



ESCOLA PROFISSIONAL
DE HOTELARIA E TURISMO
DO CHIADO



PLANO ANUAL DE ATIVIDADES

Ano Letivo: 2025/2026

Tudo o que sonhamos ou concebemos é possível.

A audácia contém em si mesma genialidade, poder e magia.

Fernando Pessoa

Formação apoiada:



Índice

Conteúdo

| | |
|---|----|
| Enquadramento | 3 |
| A escola | 5 |
| Oferta educativa..... | 6 |
| Organização escolar/ integração educativa | 7 |
| Educação/ formação técnica | 8 |
| Projetos/ Palestras/ Seminários/ Debates/ Outros..... | 10 |
| Atividades recreativas/ culturais/ desportivas..... | 12 |
| Visitas de estudo/ saídas de campo | 15 |

Formação apoiada:

Enquadramento

O Plano Anual de Atividades (PAA) é tradução prática do Projeto Educativo contendo objetivos, necessidades, recursos e modos de funcionamento específicos. É um documento de gestão e de planeamento, que define, em função do Projeto Educativo, os objetivos, as formas de organização e do Plano Anual de Atividades (PAA) constitui a tradução prática do Projeto Educativo da Escola, refletindo os seus objetivos, necessidades, recursos e modos de funcionamento específicos. Trata-se de um documento de gestão e planeamento estratégico, que define, em conformidade com o Projeto Educativo, os objetivos a alcançar, as formas de organização e programação das atividades e a identificação dos recursos necessários à sua execução.

O PAA assume um caráter flexível e dinâmico, podendo ser alvo de reformulação ao longo do ano letivo, de modo a integrar novas iniciativas que surjam e que sejam consideradas pertinentes para o desenvolvimento da comunidade educativa. Tais propostas devem ser devidamente apresentadas, planificadas e submetidas à aprovação do Conselho Pedagógico.

No presente documento são descritas as principais atividades a realizar durante o ano letivo de 2025/2026, organizadas por áreas específicas. Em cada uma são indicados o período de realização, a designação da ação, os objetivos, as áreas disciplinares envolvidas, os intervenientes e o público-alvo respetivo.

Em consonância com as novas orientações da disciplina de Cidadania e Desenvolvimento, este Plano reforça o compromisso da escola com a promoção de uma educação para a cidadania ativa, inclusiva e participativa, integrando temáticas como os direitos humanos, a igualdade de género, a sustentabilidade, a literacia financeira e digital, a saúde e bem-estar, entre outras dimensões fundamentais para a formação integral dos alunos. A transversalidade destas aprendizagens é assegurada através da articulação entre disciplinas, projetos e contextos reais de intervenção, valorizando o papel da escola como espaço privilegiado de formação para a vida democrática.

Formação apoiada:

Através da concretização das atividades previstas, pretende-se motivar os alunos para as aprendizagens, aumentando os seus níveis de interesse e assiduidade, promovendo a sua participação, criatividade, autonomia e responsabilidade.

Formação apoiada:



A escola

A missão da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado está ancorada num conjunto de valores assentes nos princípios de Qualidade, Exigência, Rigor e Responsabilidade Cívica.

A Escola tem como visão ser uma instituição educativa de utilidade pública de qualidade credível junto dos interessados institucionais e particulares, desenvolvendo atividades de ensino e formação profissional, gerando no mercado uma imagem de solidez pela apresentação de uma estrutura flexível, competitiva e dinâmica.

Constituída em 2018, a Escola tem como propósito combater o risco de abandono e insucesso escolares, providenciando respostas diversificadas e orientações que possibilitem a certificação escolar e/ou profissional, bem como o prosseguimento de estudos; assegurar o reforço da ligação escola-comunidade local, através de um maior comprometimento dos encarregados de educação/famílias no acompanhamento dos seus educandos e, por outro lado, estabelecendo uma circulação mais eficaz da informação; por último, apostar no reforço constante da promoção das parcerias com empresas e instituições locais e, sempre que possível, a nível nacional e internacional.

Formação apoiada:



Oferta educativa

Atendendo à vocação da Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado, os cursos e áreas de formação são da família profissional da Hotelaria e Turismo, porém, outras famílias profissionais poderão ser tidas em conta ao longo da existência da escola, a fim de colmatar as necessidades do mercado de trabalho, mediante auscultação dos parceiros empresariais e institucionais.

A Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado apresenta, no leque da sua oferta formativa, cursos profissionais, de nível IV, exclusivamente das áreas da hotelaria e turismo. No quadro abaixo, estão também incluídas as turmas do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, da parceria Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado-Escola Secundária Maria Amália Vaz de Carvalho.

| Cursos autorizados | N.º de turmas por nível de ensino | | |
|---|-----------------------------------|---------|---------|
| | 1.º ano | 2.º ano | 3.º ano |
| Técnico de Cozinha/Pastelaria | 2 | 1,5 | 1,5 |
| Técnico de Restaurante/Bar | - | 0,5 | 0,5 |
| Técnico de Massagem de Estética e Bem-Estar | 1 | 1 | - |
| Técnico de Informação e Animação Turística | 1 | 1 | 1 |

Formação apoiada:

Organização escolar/ integração educativa

| Data | Designação da atividade | Objetivo | Intervenientes | | |
|----------------------|---|--|-------------------------|--|--------------------------|
| | | | Área(s) disciplinar(es) | Dinamizador(es) | Público-alvo |
| 02/09 | Reunião geral de formadores/as | Preparar o ano letivo | Todas | Direção pedagógica | Docentes |
| 15/09 | Receção aos formandos e início das atividades letivas | Integrar os formandos e apresentar o calendário escolar | Todas | Direção pedagógica, Coordenação e Direção de turma | Formandos |
| 22/09 a 26/09 | Reuniões de Encarregados de Educação | Apresentar o calendário escolar, divulgar o PEE e as regras de funcionamento da escola | - | Diretores de turma | Encarregados de Educação |
| Durante o ano letivo | Reuniões de Conselho Pedagógico | Fazer o balanço do período dar seguimento ao planeamento do ano letivo | - | Diretora pedagógica e diretores de turma | Conselho Pedagógico |
| | Reuniões de Encarregados de Educação | Apresentar o desempenho dos formandos e o balanço de cada período escolar | - | Diretores de turma | Encarregados de Educação |
| | Reuniões finais de Conselhos de Turma | Fazer o balanço sumativo e apresentar as avaliações modulares | Todas | Diretores de turma | Formadores |
| | Acompanhamento psicopedagógico | Orientar os formandos e apoiar na definição do projeto de vida | - | Serviço de Psicologia e Orientação | Comunidade educativa |

Formação apoiada:

Educação/ formação técnica

| Data | Designação da atividade | Objetivo | Intervenientes | | |
|----------------------|---|--|--|--|--|
| | | | Área(s) disciplinar(es) | Dinamizador(es) | Público-alvo |
| 2º período | Visita à região de Setúbal: Fábrica da Coca-cola; Adega da Bacalhôa e Fábrica de Queijos de Azeitão | Conhecer as fábricas de produção da bebida Coca-cola; visita às vinhas e produção de vinhos Bacalhôa; conhecer o processo de fabrico do queijo de Azeitão | Cozinha Pastelaria Bar Economia | Tânia Vale João Moinho Ruben Aires Nelson Xambre | Alunos dos cursos técnicos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar |
| 3º período | Formação em Contexto de Trabalho (FCT) | Aplicar competências técnicas e profissionais | Componente técnica | Orientadores da FCT | Alunos dos 11º e 12º anos |
| Durante o ano letivo | Visita de profissionais de várias áreas do Turismo, Restauração e Estética e Bem-estar | Obter informações sobre as competências e requisitos exigidos para as diferentes profissões; Conhecer diferentes profissões e áreas de atuação; Estabelecer contactos com empresas e profissionais; Obter orientação profissional; Conhecimento de outras realidades do mercado de trabalho. | Componente Técnica | Profissionais convidados | Comunidade escolar |
| | Workshops temáticos para alunos com professores da área técnica que não do seu curso | Promover a partilha de conhecimentos, competências e experiências entre cursos distintos, fortalecendo a cidadania ativa, a valorização do outro e o sentido de pertença à comunidade escolar. | Componente técnica | Componente técnica / Educação para valores e para o trabalho | Comunidade escolar |

Formação apoiada:

| | | | | | |
|--|---|---|--------------------|--|----------------------------|
| | Visita de estudo a unidades hoteleiras de diferentes classificações da cidade de Lisboa | Promover o contacto e proximidade com o mercado do trabalho; Aplicar conhecimentos e competências adquiridas em contexto de sala de aula. | Componente Técnica | IT, OT e CGE | Comunidade escolar |
| | Workshops específicos da área da estética e massagem | Capacitar os formandos com conhecimentos e técnicas atualizadas, com foco na qualidade do serviço, higiene, segurança e valorização da imagem pessoal do cliente. | Componente Técnica | CB | Alunos do curso de MEBE |
| | Preparação e confeção de serviços de catering (refeições e coffee-breaks) | Introdução ao serviço de preparação e confeção de diversos pratos para catering em eventos escolares em diversas instituições | Componente Técnica | Professores das disciplinas das áreas técnicas | Alunos dos cursos de CP/RB |

Formação apoiada:

Projetos/ Palestras/ Seminários/ Debates/ Outros

| Data | Designação da atividade | Objetivo | Intervenientes | | |
|-------------|---|---|---|---|------------------------------------|
| | | | Área(s) disciplinar(es) | Dinamizador(es) | Público-alvo |
| 1.º período | Ação de sensibilização: “Língua Gestual Portuguesa” | Reforçar a importância da comunicação inclusiva no atendimento ao público e na mediação turística. Desenvolver consciência sobre a diversidade comunicativa. | IT / OT / CGE / Cidadania | Adriana Oliveira | IAT1 e IAT2 |
| | Conversa com Profissional Internacional | Obter informações sobre as competências e requisitos exigidos para as diferentes profissões; Conhecer diferentes profissões e áreas de atuação; Estabelecer contactos com empresas e profissionais; Obter orientação profissional | IT / Português / Inglês | Profissionais Convidados | Alunos dos cursos de IAT |
| | Workshop Turismo Seguro | Um workshop de turismo seguro pode abordar uma ampla gama de temas, desde os conceitos básicos de segurança até estratégias avançadas de gestão de riscos | IT / HCA | Empresa de Turismo | Alunos dos cursos de IAT |
| 2.º período | Concurso de <i>TikTok</i> | Relacionar as diferentes línguas com as áreas técnicas dos alunos. | Português Inglês CGE ICSR | Cristiana Palma Rodolfo Schlosser Henrique Cabral | Todos os alunos de todas as turmas |
| | Projeto “Cuido-me” | Promover o bem-estar global e a autonomia dos jovens através do desenvolvimento de hábitos de autocuidado que integrem a saúde física, a alimentação equilibrada e a saúde | AI / PSI / EF / Saúde / SCP / SRB / Saúde | Samshed Gabinete de Psicologia Profissionais da | Comunidade escolar |

Formação apoiada:

| | | | | | |
|----------------------|--|---|--------------------|--|------------------------------------|
| | | mental, favorecendo estilos de vida saudáveis e sustentáveis. | | área Professores da componente Técnica e EF | |
| | Conversa com Profissional do Turismo | Obter informações sobre as competências e requisitos exigidos para as diferentes profissões; Conhecer diferentes profissões e áreas de atuação; Estabelecer contactos com empresas e profissionais; Obter orientação profissional | IT | Profissionais Convidados | Alunos dos curso de IAT |
| 3º período | Workshop de Turismo | Conhecer os processos operacionais de turismo. | IT | Empresa de Turismo | Alunos dos cursos de IAT |
| Durante o ano letivo | “Citizenship Journal”: apresentações orais de acordo com os gostos pessoais dos alunos (sob orientação curricular) | Permitir que os alunos utilizem as Línguas Inglesa, Portuguesa e Espanhola para partilharem gostos pessoais | Transversal | Cristiana Palma Rodolfo Schlosser Henrique Cabral Vanessa Viana | Todos os alunos de todas as turmas |
| | Workshops temáticos e visitas a empresas | Networking | Componente Técnica | Professores da Área Técnica | Formandos de todas as turmas |
| | Projeto “Orientar” | Sessões de acompanhamento e esclarecimento de dúvidas sobre o prosseguimento escolar | Sociocultural | Vanessa Viana | Comunidade educativa |

Formação apoiada:

Atividades recreativas/ culturais/ desportivas

| Data | Designação da atividade | Objetivo | Intervenientes | | |
|-------------|--|--|--------------------------------|---|----------------------|
| | | | Área(s) disciplinar(es) | Dinamizador(es) | Público-alvo |
| 1.º período | Atividade desportiva no Jamor | Integrar os formandos e promover a coesão grupal. | Transversal | Professor de EF e professores da componente técnica | Comunidade educativa |
| | Festa de "Halloween" | Criar uma atividade interdisciplinar, cuja segunda língua de comunicação seja o Inglês | Transversal | Turma de IAT2 | Comunidade educativa |
| | Visita ao centro histórico de Lisboa | Conhecer 3 bairros históricos (Bairro Alto, Chiado e Baixa) e conhecer o conceito de "free walking tour" | Geografia e Animação Turística | João Monteiro Ana Rita Ferreira | 1 IAT |
| | Dia de S. Martinho | Festejo do Magusto na escola | Transversal | Todos os docentes | Comunidade educativa |
| | Atividades de encerramento do 1º Período | Realização de atividades de cariz solidário, lúdico e desportivo no âmbito do final do 1º período. | Transversal | Todos os professores | Comunidade educativa |

Formação apoiada:

| | | | | | |
|-------------|--------------------------------------|--|--|--|----------------------|
| | Festa de Natal da Escola | Realização de uma peça de teatro para toda a comunidade escolar e lanche comemorativo das festividades | Transversal | Todos os professores | Comunidade educativa |
| 2.º período | Comemoração do aniversário da Escola | Realização de uma atividade conjunta de celebração do aniversário da escola, com a participação de todas as áreas técnicas. | Transversal | Todos os professores | Comunidade educativa |
| | Serra da Estrela | Proporcionar aos alunos o contacto direto com o património natural, cultural e ambiental da Serra da Estrela, promovendo a aprendizagem através da observação, a valorização da natureza, o convívio e o desenvolvimento de competências pessoais e sociais. | Transversal | Vanessa Viana Cristiana Palma Pedro Santos Adriana Oliveira | Todos os alunos |
| | Mostra das SuperCidades | Promover o desenvolvimento de competências transversais e o trabalho de equipa | Transversal Interculturalidade Desenvolvimento sustentável | Professores de AI, Inglês e componente técnica | 1 IAT |

Formação apoiada:

| | | | | | |
|-------------|--|--|-----------------|----------------------------------|---------------------------|
| 3.º período | Porto - Expocosmética | Proporcionar aos alunos o contacto direto com as mais recentes tendências, produtos, tecnologias e práticas do setor da cosmética, promovendo a aquisição de conhecimentos técnicos, o desenvolvimento profissional e a aproximação ao mercado e às oportunidades da área. | Transversal | Professores da área técnica | Turmas do curso de MEBE |
| | Torneio Desportivo Inter Turmas | Promover a prática desportiva e a relação entre toda a comunidade escolar. | Educação Física | Filipe Ernesto Joana Oliveira | Toda a comunidade escolar |
| | Jump Yard | Trabalhar a coordenação motora e o equilíbrio de uma forma divertida. | Educação Física | Filipe Ernesto | Alunos do 1º ano |
| | Baile de Finalistas | Realização de um jantar e baile comemorativo para os alunos finalistas. | Transversal | Todos os professores | Alunos do 3º ano |
| | Atividades de encerramento do 3º Período | Realização de atividades de cariz lúdico e desportivo no âmbito do final do 3º período. | Transversal | Todos os professores | Comunidade educativa |

Formação apoiada:

Visitas de estudo/ saídas de campo

| Data | Designação da atividade | Objetivo | Intervenientes | | |
|-------------|--------------------------------|--|--|------------------------------------|---------------|
| | | | Área(s) disciplinar(es) | Dinamizador(es) | Público-alvo |
| 1.º período | Visita a Boost | Apresentar o dia-a-dia de uma das maiores empresas de animação turística em Portugal, ajudando assim na formação prática dos alunos. | IT | André Soares | 2 IAT e 3 IAT |
| | Ida ao aeroporto | As atividades profissionais presentes no Aeroporto. Refletir sobre os vários sectores, estabelecer pontos de interesse e de conhecimento. | AT / Geografia | Ana Rita Ferreira João Monteiro | IAT1 |
| | Visita a uma unidade hoteleira | Conhecer o funcionamento de uma unidade de restauração. Observar as boas práticas de higiene, segurança e organização. Compreender a gestão e o trabalho em equipa no serviço de cozinha e pastelaria. | Áreas Técnicas de Cozinha/ Pastelaria | Jorge Neves Tânia Vale | 1CP |
| | Visita à Estufa Fria | Conhecer a Estufa Fria - Perceber como uma antiga mina pode ser reutilizada e identificar o rocha basalto na cidade de Lisboa | Geografia | João Monteiro | 1 IAT |

Formação apoiada:

| | | | | | |
|-------------|--|--|--|---|--|
| | Visita à Associação Salvador | Conversa com a Coordenadora de Projetos e testemunho sobre o impacto dos projetos na associação. Realização de um Peddy Paper. | AT / IT / AI | Henrique Cabral Ana Rita Ferreira Vanessa Viana | 3IAT |
| | TourismON de Lisboa, a experiência das profissões do Turismo | Explorar mais sobre as funções e empresas do setor do Turismo. | Componente técnica | Fórum Turismo | Turmas do 11º e 12º anos |
| | Museu das Comunicações «Vencer a Distância – Cinco Séculos de Comunicações em Portugal», | Compreender a evolução das comunicações e o seu impacto na sociedade, desenvolvendo uma reflexão crítica sobre a forma como a tecnologia aproxima (ou afasta) as pessoas e influencia a cidadania contemporânea. | AI | AI / Educação para literacia financeira e digital | 1 IAT |
| | Visita à Gleba Padaria | Observar o processo de panificação artesanal. Identificar técnicas e ingredientes tradicionais. Valorizar a sustentabilidade e inovação na produção de pão. | Áreas Técnicas de Cozinha/ Pastelaria e Restaurante/Bar | Francisca Paiva Tânia Vale | Alunos do curso Técnico de Cozinha/Pastelaria |
| 2.º período | Visita a uma unidade hoteleira | Conhecer o funcionamento de uma unidade de restauração. Observar as boas práticas de higiene, segurança e organização. Compreender a gestão e o trabalho em equipa no serviço de cozinha e pastelaria. | Áreas Técnicas de Cozinha/ Pastelaria e Restaurante/Bar | Francisca Paiva Tânia Vale João Moinho Ruben Aires | Alunos do curso de Cozinha/ Pastelaria e Restaurante/Bar |

Formação apoiada:

| | | | | | |
|--|--|---|------------------------------------|---|-----------------------|
| | Visita à Estação Meteorológica e Museu de História Natural | Conhecer o funcionamento de uma estação meteorológica e conhecer o museu de história natural | Geografia Animação Turística | João Monteiro Ana Rita Ferreira | 1 IAT |
| | Visita ao núcleo museológico do Hotel Áurea | Conhecer os vestígios arqueológicos do museu hotel, conhecer o conceito de um museu-hotel e conhecer o funcionamento do hotel | Geografia HCA | João Monteiro Vera Contente | 2 IAT |
| | Visita ao Oceanário | Promover a consciência ambiental e o pensamento crítico sobre o desenvolvimento sustentável, através da observação e reflexão sobre os ecossistemas marinhos e a relação do ser humano com o planeta. | AI | Vanessa Viana | Turmas do 1º ano |
| | Visita à Bolsa de Empregabilidade | Promover à aproximação ao mercado de trabalho | AI, PSI e componente técnica | Fórum Turismo | Alunos do 2º e 3º ano |
| | Bolsa de Turismo de Lisboa | Visita à maior feira de turismo de Lisboa e aproximação ao mercado trabalho. | Componente técnica | Professores da componente técnica | Alunos de IAT2 e IAT3 |
| | Visita ao Museu Bordalo Pinheiro | Conhecer a obra do artista seminal da arte portuguesa e discutir o tema da liberdade de expressão, liberdade de imprensa e a relação com o humor | Geografia Animação Turística | João Monteiro Ana Rita Ferreira | 2 IAT |
| | Visita ao Museu da Marinha | Conhecer a história da expansão marítima portuguesa - conhecer o monumento | Geografia Animação | João Monteiro Ana Rita Ferreira | 2 IAT |

Formação apoiada:

| | | | | | |
|------------|--------------------------------|--|---------------------------------|--|-----------------|
| | | Mosteiro dos Jerónimos e debater sobre as questões de identidade nacional e migração | Turística Cidadania | | |
| 3º período | Museu do dinheiro | Compreender o papel do dinheiro na sociedade — a sua origem, evolução e impacto nas relações humanas, na economia e na construção da confiança social. | Componente científica | PSI e diferentes áreas Educação financeira | Aluno do 1º ano |
| | Visita ao Castelo de São Jorge | Conhecer o monumento | Geografia Animação Turística | João Monteiro Ana Rita Ferreira | 1 IAT |

Formação apoiada: