

COMUNICAÇÃO INTERNA

Assunto: Regresso às aulas presenciais + materiais nos cacifos

Nº **CI 163.DP.2020**

Caros Estudantes, Pais e Encarregados de Educação

Antes de mais, espero que todos se encontrem de perfeita saúde, assim como os Vossos familiares.

Sobre o regresso às aulas presenciais e, não havendo obrigatoriedade dos alunos do ensino profissional da Região Autónoma da Madeira para regressarem à escola e aí frequentarem as aulas das disciplinas referentes às componentes sociocultural e científica, entendeu-se que se deveria privilegiar a saúde de toda a comunidade educativa nesta fase (alunos, pessoal docente e não docente).

Acerca das possibilidade da retoma das aulas da componente tecnológica em regime presencial, do mesmo modo e, avaliando todos os constrangimentos que tal situação poderia acarretar (não só relacionada ao aumento de risco de contágio pelo Covid-19), mas também à limitação da lotação dos transportes públicos (que poderia inviabilizar a presença de todos os alunos), à situação dos alunos/formadores em grupos de risco e/ou dos que não obtivessem a autorização dos seus encarregados de educação para a frequência presencial destas aulas, situações que teriam consequências do pronto de vista da avaliação, considerou-se que as aulas teórico-práticas dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar deveriam ser dadas através do E@D, nos termos anteriormente definidos, nomeadamente:

1. Estas aulas normalmente têm a duração de 4 horas e são teórico-práticas;
2. Estas aulas serão maioritariamente assíncronas, através do recurso a filmagens (1.ª parte da aula, ensino semelhante à Telescola) e, com a utilização do classroom/zoom far-se-á a 2.ª parte da aula (mais teórica);

3. Os ficheiros/filmagens serão previamente formatados/trabalhados e enviados pelos formadores através de um link com acesso a um canal da EPHTM ao YOUTUBE;
4. Os horários destas aulas deixam de ser formulados conforme o conceito de "formação em contexto real de trabalho", isto é, em função da dinâmica de pequenos-almoços, almoços e jantares, tal significa que os horários nocturnos deixam de existir;
5. Apenas quatro alunos que não concluíram a Formação em Contexto de Trabalho (FCT) nos anos letivos anteriores (i.e., 1.º e 2.º ano dos cursos profissionalizantes) irão realizar a sua FCT nas instalações da EPHTM, assim que finalizadas as aulas das restantes componentes.

Nota: relembra-se que estas aulas terão início já no dia 25 de maio.

Em relação aos pertences que têm nos Vossos Cacifos, será definida uma escala, em função do horário de cada turma, para evitar aglomeração de alunos na escola e, no dia/horário indicado, poderão ir à EPHTM levantar o material. Aguardem informações dos Vossos Tutores em relação a esta matéria.

A EPHTM já reúne todas as condições de Higiene e Segurança, pelo que, assim que forem à escola, devem reter o seguinte:

- 1 - Levar máscara de proteção individual;
- 2 - Ir individualmente (e não em grupo);
- 3 - Está proibida a aglomeração dos alunos à entrada da escola;
- 4 - Seguir todas as orientações da sinalética existente (particularmente a referente ao distanciamento social e higienização das mãos).

Bem sabemos que estão com muitas saudades dos colegas/professores/funcionários e anseiam pelo regresso à escola, mas temos de ter cuidado e muita paciência, uma etapa de cada vez.

Continuação de boas aulas!

Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira

Ano letivo 2019/2020

Cátia Moreira	Gabinete de Psicologia				
Maria João Coelho	Secção de Apoio à Formação				
Curso	Ano	Designação do curso	Turmas	Rubrica (docente)	Rubrica (delegado/ subdelegado)
Cozinha Nível 4	1.º	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_5		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_6		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_7		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_8		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_9		
	2.º	Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_1		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_2		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_3		
		Técnico/a de Cozinha/Pastelaria	TCP_4		
	3º	Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP32		
		Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP33		
		Técnicas de Cozinha/Pastelaria	TCP34		
Restaurante Nível 4	1º	Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB3		
		Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB4		
		Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB5		

	2º	Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB1		
	2º	Técnico/a de Restaurante/Bar	TRB2		
	3º	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas	TSRB15		
Turismo Nível 4	1.º	Rececionista de Hotel	RH2		
	2.º	Rececionista de Hotel	RH1		
	2º	Técnico/a de Agência de Viagens e Transportes	TAVT1		
	3º	Operações Turísticas e Hoteleiras	OTH17		

Funchal, 22 de maio de 2020

A Direção Pedagógica

(Luís Oliveira)