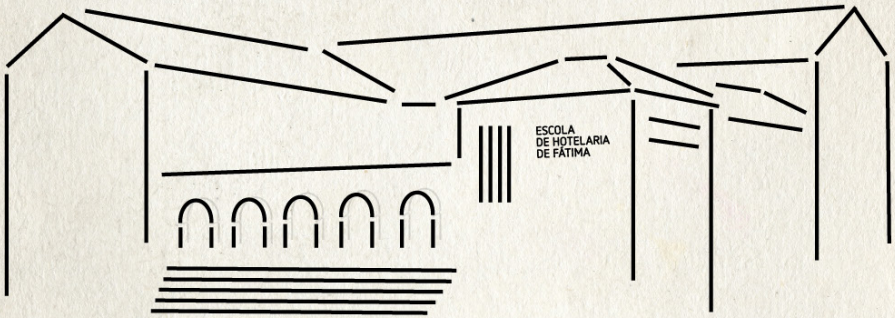
ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

PLANO DE ATIVIDADES 2026/2027



insignare
PESSOAS 2030
PORTUGAL 2030
Cofinanciado pela União Europeia
Os Fundos Europeus mais próximos de si.
ESTRATÉGICA

Setembro

DIA 1 A 11 REUNIÕES DE TRABALHO - PREPARAÇÃO DO ANO LETIVO 2026/2027

Público-Alvo: Docentes e Formadores
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Planeamento do ano letivo e preparação de atividades a desenvolver no decorrer do mesmo

DIA 08 ABERTURA ANO LETIVO - PESSOAL NÃO DOCENTE

Público-Alvo: Pessoal Não Docente
Local: Teatro Municipal de Ourém
Objetivo: Abertura Oficial do Ano Letivo - Município de Ourém - Teatro Municipal de Ourém

DIA 09 ABERTURA ANO LETIVO - PESSOAL DOCENTE

Público-Alvo: Docentes e Formadores
Local: Teatro Municipal de Ourém
Objetivo: Abertura Oficial do Ano Letivo - Município de Ourém - Teatro Municipal de Ourém

DIA 11 CONSELHO PEDAGÓGICO

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável:Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos; avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

DIA 14 INÍCIO DO ANO LETIVO 2026/2027

Público-Alvo: Toda a Comunidade Escolar
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável:Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Acolhimento aos alunos. Apresentação do Regulamento Interno. Apresentação da normas de funcionamento diário da escola. Dar a conhecer o corpo docente da turma no ano letivo 2026/2027

DIA 15 REUNIÃO DE ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO

Público-Alvo: Toda a Comunidade Escolar
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável:Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Acolhimento aos pais e Encarregados de Educação. Apresentação do Regulamento Interno. Apresentação da normas de funcionamento diário da escola. Dar a conhecer o corpo docente da turma no ano letivo 2026/2027

DIA 25 APRESENTAÇÃO DO REGULAMENTO DE PAP / SORTEIO DE EQUIPAS E REGIÕES

Público-Alvo: Alunos Finalistas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável:Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Apresentar aos alunos o regulamento especifico da PAP. Aferir competências e aprendizagens dos alunos apreendidas ao longo do curso

DIA 25 DIA MUNDIAL DO TURISMO

Público-Alvo: Turmas de Turismo
Local: Fátima
Responsável:Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Realização de atividade temática alusiva ao Dia Mundial do Turismo

Outubro

DIA 01 ENTREGA DO DOCUMENTO DE DEFINIÇÃO DE TEMA E OBJETIVOS DA PAP

Público-Alvo: Alunos Finalistas RCP/RRB e TUR
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Dar cumprimento à calendarização das diversas etapas que estão definidas no regulamento especifico. Permitir aos alunos a definição dos objetivos que pretendem atingir com a realização do seu projeto

DIA 02 CERIMÓNIA OFICIAL ABERTURA ANO LETIVO - ENTREGA DE DIPLOMAS

Público-Alvo: Todos os ex-alunos, atuais alunos, professores, formadores e funcionários
Local: Mercado de Fátima
Responsável: Professores/Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Entrega de Diplomas aos alunos que finalizaram o triénio 2023/2026. Identificar a importância da obtenção de um certificado de conclusão de curso e respetivo diploma, enquanto processo de conclusão do curso por parte dos alunos

DIA 15 APRESENTAÇÃO DO PROJETO "AZEITE DE FÁTIMA"

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Dinamização de um projeto prático de criação de um doce tendo por base o azeite. Despertar nos alunos a criatividade e sentido crítico para a criação de um novo produto. Dotar os alunos do conhecimento para as etapas e aspetos que devem estar na base de criação e desenvolvimento de novos produtos para comercialização

DIA 15 CONCURSO CONCELHIO DE LEITURA DE OURÉM - APRESENTAÇÃO

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docente de Português
Objetivo: Apresentar as diretrizes do concurso e incrementar nos alunos a importância da leitura no aperfeiçoamento das técnicas de comunicação, no desenvolvimento da capacidade de ler e no conhecimento do património literário português.

DIA 16 PROJETO "INTEGRA-TE - JOVENS AUTARCAS"

Público-Alvo: Alunos selecionados
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Potenciar comportamentos de cidadania, valorizar as opiniões dos jovens, as suas ideias e perspetivas para o futuro. Assumir uma participação ativa nas decisões políticas do seu concelho, os jovens desempenham o papel de porta-voz dos seus pares. Este programa, cujo âmbito primordial de intervenção é a educação para a cidadania, pretende capacitar os jovens ao nível das competências de comunicação, relações interpessoais, tomada de decisão, negociação e liderança

DIA 22 SEMINÁRIO INTERNACIONAL "SHRINES OF EUROPE"SACRED PLACES – SHARED FUTURES: 30 YEARS OF SHRINES OF EUROPE – BRIDGING HERITAGE, TOURISM AND SPIRITUALITY THROUGH THEORY AND PRACTICE",

Público-Alvo: 2º e 3º anos de Turismo
Local: Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Permitir aos alunos a participação num evento de cariz internacional. Dotar os alunos de competências de organização e dinamização de eventos de grandes dimensões. Desenvolver os conhecimentos dos alunos na área especifica do turismo em locais com santuários marianos no mundo

DIA 28 CONSELHO PEDAGÓGICO

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percurso escolar dos alunos, avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

DIA 30 CONCURSO CONCELHIO DE LEITURA DE OURÉM - APRESENTAÇÃO

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docente de Português
Objetivo: Apresentar as diretrizes do concurso e incrementar nos alunos a importância da leitura no aperfeiçoamento das técnicas de comunicação, no desenvolvimento da capacidade de ler e no conhecimento do património literário português

Novembro

DIA 04 ENTREGA DE DISTINTIVOS DA EHF

Público-Alvo: Toda a Comunidade Escolar
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Criar cultura de "curso" pela utilização e identificação com os fardamentos e utensílios referentes aos diversos cursos. Criação de "status" entre alunos e passagem de testemunhos de atitudes e comportamentos dos alunos mais velhos aos alunos mais novos

DIA 06 CONCURSO DE ESCRITA CRIATIVA

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docente de Português
Objetivo: Fomentar nos alunos o gosto pela escrita e a valorização da capacidade criativa

DIA 16 A 20 REUNIÕES INTERCALARES DE CONSELHOS DE TURMA 1.º SEMESTRE

Público-Alvo: Membros do Conselho de Turma
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Turma
Objetivo: Análise e definição de estratégias na melhoria dos indicadores relativos à gestão das turmas

DIA 20 CONSELHO PEDAGÓGICO

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos, avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

DIA 23 ENTREGA DO CAPITULO I DAS PAP

Público-Alvo: Alunos Finalistas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Projeto
Objetivo: Dar cumprimento ao regulamento específico das PAP's. Efectuar a avaliação dos conhecimentos dos alunos no âmbito do enquadramento teórico dos seus projetos escritos

DIA 24 TERTÚLIA DE DISSEMINAÇÃO DE FCT NO ESTRANGEIRO

Público-Alvo: Alunos a frequentar o 2º ano de formação
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Promover a partilha e disseminação de experiências, conhecimentos e boas práticas adquiridas durante a Formação em Contexto de Trabalho (FCT) no estrangeiro, valorizando as competências profissionais, pessoais e interculturais desenvolvidas pelos alunos

DIA 25 ATIVIDADE COM OS ALUNOS INTEGRADA NO PROJETO: "ESCOLA SEM BULLYING, ESCOLA SEM VIOLÊNCIA

Público-Alvo: Comunidade Escolar
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Sensibilizar os alunos para a problemática do bullying e as suas consequências. Promover uma cultura de respeito, inclusão e cidadania. Desenvolver competências de prevenção e intervenção perante situações de bullying.

DIA 25 VISITA AO CONVENTO DE CRISTO

Público-Alvo: Alunos de TUR (1.ºano e 2.ºano)
Local: Tomar
Responsável: Área Técnica do Curso de Turismo / Docente de História e Cultura das Artes
Objetivo: Valorizar o património histórico e artístico, relacionar as manifestações artísticas e culturais da história de Portugal com as manifestações artísticas e culturais da história europeia e mundial, distinguindo articulações dinâmicas e analogias/especificidades. Valorizar o património histórico, artístico, cultural, natural, local, regional e europeu, numa perspetiva de construção da cidadania europeia

DIA 27 **"VIVÊNCIAS DE ONTEM, AÇÕES DE HOJE E SONHOS DE AMANHÃ"**

Público-Alvo: Turmas de TUR
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Área Técnica do Curso de Turismo
Objetivo: Desenvolver as competências pessoais, sociais e motivação académica dos alunos das turmas de Turismo. Adquirir competências técnicas e sociais associadas à área de formação. Contactar com profissionais especializados que, com os seus conhecimentos possam enriquecer a formação dos alunos

Dezembro

DIA 02 **SESSÃO TEMÁTICA "POUPANÇA E PRODUTOS FINANCEIROS QUOTIDIANOS" - INSTITUIÇÃO AESS (ASSOCIAÇÃO ECONOMIA SOLIDÁRIA SUSTENTÁVEL)**

Público-Alvo: Alunos do 2°ano
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docentes da disciplina de Economia
Objetivo: Compreender o funcionamento do sistema financeiro e o papel dos bancos como intermediários e como instituição importante na circulação de dinheiro e estabilidade económica. Incutir, aos alunos, hábitos de poupança saudáveis, ensinando-os a planear para a concretização de desejos e aprender a fazer escolhas consistentes com as necessidades e estilos de vida. Conhecer os produtos financeiros disponíveis e mais adequados à população jovem.

DIA 09 **VISITA A CENTRO DE ESTÉTICA E BEM ESTAR**

Público-Alvo: Turmas de MEB
Local:
Responsável: Área Técnica do Curso de MEB
Objetivo: Permitir aos alunos o contacto com equipamentos e infraestruturas diretamente relacionadas com o seu curso. Desenvolver nos alunos a perceção dos cuidados a ter na operacionalização, higienização e limpeza dos espaços.

DIA 09 AJO - ASSEMBLEIA JOVEM DE OURÉM

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Promover a cidadania ativa, a participação cívica e a aproximação dos estudantes aos órgãos de poder local

DIA 11 MERCADINHO DOCE

Público-Alvo: RCP25.28
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Área Técnica do Curso de Cozinha/Pastelaria
Objetivo: Envolver os alunos na organização de um pequeno evento gastronómico tendo por base a doçaria tradicional e de autor. Elaborar, com os alunos as fichas técnicas e planos de HACCP que deve ser tido em conta na preparação de um evento gastronómico. Realização de pesquisa de mercado para definição de produtos para integrar o Mercadinho doce. Análise e interpretação de receituário e respetivas Fichas Técnicas. Envolver os alunos numa dinâmica prática e de proximidade com a comunidade local

DIA 16 "VIVÊNCIAS DE ONTEM, AÇÕES DE HOJE E SONHOS DE AMANHÃ"

Público-Alvo: Turmas de RRB
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Área Técnica do Curso de Restaurante
Objetivo: Desenvolver as competências pessoais, sociais e motivação académica dos alunos das turmas de Turismo. Adquirir competências técnicas e sociais associadas à àrea de formação. Contactar com profissionais especializados que, com os seus conhecimentos possam enriquecer a formação dos alunos

DIA 16 CONCURSO LEITURA

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Área Técnica do Curso de Restaurante
Objetivo: Fomentar hábitos de leitura, promovendo o contacto com autores portugueses e/ou estrangeiros, com o intuito de permitir o aperfeiçoamento da expressão escrita e oral.

DIA 16 TERTÚLIA "ESCOLA SEM BULLYING, ESCOLA SEM VIOLÊNCIA"

Público-Alvo: Comunidade Escolar
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Sensibilizar a comunidade escolar para a problemática do bullying e as suas consequências. Promover uma cultura de respeito, inclusão e cidadania. Desenvolver competências de prevenção e intervenção perante situações de bullying

DIA 18 ENTREGA DO CAPITULO II DAS PAP

Público-Alvo: Alunos Finalistas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Projeto
Objetivo: Dar cumprimento ao regulamento específico das PAP's. Efectuar a avaliação dos conhecimentos dos alunos no âmbito do enquadramento teórico dos seus projetos escritos

DIA 23 CONSELHO PEDAGÓGICO

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos, avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

Janeiro

DIA 06 ATELIER DE LEITURA #A-LER (CONCURSO NACIONAL DE LEITURA - FASE ESCOLAR- PRIMEIRO MOMENTO - PROVA NA ESCOLA)

Público-Alvo: Alunos inscritos
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docente de Português
Objetivo: Fomentar hábitos de leitura, promovendo o contacto com autores portugueses e/ou estrangeiros, com o intuito de permitir o aperfeiçoamento da expressão escrita e oral

DIA 06 DIA DE REIS / FÊTE DE ROIS

Público-Alvo: Comunidade Escolar
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Área Técnica do Curso de Cozinha-Pastelaria
Objetivo: Mini concurso da meilleur galette ou bolo Rei

DIA 15 SESSÃO: "VOU FAZER A MINHA FCT! E AGORA?"

Público-Alvo: Alunos EHF
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Esclarecer os alunos sobre os procedimentos, regras, responsabilidades e objetivos da Formação em Contexto de Trabalho (FCT), promovendo a sua preparação e integração nas entidades de acolhimento

DIA 15 **SABORES NOTURNOS**

Público-Alvo: Alunos de Restaurante-Bar/ Cozinha-Pastelaria e Turismo
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docentes da Área Técnica
Objetivo: Envolver os alunos na organização de um evento gastronómico tendo por base a temática definida. Elaborar, com os alunos as fichas técnicas e planos de HACCP que devem ser tidos em conta na preparação deste evento gastronómico. Pesquisa para definição do menu de acordo com a temática selecionada. Análisar e interpretar o receituário e respetivas Fichas Técnicas. Envolver os alunos numa dinâmica prática e de proximidade com a comunidade local

Fevereiro

DIA 03 **CONCURSO CONCELHIO DE LEITURA - FASE ESCOLAR**

Público-Alvo: Alunos inscritos
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docente de Português
Objetivo: Fomentar hábitos de leitura, promovendo o contacto com autores portugueses e/ou estrangeiros, com o intuito de permitir o aperfeiçoamento da expressão escrita e oral

DIA 05 **ENTREGA DOS CAPÍTULOS I E II (VERSÃO FINAL) E ENTREGA DO RELATÓRIO DE AUTO-AVALIAÇÃO I**

Público-Alvo: Alunos Finalistas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Projeto
Objetivo: Dar cumprimento ao regulamento específico das PAP's. Efetuar a avaliação dos conhecimentos dos alunos no âmbito do enquadramento teórico dos seus projetos escritos

DIA 05 ENTREGA DE CV DOS ALUNOS FINALISTAS

Público-Alvo: Alunos Finalistas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Professores de Integração e Inglês
Objetivo: Promover a empregabilidade dos alunos finalistas, apoiando a sua transição para o mercado de trabalho através da preparação dos respetivos currículos vitae (CV)

DIA 8 A 15 REUNIÕES CONSELHOS DE TURMA 1.º SEMESTRE

Público-Alvo: Membros do Conselho de Turma
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientadores de Turma
Objetivo: Aferir das avaliações às aprendizagens realizadas no semestre. Discutir metodologias e estratégias para a correta e atempada aprendizagem dos alunos. Definição de estratégias para a recuperação de aprendizagens

DIA 15 FÓRUM ESTUDANTE OURÉM

Público-Alvo: Alunos Selecionados
Local: Ourém
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Demonstrar a atratividade das carreiras técnicas em hotelaria e turismo, posicionando o ensino profissional como uma alternativa de primeira escolha e de elevada empregabilidade para os jovens da região. Desenvolver nos alunos competências de dinamização de espaços em grandes eventos

DIA 15 REUNIÃO CONSELHO PEDAGÓGICO

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos. Avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

DIA 15 REUNIÕES COM ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO

Público-Alvo: Encarregados de Educação
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Turma
Objetivo: Entrega aos E.E. de documentação de avaliação quantitativa e qualitativa dos seus educandos. Partilha de informações com vista ao sucesso do aluno no seu percurso formativo

DIA 19 1ª FASE DOS JOGOS DE MATEMÁTICA

Público-Alvo: 1 equipa por turma
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docente de Matemática
Objetivo: Aplicarem raciocínios através de jogos. Adquirirem competências matemáticas para o seu dia a dia

DIA 25 A 26 DIA ABERTO

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docentes da Área Técnica
Objetivo: Divulgar a oferta formativa da escola, promovendo o contacto com a comunidade educativa e local, dando a conhecer os cursos, as atividades pedagógicas e as competências desenvolvidas pelos alunos

DIA 26 MERCADO DE SALGADINHOS

Público-Alvo: RCP 2º ano
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Área Técnica do Curso de Cozinha-Pastelaria
Objetivo: Envolver os alunos na organização de um pequeno evento gastronómico tendo por base a pastelaria salgada. Elaborar, com os alunos as fichas técnicas e planos de HACCP que devem ser tidos em conta na preparação de um evento gastronómico. Realização de pesquisa de mercado para definição de produtos para integrar o Mercado de salgadinhos. Análise e interpretação de receituário e respetivas Fichas Técnicas. Envolver os alunos numa dinâmica prática e de proximidade com a comunidade local

Março

DIA 05 ENTREGA DO CAPÍTULO III E ENTREGA DO RELATÓRIO DE AUTO-AVALIAÇÃO II

Público-Alvo: Alunos Finalistas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Projeto
Objetivo: Dar cumprimento ao regulamento especifico das PAP's. Efectuar a avaliação dos conhecimentos dos alunos no âmbito do enquadramento teórico dos seus projectos escritos

DIA 9 A 10 XVI WORKSHOP INTERNACIONAL DE TURISMO RELIGIOSO (IWRT)

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Fátima
Responsável: Direcção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Promover a participação e o contacto dos alunos com profissionais e entidades do setor do turismo, proporcionando a aquisição de conhecimentos sobre o turismo religioso, a partilha de boas práticas e o desenvolvimento de competências técnicas, profissionais e interculturais

DIA 10 SESSÃO TÉCNICA SOBRE VINHOS, TÉCNICAS DE PRODUÇÃO E SERVIÇO / HARMONIZAÇÃO COM ALIMENTOS

Público-Alvo: Alunos de Restaurante-Bar e Cozinha-Pastelaria
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docentes da Área Técnica de Restaurante/Bar e Cozinha-Pastelaria
Objetivo: Sensibilizar os alunos sobre a importância do vinho no contexto atual da Restauração e Hotelaria. Conhecer os principais vinhos originários de Portugal e outros países/regiões produtores mundiais de referência. Identificar o principal receituário gastronómico de país/região e a sua relação com o património histórico. Proceder à prova dos vários tipos de vinho e garantir um serviço de qualidade. Organizar o serviço de vinhos e outras bebidas. Conhecer todos os processos de transformação das uvas e do vinho

DIA 24 **REUNIÃO CONSELHO PEDAGÓGICO**

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos. Avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

DIA 29 A 31 **REUNIÕES INTERCALARES DE CONSELHOS DE TURMA 2.º SEMESTRE**

Público-Alvo: Membros do Conselho de Turma
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Turma
Objetivo: Análise, avaliação e definição de estratégias na melhoria dos elementos afetos à gestão das turmas

Abril

DIA 01 A 02 **REUNIÕES INTERCALARES DE CONSELHOS DE TURMA 2.º SEMESTRE**

Público-Alvo: Membros do Conselho de Turma
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Turma
Objetivo: Análise, avaliação e definição de estratégias na melhoria dos elementos afetos à gestão das turmas

DIA 02 PROJETO INTEGRA-TE

Público-Alvo: Alunos Selecionados
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Reunião do Conselho Municipal de Juventude, com apresentação dos projetos

DIA 09 APRESENTAÇÃO FINAL DO PROJETO "AZEITE DE FÁTIMA"

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Apresentar os resultados finais do projeto "Azeite de Fátima", valorizando o trabalho desenvolvido pelos alunos, a aplicação prática dos conhecimentos adquiridos e a promoção dos produtos e recursos endógenos da região, através de uma abordagem inovadora e empreendedora

DIA 09 CONCURSO CONCELHIO DE LEITURA - FASE MUNICIPAL

Público-Alvo: Aluno(s) apurado(s)
Local: Sala principal do Teatro Municipal de Ourém
Responsável: Responsável da Biblioteca Municipal e personalidades de reconhecido mérito nas áreas da leitura e da escrita.
Objetivo: Incentivar e acentuar a importância da leitura de obras literárias, desenvolver as competências de expressão escrita e oral dos alunos, proporcionar a interação com jovens leitores de outras escolas

DIA 13 A 14 APRESENTAÇÃO PÚBLICA DAS PAP DE TURISMO

Público-Alvo: 3º Ano Turismo
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Avaliação prática de conhecimentos apreendidos durante a formação

DIA 14 TERTÚLIA "ESCOLA SEM BULLIYNG, ESCOLA SEM VIOLÊNCIA"

Público-Alvo: Alunos Selecionados
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Sensibilizar a comunidade educativa para a prevenção e combate ao bullying e à violência em contexto escolar, promovendo o respeito pela diferença, a empatia, a inclusão e a convivência saudável, num ambiente seguro e favorável ao sucesso educativo

DIA 14 AJO - ASSEMBLEIA JOVEM DE OURÉM

Público-Alvo: Alunos selecionados
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Promover a participação cívica e democrática dos alunos, incentivando o pensamento crítico, o debate de ideias e a apresentação de propostas sobre questões relevantes para a comunidade, desenvolvendo competências de cidadania, comunicação e responsabilidade social

DIA 23 SARAU DE POESIA E MÚSICA DE OURÉM

Público-Alvo: Alunos inscritos
Local: Teatro Municipal de Ourém (TMO)
Responsável: Docente de Português
Objetivo: Favorecer o prazer da leitura do texto poético, desenvolver o pensamento reflexivo, contactar com a musicalidade, sonoridades ritmos e rimas, promover a contemplação da vertente emocional, possibilitar o incentivo à leitura apreciativa e interpretativa das poesias de diferentes autores

DIA 19 A 23 COZINHAS DO MUNDO

Público-Alvo: RCP 23.26 e RRB 23.26
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica e Docentes da ÀreaTécnica
Objetivo: Avaliação prática de conhecimentos apreendidos durante a formação

DIA 27 SESSÃO: "VOU FAZER A MINHA FCT! E AGORA?"

Público-Alvo: Alunos
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Esclarecer os alunos sobre os procedimentos, regras, responsabilidades e objetivos da Formação em Contexto de Trabalho (FCT), promovendo a sua preparação e integração nas entidades de acolhimento.

DIA 28 SESSÃO TÉCNICA: "VOU A UMA ENTREVISTA DE EMPREGO"

Público-Alvo: Alunos do 3º ano
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docentes da disciplina de Área de Integração
Objetivo: Realizar e assistir a simulações de entrevistas de emprego. Identificar os comportamentos a (não) adotar numa entrevista de emprego

DIA 28 CONCURSO DE ESCRITA CRIATIVA

Público-Alvo: Alunos inscritos
Local: Fátima
Responsável: Rotary Club de Fátima
Objetivo: Estimular a criatividade, a imaginação e a sensibilidade, promover a leitura, através do reconhecimento da língua como instrumento de comunicação, permitir a reflexão e o gosto pelo objeto estético, encorajar o desenvolvimento do ensino de competências linguísticas de forma criativa

DIA 28 REUNIÃO CONSELHO PEDAGÓGICO

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos, avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

DIA 28 FÓRUM EMPREGO E FORMAÇÃO LEIRIA

Público-Alvo: Alunos selecionados
Local: Leiria
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Demonstrar a atratividade das carreiras técnicas em hotelaria e turismo, posicionando o ensino profissional como uma alternativa de primeira escolha e de elevada empregabilidade para os jovens da região. Desenvolver nos alunos competências de dinamização de espaços em grandes eventos

DIA 30 ATIVIDADE ESCOLAS - IN POP ROCK FEST

Público-Alvo: Toda a Comunidade Escolar
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Incentivar o convívio entre os alunos e os restantes membros da comunidade educativa. Desenvolver competências de organização e dinamização de eventos por parte dos alunos. Incentivar a partilha das experiências dos atuais alunos para os potenciais alunos

Maio

DIA 05 SUNSET

Público-Alvo: RRB 2.º e 3º ano
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Área Técnica do Curso de Restaurante-Bar
Objetivo: Apresentação e venda de cocktails tendo como base o gin e ervas aromáticas. Permitir aos alunos a preparação e desenvolvimento de um pequeno evento de sunset, tendo por base o conceito de cocktail bar

DIA 07 JANTAR SOLIDÁRIO CABO-VERDE

Público-Alvo: Todos os alunos
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Promover a solidariedade, a cidadania ativa e a responsabilidade social, envolvendo a comunidade educativa numa iniciativa de apoio a Cabo Verde, através da angariação de fundos e da valorização da interculturalidade, da partilha e da cooperação entre comunidades

DIA 10 INICIO DOS ESTÁGIOS DOS ALUNOS DO 3.º ANO

Público-Alvo: Alunos 3º ano
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Permitir aos alunos a aplicação dos seus conhecimentos em contexto prático, concretamente na empresa. Criar nos alunos hábitos de trabalho e de organização pessoal e profissional. Fomentar o trabalho em equipa e o respeito pela hierarquia. Aferir as competências adquiridas e efectuar a respetiva validação em situação real na empresa

DIA 12 CONCURSO DE ESCRITA CRIATIVA

Público-Alvo: Alunos inscritos
Local: Fátima
Responsável: Rotary Club de Fátima / Docente de Português
Objetivo: Estimular a criatividade, a imaginação e a sensibilidade, promover a leitura, através do reconhecimento da língua como instrumento de comunicação, permitir a reflexão e o gosto pelo objeto estético, encorajar o desenvolvimento do ensino de competências linguísticas de forma criativa

DIA 16 SABORES NOTURNOS - BIO REGIÃO

Público-Alvo: Alunos de Restaurante-Bar/ Cozinha-Pastelaria e Turismo
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docentes da Área Técnica
Objetivo: Envolver os alunos na organização de um evento gastronómico tendo por base a temática selecionada. Elaborar, com os alunos as fichas técnicas e planos de HACCP que devem ser tidos em conta na preparação deste evento gastronómico. Pesquisa para definição do menu de acordo com a temática selecionada. Análise e interpretação de receituário e respetivas Fichas Técnicas. Envolver os alunos numa dinâmica prática e de proximidade com a comunidade local

DIA 19 PROJETO "INTEGRA-TE - JOVENS AUTARCAS"

Público-Alvo: Alunos Selecionados
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Potenciar comportamentos de cidadania, valorizar as opiniões dos jovens, as suas ideias e perspetivas para o futuro. Assumir uma participação ativa nas decisões políticas do seu concelho, os jovens desempenham o papel de porta-voz dos seus pares. Este programa, cujo âmbito primordial de intervenção é a educação para a cidadania, pretende capacitar os jovens ao nível das competências de comunicação, relações interpessoais, tomada de decisão, negociação e liderança

DIA 20 FLASH STREET MOB REGIONAL

Público-Alvo: Todas as turmas
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Docentes da Área Técnica
Objetivo: Dar a conhecer à comunidade as aprendizagens dos alunos a frequentar os cursos da escola. Desenvolver nos alunos a capacidade de comunicação. Dinamizar experiências diferenciadoras e com impacto na comunidade

DIA 26 **REUNIÃO CONSELHO PEDAGÓGICO**

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos, avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

Junho

DIA 07 **INICIO DOS ESTÁGIOS DOS ALUNOS DO 2.º ANO**

Público-Alvo: Alunos 2º ano
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Permitir aos alunos a aplicação dos seus conhecimentos em contexto prático, concretamente na empresa. Criar nos alunos hábitos de trabalho e de organização pessoal e profissional. Fomentar o trabalho em equipa e o respeito pela hierarquia. Aferir as competências adquiridas e efectuar a respetiva validação em situação real na empresa

DIA 16 A 20 **FEIRA OURÉM**

Público-Alvo: Alunos selecionados
Local: Ourém
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Demonstrar a atratividade das carreiras técnicas em hotelaria e turismo, posicionando o ensino profissional como uma alternativa de primeira escolha e de elevada empregabilidade para os jovens da região. Desenvolver nos alunos competências de dinamização de espaços em grandes eventos

DIA 23 REUNIÃO CONSELHO PEDAGÓGICO

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos, avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola.

DIA 24 INICIO DOS ESTÁGIOS 1.º ANO

Público-Alvo: Alunos 1º ano
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Permitir aos alunos a aplicação dos seus conhecimentos em contexto prático, concretamente na empresa. Criar nos alunos hábitos de trabalho e de organização pessoal e profissional. Fomentar o trabalho em equipa e o respeito pela hierarquia. Aferir as competências adquiridas e efectuar a respetiva validação em situação real na empresa

DIA 28 ARRAIAL - SANTOS POPULARES (SÃO PEDRO) - ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO

Público-Alvo: Encarregados Educação
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Área Técnica do Curso de Restaurante-Bar e Cozinha/Pastelaria
Objetivo: Promover o envolvimento e a participação dos encarregados de educação na vida escolar, reforçando a relação entre a escola, as famílias e a comunidade, através da dinamização de um arraial dedicado aos Santos Populares, valorizando as tradições culturais e o convívio intergeracional

DIA 28 A 02 JULHO REUNIÕES DE CONSELHOS DE TURMA 2.º SEMESTRE

Público-Alvo: Membros do Conselho de Turma
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientadores de Turma
Objetivo: Aferir das avaliações às aprendizagens realizadas no semestre. Discutir metodologias e estratégias para a correta e atempada aprendizagem dos alunos. Definição de estratégias para a recuperação de aprendizagens

Julho

DIA 02 REUNIÕES ENCARREGADOS DE EDUCAÇÃO

Público-Alvo: Orientadores de Turma
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Orientador de Turma
Objetivo: Entrega aos Encarregados de Educação de documentação afeta à turma/aluno

DIA 02 REUNIÃO CONSELHO PEDAGÓGICO

Público-Alvo: Membros do Conselho Pedagógico
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Análise da situação das turmas da escola relativamente a assiduidade, comportamento e outros aspetos considerados relevantes para o percuso escolar dos alunos, avaliação e definição de estratégias na melhoria da área pedagógica da escola

DIA 20 A 30 APRESENTAÇÃO DOS RELATÓRIOS DE FCT

Público-Alvo: Todos os alunos
Local: Escola de Hotelaria de Fátima
Responsável: Direção Técnico-Pedagógica
Objetivo: Efetuar a avaliação final da FCT dos alunos finalistas. Validar as competências e aprendizagens efectuadas durante a sua Formação em Contexto de Trabalho

Facebook ↗
Escola Hotelaria de Fátima
@ephfatima

Instagram ↗
@e.h.fatima

TikTok ↗
Escola Hotelaria de Fátima
@ehfatima

X (Twitter) ↗
Escola Hotelaria de Fátima
@e_h_fatima

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA