

# Uma escola inclusiva que torna sonhos em realidade

**A ESCOLA PROFISSIONAL INFANTE D. HENRIQUE TEM A NOBRE MISSÃO DE TRABALHAR COM UMA POPULAÇÃO JOVEM, QUE PROCURA FORMAÇÃO EM HOTELARIA E RESTAURAÇÃO, ORIUNDA DE DIFERENTES LUGARES, DE DIFERENTES CONTEXTOS. ALUNOS, PROFESSORES E DIREÇÃO ULTRAPASSAM DIFICULDADES E APRESENTAM ATIVIDADES MERITÓRIAS, FORMANDO JOVENS QUALIFICADOS QUE SURPREENDEM O MERCADO DE TRABALHO.**

Situada no Porto, desde 1995, a Escola Profissional Infante D. Henrique (EPIDH) conta com 29 anos de experiência. Transformada em Escola Pública, no ano de 2000, foi integrada na rede dos estabelecimentos de ensino do Ministério da Educação com a dupla tutela do Ministério da Educação e do Ministério da Justiça, mantendo a designação de Escola Profissional Infante D. Henrique.



jovem que procure formação profissional com rigor técnico em hotelaria e restauração".

No final do ano de 2016 todas as escolas foram chamadas a apresentar um projeto de promoção do sucesso escolar. A dire-



ção da EPIDH implementou um projeto que, de forma natural, se estendeu a todos os anos dos cursos e revela já os seus frutos na diminuição do número de desistências de alunos. "A questão da promoção do sucesso escolar mantém-se. Continua a haver insucesso, continua a haver necessidade de adotar estratégias para fazer os alunos deslocarem-se à escola, e é importante fazer um esforço para que eles falem menos", alerta a diretora da instituição.

## Atividades e Projetos

O plano anual da EPIDH contempla a atividade curricular e as atividades de complemento curricular que se pretende sejam

diversificadas e toquem áreas distintas, como a cidadania e a inclusão, com o intuito de fornecer uma formação abrangente e ampla a estes estudantes.

O dinamismo e a procura incessante por tornar a escola num espaço onde os jovens possam conviver e aprender de forma livre e interventiva, permite que a EPIDH venha sendo condecorada com os prémios Eco-Escola e Bandeira Verde e, em 2018, tenha participado no Projeto Justiça para Todos, no Twist EDP 2018, no Campeonato Nacional das Profissões - Worldskills Portugal onde foi obtida uma Medalha de Bronze na prova de Pastelaria ou no Concurso da Real Confraria Gastronómica das Cebolas onde foi obtido o primeiro prémio na categoria de Chef.

A EPIDH é hoje uma instituição de portas abertas à comunidade. No presente ano letivo, para além das atividades pontuais, o mês de março acolheu o evento "Março Mês das Marcas" em que, durante todos os dias, conceituadas marcas



da restauração e do setor alimentar se deslocaram à escola para apresentarem os seus produtos. "Todos os dias tivemos workshops a decorrer para as diferentes turmas com as mais diversas entidades", recorda Olga Sá. Desde a Ramirez, a Riberalves, a Brasmar, a Unilever, a H2Douro, Aviludo, Anamac, entre outras, múltiplas empresas fizeram-se representar com os seus técnicos apresentando aos estudantes os seus produtos inovadores. A receptividade das empresas a esta iniciativa surpreendeu a comunidade escolar, porém tal reação vai ao encontro da qualidade da formação que a Escola oferece e que cativa o interesse de grandes unidades hoteleiras de quatro e cinco estrelas. "O rigor e a qualidade técnica que implementámos no projeto e nas aulas dão oportunidade aos alunos de terem formação de qualidade, algo que confirmamos quando eles vão para o mercado de trabalho e depois regressam à escola dando a conhecer as novidades e os seus sucessos". Caso recente é o do chef João Oliveira, antigo aluno da EPIDH que recebeu uma estrela Michelin no Restaurante Vista em Portimão. As marcas encontram assim na EPIDH o embaixador ideal para os seus produtos.

---

*"O projeto de formação profissional e reinserção social nunca foi abandonado. 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 missão deste estabelecimento passa por promover a formação pessoal, escolar e profissional de jovens, para além das diretrizes conferidas a todas as escolas profissionais. Os seus princípios orientadores assentam no Saber, na Qualidade Educativa, na Cidadania e na Inclusão, fazendo com que o seu projeto educativo conjugue o ensino com os valores e os princípios do saber ser e saber estar. De acordo com a diretora, Olga Sá, "o projeto de formação profissional e reinserção social nunca foi abandonado. É essa a nossa origem, é a matriz do nosso projeto, mas estamos abertos à comunidade e acolhemos qualquer



## Confraria do Infante e Gastronomia das Descobertas

A 25 de maio de 2018 foi apresentada publicamente a Confraria do Infante e Gastronomia das Descobertas, uma iniciativa impulsionada pelos alunos que assumiram o compromisso de levar à vante este projeto com responsabilidade e empenho. Os órgãos sociais são constituídos por professores, funcionários e alunos que, devidamente trajados, "com o traje semelhante ao do infante dom Henrique", vão comparecendo em alguns eventos. No dia seguinte à sua constituição, a Confraria do Infante e Gastronomia das Descobertas apresentou-se publicamente nas atividades do Dia Internacional da Gastronomia que decorreu na cidade de Vila Nova de Gaia, gerando grande curiosidade junto dos presentes. "Os alunos acabam por se envolver neste projeto e o objetivo é que eles mantenham a ligação à escola, através confraria", explica Olga Sá.

A EPIDH ganhou ao longo dos anos um know-how muito importante que lhe permite ser um estabelecimento de ensino de qualidade assegurada e reconhecida. A Dra. Olga Sá partilhou os valores que guiam este espaço 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.

## Temas Unificadores



Com vista a desenvolver diferentes competências e a espicaçar o interesse dos alunos por determinadas temáticas, todas as turmas assumem um projeto interdisciplinar designado Tema Unificador. Esta iniciativa é levada a cabo pela EPIDH há vários anos, indo hoje ao encontro da mais recente legislação – Decreto-Lei n.º 54/2018 – que "estabelece os princípios e as normas que ga-

ranthem a inclusão, enquanto processo que visa responder à diversidade das necessidades e potencialidades de todos e de cada um dos alunos, através do aumento da participação nos processos de aprendizagem e na vida da comunidade educativa". Este ano os temas dos projetos dos cursos de Cozinha centram-se em dois produtos: o Azeite e o Sal.

Estabelecida a forma de abordar o tema do Azeite foram encetados alguns contactos com empresas que se mostram extremamente recetivas, permitindo que os estudantes visitassem as suas quintas e lagares. Outras disponibilizaram-se para enviar utensílios ligados à produção do azeite, à apanha da azeitona, numa abertura e disponibilidade louváveis.

No âmbito do Tema Unificador do Sal os estudantes efetuaram visitas de estudo, designadamente a Campo Maior, ou participaram na construção dos tapetes de sal das festas religiosas da cidade de Espinho.

*A EPIDH é hoje uma instituição de portas abertas à comunidade. No presente ano letivo, para além das atividades pontuais, o mês de março acolheu o evento*

*"Março Mês das Marcas".*



**ESCOLA  
PROFISSIONAL  
INFANTE D. HENRIQUE**

**INSCRIÇÕES ABERTAS**

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

**O FUTURO CONSTRÓI-SE.  
VEM DESCOBRIR OS SABERES DA  
NOSSA ESCOLA**

**TODOS OS DIAS, ALIAMOS:  
A TRADIÇÃO AO PROGRESSO  
O RIGOR AO DESAFIO  
O PASSADO AO PRESENTE**

Escola Profissional Infante D. Henrique  
Rua de Melo, nº 5  
4050-372 Porto  
Tlf: 228304887  
Email: secretaria@epidh.pt  
Site: <http://www.epidh.pt>



Cofinanciado por:

