

MAIS ALUNOS E 1,25 MILHÕES DE EUROS DE INVESTIMENTO

Na Escola de Hotelaria de Fátima (EHF), o novo ano letivo arranca a 14 de setembro, com 160 alunos, mais do que no ano anterior. O aumento da procura permitiu a abertura de mais uma turma na área de cozinha e restauração. Todos os alunos que procuraram a escola tiveram resposta.

O corpo docente é composto por 14 professores do quadro e cerca de 16 formadores externos, profissionais ligados ao mercado de trabalho. A escola mantém também o número de colaboradores não docentes dos anos anteriores, considerado suficiente para assegurar as necessidades dos diferentes serviços.

Novo centro tecnológico

Uma das principais novidades deste ano resulta das intervenções realizadas ao abrigo de uma candidatura ao Plano de Recuperação e Resiliência (PRR), que permitiu a criação do Centro Tecnológico Especializado da Escola de Hotelaria de Fátima. O investimento, de cerca de 1,25 milhões de euros, permitiu melhorar o Restaurante de Aplicação – Claustro Monfortino, criar uma Sala de Enologia e Bar e um auditório de cozinha,



■ EHF abriu mais uma turma



Centro Tecnológico Especializado é uma das novidades da Escola de Hotelaria de Fátima

além de renovar integralmente as cozinhas de formação e os laboratórios de informática, com equipa-

mentos de última geração.

Para a escola, estas melhorias representam um reforço significativo das condições de formação e constituem uma das principais novidades para os alunos, aproximando o ensino das exigências do mercado de trabalho.

O desafio das novas instalações

Apesar do investimento realizado, a direção mantém como ambição a construção de novas instalações para a escola. Considera que um

espaço concebido especificamente para o ensino da hotelaria permitiria continuar a melhorar a qualidade da formação e responder de forma mais adequada às necessidades do setor.

Entre os projetos para este ano está também o reforço da ligação à comunidade, através de novas parcerias e experiências para os alunos. Um dos exemplos é o desafio lançado pela Cooperativa de Olivicultores de Fátima, que envolve o desenvolvimento de um novo produto à base de azeite.

A motivação e o envolvimento dos alunos surgem como um dos principais desafios, a par da integração da Inteligência Artificial nas práticas letivas e das alterações ao Catálogo Nacional de Qualificações. A escola pretende continuar a apostar numa formação de qualidade, valorizando não só as competências profissionais, mas também o desenvolvimento pessoal dos alunos.

“Casa de Aprender onde se Faz Escola” é a mensagem deixada pelo diretor, Pedro Major, que dá as boas-vindas aos alunos e às famílias e destaca a escolha do ensino profissional como uma oportunidade de preparação para o futuro.