



*Aprovado*  
*[Signature]*  
*21/3/21*

---

**Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde - EPE**  
**Relatório da Coordenação Pedagógica**  
**Relatório Anual - Janeiro a Dezembro de 2020**

---

**31 de Dezembro de 2020**

*[Signature]*  
*Andria Mendes*

## **Nota introdutória**

O presente relatório tem como finalidade apresentar as principais atividades desenvolvidas pela Coordenação Pedagógica durante o ano de 2020, permitindo fazer uma avaliação dos resultados alcançados.

## **Resumo dos principais resultados alcançados:**

O ano de 2020 foi um ano atípico por causa da pandemia da Covid19 que dificultou imenso o cumprimento daquilo que estava programado, mas ainda assim, a Coordenação Pedagógica alcançou resultados que se podem considerar satisfatórios, designadamente:

- Conclusão de 3 ações de formação inicial transitadas de 2019 (uma edição do curso de Guia e Animação Turística e duas edições do curso de Pastelaria e Panificação);
- Continuidade de uma formação inicial transitada de 2019 (Gestão e Técnica Hoteleira – 1ª Ed);
- Abertura de 18 ações de formação inicial perfazendo 341 matriculados;
- Execução de 37 ações de formação contínua perfazendo 425 matriculados;
- Um total de 766 jovens matriculados na EHTCV;
- Colocação de 91 formandos em estágio curricular;
- Um total de 435 diplomados (formação contínua e inicial);
- Consolidação e reforço de programa de ação social beneficiando cerca de 587 formandos;
- Realização do RVCC piloto na qualificação de Serviço de alimentos e bebidas com 7 candidatos.
- Realização de diversas atividades complementares a formação;

## 1) Resultados ao nível da formação Inicial

Em relação a formação inicial, conforme indica a tabela 1, fizemos a abertura<sup>1</sup> de 18 ações de formação, perfazendo um total de 341 formandos matriculados que são oriundos das ilhas de Santiago, Santo Antão, São Vicente, Maio, Fogo e Brava.

Nível	Curso	Ações	Matriculados		Total
			Masculino	Feminino	
2	Serviço de Andares e Lavandaria (6ª Ed)	1	5	18	23
	Guia de Turismo (3ª e 4ª Ed) Central	2	24	4	28
	Guia de Turismo (2ª, 3ª e 4ª Ed) NES	3	41	4	45
	Guia de Turismo (1ª Ed) Boa Vista	1	18	1	19
3	Pastelaria e Panificação (17ª Ed)	1	2	18	20
	Restaurante e Bar (6ª Ed) NES	1	14	8	22
	Cozinha e pastelaria (6ª Ed) NES	1	9	17	26
4	Restauração e Bebidas (7ª Ed)	2	13	27	40
	Cozinha e Pastelaria (16ª Ed)	4	15	61	76
5	Gestão de Alojamento Hoteleiro (6ª Ed)	1	5	16	21
6	Gestão e Técnica Hoteleira (1ª Ed)	1	10	11	21
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>156</b>	<b>185</b>	<b>341</b>

Tabela 1. Cursos de formação inicial abertos em 2020

Em termos de distribuição por sexo, 47% dos formandos beneficiários da formação inicial são do sexo masculino (equivalente a 156 formandos) e 52% são do sexo feminino (equivalente a 185 formandos).

Quando analisamos a distribuição dos formandos por área de formação, constatamos que as mulheres continuam tendo uma maior participação nos cursos de formação inicial, sendo que esta incidência é maior nos cursos ligados a área de

<sup>1</sup> Quatro ações de formação inicial (uma de Restauração e Bebidas, duas de Cozinha e Pastelaria e uma de Gestão de Alojamento Hoteleiro) ainda se encontram suspensas por causa da covid 19.

hotelaria e restauração. Por outro lado, a participação dos homens é maior nos cursos relacionados com a área do turismo.

Ao nível da formação inicial, destacamos que no dia 20 de Março (uma semana antes da declaração do estado de emergência pelo Presidente da Republica) suspendemos todas as ações de formação em curso na sequência dos vários casos suspeitos que já haviam sido anunciados, como forma de preventivamente, garantir a segurança dos formandos.

Depois de quase dois meses de suspensão das atividades formativas e na sequência da prorrogação do estado de emergência pela segunda vez consecutiva na ilha de Santiago, a Coordenação Pedagógica entendeu que devia retomar o contacto com os formandos e possibilitar-lhe algum tipo de interação com a Escola.

Nesta sequência, foi organizado ao nível de cada um dos cursos de formação inicial, algumas sessões formativas online através dos aplicativos *Zoom* e *Teams* com os seguintes objetivos:

- ✓ Manter os formandos vinculados positivamente à instituição;
- ✓ Manter os formandos vinculados positivamente a turma a que pertenciam;
- ✓ Manter os formandos em contacto com os conteúdos programáticos do curso frequentado;
- ✓ Fazer a revisão de alguns conteúdos dos módulos nucleares do curso, de modo a que os formandos não se esquecessem dos conhecimentos adquiridos;
- ✓ Introduzir paulatinamente novos conteúdos para que os formandos se sentissem desafiados a concluir o curso iniciado;
- ✓ Diminuir as possibilidades de desistência e abandono da formação por parte dos formandos;
- ✓ Familiarizar os próprios formadores com as ferramentas usadas no EAD de modo a desenvolverem as competências necessárias nesse domínio;

Depois de mais de três meses de suspensão da formação retomamos as atividades formativas presenciais precedida de um conjunto de medidas para garantir a higiene e segurança sanitária de toda a comunidade escolar designadamente:

- ✓ Reinício da formação com apenas 50% dos formandos de modo a diminuir a taxa de ocupação de formandos por turma;
- ✓ Rotatividade das turmas pelas secções;
- ✓ Instalação de lavatórios a entrada do edifício
- ✓ Estabelecimento de orientações sinaléticas de modo a garantir o distanciamento social;
- ✓ Limpeza e desinfecção das salas antes e após o término de cada sessão formativa;
- ✓ Fardamento obrigatório na Escola,
- ✓ Reorganização da prática de serviço, etc.
- ✓ Criação do plano de contingência da Instituição.

Tais medidas revelaram-se eficazes, atendendo que houve muito poucos casos de contaminação na Escola até a data da redação deste relatório, permitindo-nos concluir 50% das formações iniciais que estavam em curso antes da pandemia.

## **2) Resultados ao nível da Formação Contínua**

Em termos da formação contínua, foi possível realizar 37 ações de formação perfazendo um total de 425 formandos, onde a maioria dos formandos são do sexo masculino, contrariamente aos cursos de formação inicial. É de realçar que estes formandos são oriundos das ilhas de Santiago, Maio, Santo Antão, São Nicolau e Brava.

	Curso	Ações	Inscritos		Total
			Masculino	Feminino	
	Guia de Turismo (capacitação)	2	26	4	30
	Formação-ação e <i>coaching</i> em Santo Antão	9	8	71	79
	Formação-ação e <i>coaching</i> em São Nicolau	9	22	38	60
	Formação para tratadores de peixe	2	29	0	29
	Capacitação para serviços de apoio ao turismo (taxistas) Central	7	87	6	93
	Capacitação para serviços de apoio ao turismo (taxistas) NES	8	133	1	134
<b>Total</b>	<b>6</b>	<b>37</b>	<b>305</b>	<b>120</b>	<b>425</b>

### 3) Diplomados em 2020

Em relação ao número de diplomados<sup>2</sup> em 2020 podemos afirmar que um total de 435 jovens concluíram a sua formação de acordo com a seguinte distribuição por curso:

FORMANDOS DIPLOMADOS 2020		
Curso	Edição	Nº formandos
Cozinha e Pastelaria	15ª Ed	75
	16ª Ed	21 <sup>3</sup>
Restauração e Bebidas	6ª Ed	33
	7ª Ed	16 <sup>4</sup>
Serviço de Andares e Lavandaria	6ª Ed	6 <sup>5</sup>
Guia de Turismo (Nível 2) Central	3ª Ed	12
	4ª Ed	14
Guia de Turismo Nível 2) Boa Vista	1ª Ed	13
Guia de Turismo (Nível 2) NES	2ª, 3ª e 4ª Ed	37
Guia de Turismo (capacitação)	1ª Ed	30
Cozinha e Pastelaria (NES)	6ª Ed	8 <sup>6</sup>
Restaurante e Bar (NES)	6ª Ed	2 <sup>7</sup>

<sup>2</sup> Que concluíram todo o percurso formativo

<sup>3</sup> Os restantes formandos encontram-se com a formação pendente por causa da Covid 19

<sup>4</sup> Os restantes formandos encontram-se com a formação pendente por causa da Covid 19

<sup>5</sup> Os restantes formandos encontram-se com a formação pendente por causa da Covid 19

<sup>6</sup> Os restantes formandos encontram-se com o estágio pendente por causa da Covid 19

<sup>7</sup> Os restantes formandos encontram-se com o estágio pendente por causa da Covid 19

Formação-ação e <i>coaching</i> em São Nicolau	1ª Ed	60
Formação-ação e <i>coaching</i> em Santo Antão	1ª Ed	79
Tratadores de peixe	1ª Ed	29
<b>Total Geral</b>		<b>435</b>

Tabela 2. Número de diplomados em 2020

No compute geral, um total de 766 formandos matricularam-se nas formações (inicial e contínua) ministradas pela EHTCV e 435 se formaram no ano de 2020.

Tipo de Formação	Número de matriculados	Número de diplomados
Inicial	341	267
Contínua	425	168
<b>Total</b>	<b>766</b>	<b>435</b>

Tabela 4. Número de matriculados e diplomados no ano de 2020

#### 4) Resultados ao nível de Programas de Apoio Social

Em termos de programas de apoio social a EHTCV continua reforçando as parcerias existentes e procurado estabelecer novas parcerias com instituições públicas e privadas que apoiam o desenvolvimento da formação profissional em Cabo verde.

No ano de 2020, a EHTCV conseguiu que cerca de 587 formandos fosse beneficiado por várias entidades, conforme a tabela que se segue.

APOIO SOCIAL 2020	
Entidade	Nº formandos Apoiados
Politica Integrada (Inser-juvenil)	47
Fundo Promoção Emprego Formação Profissional (FPEF)	63
Fundo Social Sustentabilidade Turismo (FSST)	54
PNUD	30
Banco Mundial	254
Lux Development	139
<b>Total</b>	<b>587</b>

Tabela 5 – Formandos apoiados por parceiros sociais no ano de 2020

## 5) Resultados ao nível dos Estágios Curriculares

A colocação dos formandos em estágios curriculares durante o ano de 2020 foi bastante difícil por conta da pandemia da Covid 19 que obrigou praticamente todas as unidades a fecharem as portas, pelo menos temporariamente. Isso repercutiu negativamente nas vagas de estágio angariadas e consequentemente nas colocações feitas.

A tabela que se segue apresenta a colocação que foi possível fazer durante o ano de 2020.

Curso	Ed	Nº formandos	Local								Pendentes	Total colocados
			Boavista	Sal	Santiago	Fogo	Maio	SV	SA	PT		
Pastelaria e Panificação	16 <sup>a</sup>	36	7	10	15	1	0	0	0	0	3	33
Serviço de Andares	6 <sup>a</sup>	23	5	1	12	0	2	0	0	0	3	20
Cozinha e Pastelaria	16 <sup>a</sup>	76	0	0	18	0	1	1	0	1	55	21
Cozinha e Pastelaria (NES)	6 <sup>a</sup>	18	0	8	0	0	0	0	0	0	10	8
Restaurante e Bar (NES)	6 <sup>a</sup>	15	0	2	0	0	0	0	0	0	13	2
Restauração e Bebidas	7 <sup>a</sup>	40	0	1	14	0	0	0	1	0	24	16
Guia e Animação Turística	2 <sup>a</sup>	18	0	0	1		0	0	0	0	17	1
<b>Total Geral</b>		<b>193</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>60</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>102</b>	<b>91</b>

Tabela 6. Colocações em Estágios Curriculares durante o ano de 2020

Ao nível dos estágios, o balanço geral é positivo. No entanto, as entidades, os formandos e a própria coordenação identificam aspetos a serem melhorados. Da parte das entidades, destacamos:

- ✓ A pontualidade e a assiduidade por parte de alguns estagiários;

- ✓ A agilidade na execução de algumas tarefas;
- ✓ A pró-atividade;
- ✓ Destreza e a vontade no atendimento dos clientes;
- ✓ Capacidade de fazer turnos a noite;

Da parte dos formandos salientamos:

- ✓ A capacidade de adaptação à dinâmica do mundo laboral no sector da Hotelaria Restauração e Turismo;
- ✓ As condições logísticas (principalmente o transporte) para fazer o estágio nos turnos da noite.

OBS: vale ressaltar que algumas entidades dão subsídio transporte e alguns mesmos até disponibilizam transporte no período da noite, mas muitas vezes o difícil acesso às moradias dos estagiários impede com que os mesmos façam os turnos da noite;

- ✓ O relacionamento com os chefes e demais colegas;

Da parte da coordenação de estágios destacamos:

- ✓ As condições necessárias para afetar o seguimento presencial dos estagiários fora da Ilha de Santiago;
- ✓ O conhecimento e o contacto mais de perto com as entidades acolhedoras para identificar as suas reais necessidades ao nível da colocação de estágios.
- ✓ Disponibilidade dos tutores (monitores) para acompanhamento nas visitas aos estagiários;
- ✓ Disponibilidade integral de transporte (tanto na ida como na volta), durante a visita aos estagiários.

OBS: Muitas vezes o transporte nos deixa num local, para depois irem nos buscar, mas nem sempre quando estamos prontos o condutor está disponível no momento;

- ✓ Disponibilidade das unidades em receber as visitas que são feitas aos estagiários em horário laboral.

**OBS:** Alguns estabelecimentos só funcionam em horário pós-laboral

## 6) Implementação do RVCC Piloto

A implementação do processo de RVCC piloto relativamente a qualificação de "Alimentos e Bebidas" foi um desafio que abraçamos e que conseguimos levar a cabo inicialmente com 11 candidatos mas que efetivamente só sete conseguiram concluir.

Na primeira etapa - **Informação e orientação** os candidatos foram acolhidos e informados sobre a organização e o funcionamento do processo de RVCC e também preencheram os instrumentos iniciais, designadamente: a ficha de Inscrição, a ficha de percurso profissional e a ficha de análise do perfil do candidato.

Na segunda etapa - **Reconhecimento e validação de competências**, fez-se uma sessão conjunta de 2h para explicar em que consistia essa etapa e os instrumentos a serem utilizados a saber: a grelha de autoavaliação e o portfólio.

Após essa explicação, os candidatos preencheram a grelha de autoavaliação e foram agendadas sessões individuais com cada um deles para acompanhar a elaboração dos portfólios. Foram feitas em média, 4 sessões de 1h com cada candidato individualmente, sendo que apresentaram imensas dificuldades na escrita e organização das ideias. Supomos que essas dificuldades sejam devidas ao seu baixo nível de escolaridade e a própria natureza do seu trabalho no dia-à-dia que não implica muitas vezes a mobilização desta competência (organização de ideias para a produção/redação de documentos).

Na terceira etapa - **validação das competências**, fez-se uma média de duas sessões individuais com cada um dos candidatos de 1h cada, onde recorremos a entrevista técnica para ferir se os candidatos sabiam executar as atividades profissionais e se possuíam as competências requeridas. É de realçar que nesta fase, foram mobilizadas algumas demonstrações práticas (com todos os candidatos) para facilitar a evidenciação das competências.

A análise da ficha de percurso profissional, da ficha do perfil do candidato e do portfólio elaborado, associado ao preenchimento da grelha de autoavaliação, permitiu-nos fazer uma avaliação global de cada um dos sete candidatos, pelo que a última etapa do processo, **certificação de competências** - foi feita durante uma sessão de aproximadamente 3h onde tiveram a oportunidade de fazer uma pequena demonstração prática perante o júri e os convidados presentes.

A deliberação final resultou numa certificação parcial para todos os sete candidatos na medida em que não conseguiram validar a última Unidade Curricular (inglês profissional para serviço de restauração).

## **7) Atividades complementares realizadas**

Na sequência do planeamento, execução, seguimento e avaliação da formação ministrada pela EHTCV- EPE, a Coordenação Pedagógica realizou várias outras atividades complementares designadamente:

- Recrutamento e seleção de vários candidatos a formadores externos;
- Entrevista a mais de 1000 candidatos para efeitos de seleção dos formandos para os cursos de formação inicial e contínua;
- Integração dos formandos de todos os cursos de formação inicial realizados em 2020;
- Organização de três *webinars* com formadores de renome (internacionais)
- Organização de várias saídas de campo e visitas de estudo;
- Organização de uma jornada formativa com três dias intensivos de varias atividades incluindo uma aula magna com o Ministro da Cultura e das indústrias criativas;
- Elaboração de várias fichas-projeto de formação;
- Realização de uma média de 3 reuniões de conselho pedagógico por curso;
- Aplicação dos questionários de avaliação intermédia e final dos cursos de formação inicial;
- Apoio na organização de uma formação contínua para os formadores internos na área de Francês Técnico para Restauração;

## Conclusão

O ano de 2020 foi um ano bastante desafiante devido aos constrangimentos desencadeados pela pandemia da Covid 19, pelo que apesar de não termos conseguido implementar na íntegra o nosso plano de atividades (previsto), fomos capazes de levar a cabo vários outros projetos que não estavam previstos, de uma forma eficaz e eficiente, pelo que consideramos que os resultados obtidos, foram satisfatórios.

Reconhecemos que é necessário continuar a trabalhar no sentido de aumentar a produtividade e a qualidade da prestação do gabinete pedagógico e renovávamos o nosso compromisso neste sentido para que no ano de 2021 possamos fazer mais e melhor.

Elaborado por:

Vandira Mendes

(Coordenadora Pedagógica)

  
31/12/2020