhã.
Os cursos são financiados e acessíveis a todos os jovens que tenham concluído o 3º ciclo do ensino básico, seguindo os requisitos de matrícula estabelecidos. Ao longo do curso, impõe-se o cumprimento de horas estabelecidas, a conclusão dos módulos das várias componentes e a formação em contexto de trabalho.



Locais e empresas com os quais o Agrupamento tem protocolos
Temos protocolos com empresas sólidas de referência nacional, que proporcionam oportunidades de estágio gratificantes e que, muitas vezes, oferecem uma carreira profissional aos nossos formandos logo após a conclusão da sua formação. Esta dinâmica empresarial oferece também, continuamente, o formato em moldes de visita de estudo.
Protocolos:
ISEP – Instituto Superior de Engenharia do Porto; ISQ – Instituto de Soldadura e Qualidade; INESC – Instituto de Engenharia de Sistemas e Computadores; ECOINSIDE- Sustentabilidade e Ecoeficiência; EQS – Engenharia, Qualidade, Segurança e Tecnologia; SN – Siderurgia Nacional; LUSIAVES; WEG; EFACEC, Siemens, Schneider, FCUP, ISMAI, entre outros.

Projetos associados
Os alunos participam em diversos projetos, incluindo estágios em empresas locais, competições técnicas e projetos de investigação. O envolvimento nos projetos enriquece a sua educação e promove o desenvolvimento de competências práticas. Os nossos projetos nacionais e internacionais permitem alargar perspetivas e ações.
Projetos:
Qualifica; Eu Sou digital; Programa *Generator by* ANJE; Projeto Medea; *APPs For Good*; *Code Week*, Erasmus +, PADDE, Ciência Viva "Indústria 4.0", Metamorfoses, SEI, SER PRO, À Velocidade do Sol, *Roboparty*, Caudalímetro, *Twist*, entre outros.

Dinâmicas inerentes/formas de organização e de trabalho pedagógico
Priorizamos a aprendizagem prática.
As aulas são interativas e estimulam o trabalho em equipa.
A oferta educativa é de qualidade e capacita os formandos para carreiras de sucesso em áreas técnicas, que permitem a continuidade de estudos ou a permanência no mercado de trabalho em empresas conceituadas.
As instalações laboratoriais e oficinas têm equipamentos e materiais de apoio atualizados. Estamos comprometidos com o desenvolvimento industrial, de forma sustentável, envolvendo toda a comunidade escolar. Somos uma escola motivada para o conhecimento e a aquisição de novas competências.

Testemunhos
Um ex-aluno do curso de Manutenção Industrial, Pedro Silva, afirma: *"A Escola Infante D. Henrique proporcionou-me uma educação prática e valiosa. Agora sou um técnico de manutenção sénior numa empresa de renome."*

A docente de Informática, Susana Alves, diz: *"É incrível ver o crescimento dos nossos alunos. Eles têm acesso a laboratórios bem equipados e professores dedicados."*

A docente de Português, Liliana Rocha, acrescenta: *"É compensador ver a forma como os nossos alunos, que muitas vezes não têm quaisquer perspetivas de futuro, se envolvem nas atividades letivas e nos projetos, desenvolvendo capacidades essenciais ao seu percurso".*
"Os estágios facilitam a transição da formação profissional, e são uma forma importante para os jovens adquirirem experiência antes de entrarem no mercado de trabalho. Neste sentido, a ABER tem protocolos com várias escolas, uma delas é a Escola Secundária Infante D. Henrique, que fazendo jus ao seu historial, continua a formar jovens na área de Manutenção Industrial de elevado potencial...Depois da formação nas nossas máquinas, é frequente os alunos do curso de Mecatrónica do Infante serem convidados a trabalhar connosco."
Eng. António Bernardes, Engenheiro e Monitor de FCT, ABER HYDRAULICS S. A.

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS LEONARDO COIMBRA-FILHO

O Agrupamento de Escolas Leonardo Coimbra-Filho tem uma longa tradição na oferta formativa, quer para os alunos que o frequentam desde a Educação Pré-escolar, quer para aqueles que, no final do 9º ano, aqui encontram uma resposta para construir o seu caminho, o seu rumo. Atualmente, os seus alunos podem usufruir de oferta formativa nas seguintes áreas:

- Técnico/a de restaurante/bar
- Técnico/a de cozinha/pastelaria
- Técnico/a de auxiliar de saúde
- Técnico/a de desporto

Ao longo dos três anos de formação alunos, famílias e escola, aqui englobando docentes e não docentes, contribuem ativamente para o que se vai passar após a sua conclusão. Quando chegam ao final da sua formação os alunos questionam-se:

E Agora?

Este é um questionamento que acompanha todo o percurso, mas que ganha destaque no final da formação. O que fazer? Quais as escolhas perante as opções que a escola e a família indicaram?

Começamos pela integração no mercado de trabalho: vários alunos formalizam um contrato de trabalho com as empresas onde estagiaram, ou noutras mais apelativas, permanecendo no ramo em que se formaram; outros procuram novos rumos, pelo que facilmente os encontramos no comércio local, na indústria ou como seguranças.
Por outro lado, há alunos que optam pelo prosseguimento de estudos de diferentes áreas. Ao longo dos últimos anos, temos alunos que decidem investir nos estudos, fazendo exames nacionais para concretizarem os seus sonhos. É assim que nos vêm visitar de capa e batina, dando os seus testemunhos aos mais jovens, ajudando-os a sonhar. De realçar os alunos que durante o seu percurso foram acompanhados pela Educação Inclusiva. A aposta na integração e na promoção da igualdade de oportunidades de acesso e de sucesso, permitiu que alunos e alunas com necessidades educativas como a Juliana, o Bernardo, a Joana, a Mónica, o Rodrigo e outros concluíssem o 12ª ano de diferentes cursos profissionais, ingressando no ensino superior.
Maria Lisete Almeida, Diretora

"Corroborando o testemunho da nossa diretora, Drª Lisete, cabe-me referir que os cursos profissionais, ao longo dos tempos, têm vindo a alterar a sua imagem nas escolas e diante de toda a comunidade educativa. Felizmente, o mito de que estes cursos são para alunos que não se identificam com o ensino regular, está a mudar. Cada vez mais há alunos a escolher a opção de um curso profissional com o objetivo de ingressar num curso superior, encontrando neste tipo de cursos a concretização dos seus sonhos profissionais, numa vertente mais prática, materializada em disciplinas e atividades relacionadas com as suas escolhas inerentes à sua vocação".

Docente

"Passados cerca de 15 anos desde a primeira vez que lecionei o Ensino Profissional, existe uma clara mudança na forma como se olha para os Cursos Profissionais. Esta mudança começa nos alunos, que cada vez mais veem o Ensino Profissional como uma forma de aprenderem conteúdos específicos que lhes permitam as competências necessárias para uma entrada direta no mundo do trabalho, mas também como um caminho para prosseguir estudos no Ensino Superior, rumo ao sonho de uma carreira mais qualificada. A mudança está também na sociedade em geral, que começa a valorizar cada vez mais a vantagem de uma qualificação muito voltada para o saber fazer sem o estigma de que os Cursos Profissionais são apenas para os alunos com menos capacidades. E por fim, esta é uma mudança também nos próprios professores, que muitas vezes eram os primeiros a fazer uma seriação e recomendação de percurso escolar após o ensino básico, em que apenas os alunos que tinham resultados mais baixos, em termos de avaliação, eram "empurrados" para o Ensino Profissional.

Felizmente esta é uma mudança efetiva e a escolha do percurso escolar está cada vez mais relacionada com os objetivos para o futuro e não com os resultados das avaliações.

A Escola Leonardo Coimbra, com a sua oferta formativa, tem vindo a dar resposta aos objetivos de formação dos seus alunos que concluem o 9º ano, mas também começa a ser uma escolha para cada vez mais alunos oriundos de outras escolas da cidade do Porto e de outras localidades da região."

Discente

"Como aluna dos Cursos Profissionais, estou muito grata por me terem proporcionado a possibilidade de frequentar um curso em que um aluno não está limitado, pois pode ingressar no Ensino Superior ou realizar um estágio que permita a inserção imediata no mercado de trabalho.

Acho que os Cursos Profissionais são muito importantes pois são mais abrangentes do que o ensino regular."

Discente

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS RODRIGUES DE FREITAS

O Agrupamento tem, neste ano letivo, um curso profissional de **Técnico/a de Informação e Animação Turística**.

Saídas profissionais:
Empresas de Turismo; Autarquias (departamentos de turismo, postos de turismo, etc.); Parques de campismo; Unidades Hoteleiras; Agências de Viagens; Empresas e Associações de Animação Cultural.

A maioria dos alunos a frequentar este curso são oriundos do Agrupamento, alguns frequentaram a Escola Básica de Miragaia e deram continuidade ao percurso escolar na mesma escola, outros terminaram o 9º de escolaridade na escola sede e ingressaram no Curso Profissional de Técnico de Informação e Animação Turística em Miragaia.
Para frequentar este curso um dos requisitos essenciais é ter o 3º ciclo de escolaridade cumprido, o equivalente ao 9º ano.

Testemunhos
"O Curso Profissional Técnico de Turismo em Portugal é uma escolha incrível. Optamos por este curso pois sempre tivemos um fascínio por línguas estrangeiras e pelo contacto com diferentes pessoas, culturas e hábitos. Através deste curso, tivemos a oportunidade de aprender sobre os diferentes aspetos da indústria do turismo, como atendimento ao cliente, organização de eventos e gestão de destinos. Também tivemos a oportunidade de fazer estágios em empresas de turismo, o que nos proporcionou experiências práticas e a oportunidade de aplicar o que aprendemos na sala de aula. Além disso, conhecemos pessoas maravilhosas e criamos memórias inesquecíveis durante o curso. Recomendamos fortemente essa experiência para quem tem interesse em trabalhar na área do turismo!
Outro ponto positivo é a possibilidade de fazer networking com profissionais do setor e participar em eventos e feiras de turismo. Isso ajuda-nos a estar atualizados sobre as tendências e oportunidades do mercado, além de expandir a nossa rede de contactos."
Discente

"A minha filha está muito satisfeita pela forma como o curso lhe proporcionou uma visão ampla da indústria do turismo, desde a organização de eventos até à gestão de hotéis e atrações turísticas. Este curso está a preparar a minha filha para lidar com os desafios e oportunidades da área, além de destacar a importância do networking e das experiências práticas oferecidas pelo curso. Na minha opinião, o curso é bastante relevante e valioso para quem deseja seguir carreira no setor de turismo."

Cristiana Silva – Mãe da discente Clara Cardoso

"Estou muito radiante com os resultados que este curso está a proporcionar ao Rafael. Este curso ajudou-o a desenvolver habilidades práticas e conhecimentos específicos da área. Após a conclusão do curso, creio que surgirão várias oportunidades de carreira que o ajudarão a alcançar os seus objetivos profissionais. Além disso, o curso possibilitar-lhe-á estágios em empresas de turismo, o que lhe dará experiência prática e a oportunidade de aplicar o que aprendeu."

Maria Teresa – Mãe do discente Rafael Vilela

"Os alunos que para aqui vêm realizar a formação em contexto de trabalho são dedicados, entusiasmados e cheios de vontade de aprender. Eles trazem novas ideias e perspetivas para a equipa, além de serem proativos e responsáveis no cumprimento das suas tarefas. Os alunos contribuem de forma significativa para o crescimento e sucesso do «Azurara Parque Aventura». Sinto-me entusiasmado em poder proporcionar esta oportunidade de aprendizagem."

Joaquim Silva, Sócio-Gerente do Azurara Parque Aventura

Escola Artística do Conservatório de Música do Porto

O Conservatório de Música do Porto (CMP) é uma escola pública do Ensino Artístico Especializado da Música (EAEM), constituindo com todos os outros conservatórios e escolas artísticas públicas um setor específico do nosso sistema educativo.
Em 2017, o Conservatório de Música do Porto celebrou o seu centenário através de uma intensa programação cultural que incluiu concertos, palestras, masterclasses, conferências, entre outros. O CMP é uma das escolas mais prestigiadas na área do ensino artístico nacional. Mercê da ação de figuras musicais de primeiro plano, o Conservatório tem realizado um percurso relevante pela sua qualidade artística, alicerçado na competência dos seus professores e no rigor e exigência da sua formação.
No historial do CMP estão inscritos professores da mais alta qualificação pedagógica e artística, assim como alunos que vieram a ser reconhecidos como importantes figuras da música portuguesa, como intérpretes, compositores, diretores de orquestra, professores, investigadores ou em outras funções relevantes da área da música. A própria Orquestra Sinfónica do Porto, da RDP – posteriormente substituída pela Régie Cooperativa Sinfonia, Orquestra Clássica do Porto e pela Orquestra Nacional do Porto (hoje Orquestra Sinfónica do Porto Casa da Música) – teve origem na Orquestra do Conservatório do Porto. O Conservatório foi agraciado com a Medalha de Mérito grau ouro da cidade do Porto.

Tem mais de 1000 alunos, matriculados desde o 1.º ano do 1.º ciclo, até ao 12.º ano/8.º grau. Tratando-se de uma escola de Ensino Artístico Especializado da Música, a admissão ao CMP, é feita através de provas de admissão/aferição, por níveis etários e de ensino, onde os candidatos são seriados pelas suas aptidões e/ou pelos seus conhecimentos musicais, independentemente da sua área de residência.
Os cursos atualmente em funcionamento no CMP são: o Curso Básico de Música, Curso Básico de Canto Gregoriano, e os Cursos Secundários de Instrumento, Formação Musical, Composição e Canto. A esta oferta formativa acrescentou-se há alguns anos a Iniciação Musical, destinado ao 1.º ciclo, com objetivos, programas, condições de acesso e regimes de frequência próprios. A oferta educativa do Conservatório alargou-se também ao Curso de Guitarra Portuguesa, ao Acordeão e ao Bandolim. A variante de Jazz, presente na escola há bastantes anos como oferta de música de conjunto, foi alargada aos cursos de canto e de instrumento. Cursos livres, nas áreas da Música (Clássica, Tradicional e Jazz), Teatro e Dança.

Especificidades dos cursos:
1º Ciclo/Iniciação – em regime integrado ou supletivo Horário: Diurno Duração: 4 anos, a começar no 1º Ano Curso Básico de Música (Curso Artístico Especializado – Música, em

regime integrado, articulado ou supletivo) Horário: Misto Duração: 5 anos, a começar no 1º grau (5º ano de escolaridade – 2º ciclo) Certificação escolar: 9º ano de escolaridade / Curso Básico de Música Curso Básico de Canto Gregoriano (Curso Artístico Especializado – Música, em regime integrado, articulado ou supletivo) Horário: Misto Duração: 5 anos, a começar no 1º grau (5º ano de escolaridade – 2º ciclo) Certificação escolar: 9º ano de escolaridade / Curso Básico de Música Curso Secundário de Música Instrumento Formação Musical Composição (Curso Artístico Especializado – Música, em regime integrado, articulado ou supletivo) Horário: Misto Duração: 3 anos Certificação escolar: 12º ano de escolaridade / Curso Secundário de Música Curso Secundário de Canto (Curso Artístico Especializado – Música, em regime integrado, articulado ou supletivo) Horário: Misto Duração: 3 anos Certificação escolar: 12º ano de escolaridade / Curso Secundário de Canto.

Instrumentos ministrados: Acordeão, Bandolim, Canto, Clarinete, Contrabaixo, Cravo, Fagote, Flauta de bisel, Flauta, Guitarra clássica, Guitarra portuguesa, Harpa, Oboé, Órgão, Percussão, Piano, Saxofone, Trombone, Trompa, Trompete, Tuba, Violeta, Violino, Violoncelo.

No âmbito do Ensino Especializado da Música, o CMP destaca como princípios basilares da especificidade da sua ação: a) a aquisição de competências nos domínios da execução e criação musical e o desenvolvimento de conhecimentos e capacidades em todos os regimes de ensino e vertentes formativas que alberga, incluindo no âmbito das tecnologias digitais. b) o desenvolvimento da capacidade de cooperação: trabalho colaborativo e adaptabilidade, por exemplo, através da prática regular de música de conjunto e de atividades de aprendizagem experienciais, diversificadas e próximas da realidade; c) a educação para a participação na construção da sociedade, sublinhando o valor da sensibilidade artística e da partilha de conhecimento nas relações interpessoais; d) a inovação, a pesquisa e a investigação, estimulando uma atitude inconformista, pautada pela ousadia face ao conhecimento e ao desenvolvimento da criatividade; e) o valor intrínseco da formação integral dos alunos, desenvolvendo a capacidade crítica, a sensibilidade e o sentido estético; f) a sensibilização para o respeito e defesa do património da humanidade, designadamente o cultural e artístico; g) o incentivo à superação das limitações e à busca da perfeição, que se atingem pela

perseverança, pela disciplina e pelo rigor, portadores de realização e estabilidade; h) o desenvolvimento do sentido da responsabilidade e a capacidade de autodeterminação potenciados pela gestão flexível do currículo, visando a autonomia e a capacidade de gerir as próprias aprendizagens; i) a educação para a autonomia e para a intervenção na sociedade e no mundo, gerando autoconfiança e favorecendo a iniciativa individual ao serviço do bem comum; j) a internacionalização e a aprendizagem de línguas como reforço da cooperação, dos intercâmbios e da integração na Europa e no mundo.

São inúmeras as **instituições** e **entidades** que têm projetos e parcerias com o CMP e que constam no Plano Anual de Atividades da escola, publicado anualmente na sua página oficial.
Com algumas delas têm sido celebrados protocolos. Como consequência, as mais importantes estão representadas no Conselho Geral do Conservatório. Apresentam- -se as mais relevantes: Águas do Douro e Paiva; Águas do Porto; Associação Comercial do Porto; Associação dos Amigos do Conservatório de Música do Porto; Associação "Ópera na Academia e na Cidade"; Associação Porta-Jazz; Banda de Música da Força Aérea Portuguesa; Banda Militar do Porto; Banda Sinfónica Portuguesa; BPI; Câmara Municipal do Porto; Casa da Música; Casa do Pessoal do Centro Hospitalar do Porto; Coro da Sé Catedral do Porto; Coro Polifónico da Lapa; Ensemble Vocal Pro Musica; Escola Superior de Educação do Porto; Escola Superior de Música de Lisboa; Escola Superior de Música e Artes do Espetáculo; Escolas Públicas do EAEM; Fundação Eng. António de Almeida; Instituto Piaget; Irmandade de Nossa Senhora da Lapa; Junta da União de Freguesias de Cedofeita, Santo Ildefonso, Sé, Miragaia, São Nicolau e Vitória; Misericórdia do Porto; Orquestra do Norte; Orquestra Filarmónica Portuguesa; Orquestra XXI; Paróquia de Cedofeita; Portuguese Brass; PSP - Escola Segura; RTP – Prémio Jovens Músicos; Universidade Católica; Universidade de Aveiro; Universidade de Évora; Universidade do Minho; Universidade Lusófona.

Projetos associados: De acordo com o seu Plano Anual e Plurianual de Atividades, devem destacar-se os seguintes e mais recentes projetos: Concurso Interno do Conservatório de Música do Porto, Prémio Casa da Música, Prémio Orquestra do Norte, Prémio Madalena Sá e Costa/Câmara Municipal do Porto, Prémio Associação Comercial do Porto, Prémio Guilhermina Suggia, Prémio Margarida Brochado, OJ.COM, Orquestra de Jovens dos Conservatórios Oficiais de Música, ESTÁGIO OJ.COM | Loulé 2024 • Concurso Jovem.com 2024 – Loulé. Erasmus +; Clube Europa; PES; Eco escolas; Clube Ar Livre; Centro de Apoio à Aprendizagem; Desporto Escolar; Rumo à Excelência; CIIL – Centro de Investigação e Intervenção na Leitura – 1º ciclo; Fruta escolar – 1º ciclo; AEC-Atividades

Extracurriculares – 1º ciclo; Porto de Crianças; Porto de Futuro; Hortas pedagógicas; GIP - Gabinete de Informação: Percursos; Biblioteca Escolar.
A dinâmica da vida da escola, tem levado a que se promovam muitas outras iniciativas, que pelo seu caráter, se poderiam integrar neste domínio dos complementos de formação: masterclasses, workshops, palestras, conferências, concertos comentados, entre muitas outras. São aprovadas pelo Conselho Pedagógico, fazendo parte do Plano Anual de Atividades. Salientar ainda a estreita relação com o CFEPO cujo papel na Formação de Professores tem sido de grande relevância.

Testemunhos:
"Sou mãe de duas meninas que frequentam o ensino artístico especializado no Conservatório de Música do Porto. Uma delas, no ensino integrado do segundo ciclo e, outra, no ensino supletivo do primeiro ciclo. Iniciei este percurso há cinco anos com a minha filha mais velha, que estuda piano com a Prof.a Teresa Xavier e, passados dois anos, a minha outra filha iniciou os seus estudos no contrabaixo com o Prof. Joel Azevedo. Optei pelo ensino artístico no Conservatório de Música do Porto porque procurava um programa letivo que se adequasse aos interesses artísticos das minhas filhas e oferecesse um ensino de qualidade, relativamente perto da minha residência. Encontrei no Conservatório um corpo docente de excelência e um ambiente propício ao desenvolvimento das aptidões musicais e do conhecimento. A preocupação de envolver sempre os encarregados de educação na própria aprendizagem dos alunos faz-se notar no convite assíduo para assistir às aulas de instrumento e audições regulares, que contribuem para o aperfeiçoamento do ensino do próprio instrumento e para a divulgação destes exercícios à comunidade. Este contato fomenta um crescimento que vai muito para além do domínio musical e do ensino regular, promovendo o relacionamento entre os alunos e o corpo docente e também com o público, essenciais para o desenvolvimento de competências sociais e a expressão de uma prática artística. O Conservatório oferece condições excelentes, tanto ao nível da infraestrutura, como, já acima referido, do corpo docente. Os assistentes operacionais demonstram também preocupação e interesse no desempenho das suas funções e incentivam um ambiente familiar e seguro. Todas estas caraterísticas asseguram diariamente a satisfação pela escolha tomada para o percurso curricular das minhas filhas."

Anneline Silva

"Eu acho que ao andar nesta escola ganha-se muito porque para além de aprendermos música, aprendemos a conviver com todos e todas de forma igual seja por tocar juntos na orquestra ou por cantar juntos em coro. Para mim andar nesta escola desde o primeiro ano foi uma mais valia pois porque para além de ter o ensino normal como em qualquer outra escola consigo aprender também sobre um dos temas que mais ouvimos falar no dia a dia, a música. Também acabei por ter experiências únicas em vários projetos seja desde cantar na casa da música até tocar instrumento em concursos e audições para diversas pessoas. posso afirmar que andar no conservatório é muito bom para a nossa boa formação porque aprende-se muito com as dezenas de projetos que há para todos os anos e também com a música."

Martim Albuquerque (discente)

"Falar acerca do Conservatório do Música Porto significa necessariamente falar sobre a minha história de vida: profissional, pessoal, familiar, lúdica. Porque foi nesta centenária e prestigiada instituição que minha mãe se formou e onde mais tarde veio a lecionar, porque aqui fui também aluna e agora professora, já lá vão 36 anos... e porque hoje, é com imensa satisfação que vejo no atual corpo docente ex-alunos que partilham o mesmo gosto pelo Ensino da Música e que trazem consigo o legado da tradição, aliado à imprescindível renovação, num diálogo geracional que a todos beneficia.

Julgo estar certa ao dizer que o Conservatório também marcou indelevelmente muitos daqueles que de alguma forma vivenciaram a escola Conservatório, dando mesmo origem a associações (de pais, de antigos alunos, coro de pais, entre outras) que vão mantendo vivo o contacto com a instituição. O facto de haver tantos casos que passam de geração em geração é bem sinónimo desse mesmo vínculo.

Enquanto professora acho muito gratificante poder acompanhar o percurso dos alunos desde o 1 º ano até ao 12º e mesmo depois ao longo da sua vida adulta, numa relação de grande proximidade que este tipo de ensino permite. Criam-se laços para a vida, e nalguns casos, como já referido anteriormente, antigos alunos transformam-se em novos colegas. Algo que orgulha muito o professor!

Sim, é verdade que muitas mudanças ocorreram, sobretudo após a Reforma do Ensino Artístico Especializado da Música de 2008, sabendo o Conservatório acompanhar a evolução dos tempos. Na minha (já longa...) e modesta perspetiva, o essencial mantém-se e terá de ser preservado: essa ligação única que a Música enquanto linguagem universal possibilita e nos mobiliza para

a construção de um sistema educativo que garante uma "formação integral de excelência na área da Música".
A especialização é entendida no seu sentido mais amplo e integra a formação para a cidadania, pois futuros bons intérpretes de música deverão também ser pessoas responsáveis, autónomas, solidárias, que conhecem e exercem os seus direitos e deveres em diálogo e no respeito pelos outros, com espírito democrático, pluralista, crítico e criativo.
Tal como escreveu Cervantes "onde há música não pode haver coisa má"! Será este o nosso mister."

Docente Teresa Xavier

"Tendo sido aluno e professor do Conservatório de Música do Porto, tem sido para mim uma honra e um privilégio poder servir, como Presidente do Conselho Executivo desde 2005 e Diretor, a partir de 2009, esta Nobre Instituição, que celebrou o seu Centenário em 2017.
Foi um grande desafio, mas também um percurso muito gratificante, poder acompanhar a reforma do Ensino Artístico Especializado da Música e conduzir o projeto de reorganização e reinstalação, que alavancou e promoveu a evidente evolução do CMP ao longo dos últimos anos, concretizando a sua Missão e Visão e assumindo-se assim como uma escola de referência no âmbito do Ensino Artístico Especializado da Música.
Fi-lo sempre numa atitude de serviço e espírito de missão, respeitando e cumprindo os princípios "Ubuntu" da "Liderança Servidora", da "Ética do cuidado" e da procura de "Construir Pontes."
Para além do aumento do número de alunos, assistimos ao alargamento da sua oferta educativa, onde, para além do alargamento e consolidação da oferta clássica devemos registar a Variante de Jazz do Curso Secundário de Música, que tem tido imenso sucesso.
Em todo este processo, devo realçar e agradecer a participação e envolvimento de todos os agentes da Comunidade Educativa, professores, funcionários, alunos e pais, destacando a colaboração da Associação de Estudantes, da Associação de Pais e da Associação de Amigos do Conservatório de Música do Porto."

Diretor António Moreira Jorge

Escola Profissional Infante D. Henrique

A Escola Profissional Infante D. Henrique (EPIDH) oferece os seguintes cursos:
Técnico de Restauração | Cozinha / Pastelaria, nível IV [TRCP]
Técnico de Restauração | Restaurante / Bar, nível IV [TRRB]

Especificidades dos cursos:
Técnico de Restauração | Cozinha / Pastelaria, nível IV

- Aquisição de conhecimentos e desenvolvimento de competências decorrentes das aprendizagens previstas nos módulos das disciplinas das componentes de formação sociocultural e científica, devidamente articuladas com o PASEO, facilitadores da certificação académica do nível secundário e, na componente de formação tecnológica, ser capaz de planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Técnico de Restauração | Restaurante / Bar, nível IV

- Aquisição de conhecimentos e desenvolvimento de competências decorrentes das aprendizagens previstas nos módulos das disciplinas das componentes de formação sociocultural e científica, devidamente articuladas com o PASEO, facilitadores da certificação académica do nível secundário e, na componente de formação tecnológica, ser capaz de planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

Saídas profissionais:
Técnico de Restauração | Cozinha / Pastelaria
Prestar serviço de cozinha e pastelaria em restaurantes, hotéis ou entidades análogas ou mesmo em serviço de *catering* de uma forma mais alargada.

Técnico de Restauração | Restaurante / Bar
Prestar serviço de mesa e/ou bar em restaurantes, hotéis ou entidades análogas ou mesmo em serviço de *catering* de uma forma mais alargada.

Os alunos que frequentam estes cursos são provenientes da área metropolitana do Porto e, para os frequentarem, deverão ser detentores de habilitação académica de 9º ano.

Locais e empresas com os quais a Escola tem protocolos:
Hotel Vila Foz | Cantinho do Avilez | Grupo Reitoria | Hotel Tryp – Expo | Grupo Pestana (Vintage / Freixo / Douro Freixo e Brasileira) | Grupo Yetman / Taylors e World of Wine | Vinha Boutique Hotel | Restaurante Puro / Cantina 32 / Restaurante Mãe | Grupo Ipanema | Esquina do Avesso / Fava Tonka | Porto AS Hotel – Grupo Lux Hotels | Restaurante Indiferente | Hotel NH Batalha / NH Jardim | Hotel Sheraton | Antiqwn | Hotel Crowne Plaza Porto | Hotel Boeira Garden Gaia | Hotel WineBooks Porto | Hotel Intercontinental | Escama | Grupo Miguel Castro e Silva (Casario e Porto Cruz) | Grupo Ramirez.

Projetos associados:
Internos -
Tema unificador: Projeto desenvolvido pelos alunos de cada turma, ao longo dos dois anos do curso, nos cursos de educação e formação e dos três anos do curso, no ensino profissional, com uma abordagem de um tema transversal, sustentado por conteúdos específicos das diversas componentes de formação – sociocultural, científica e tecnológica - e pelos conteúdos da educação para a cidadania, conducentes a uma inclusão efetiva e ao desenvolvimento das competências previstas no Perfil do Aluno à Saída da Escolaridade Obrigatória e no Perfil

Profissional. Este é selecionado e definido pelos alunos com a orientação dos professores e a anuência da Direção da Escola. O desenvolvimento do processo e a elaboração e apresentação do produto são da responsabilidade dos intervenientes, sendo este apresentado no final do último ano do curso.

Ementas: Atividade desenvolvida pelas turmas que estão emparelhadas para a execução do almoço pedagógico e que são responsáveis pela preparação, confeção do Serviço de Cozinha e Pastelaria e Serviço de Restaurante [TRRB e TRCP]. Deve ser apresentada uma ementa que mobilize conhecimentos transdisciplinares, podendo envolver as várias áreas curriculares, com especial enfoque nas disciplinas de Serviço de Cozinha e Pastelaria, Restaurante Bar, Línguas materna e estrangeiras e TIC. O produto deve ser apresentado nos almoços pedagógicos, ao longo do ano.

Regiões: Projeto que assenta nos conteúdos dos módulos de cozinha regional dos cursos de Cozinha e Pastelaria (ensino profissional), Cozinha (educação e formação) do segundo ano dos cursos, e nos conteúdos do Serviço de Restaurante Bar (ensino profissional) afetos às regiões, devendo mobilizar também conhecimentos das restantes áreas do saber, nomeadamente da Economia, da Geografia, das Línguas Materna e Estrangeira, e da Educação para a Cidadania.

Horta pedagógica: Em articulação com o projeto Eco Escolas, a Horta Pedagógica permite aos alunos um contacto direto com a Natureza, estimulando uma aprendizagem ativa e uma melhor consciência ecológica. Os alunos têm a oportunidade de acompanhar o produto desde a sementeira, ou plantação, até à mesa.

Projeto de promoção para a saúde: Educar para a saúde consiste em dotar os jovens de conhecimentos, atitudes e valores que os ajudem a fazer opções e a tomar decisões adequadas à sua saúde e ao seu bem-estar físico, social e mental, bem como a saúde dos que os rodeiam, conferindo-lhes assim um papel interventivo.
A obtenção do 'Selo Escola Saudável´ de Nível Avançado em 2023, resulta das várias atividades desenvolvidas neste projeto, ao longo dos anos, que concorrem para os princípios enunciados.

Rota dos Descobrimentos: Projeto que decorre da parceria da EPIDH com a Confraria do Infante e Gastronomia das Descobertas e que dá forma aos conteúdos e aprendizagens esperadas dos módulos de cozinhas do mundo, afetos ao terceiro ano do curso de Cozinha e Pastelaria. Projeto que prevê o desenvolvimento das aprendizagens essenciais dos módulos da disciplina técnica, o aprofundamento dos saberes relativos à temática 'Descobrimentos Portugueses' e Interculturalidade da Educação para a Cidadania (ou outros significativos) e a construção de produtos, que concorram para a estruturação e unificação de conhecimento multidisciplinar dos alunos. A apresentação dos produtos ocorre ao longo do ano letivo.

Externos -
Empreendedorismo: ***Innovation Challenge***, organizado pela *Júnior Achievement Portugal*, integrado no *Projeto Skills For The Future* (ano letivo 2023/2024).

Participação em concursos, como '*Skills* Portugal 2023' com o 3º lugar a nível nacional, obtido por um dos alunos.

Colaboração com diversos projetos de que são exemplo, no presente ano letivo, a participação na '*Veggie Fest* Portugal – Porto', a presença ativa no 'Mundo do Chocolate' do Wow Porto ou até a participação no Projeto Artístico 'Camélias' - Descobrir com Arte e a Natureza, promovido pela Casa de São Roque, Câmara Municipal do Porto, entre outros.

Dinâmicas inerentes/formas de organização e de trabalho pedagógico

O desenvolvimento das atividades letivas e não letivas da escola pauta-se pela unificação do conhecimento, na medida em que as aprendizagens ocorrem, sempre que possível, de forma integrada, isto é, os conhecimentos e competências das diversas áreas são apreendidos em atividades integradoras, para as quais colaboram as línguas, a área de integração, as TIC, as matemáticas e a economia.

Registamos uma das atividades, em curso, que, partindo dos módulos 'cozinhas do mundo', 'cozinha internacional' e 'novas tendências de bar ou cozinha' ou 'novas tendências na restauração' e 'serviço clássico de restaurante', integra a 'Mochila Cultural' onde se acumulam saberes da geografia, da história, da economia, das línguas e das TIC, levando os alunos a apropriarem-se de conhecimentos e a desenvolverem aprendizagens significadas que enquadram a gastronomia e a restauração no mundo, a partir dos clássicos e das novas tendências. A saber, ficam a conhecer a iguaria que confecionam ou o serviço que executam, consoante o curso (cozinha/pastelaria ou restaurante/bar) a par de outros saberes, de outras histórias, de outras geografias com o apoio das línguas que integram o currículo. Um autêntico *interrail* gastronómico-cultural.

Porém, antes de sairmos para o mundo, exploramos a riqueza gastronómica e vitivinícola regional de Portugal com uma planificação e execução semelhante ao exposto supra.

Prática corrente, na EPIDH, é também a ligação da gastronomia e restauração à literatura. Autores e respetivas obras dão o mote às iguarias e promovem o seu estudo. Camilo de Castelo Branco, Aquilino Ribeiro, Raúl Brandão ou Eça de Queirós, entre outros, são exemplo disso. Lembramos os caldos de galinha, as caldeiradas, confecionadas de norte a sul, os enchidos, o frago assado com arroz de favas, a par dos vinhos e aguardentes (vinho do Porto, vinho da Madeira, vinho de Colares) ou os queijos, entre muito outros, bem descritos e documentados nas obras dos autores mencionados.

As regiões de Portugal, trabalhadas em Cozinha e Pastelaria e Restaurante-Bar, onde as diversas confeções regionais ou os diferentes vinhos espoletam o estudo da geografia, do desenvolvimento económico e até das variantes dialetais, constituem projetos/atividades já enraizados, promotores de aprendizagens que vão frutificando no desenvolvimento pessoal, social e cultural dos alunos.

O tema unificador, desenvolvido ao longo dos três anos do curso, congrega aprendizagens e o desenvolvimento de competências das diversas disciplinas dos curriculos e culmina sempre com uma apresentação, no final do curso, com uma mostra, uma exposição, *brunch* ou até um almoço, no qual os discentes têm oportunidade de apresentar os trabalhos desenvolvidos e de demonstrar os conhecimentos adquiridos.

O contacto com o mundo do trabalho e com os chefes de referência da nossa 'praça' é também uma atividade

recorrente. Chefes como Tony Salgado, Hugo Pote bem como a Professora Sónia Ramos integraram os 'Percursos Monocromáticos', onde alunos e profissionais apresentaram iguarias associadas a uma cor. Em cada almoço, as diversas iguarias apresentadas tinham em comum a cor... o vermelho, o verde, o lilás, o laranja e o branco. Apresentar uma entrada, um prato principal e uma sobremesa subordinados a uma mesma cor requereu um trabalho rigoroso de pesquisa e pormenor na escolha dos ingredientes... mas resultou numa explosão de sabores, onde o palato convocou para uma saborosa reunião o paladar, como anfitrião, o olfato e a visão, deixando curiosos o tato e a audição.

No desenvolvimento dos trabalhos, dá-se especial importância à interdisciplinaridade, enquanto mais-valia para a integração de conhecimentos; ao trabalho autónomo, promotor do desenvolvimento das aprendizagens presentes e futuras; ao digital, enquanto facilitador das aprendizagens; às atividades de complemento curricular significativas e, com relevância particular, à organização dos horários, que permitem aprendizagens colaborativas ou simplesmente a confeção e serviço de almoço articulado entre as turmas dos cursos de cozinha pastelaria e restaurante-bar.

Testemunhos:

"O aluno tem uma excelente postura como profissional e como ser humano. Teve oportunidade para pôr em prática tudo o que aprendeu e de ser exemplar em tudo o que faz."

Restaurantes de Prumo – Cantinho do Avilez

"A estagiária integrou-se na equipa de cozinha com grande facilidade e revelou capacidades técnicas. Mostrou disciplina, assiduidade e pontualidade. Bom desempenho."

Tryp Porto Expo

"É uma aluna exemplar. Com muita proatividade, espírito de ajuda e iniciativa. Interessada e curiosa, sempre com necessidade de aprender mais."

Pestana Vintage Ribeira

"A aluna foi das melhores estagiárias que tive na minha carreira. Dinâmica, humilde, técnica apurada e de grande abertura para os conceitos gastronómicos. Foi um tremendo prazer ter esta estagiária na minha brigada."

Taylors

"Continuem com o excelente trabalho de articulação entre a parte pedagógica e prática ... foi um gosto ter o meu educando nesta escola de excelência com tão bons profissionais. Muito sucesso no futuro."

Encarregado de Educação EPIDH

"Continuem com o ensinamento de excelência."

Encarregado de Educação EPIDH

"No curso que frequento foram-me dadas inúmeras oportunidades nas quais adquiri conhecimento e com as quais fui e vou crescendo como pessoa e profissional. A nossa escola permite--nos trabalhar a par de grandes chefes e de grandes marcas.
Representei a escola e a marca Ramirez na Universidade de Aveiro, no âmbito da alimentação saudável. Na participação do festival Continente, trabalhei com o chefe Rui Paula, um dos chefes com estrela Michelin do Porto. Após um ano e meio a frequentar o curso, fui desafiada a participar no Skills Pastelaria 2023, em Portimão. Foi o maior desafio, mas aceitei-o e abracei-o com o melhor empenho. Trouxe comigo, não só a medalha de bronze, mas o certificado e principalmente a oportunidade, o desafio e a superação.
A escola permite que os alunos participem, dando apoio, em eventos, festivais e até mesmo nas demonstrações e masterclasses de chefes. Como exemplo, o apoio nos Showcooking, no Veggiefest, um festival cheio de conhecimento sobre ingredientes alternativos nas novas tendências da gastronomia.
Participação no Alivetaste, no Palácio do Freixo, juntamente com a Chefe Marlene Neto o Sub-Chefe Ricardo Campo.
Na minha perspetiva como aluna, a escola oferece inúmeras oportunidades, transformando-nos em excelentes profissionais."

Discente EPIDH

"Desde pequeno que soube que a Cozinha fazia parte de mim. A Escola Profissional Infante D. Henrique foi desde sempre a minha primeira escolha. A minha cunhada e amigos, já tinham frequentado a escola. Reconheço o trabalho que é desenvolvido e o mérito que o nome tem no mercado de trabalho.
A meu ver, a escola tem uma vertente muito importante: as aulas práticas. Desde o nosso primeiro ano, que temos acesso a todo o tipo de matérias-primas e à possibilidade de trabalhar com elas e de as transformar. Ao longo da minha formação, tive a oportunidade de conhecer a Universidade de Aveiro e participar num evento onde estavam presentes chefes de renome, como a chefe Marlene Vieira ou o chefe Hélio Loureiro. Representei a escola e a marca Ramírez num evento em Lorraine, França, onde estavam presentes representantes de diferentes países e produtos. Esta oportunidade permitiu-me conhecer o país, a sua cultura e a gastronomia. Foi a primeira vez que viajei de avião. No meu percurso escolar, tive o privilégio de fazer várias visitas de estudo pelo meu país. A par dos meus colegas de curso, representei a escola em eventos, como, o Festival Veggie e o Alivetaste, um dos principais festivais de gastronomia em Portugal. A escola deu-me ainda a oportunidade de estagiar num dos hotéis do grupo Pestana, o Palácio do Freixo, que me fez crescer não só profissionalmente, mas como indivíduo. Durante o estágio, percebi a importância dos ensinamentos adquiridos ao longo da minha formação, essenciais para o meu futuro profissional.

Todos os dias continuo a trabalhar, para aprender, evoluir e para conseguir ser envolvido em novas oportunidades."

Discente EPIDH

"Continuidade de atividades interdisciplinares, de integração e aquisição de conhecimentos da área da restauração, científica e sociocultural."

Docente EPIDH

"Uma Escola com a Direção sempre presente e colaborativa; uma escola com formação técnica de excelência; uma escola cujas atividades de enriquecimento curricular são diversificadas e significativas; uma escola cujo corpo docente desempenha as suas funções com empenho e em colaboração contínua; uma escola que prepara os alunos para a vida ativa."

Docente EPIDH

"Sendo o conhecimento um poder que pode (ou não) dotar um ser de capacidade interventiva e torná-lo (ou não) relevante para a sociedade, um desenho de uma Escola que prepare o indivíduo para o mundo do trabalho é uma mais-valia para os nossos alunos e para o mercado que venha a recebê--los.

Na EPIDH, os alunos são acompanhados no desenvolvimento das suas competências, num olhar voltado para o Futuro, respeitando as suas individualidades, as suas motivações, pré-conceitos e fragilidades.

Na EPIDH, procuramos um trabalho onde os assuntos são tratados numa perspetiva lata, conjugando saberes, que tendem a ser olhados de modo setorizado.

A dimensão da Escola, propícia a oportunidade de um trabalho próximo entre todos os docentes, bem como um contacto de "todos com todos", favorecendo o desenvolvimento de projetos. O trabalho de um professor estende-se para lá da sala de aula, num contacto com todos os alunos da escola. Mais do que sentir ser-se professor de uma ou outra turma, na EPIDH, sentimos ser professores de toda uma Escola, num esforço de contributo global para o seu Projeto Educativo."

Docente EPIDH

"A Escola Profissional Infante D. Henrique agrega em si uma comunidade educativa que, para além, de apostar no rigor dos conteúdos, facilita o espaço para um trabalho colaborativo. Nesse trabalho espelha-se a criatividade e a unicidade de cada um, bem como, a marca distintiva da EPIDH: a qualidade do produto final, seja ele a nível gastronómico, seja a nível cultural. "

Docente EPIDH

"A escola Profissional Infante D. Henrique é uma instituição de ensino público que se destaca pela sua singularidade e compromisso com a formação profissional de excelência.
O seu caráter distintivo deve-se ao facto de ser a única no país tutelada pelo Ministério da Educação e da Justiça e ao seu Projeto de formação profissional e reinserção social.
Reconhecida pela qualidade da formação que oferece nas áreas da hotelaria e restauração, assume como missão a promoção da formação pessoal, escolar e profissional dos jovens, centrada em princípios orientadores como o "SABER; a QUALIDADE EDUCATIVA; a CIDADANIA; e a INCLUSÃO", visando a prevenção de comportamentos desviantes, bem como o exercício de uma cidadania plena. A sua ação educativa assenta no aprender fazendo, tendo por base as aprendizagens essenciais, a estratégia de educação para a cidadania, o desenvolvimento das áreas de competências do PASEO e o perfil profissional dos cursos, privilegiando o saber ser, saber fazer, saber estar e o saber saber.
A qualidade das instalações reservadas às disciplinas da Área Técnica e a relação estabelecida com as parcerias - restaurantes e hotéis de referência, onde os alunos realizam a Formação em Contexto de Trabalho - são um ponto forte que a destaca e que enriquece a experiência formativa dos alunos, reforçando os laços entre a escola e a comunidade.
Enquanto instituição, a EPIDH cumpre a sua função no panorama educacional com extrema responsabilidade e dignidade, distinguindo-se como um local onde todos os alunos são acolhidos, integrados e onde são desenvolvidas estratégias diárias para que gostem de aprender, aprendam a estar na Escola ou gostem de vir à Escola. O desenvolvimento de atividades de complemento curricular e a participação em projetos e concursos são, efetivamente, uma outra faceta crucial da identidade da EPIDH, uma vez que se traduzem num contributo significativo para a formação integral dos alunos, permitindo a descoberta das suas potencialidades, o desenvolvimento das suas aptidões e o reforço de conhecimentos e competências que integram o perfil profissional de cada curso, bem como o perfil do aluno à saída de escolaridade obrigatória.
A Escola Profissional Infante D. Henrique tem uma história que fala por si. Nos últimos 30 anos formou inúmeros profissionais de referência no mundo da hotelaria e forma novos profissionais todos os dias, cumprindo a sua missão, com rigor, exigência, determinação e responsabilidade, numa procura constante da melhoria, e com o objetivo de preparar os seus alunos para os desafios de uma sociedade em constante mudança, onde se exige que os jovens sejam seres reflexivos, críticos e criativos, capazes de responder às necessidades do mercado de trabalho do século XXI."

Docente EPIDH