

25 Anos de experiência e qualidade no ensino

Situada no Porto, desde o ano 1995, a Escola Profissional Infante D. Henrique já tem mais de 25 anos de experiência. Este estabelecimento de ensino nasceu em 1990, através de um contrato programa celebrado entre os Ministérios da Justiça e da Educação. Nesta altura, a escola estava situada em Izeda, que pertence ao concelho de Bragança.

No ano de 2000 foi transformada em Escola Pública e integrada na rede dos estabelecimentos de ensino, do ministério da educação com a dupla tutela, do Ministério da Educação e do Ministério da Justiça. Manteve a designação de Escola Profissional Infante D. Henrique.

A missão deste estabelecimento passa por promover a formação pessoal, escolar e profissional de jovens, para além das diretrizes conferidas a todas as escolas profissionais. A escola elegeu ainda o Saber, a Qualidade Educativa, a Cidadania e a Inclusão como os princípios orientadores, fazendo que o seu projeto educativo

conjugue o ensino com os valores e os princípios do saber ser e saber estar. De acordo com Olga Sá, diretora da escola, “o projeto de formação profissional e reinserção social nunca foi abandonado”, começou por explicar. “É essa a nossa origem, é a matriz do nosso projeto, mas estamos abertos à comunidade e acolhemos qualquer jovem que procure formação profissional com rigor técnico em hotelaria e restauração”.

A Escola Profissional Infante D. Henrique ganhou ao longo dos anos, mais de 25, um know-how muito importante, que lhe permite ser um estabelecimento de qualidade assegurada e reconhecida. Olga Sá partilhou os valores que guiam o estabelecimento de ensino e que são assumidos como os pressupostos do trabalho que anualmente se desenvolve com muito empenho, saber e rigor: Receber, Integrar, Educar e Formar. Estes quatro pilares espelham a mentalidade da escola que, para além de formar profissionais, forma pessoas.

Sem abandonar o que sabem fazer bem, os cursos vão sendo atualizados consoante as necessidades dos jovens e do mercado. Atualmente contam com duas áreas de formação de Hotelaria e Restauração: Cozinha/pastelaria e Restaurante/bar. “Neste momento, a nossa oferta formativa é de nível 4”, esclareceu Olga Sá. Ainda assim, a diretora considera que a reabertura dos Cursos de Educação e Formação (CEF) é fulcral. “Se é uma escola de reinserção social, deve dar resposta aos jovens cujo percurso não tem corrido muito bem e que precisam de uma alternativa. Assim sendo, vou propor a abertura de cursos de nível 2, para jovens que não têm o 9º ano”.

Ainda no âmbito da oferta formativa, os alunos que frequentam esta escola realizam formação em contexto de trabalho, o estágio, o que lhes dá uma visão prática e atual da forma de funcionamento do mercado de trabalho. De acordo com a diretora deste estabelecimento, estes estágios são muito proveitosos e “a grande maioria dos estudantes fica a trabalhar nas empresas”. Sendo uma escola de qualidade assegurada, consegue escolher os locais de estágio. “Não temos nenhum aluno colocado em unidades hoteleiras com menos de 4 estrelas. Maioritariamente estão colocados em hotéis de 5 estrelas”, afirmou Olga Sá. “Em termos de restaurantes, são restaurantes de referência na área metropolitana do Porto. Não temos ninguém em snacks e cervejarias, que são estabelecimentos com dignidade como

Começou como um projeto de formação profissional destinado a jovens em cumprimento de medidas judiciais e à guarda do Ministério da Justiça. Hoje, apresenta-se como uma escola de qualidade exímia, aberta a todos e centrada nas individualidades de cada aluno.



todos, mas com exigência inferior em termos de serviço”. Isto só é possível devido à qualidade e ao rigor do ensino da escola. “Temos algumas unidades de referência, com quem já trabalhamos há anos, que conhecem a escola e a sua exigência formativa, a sua qualidade e acabam por dar preferência aos nossos alunos”, admitiu com orgulho.

O crescimento deste estabelecimento tem sido notável. Quando se tornou numa escola pública, no ano 2000, a escola tinha cerca de 60 alunos, o que corresponde a três turmas. Hoje, apresenta uma realidade totalmente distinta, fruto do trabalho realizado e da qualidade reconhecida. Atualmente tem 11 turmas em funcionamento, abrangendo um total de 230 alunos. Em relação ao número de docentes, engloba 30 professores, sendo que um terço pertence à componente técnica, quer da área de restaurante/bar, quer de cozinha/pastelaria. O restante está lecionada as outras disciplinas, que fazem parte dos planos curriculares aprovados e di-

vulgados pelo ministério da educação.

Sempre de olhos postos na formação e no futuro dos estudantes, a Escola Profissional Infante D. Henrique também forma alunos que procuram construir a sua vida no estrangeiro. Segundo o feedback de antigos alunos, a aprendizagem e os conhecimentos, designadamente técnicos, que receberam nesta formação permitiu que se destacassem no exterior. Exemplo disso é a panóplia de profissionais formados nesta escola que emigraram com sucesso para países como Inglaterra, Dinamarca e Suíça. Hoje, admitem que o percurso escolar pode ser exigente, mas permitiu que se tornassem profissionais de excelência na área da hotelaria e restauração. “Isto para nós é importante”, afirmou a diretora. “A nossa formação é uma mais-valia, porque os jovens adquirem ferramentas que lhes permitem conseguir um emprego com qualidade”.

Obviamente que o percurso académico exige esforço e aplicação



por parte de todos. “Tem que haver rigor e temos de ser sérios no trabalho que desenvolvemos. Nesta casa marca-se falta quando o aluno não vem às aulas. Dá-se nota negativa quando o aluno não atinge os objetivos. Sem deixar de criar as necessárias oportunidades, para que todos tenham sucesso, não fazemos de conta”, sublinhou Olga Sá. “Isso faz com que alguns desistam. Não brincamos com a formação e a exigência é a todos os níveis. Os que conseguem perceber que essa exigência tem como objetivo forma-los da melhor maneira, tornam-se ótimos profissionais”.

O curso formativo, para além do estágio/formação em contexto de trabalho, tem outro momento formal que põe os estudantes em contacto com reconhecidos profissionais da área. Existe uma prova final, chamada “Prova de Aptidão Profissional”, que coloca os alunos perante um júri constituído por elementos representantes de entidades patronais, trabalhadoras e que tutelam a restauração. A diretora explicou o modo de funcionamento desta prova. “É constituída por dois momentos diferentes. Há

o momento em que o aluno executa a prova perante o júri, ou seja a confeção de uma ementa com a devida explicação e degustação. Têm de explicar o processo de confeção e os ingredientes que usaram. O outro momento é o da apresentação do trabalho teórico, desenvolvido no terceiro ano e sobre um tema, aprovado por nós, que tem de estar relacionado com o perfil profissional do curso e com a prova pratica que irá confeccionar. Quem efetuar um trabalho sobre doces conventuais, na ementa apresentada ao júri terão de constar os doces conventuais”.

A Escola Profissional Infante D. Henrique consegue conciliar o ensino com atividades de complemento curriculares e eventos, alguns, abertos a toda a comunidade. Esta versatilidade é outra amostra da qualidade e do dinamismo do estabelecimento. Para além de participações em atividades da Rede de Cooperação de Escolas com Ensino Profissional UCP, designadamente nos encontros “Ar Riscar V” e de presenças na “Qualifica”, a escola celebrou em 2015 os seus 25 anos de uma forma original e cria-

tiva. “Para celebrar o 25º aniversário da escola, decidimos organizar atividades durante 25 horas consecutivas. Durou desde as 9 horas da manhã de 30 de abril até às 10 horas de 1 de maio. Incluiu variadíssimas atividades. Tudo aberto à comunidade, o que teve muito recetividade. Fizemos de tudo: workshops, colóquios, jogos tradicionais, momentos de dança... Às 7 horas da manhã tínhamos mais de 100 pessoas dentro da escola. Na abertura das comemorações largamos 25 conjuntos de 25 balões, representativos dos 25 anos da escola. Contamos com presenças institucionais, da Direção Geral de Reinserção e Serviços Prisionais, do Ministério da Educação, do POCH, da Universidade Católica, da Camara Municipal do Porto ... muita gente”, contou a diretora com orgulho.

Outro fator diferenciador desta escola é o cuidado com o ambiente, com o aspeto da escola, não existindo “papéis, garrafas e lixo no chão”. Para além do projeto “Temos uma árvore para si” que partilham com a Câmara Municipal, onde vão plantar árvores no espaço



escolar, existe uma grande preocupação com a educação ambiental estando a Escola integrada no projeto ECO-ESCOLAS, no âmbito do qual foi criada uma horta pedagógica onde já se podem colher ervas aromáticas para utilizar nas aulas práticas dos cursos. Tudo isto resulta de um trabalho diário, que tem como objetivo garantir todas as condições para o bom funcionamento da escola.

Uma vez que tem de existir um planeamento pormenorizado e cuidado que assegure a qualidade da escola, os objetivos e as expectativas para o futuro já estão bem de-

finidas. “Queríamos criar um curso de nível cinco, que corresponde a uma formação de especialização tecnológica pós-secundária não superior. Durante algum tempo foi possível que as escolas profissionais tivessem esse nível. Atualmente queremos manter o elevado nível de profissionalismo a que conseguimos chegar, a mesma qualidade e o mesmo rigor de ensino, que é a nossa marca diferenciadora, proporcionando uma formação abrangente aos nossos alunos daí a aposta nos projetos que anualmente promovemos”, finalizou Olga Sá.



OFERTA FORMATIVA
Cursos Profissionais

Curso Técnico de Restauração Cozinha/Pastelaria
Curso Técnico de Restauração Restaurante/Bar

