ESCHOTUR LLEIDA

D'acord amb la Resolució ENS/2785/2017, de 28 de Novembre, per la qual es convoca el concurs de mèrits per seleccionar el director o directora de diversos centres educatius dependents del Departament d'Ensenyament, es presenta davant la direcció dels Serveis Territorials de Lleida el següent projecte específic de direcció de l'institut Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida.

Anna M De Madariaga Herrera

Diagnosi actualitzada del Centre.

- ✓ El Centre Educatiu.
- ✓ Trets d'identitat del centre.
- ✓ Estructura Organitzativa.
- ✓ Òrgans de gestió i Coordinació.
- ✓ Documentació de Centre.
- ✓ Indicadors de Centre.
- ✓ Avaluacions internes i externes. DAFO.

Els objectius a assolir.

- ✓ Coherència i viabilitat.(PEC)
- ✓ Objectius de Qualitat.
- ✓ Objectius en relació amb alumnat i professorat.
- ✓ Objectius en relació amb projectes d'innovació educativa.
- ✓ Objectius en relació a altres activitats.
- ✓ Objectius en relació a les instal·lacions , infraestructures, els equipaments i els recursos materials.

Estratègies i línies d'actuació.

- ✓ Objectius de Qualitat.
- ✓ Objectius en relació amb alumnes i professorat
- ✓ Objectius en relació amb projectes d'innovació educativa
- ✓ Objectius en relació a altres activitats
- ✓ Objectius en relació a instal·lacions , infraestructures, equipaments i recursos materials.

Els mecanismes de retiment de compte als òrgans de control i participació.

- ✓ Evolució dels indicadors.
- ✓ Avaluació dels indicadors de centre.

1.DIAGNOSI ACTUALITZADA DEL CENTRE

El centre educatiu

Denominació oficial: INS D'HOTELERIA I TURISME
Població: LLEIDA **Codi postal** 25192
Domicili: Partida Caparrella, s/núm. (Complex La Caparrella)
Telèfons : 973.281180 – 973.281182
Fax : 973.282696
Adreça correu electrònic : c5006720@xtec.cat
Pàgina web: www.xtec.cat/iesescolahoteleriadelleida

L'Escola d'Hoteleria de Lleida, està situada a la ciutat de Lleida, que compta amb un entorn històric , amb gran atractiu paisatgístic i rural , festes tradicionals de renom i una bona oferta turística.

La ciutat de Lleida té una oferta històrica, cultural, lúdica i festiva que conjuguen perfectament amb una bona tradició gastronòmica d'alta qualitat. S'entén la gastronomia com a eix vertebrador en qualsevol activitat turística que es realitzi a la ciutat.

Potenciant, durant l'any, des de diferents entitats, públiques i/o privades, activitats de caire relacionat amb el vi i la gastronomia: Lleida gastronomia i vins, Ruta del Vi, Festa del vi de Lleida, Congrés Català de la Cuina, Aplec del caragol , Concurs Angel Moncusí, Fires gastronòmiques i altres .

La província compta amb una gran diversitat de tipologies d'hoteleria i turisme; congressos, negocis, esquí, cultural, rural, natura i gastronòmic entre d'altres, portades a terme per professionals d'un sector privat/públic, de marcada vocació al servei i en constant recerca de l'excel·lència.

Configurada l'oferta hotelera i turística de la província i la ciutat de Lleida , a partir dels diversos recursos, de infraestructures de suport, i la tasca de les empreses, el sector hoteler i turístic requereix de professionals qualificats en tots els seus àmbits; hotelers/eres, restauradors/es , cuiners/eres , cambrers/eres , pastissers/eres, recepcionistes, hostesses, guies.... És aquí on **l'alumnat** que cursa **els cicles formatius d'hoteleria i turisme i d'indústries alimentàries,** un cop assolides les **qualificacions professionals,** podrà mostrar-les en empreses d'aquests sector. Aquest fet, contribuirà a mantenir i seguir millorant la imatge del sector hoteler i turístic de les nostres contrades i a potenciar el treball de qualitat a l'alumnat del centre un cop finalitzin els seus estudis.

L'any 1990 es va crear l'Escola d'Hoteleria de Lleida , centre d'ensenyament públic de la Generalitat de Catalunya, amb la finalitat de dotar amb coneixements i estudis professionals del sector serveis de la ciutat. Així comença la història d'aquesta escola, que s'ha convertit en un dels pilars fonamentals del sector serveis , no tant sols per la comarca, sinó també per les comarques properes i per la resta de Catalunya.

Amb el temps hem anat evolucionant com a Escola d'Hoteleria i Turisme, fins arribar a l'actualitat. Avui per avui , podem oferir una de les escoles amb més qualitat i formació d'hoteleria de les terres de Lleida. Una oferta que està annexada a la col·laboració de les empreses de restauració i allotjament.

L'Escola forma futurs professionals que donen continuïtat al bon desenvolupament en la qualitat del servei com a restauradors i hotelera. L'Escola es caracteritza per oferir una formació personalitzada que combina amb equilibri, els ensenyaments teòrics amb les pràctiques, dins i fora del centre educatiu.

Els alumnes de l'Escola, formen grups reduïts, una realitat que permet mantenir una estreta relació amb el professorat al llarg de tots els estudis i és aquest vincle alumne – professor el que permet d'acomplir amb l'èxit les més altes fites en la qualitat de l'ensenyament i poder fer dels nostres alumnes futurs professionals capaços d'ocupar llocs de responsabilitat.

L'Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida és un centre de Formació Professional que imparteix cicles formatius de les famílies d'Hoteleria, Turisme i Indústries alimentàries. El nostre alumnat és generalment resident en tot el territori de la província de Lleida i de la zona d'influència de l'Escola que inclou l'anomenada "franja", composada per aquelles poblacions de la província d'Osca properes a Lleida.

L'Escola té diferents espais de serveis com: oficines/despatxos, sala de professors, sala de tutories i departaments, sala de descans pels docents, a més de les aules per a grups – classe, aules taller de cuina (pedagògica, central, cambra freda, pastisseria), obrador de forneria/pastisseria, magatzems/economat, diferents aules taller de restaurant (menjador alumnes, Saló Segrià, Restaurant pedagògic, Cafeteria/bar, Aula de I+D) . També disposa d'aules especialment adaptades als cicles formatius de graus superiors de Turisme (Allotjament) . Aules d'idiomes. Aules d'Informàtica.

Creiem que les aules que a continuació n'ampliem la informació donen la personalitat que més ens representa:

El restaurant Pedagògic - Aquest restaurant es va posar en marxa durant el curs 1998-99 amb la col·laboració del professorat de les especialitats de cuina, pastisseria i restaurant-bar i la aprovació de la Federació d'hostaleria, dels que som membres. L'objectiu d'obrir el restaurant amb clients externs del centre neix per la necessitat que

els alumnes puguin realitzar les pràctiques de cuina, pastisseria i de serveis de restaurant amb clients reals amb una capacitat de 30 places.

Saló Segrià - Es tracta d'una aula polivalent equipada per a xerrades i conferències. A part de les habituals classes de l'especialitat, s'hi realitzen tasts de vins, demostracions gastronòmiques, presentacions de cellers destacats del nostre país i altres cursos adreçats al sector professional.

Aula celler.- Situada en el soterrani de l'Escola, és una aula celler que a part de funcionar com a magatzem on es guarden vins de totes les denominacions d'origen que col·laboren amb l'Escola, disposa de taules i cadires que permeten realitzar diferents activitats relacionades amb el món del vi.

Aules d'informàtica.- L'Escola disposa de dos aules d'informàtica. Aules equipades amb ordinadors connectats en xarxa i amb el programari ICG. Programari indispensable per els alumnes de direcció de cuina i serveis de restaurant i alumnes d'allotjament. També disposa de canons i pissarres per poder fer diverses explicacions i projeccions.

Aula d'Allotjament .- Es tracta d'una aula teòric pràctica especial per als alumnes d'allotjament. Està muntada i equipada com una habitació d'hotel, hall, recepció i zona de treball. Ordinadors, projectors i pissarra i s'utilitza per a les pràctiques pròpies de l'especialitat.

Biblioteca.- Habitualment és emprada com a segona aula per als alumnes que no tenen classes habituals i necessiten un espai on poder estar treballant. Disposen d'ordinadors amb connexió a internet, taules, cadires i diferents llibres i revistes especialitzades. Sempre hi ha un professors de guàrdia quan està oberta. També és un espai que s'utilitza

per el desenvolupament de diverses reunions; tutors, consell escolars, comissió de qualitat.....Disposa d'ordinadors i canó per realitzar projeccions.

Aula I+D.- Aula de creació per la investigació de nous productes relacionats amb el món hoteler i de la restauració.

TRETS D'IDENTITAT DEL CENTRE.

Són un centre exclusivament de formació professional, i aquest és el nostre principal tret d'identitat, que podem concretar en:

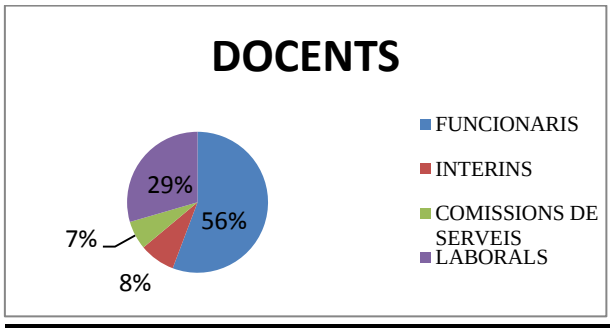
- Preparació per la inserció al mon del treball. L'Escola farà una formació integral per a l'alumnat, atenent als reptes i les demandes de la societat en què vivim. Vull encoratjar al nostre alumnat una actitud responsable a la feina i respectuosa envers l'entorn, estimular el seu esperit crític per a formar-los com a ciutadans i ciutadanes capaços de prendre decisions, assumir responsabilitats i sentir-se satisfets i predisposats per a l'aprenentatge continu.
- Ensenyaments basats en la pràctica professional.
- Foment de l'aprenentatge actiu de les llengües estrangeres.
- Foment dels valors personals i professionals. Cal una visió oberta i flexible de l'aprenentatge que duri tota la vida i ocupi tota la vida: una visió que ofereixi l'oportunitat perquè tothom descobreixi el seu potencial per a un futur sostenible i una vida amb dignitat.
- Foment de l'esperit de millora, autonomia i creativitat. La personalització de l'aprenentatge perquè cada alumne pugui desenvolupar al màxim les seves potencialitats.

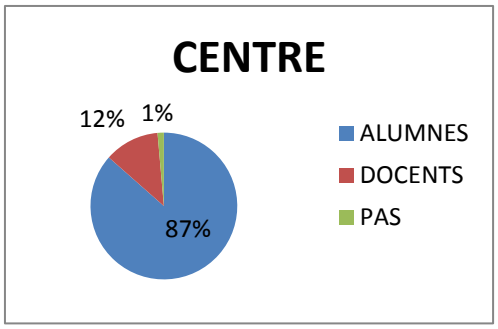
- Foment del coneixement del territori ,l'ús productes de proximitat i/o ecològics i de varietats autòctones per a la producció alimentària.
- Sensibilització a cuidar el medi ambient.
- Foment de l'emprenedoria i la innovació.
- Continuar el camí cap a l'excel·lència. Aconseguir una institució educativa que esdevingui un espai d'ensenyament aprenentatge obert, recíproc, constant i generós per part de tots els membres de la comunitat educativa.
- Un sistema inclusiu. Educació de qualitat per a tothom. Inclusió educativa per les persones amb discapacitat
- Escola democràtica que educa per a la cohesió social. Cal treballar en un clima de convivència democràtica, de respecte, de diàleg , de col·laboració, de mediació i de treball en equip. L'Escola ha de continuar sent un centre laic i plural.
- Escola integradora: Poden aprendre junts alumnes diferents, una escola que no exclou ningú, perquè no hi ha diferents categories d'estudiants, només hi ha una sola categoria d'alumnes, sense cap mena d'adjectius, que —evidentment— són diferents. El reconeixement de la diversitat com un fet universal. Atenció educativa a tots els alumnes i es fixa de forma especial en aquells grups d'alumnes amb un risc més gran de marginació o d'exclusió, que implica establir un seguiment i una actuació específics de la seva presència, participació i èxit. Personalització de l'aprenentatge: un disseny per a tothom.
- Formació del professorat. Impulsar, potenciar i consolidar la formació del professorat. La formació del professorat per promocionar oportunitats de creixement col·lectiu i per desenvolupar projectes educatius compartits. El professorat ha de proporcionar

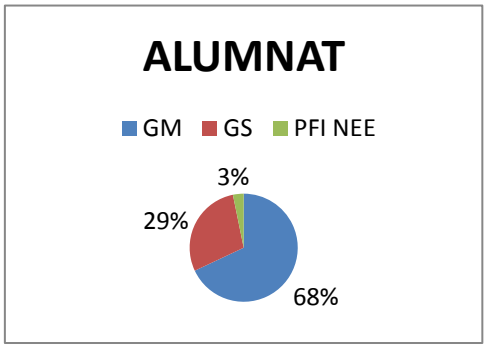
estratègies d'aprenentatge que s'adaptin al ritme de cadascú tot respectant i aprofitant els coneixements, les experiències, destreses i preferències dels alumnes. També ha de ser assessor i facilitador d'aquest aprenentatge.

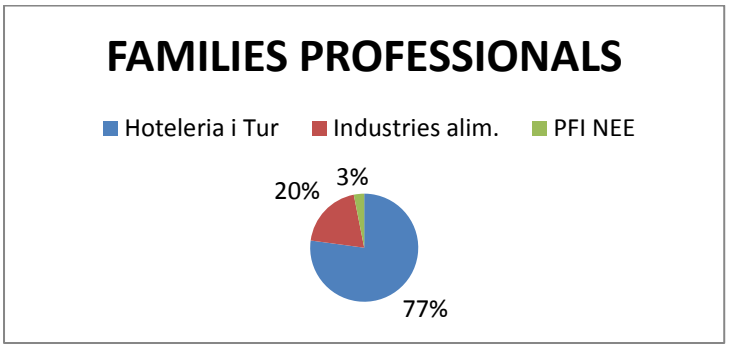
- La flexibilització i planificació del temps de les activitats, per la qual cosa cal replantejar i adaptar l'organització escolar als requeriments de la personalització de l'aprenentatge.
- Potenciar i consolidar la formació al centre i pel centre, atès que la implicació del claustre en l'actualització professional i la contribució del desenvolupament dels projectes educatius del centre és un element clau per millorar els resultats de l'aprenentatge de l'alumnat.
- Escola participativa: La gestió és compartida per mestres, pares i personal docent, a través dels organismes en els quals són representats.
- Potenciar la participació de les famílies en el procés educatiu. Aquesta es basa en la comunicació mitjançant circulars, informes, agendes, secretaria, tutors i equip directiu. Interacció entre famílies i centre.
- Vull educar en la pau, la tolerància i en el respecte envers als altres. Rebutjo tota classe d'actituds i comportaments violents en el centre i crec en el diàleg com a via de resolució dels conflictes.

ESTRUCTURA ORGANITZATIVA









Les dades gràfiques donades anteriorment estan extretes de les dades d'aquest curs escolar 2017 -18.

- A l'escola convivim , 250 alumnes, 32'5 docents i 4 personal del PAS.
- La comunicat educativa docent som 17 definitius, 2 en comissió de serveis, 2'5 interins, 2 funcionaris en pràctiques i 9 laborals. En aquest moment 2 substituts.
- Dels 4 del PAS hi ha 1 administratiu, 2 personal subaltern i un suport NEE.
- Aquest curs són 170 de grau mitjà i 72 de grau superior. A més 8 PFI (nee). Total 250 alumes.
- Hi ha 104 alumnes associats a l'AMPA .

La comunitat educativa és integrada per totes les persones i les institucions que intervenen en el procés educatiu. En formen part els alumnes, les famílies, el professorat, els professionals d'atenció educativa els ens locals i els agents territorials i socials i les associacions que els representen, i també els col.legis professionals de l'àmbit educatiu, l'associacionisme educatiu, les entitats esportives escolars i els professionals, empreses i entitats de lleure i de serveis educatius.

Denominació (PFI)	Dura	Cursos acadèmics
PFI Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis	980	1 curs acadèmic

Denominació (GM)	Codi	Durada	Cursos acadèmics
Cuina i Gastronomia i Serveis de Restauració	HT10 HT30	3.371	Cicle combinat de 3 cursos acadèmics
Forneria, Pastisseria i Confiteria	IA60	2.000	2 cursos acadèmics
Elaboració de productes alimentaris	IA10	2000	2 cursos acadèmics

Denominació (GS)	Codi	Durada	Cursos
Gestió d'allotjaments turístics	HTB0	2.000	2 Cursos acadèmics
Direcció de Cuina I Direcció de Serveis de Restauració	HTD0 HTE0	3.208	Cicle combinat 3 cursos acadèmics

Com podem observar els cicles combinats de cuina, gastronomia i serveis de restaurant de grau mitjà i de grau superior més el cicle de grau mitjà de Forneria i Pastisseria són els pilars més quantitatius de l'Escola.

Òrgans de gestió i Coordinació

	Participants	Responsables	Temporalització /Reunions	Funcions
EQUIP DIRECTIU	Director/a,CRE (Adjunt Director/a),Secretari/a,Cap d'Estudis,Coordinador/a Pedagogic/a,Administrador/a	Director/a	Reunió 2 hores setmanals.	Decret 102/2010, de 3 d'Agost, d'autonomia dels centres Educatius (DOGC núm.5686 – 05/08/2010). Art 30,35.
CLAUSTRE	Tot el professorat del centre	Director/a	Començament i finalització del curs. Reunió claustre 1 Cop per trimestre.	Llei 12/2009, del 10 de Juliol, d'Educació (DOGC NÚM.5422 –16/07/2009).Art.146.
CONSELL ESCOLAR	Director/a, Cap d'Estudis, 6 representants de professorat,3 repres. Mares i Pares, 3 repres. Alumnes , 1 repres. AMPA, 1 repres. Ajuntament, 1 respres. PAS, 1 respres. Intitucions empresarials. El secretàri/a assisteix i exerceix de secretari del consell.	Director/a	Començament i finalització del curs. 1 Cop per trimestre.	Llei 26/2010, del 03 d'Agost, de règim jurídic i de procediment de les admin. Públiques de Catalunya (DOGC NÚM.5686 – 5.8.2010). Art 15. Llei 12/2009, del 10 de Juliol, d'Educació (DOGC NÚM.5422 – 16/07/2009). Art.148.
CAPS DEPARTAMENTS/ÀREA	Cap Dep. Hoteleria,Cap Dep. Industries Alimentaries,Cap. Dep. Llengües,Cap Dep. FOL,Cap Àrea de Cuina.,Cap Àrea Seveis Rest.,Cap Àrea Turisme.	Coord. Pedagógic	1h . Setmanals	- Coord. les activitats docents. Cocreten Curriculum., Vetlla per la metodologia i la didàctica en la pràctica docent., Vetlla per l'elaboració de les programacions., Controlen el seguiment de les programacions.
COORDINADOR/A	Qualitat	Directora	4 hores	Gestionar el projecte de qualitat i millora continua del centre.
	FCT	Directora	4 hores	Gestionar, fer el seguiment i avaluar l'FCT dels alumnes del centre.
	Mobilitat	Directora	3 hores	Gestionar projectes europeus per realitzar part del mòdul de la FCT dels alumnes en altres països de la UE.
	Borsa de Treball	Cord. Pedag	1 h. setmanal	Gestionar Borsa de Treball del centre.
	Assessorament i reconeixement	Directora	Variable	Gestionar el servei d'Assessorament i reconeixement del centre.
	Acord de Coresponsabilitat	Directora	2 hores	Gestionar i portar a terme l'Acord de Coresponsabilitat.

	Emprenedoria	Directora	2 hores	Gestionar accions emprenedores.
	Innovació	Directora	2 hores	Gestionar accions Innovadores.
	Lingüístic	Coord. Pedagogic	1 hora	Promoure totes les modalitats d'aprenentatge en llengües estrangeres.
	Activitats	Coord. Pèdagogic	2 hores	Gestionar, controlar i fer activitats professionals amb els alumnes .
	Prevencio de Riscos	Secretaria	2 hores	Coordinar les actuacions en matèria de salut i seguretat en el centre.
	APPC	Secretaria	2 hores	Controla i fa el seguiment de la APPC
	Informàtic/Moodle	Coord. Pedagogic	2 hores	Promoure, fer el seguiment del Pla TAC del centre.
EQUIPS DOCENTS	Professorat del Centre	Tutor/a Cap d'Estudis.	1 reunió Trimestral i 1 preavaluació al començament de curs.	- Constituir en junta d'avaluació per fer el seguiment dels aprenentatges dels alumnes.
DEPARTAMENTS	Professorat del Centre	Cap de departament/Àrea	1 – 2 hores setmanals.	- Coordinen i gestionen les activitats dels departaments. - Compleixen i avaluen la metodologia i la didàctica en la pràctica docent. - Compleixen les activitats de les programacions. - Controlen el seguiment de les programacions. - Controlen l 'assistència i les evolucions dels estudiants. - Controlen les aules , espais i infraestructures i fan els partes d'avaries o desperfectes.
TUTORIES	Famílies i Alumnes	Tutor/a	Periòdicament	Segueix el PAT del centre i actuacions coordinades per el Cap d'Estudis.
DELEGATS	Delegats i Sotsdelegats de grups del centre	Cap d'Estudis	Periòdicament	Representació dels alumnes del centre. Fer d'interlocutor entre professorat, equip directiu , tutor i alumnes.

Documentació de Centre	
NOFC (Normes de funcionament de Centre)	Requereix una reformulació. Data d'aprovació 30.06.18
PEC (Pla Educatiu de Centre)	Requereix una reformulació. Data d'aprovació 30.06.18
PLA ESTRATÈGIC	Actualitzat per 1 curs lectiu (2017-2018). Caldrà preparat tres cursos següents mitjançant Addendes corresponents.
PGA (Pla General Anual)	Fet (Curs 2017 -2018)
PRESSUPOST	Fer Pressupost i aprovar-lo Gener 2018
PROCESSOS	Actualitzats i aprovats Gener 2018
PROCEDIMENTS	Actualitzats i aprovats Gener 2018
PLC (Pla Lingüístic de Centre)	Requereix una reformulació. Data aprovació 30.06.2018
PAT (Pla d'Acció Tutorial)	Requereix una reformulació. Data aprovació 30.06.2018
PLA EMERGENCIA I EVACUACIÓ DE CENTRE	Actualitzats i aprovats Gener 2018
MAC (Memòria Anual de Centre)	Presentada a Novembre de 2017.
MGQ(Manual de gestió de qualitat)	Requereix una reformulació. Data d'aprovació 30.06.18

INDICADORS DE QUALITAT	VALOR 2013/14	VALOR 2014/15	Criteri Acceptació	VALOR 2015/16	Criteri Acceptació	VALOR 2016/17
INDICADOR 1: DEMANDA ESCOLARITZACIÓ GM	91,36%	85%	50%	88,09%	50%	75,84%
INDICADOR 2: DEMANDA ESCOLARITZACIÓ GS	61,66%	81'66%	50%	74,16%	50%	68,54%
NDICADOR 3 : GRAU DE COMPLIMENT DE LA PROGRAMACIÓ H./CURS	88,18%	86,94%	80%	87,40%	80%	
INDICADOR 4: GRAU DE COMPLIMENT DELS CONTINGUTS DE LA PROGRAMA. (UF/NF)	94,41%	99%	80%	98%	80%	
INDICADOR 5 : ALUMNES QUE ABANDONEN GM	19%	19,11%	20%	15,67%	20%	16,60%
INDICADOR 6 : ALUMNES QUE ABANDONEN GS	14%	12,24%	20%	8,98%	20%	8,75%
INDICADOR 7: ALUMNES QUE SUPEREN EL CURS	73,88%	72%	70%	74%	75%	85%
INDICADOR 8: ALUMNES APROVATS ALS CICLES FORMATIUS (Superen tots els mòduls)	22%	47%	20%	49%	30%	58%
INDICADOR 9: ALUMNES QUE ES GRADUEN	17%	48%	20%	46,06	30%	41%
INDICADOR 10: INCIDÈNCIES	0%	0%	5%	0	5%	0
INDICADOR 11: ABSENTISME ALUMNAT	3,75	3,42	15%	3,65	15%	3,55
INDICADOR 12: SATISFACCIÓ DE L'ALUMNAT AMB LA INFO, PREINS I MATRÍCULA	3,38	3,46	3,1	3,51	3,1	3,65
INDICADOR 13: SATISFACCIÓ ALUMNAT AMB L'ACOLLIDA	3,85	3,6	3,6	3,86	3,6	4,13
INDICADOR 14: SATISFACCIÓ ALUMNAT AMB L'ACCIÓ TUTORIAL	3,5	3,64	3,6	3,95	3,6	4,16
INDICADOR 15: SATISFACCIÓ ALUMNAT AMB ELS SERVEIS DEL CENTRE	3,2	3,14	2,9	3,23	2,9	3,57
INDICADOR 16: SATISFACCIÓ FCT	4,27	4,66	4	4,79	4	

INDICADOR 17: SATISFACCIÓ GLOBAL DE L'ALUMNAT	3,69	3,7	3,5	3,89	3,5	3,92
INDICADOR 18: SATISFACCIÓ DE LES FAMILIES AMB LA INFORMACIÓ	4,48	4,78	4	4,86	4	4,32
INDICADOR 19: SATISFACCIÓ DE LES FAMÍLIES AMB ELS SERVEIS I RESULTATS FILLS	4,35	4,32	4	4,5	4	4,32
INDICADOR 20: SATISFACIÓ GLOBAL DE LES FAMILIES	93%	96%	75% SI	95,65%	75% SI	90,91%
INDICADOR 21: SATISFACCIÓ DE LES RELACIONS AMB LES PERSONES	4,74	4,22	3,5	4,41	3,5	4,43
INDICADOR 22: SATISFACCIÓ DELS RESULTATS D'APRENENTATGE DELS ALUMNES	3,52	3,74	3,5	3,9	3,5	3,5
INDICADOR 23: SATISFACIÓ GLOBAL AMB EL CENTRE DEL PROFESSORAT	4,11	4,13	3,5	4,05	3,5	3,86
INDICADOR 24: SATISFACIÓ GLOBAL AMB EL CENTRE DEL PERSONAL DEL PAS	4	4,5	3,5	4	3,5	4,33
INDICADOR 25: ABSENTISME DE L'EQUIP HUMÀ QUE NO GENERA SUBSTITUCIÓ	1	1	20%	1	20%	1
INDICADOR 26: SATISFACCIÓ AMB LA FORMACIÓ	3	3,13	3,5	3,48	3,5	3,21
INDICADOR 27: EFICÀCIA EN LA GESTIÓ DE QUEIXES						

CONCLUSIONS: Cal tornar a reprendre la gestió dels tutors , no deixar mai de fer difusió de l'escola, controlar l'abandó dels estudiants,, millorar els resultats dels alumnes que superen tots els mòduls, tornar a elevar la satisfacció global de les famílies i dels professors.

AVALUACIONS INTERNES I EXTERNES DEL CENTRE : ANALISI DAFO

OPORTUNITATS	AMENACES
Plantilla amb poca mobilitat No tenim competència de centres d'Hoteleria Projectes del Departament estimuladors, del compromís per la innovació, la emprenedoria i la mobilitat amb reconeixement de qui hi participa. Institut amb possibilitats d'ampliació. Centre que dóna suport a la formació del professorat. Bona relació amb l'entorn institucional i empresarial per a col•laboracions d'adequació de perfils professionals per afavorir la inserció laboral. La relació escola-empresa ens permet disposar d'una borsa de treball de centre. Mancança d'absentisme escolar. Motivació de l'alumnat.	Xarxa de transport públic deficient. Augment d'alumnes amb NEE. Falta d'autonomia en l'alumnat. Grup minoritari que no compleix les normes del centre. Baix nombre de socis a l'AMPA. Retallades en recursos humans. Política per cobrir places de baixes de professorat interí, funcionari i especialista. Falta de temps en horari escolar per desenvolupar amb aprofundiment el currículum dels alumnes. Empitjorament de la situació econòmica de les famílies.
FORTALESES	**DEBILITATS**
Disposar de l'oferta d'estudis única en la comarca amb traçabilitat establerta entre etapes mitjançant l'orientació i tallers professionalitzadors. Bona estructura organitzativa i de coordinació Important diversitat sociocultural a les aules amb bon clima de convivència i pocs alumnes conflictius. Normes consensuades, clares i conegudes per tota la comunitat educativa. Bona tutorització, amb Pla d'Acció Tutorial Capacitat de gestió de l'equip directiu. Transmissió adequada d'informació al personal docent per part de l'equip directiu. Accés fàcil a l'equip directiu. Cultura de millora continua. El treball en equip és efectiu. Atenció a la diversitat. Bona planificació d'activitats extraescolars i complementaries. Interès dels docents per la formació. Grups d'alumnes molt fraccionats. Bon clima de convivència. Procés d'aprenentatge participatiu i actiu. Interès per les xarxes socials. Promoure el desenvolupament personal de l'alumnat	Edifici vell, no funcional, no adaptat arquitectònicament a les necessitats dels centre. Poques famílies participatives en l'AMPA. Una part de famílies no s'impliquen en l'educació dels seus fills. Ús insuficient del servei de biblioteca com espai d'ensenyament aprenentatge orientat a la competència d'aprendre a aprendre, per l'horari d'obertura . Mancances en la metodologia a l'aula com l'anàlisi de coneixements previs i síntesis finals. Escassa projecció del Centre a nivell extern (poca publicitació). Falta una revisió i reformulació de la documentació estratègica de centre. Falta cultura d'autoavaluació dels òrgans de coordinació del centre. No existeixen criteris marcats per a la planificació de la gestió dels recursos econòmics. Claustre amb poca iniciativa , poca il·lusió i manca d' interès. Cal reformular el projecte de direcció. Procedència molt diverses de l'alumnat.

2. OBJECTIUS A ASSOLIR.

Objectius de qualitat

L'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida ha de respondre amb eficàcia a les necessitats de la societat que l'envolta, l'administració educativa i als membres de la comunitat educativa, per la qual cosa assumeix el repte de dotar-se de les estratègies de gestió i de treball més avançades i, a l'hora, escaients.

L'INS Escola d'Hoteleria i Turisme de Lleida com a Política de qualitat ha de:

- Orientar el funcionament del centre cap **a la millora contínua** de la qualitat dels ensenyaments que s'hi imparteixen
- **Satisfer les necessitats i expectatives** d'aquelles persones que reben o utilitzen, directa o indirectament, els serveis del centre: l'alumnat, el professorat, el PAS, les famílies, el món empresarial, els centres superiors d'ensenyament i l'entorn social i cultural, oferint-los un servei de qualitat.
- Compartir un clima de treball amb un alt grau de **satisfacció professional** i personal de l'equip humà que hi treballa.
- **Potenciar la imatge del Centre.**

El compromís amb la qualitat afecta a tota l'organització del centre i la millora contínua és una responsabilitat de tot l'equip professional del centre. Continuarem treballant el camí cap a l'excel·lència amb diferents equips de treball amb els mestres del centre. La qualitat és una actuació totalment viva i sempre millorable.

Coherència i viabilitat

La Directora vetllarà i proporcionarà els mitjans que estiguin al seu abast per assolir els objectius de qualitat.

Per poder aconseguir un projecte coherent i viable primer de tot ens dedicarem a re formular les NOFC i el PEC del centre amb l'ajuda de tots els departaments educatius per poder aprovar-les el 30.06.2018.

Aquest projecte és un projecte d'equip, motivats per l'educació , la professionalització i els reptes educatius. Tenir un bon ambient de treball i convivència en les actuacions diàries del centre ens portarà a tots a aconseguir una bona fita i una excel·lència educativa. Som el que transmetem i ensenyem. Hem de basar-nos en els valors humans, les actituds positives i les conductes conciliadores. Vull treballar en una educació integral, inclusiva i equitativa basada en els aspectes acadèmics i els valors humans que contribuiran a un creixement personal adequat i professional.

INDICADORS

*** Tots els indicadors estan valorats entre 1 i 5 i els percentatge entre 0% i 100%.**

3. ESTRATÈGIES I LINEES DACTUACIÓ : OBJECTIUS DE QUALITAT

ACTUACIONS	RESPONSABLE	RECURSOS HUMANS	RECURSOS MATERIALS	TEMPORITZACIÓ			
				Any 1	Any 2	Any 3	Any 4
Satisafer les necessitats i expectatives dels grups d'interés: Suggeriments i Queixes.	Equip Directiu	Equip Directiu, Tots els grups d'interés	Enquestes. Procediments de queixes i suggeriments	X	X	X	X
Millora Continua de la Qualitat.. Auditories	Equip Directiu	Equip Directiu, Coord. Qualitat, Claustre	Normativa ISO 2015	X	X	X	X
Satisfacció Professional. Motivació professorat	Equip Directiu	Equip directiu, tots els grups d'interés	Formació, sortides professionals , actes lúdics.	X	X	X	X
Potenciar la imatge del centre. Twitwe, Facebook, Web, Instagram	Equip Directiu	Equip directiu, Claustre	Ordinador, fotos, dominis,	X	X	X	X
Reformular i revisar tota la documentació estratégica de centre.. Les NOFC i el PEC Pressupost i PGA Acord Corresponsabilitat, Revissió per dirección, Processos i Procediments	Equip Directiu	Equip Directiu, Coord. Qualitat,, Claustre	Documentació estrategica, SIC, AVAC. WEB	X	X	X	X

INDICADORS	Sistema de la recollida de la informació	Criteris d'acceptació			
Grau de satisfacció dels resultats favorables de queixes i suggeriments. Incidencies.	Enquestes satisfacció, resultats i informació	50%	60%	65%	70%
No conformitats resultats auditories.	Nombre de No conformitats	4	3	2	2
Grau de motivació dels docents: quantitats d'actuacions portades a terme	Enquestes satisfacció global de professorat, reultats i informació al claustre	50%	60%	65%	70%
Actuacions relatives a la potenciació de la imatge del centre	Publicitat	2	2	2	2
Quantitat d'actualitzacions de la documentació del centre.	Nous documents penjats a la web del centre o a Isotools	3	6	10	15

3. ESTRATÈGIES I LINEES DACTUACIÓ : OBJECTIUS EN RELACIÓ AMB ALUMNES /PROFESSORAT/FAMILIES

ACTUACIONS	RESPONSABLE	RECURSOS HUMANS	RECURSOS MATERIALS	TEMPORITZACIÓ			
				Any 1	Any 2	Any 3	Any 4
1. Millorar els resultats educatius. Cal revisar i actualitzar les programacions i adequar les metodologies de les aules pràctiques i teòriques de les activitats a l'aula per motivar i millorar l'aprenentatge dels estudiants.	Cap d'Estudis	Professorat	Programacions I metodologies.	X	X	X	X
2. Disminuir l'abandonament dels alumnes del centre. Fer l'estudi acurat del perquè de l'abandonament dels estudiants i fer propostes de millora per reduir al màxim aquesta taxa.	Cap d'estudis	Tutors	Document de baixa d'alumnes	X	X		
3. Millorar els coneixements dels alumnes respecte l'entorn professional. Fomentar les sortides professionals de l'alumnat.	Coord. Pedagogic	Professorat, alumnes i families	Sol.licitud d'activitats. Memoria activitats.	X	X	X	X
4. Fomentar estratègies i actuacions d'inclusió amb alumnat NEE. Planificar noves actuacions dins al centre per la millora de la inclusió dels alumnes a les aules del Centre tenint com a referent la diversitat i particularitat d'aquest alumnat.	Cap d'Estudis	Claustre/EAP	Programacions	X	X	X	X
5. Fomentar l'acció Tutorial. Creació activitats d'interacció entre l'alumnat.	Coord.Pedag/Cap d'Estudis	Tutors, alumnat	Aules, audiovisuals,	X	X	X	X
6. Fomentar la participació i implicació dels alumnes en la vida del centre. Creació d'activitats lúdic professionals a l'escola fora de l'horari escolar.	Caps de departaments	Professorat, alumnat	Aules i equipaments de centre	X	X	X	X
7. Introduir un programa de gestió de Centre adequat a la organització del mateix. Informacio a alumnes/professorat i families.	Directora	Equip directiu i Professorat	Programa informàtic	X	X		
8. Potenciar l'ús de les TIC/TAC a les aules teòriques.Mantenir i renovar els equipaments TIC. Aconseguir un mitjà natural de les activitats acadèmiques a les aules teòriques.	Coord. Pedagogic	Coord. Informàtic/ sau/ dep. Ensenyament	Material informàtic.	X	X	X	X
9. . Millorar el seguiment i l'avaluació de la FCT. Creació de Tutors d'FCT	Directora	Coord. FCT i Turos FCT, alumnes	Programa qBID , empreses.	X	X	X	X
10. Planificar i fer estudis dual amb el alumnes del cicle de GM Pastisseria Forneria	Directora	Coord. FCT i Turos FCT,	Programa qBID , empreses.	X	X	X	X

		alumnes					
11. Fomentar i promocionar la formació del professorat. Actuacions periòdiques de formació.Millora dels resultats educatius	Coord. Pedagogic.	Professorat/ Experts	Centre Educatiu	X	X	X	X
12. Millorar l'activitat al centre i la informació amb les families.	Coord. Pedagogic	Families, professorat	Centre educatiu	X	X	X	X
13. Millorar la Informació del centre a diferents grups d'interés des de secretaria.	Secretaria	Tots els grups d'interés	Secretaria	X	X	X	X

INDICADORS	**Sistema de la recollida de la informació**	**Criteris d'acceptació**			
Compliment hores programació	Dades departaments	80%	80%	80%	80%
Compliment NF programació	Dades departaments	80%	80%	80%	80%
Alumnes que superen el curs	Actes avaluacions	75%	75%	75%	75%
Alumnes aprovats . Ho superen tot.	Actes Avaluacions	30%	30%	30%	30%
Alumnes que es graduen	Actes Avaluacions	30%	30%	30%	30%
Satisfacció resultat d'aprenentatge dels alumnes	Enquestes	3,5	3,5	3,5	3,5
Absentisme alumnat	Acció Tutorial	15%	15%	15%	15%
Abandó GM	Acció Tutorial	20%	20%	20%	20%
Abandó GS	Acció Tutorial	20%	20%	20%	20%
Nombre de sortides professionals de l'alumnat	Coord. Pedagogic, professorat	2	2	2	2
Noves estratègies per la millora dels resultats d'aprenentatge dels estudiants NEE	Cap d'Estudis, Professorat	2	2	2	2
Satisfacció de l'acció tutorial	Enquestes	3,6%	3,6%	3,6%	3,6%
Satisfacció acollida d'alumnes	Enquestes	3,6	3,6	3,6	3,6
Creació d'activitats lúdic professionals a l'escola fora de l'horari escolar.	Coord. Pedagogic, professorat	2	2	2	2
Satisfacció amb serveis del centre	Enquestes	2,9	2,9	2,9	2,9

Satisfacció global alumnat	Enquestes	3,5	3,5	3,5	3,5
Satisfacció global families	Enquestes	4	4	4	4
Activitats al centre per les families	Coord. Pedagogic, AMPA, professorat	2	2	2	2
Satisfacció FCT	Coord. FCT	4	4	4	4
Satisfacció del professorat de les aules d'informàtiva i la seva gestió	Coord. Pedagogic , Professorat	50%	50%	50%	50%
Activitats de formació del professorat	Coord. Pedagogic, Professorat	4	4	4	4
Demanda Escolar GM	Alumnes /Families. Dades Matricules	50%	50%	50%	50%
Demanda Escolar GS	Alumnes /Families. Dades Matricules	50%	50%	50%	50%
Satisfacció alumnat informació i matrícula	Enquestes	3,1	3,1	3,1	3,1
Satisfacció global de PAS	Enquestes	3,5	3,5	3,5	3,5

3. ESTRATÈGIES I LINEES DACTUACIÓ : OBJECTIUS EN RELACIÓ AMB PROJETES D'INNOVACIÓ EDUCATIVA

ACTUACIONS	RESPONSABLE	RECURSOS HUMANS	RECURSOS MATERIALS	TEMPORITZACIÓ			
				Any 1	Any 2	Any 3	Any 4
11. Fomentar la innovació. Implementació d'accions per fomentar la innovació. Xarxa d'innova FP.	Directora	Coord. Innova, Tots els grups d'interés	Xarxa Innova FP, empreses, centre educatiu	X	X	X	X
12. Fomentar la emprenedoria. Implementació d'accions per fomentar la emprenedoria. Xarxa d'emprenedoria.	Directora	Coord. Emprenedoria, tots els grups d'interés	Xarxa Emprenedoria, empreses, centre educatiu	X	X	X	X
13. Continuar amb el Projecte de Qualitat i Millora Continua. Continuar el procés cap a l'excel•lència.	Directora	Coord. qualitat, tots els grups d'interés	Xarxa qualitat, centre educatiu.	X	X	X	X
14. Adendar els objectius de l'Acord de Coresponsabilitat.Adendar objectius diferents que vagin relacionats amb el Projecte de direcció.	Directora	Equip directiu, Coord. Pla estrategic, Claustre	Ordinador, fotos, dominis,	X	X	X	X
15. Optimitzar la recollida d'informació dels diferents grups d'interés del centre.	Directora	Equip Directiu, Coord. Qualitat,, Claustre	Documentació estrategica de centre, SIC, AVAC. Web de centre.	X	X	X	X
16. (ABP) Aprenentatge basat en projectes	Directora	Coord. Pedagogic, Claustre	Diversos projectes planificats	X	X	X	X

INDICADORS	Sistema de la recollida de la informació	Criteris d'acceptació			
Quantitat de projectes innovadors anuals	Memoria Innova	3	2	2	2
Quantitat de projectes emprenedors anuals	Memoria Emprenedoria	3	2	2	2
Superar les auditories internes i externes.	No conformitats	4	3	2	2
Crear nous objectius en l'Acord de responsabilitat	Crear nous objectius a l'acord de Corresponsabilitat	2	2	2	2
Optimització de la recollida de dades d'informació dels diferents grups d'interés Creació d'un e.de millora per la planificació i gestió del resultats d' enquestes anuals.	Resultats de les enquestes	50%	60%	70%	75%

3. ESTRATÈGIES I LINEES DACTUACIÓ : OBJECTIUS EN RELACIÓ A ALTRES ACTIVITATS

ACTUACIONS	RESPONSABLE	RECURSOS HUMANS	RECURSOS MATERIALS	TEMPORITZACIÓ			
				Any 1	Any 2	Any 3	Any 4
17. Incrementar Projectes Europeus. L'alumnat pot fer estades en empreses d'altres països per realitzar la FCT o part d'aquesta. (Erasmus + Projecte Pyrennee)	Directora	Coord. Mobilitat, Alumnes , professorat	Sepie, Dep. Ensenyament, Agències de viatges	X	X	X	X
18. Reestructurar i implementar FP Continua i Ocupacional. Demanar nous grups al centre amb especialitats diverses en les famílies professionals d'Hoteleria, Turisme i Industries alimentaries. Es realitzaran quan existeixi proposta (CCOO, Cambra Comerç, Federacions…) i sempre que hi hagi acord en les qüestions pressupostàries. Es realitzaran tenint present l'existència d'espais i la disponibilitat horària dels professors/es del centre.	Directora	Equip Directiu, Professorat, centres de f. ocupacional, alumnat	Centre Educatiu	X	X	X	X
19. Consolidar programes PFI Salvador Seguí. Es realitzant amb horaris adequats a espais i professorat del centre. Auxiliar d'Hoteleria: Cuina i Serveis de Restaurant i Bar.	Directora	Alumnes, professorat	Centre Educatiu	X	X		
20. Fiançar i recercar noves oportunitats. Les unitats docents dels centres de la Direcció General d'Execució Penal a la Comunitat i de Justícia Juvenil tenen com a finalitat garantir l'atenció educativa dels menors i joves d'entre 14 i 18 anys (i excepcionalment fins als 23) que, com a conseqüència del règim d'internament o per altres mesures judicials, no poden assistir als centres docents. Acreditar diferents UF bàsiques dels currículum de cuina i serveis de restauració.	Directora	Professorat, alumnat	Dep. Ensneyament, Dep. Justicia	X	X	X	X
21. Col•laborar i treballar amb institucions publiques i privades. Aperitius, banquets, coffes,.....i altres. La direcció del centre traslladarà les sol•licituds als departaments que el puguin desenvolupar, els quals decidiran la participació, per tractar-se d'activitats no programades en el PGA. Si estan aprovades des de inici de curs al PGA no cal fer la consulta als departaments. Si el curs cal desenvolupar-lo a l'Escola, per part de empreses del sector, caldrà l'autorització expressa de la direcció i acordar la part econòmica corresponent a la utilització de les instal•lacions. Les demandes seran escoltades sempre, tot i que tan sols s'executaran les que es realitzin amb l'antelació suficient, amb l'acceptació del pressupost facilitat per l'Escola i amb el consentiment del departament corresponent.	Directora	Equip directiu, Claustre, alumnes, empreses	Empreses publiques, centre educatiu	X	X	X	X

22. Activiats diferents a les anteriors: Altres actes, col•laboracions i participacions. Participació en fires, concursos, premis i altres de caire hoteler i/o turistic	Equip Directiu	Equip Directiu, Claustre, alumnes empreses	Empreses publiques i/o privades, centre educatiu.	X	X	X	X
INDICADORS	**Sistema de la recollida de la informació**			**Criteris d'acceptació**			
Grau de satisfacció dels alumnes en programes eurpoeus	Enquestes satisfacció			60%	70%	75%	80%
Qunatitat de places augmentades per formar part de diversos programes	Nombres d'alumnes que poden realizar FCT a l'estranger			3	3	3	3
Demanda de nous grups d'FP continua o ocupacional	Nombre de cursos (2 + 3 tur, EPA, Ocupacionals)			2	1	1	1
Grau de satisfacció dels alumnes del PFI	Enquestes satisfacció			50%	55%	60%	65%
Alumnes graduats de diferents UF de GM. Nombre de UF cursades i aprovades	Actes d'avaluació			5	5	5	5
Quantitats de col.laboracions amb institucions publiques i privades. Aperitius, banquets, coffes,.....i altres.	Nombre d'activitats anuals						
Quantitats d'activitats anuals al centre o fora del centre de caire totalment profesional. Participació en fires, concursos, premis i altres de caire hoteler i/o turistic							

3. ESTRATÈGIES I LINEES DACTUACIÓ : OBJECTIUS EN RELACIO A LES INSTAL.LACIONS, INFRAESTRUCTURES, EQUIPAMENTS I ELS RECURSOS MATERIALS

ACTUACIONS	RESPONSABLE	RECURSOS HUMANS	RECURSOS MATERIALS	TEMPORITZACIÓ			
				Any 1	Any 2	Any 3	Any 4
22. Millorar adequar i modernitzar l'Escola.	Equip Directiu	Equip Directiu, Tots els grups d'interés	Enquestes. Procediments de queixes i suggeriments	X	X	X	X
INDICADORS	**Sistema de la recollida de la informació**			**Criteris d'acceptació**			
Nou enfocament per l'aula taller de cuina. Obra taller nou.	Dep. Ensenyament, Empreses privades			25%	50%	25%	
Millora dels vestidors i wc de professorat.	Dep. Ensenyament			25%	50%	25%	
Millora dels equipaments i maquinària obsoleta dels tallers pràctics.	Empreses privades.			25%	25%	25%	25%
Adequació i Modernització de l'aula rest. Pedagògic.	Dep. Ensenyament, Empreses privades			25%	50%	25%	
Cessió i adequació de la zona nova de magisteri.	Dep. Ensenyament, Empreses privades				25%	25%	25%
Nous equipaments informàtics	Dep. Ensenyament			50%	50%		

4. ELS MECANISMES DE RETIMENT DE COMPTE ALS ÒRGANS DE CONTROL I PARTICIPACIÓ.

L'avaluació esdevé un element clau per a la millora contínua i una eina imprescindible per a la valoració del grau d'assoliment dels objectius. L'avaluació del projecte de direcció la faré a partir d'un sistema de control de tots els indicadors. En el meu cas , considero que per al primer any d'aplicació del projecte, uns resultats satisfactoris serien la superació del 50 % en la majoria dels indicadors.

Els objectius, les línies d'actuació, els mecanismes d'avaluació i els recursos, es concretaran i es seqüenciaran en la Programació General Anual (PGA) de cada curs acadèmic. La memòria final reflectirà el desenvolupament d'aquestes accions i els resultats de la seva avaluació.

La rendició de comptes ens permet:

- Actuar amb transparència, a partir de la informació rellevant que ens permet establir valoracions de les actuacions que es realitzen al centre.
- Tenir en compte les opinions dels diferents grups que participen en les activitats del centre.
- Avaluar de forma precisa els resultats obtinguts.
- Garantir les actuacions, els procediments i la relació amb els alumnes i les seves famílies a partir del control extern i la gestió d'incidències.

Els grups d'interès als que cal retre comptes i els documents on en queda constància en el nostre centre són:

Administració/inspecció educativa: Memòria anual de centre, rendició de comptes econòmics i altres informacions requerides per l'administració educativa.

Consell Escolar: Actes de les reunions del Consell Escolar.

Claustre de professors: Actes de les reunions del Claustre de professors.

Famílies: Butlletins de notes, comunicacions dels tutors, circulars informatives, informacions sobre assistència i puntualitat...

AMPA: Actes de les reunions amb la direcció.

En el centre educatiu es crearà una comissió de seguiment interna, amb la participació de l'equip directiu, per analitzar periòdicament el desenvolupament del pla d'actuació, l'impacte de l'aplicació i els resultats de millora que proporcionin els indicadors d'avaluació.

Al final de cada curs d'aplicació del pla d'actuació, la direcció i l'equip directiu han de retre comptes al consell escolar del centre mitjançant una memòria avaluadora que inclourà els resultats dels indicadors d'avaluació. Aquesta memòria formarà part de la memòria anual de centre i es presentarà a la direcció dels Serveis Territorials de Lleida.

Tal i com deia en la introducció del projecte, el nostre Centre compta amb un grup important d'excel·lents professionals de l'ensenyament. Cada docent, des de la tasca que està portant a terme i que lidera en el centre en aquest moment, està ajudant a la funció de lideratge del centre educatiu. Per tant, des de la nostra direcció pensem promoure aquest lideratge distribuït que farà que, a partir de la confiança i recolzament, es generin sinèrgies positives que donin com a fruit un treball en equip d'alta qualitat.

En aquest centre el clima de feina ens permet fer de la tasca educadora una il·lusió diària i un aprenentatge compartit continu .

L'entorn professional en què desenvolupem la nostra tasca docent és una de les claus, juntament amb el conjunt del claustre, professionals amb els quals és un plaer treballar, motivats per l'educació i que influeixen positivament en l'alumnat. És això el que ens encoratja a encapçalar una nova etapa en el centre .

Un dels ets i uts més necessaris és que el Director/a de l'Escola d'Hoteleria , sigui professional de l'ensenyament però també de l'hoteleria, per poder transmetre i gestionar totes les activitats de centre relacionades amb la formació professional de la forma més escaient aconseguint un millor aprenentatge dels estudiants i una formació professional totalment idònia i propera al sector.

També sóc coneixedora de la difícil època que se'ns apropa i sabem que la tasca no serà fàcil, però a la formació professional , cal afegir il·lusió, acompanyada d'un gran sentiment de responsabilitat i amb la seguretat que ens la dóna la professionalitat de les companyes i els companys que, d'una manera o altra, participaran directament en el desenvolupament d'aquest projecte.

A més a més, ara tinc una mica d'experiència, ja que des del Març del 2017, ocupo de manera transitòria la direcció del centre, i ja he tingut l'oportunitat de conèixer de primera mà alguns dels problemes del dia a dia , destacant la organització del tancament i del començament de curs, matriculació, horaris, etc. i també sóc conscient de la satisfacció que es te un cop s'aconsegueixen els objectius marcats.

L'avaluació del PdD es realitzarà any per any, fent anàlisi dels objectius plantejats i assolits.

Aquests es presentaran en els documents anuals:

PGA: En aquesta programació es detallarà per a cada curs acadèmic els objectius assolir, les estratègies que es seguiran, les activitats que es desenvoluparan, els responsables de cada un d'ells i els indicadors d'avaluació que es faran servir.

MEMÒRIA ANUAL: Avaluació de la consecució dels objectius formulats en la Programació General Anual, anàlisi de les causes dels objectius no assolits i propostes

de millora que es reflectiran en els objectius de la PGA del curs vinent. El mecanisme d'avaluació de les PGA es duran a terme per l'EQUIP Directiu, el Claustre i

el Consell Escolar.

o Autoavaluació de l'Equip Directiu valorant el grau d'assoliment dels objectius marcats.

o Qüestionari google del claustre a l'Equip Directiu per copsar el grau de satisfacció de l'organització i gestió del centre, així com també el grau d'assoliment dels objectius proposats.

o En les sessions de claustre i el Consell Escolar es tractarà l'assoliment de d'objectius marcats.

L'avaluació del PdD serà d'actuació de la inspecció d'ensenyament segons els criteris establerts per la normativa vigent que regula el procés de renovació de la direcció dels centre educatius.