

PLA D'ACTUACIÓ PER A L'APLICACIÓ DEL PROJECTE EDUCATIU

Codi del centre:	25006720
Nom del centre:	ESCOLA D'HOTELERIA I TURISME
Servei Territorial:	LLEIDA
Població:	LLEIDA
Període pla d'Actuació	2018/2022
Data aprovació Projecte Educatiu	Setembre 2018
Director/a	Anna M De Madariaga

PLA D'ACTUACIÓ PER A L'APLICACIÓ DEL PROJECTE EDUCATIU

- a) Anàlisi de les singularitats del centre i de l'entorn
- b) Objectius de millora vinculats als objectius del Projecte de direcció
- c) Estratègies, Actuacions i Recursos
- d) Activitats, temporització, destinataris i responsables
- e) Indicadors d'avaluació
- f) Mecanismes d'autoavaluació sistemàtica i retiment de comptes

a) Anàlisi de les singularitats del centre i de l'entorn

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. 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 hotelier 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 sectors. Aquest fet, contribuirà a mantenir i seguir millorant la imatge del sector hotelier 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'Escola forma futurs professionals que donen continuïtat al bon desenvolupament en la qualitat del servei com a restauradors i hotelers. 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.

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 món 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.

b) Objectius de millora vinculats als objectius del projecte de direcció

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

- **Satisfereix 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.

c) Objectius, Estratègies, Actuacions i Recursos

Objectius		Centre: ESCOLA D'HOTELERIA DE LLEIDA	
1. Millorar els resultats educatius	2. Millorar la cohesió social	3. Millorar la confiança dels grups d'interès	
Estratègies			
1.1 Implementació de noves directrius en quant a programacions i metodologies d'aula.	2.1 Millora de la comunicació a alumnes /professorat i famílies	3.1 Satisfacció dels diferents grups d'interès	
1.2 Foment d'activitats fora del centre.	2.2 Foment de l'acció Tutorial	3.2 Potenciació de la imatge de centre	
1.3 Fomentar actuacions d'inclusió amb alumnat FP continua i ocupacional	2.3 Millora del TIC/TAC de centre	3.3 Millora continua gestió de qualitat	
1.4 Nova gestió del mòdul FCT			
Curs	Equip humà	Formació	Altres recursos
2018-2019	Tot el de centre (Docents i PAS)	Formació en Programacions. Estudis basats en projectes. Formació Mobilitat. Formació FCT Formació Qualitat i Millora continua Formació Innovació i empenedoria Formació en activitats tutorials Formació en xarxes socials	Empreses del sector professional de les famílies d'Hoteleria i industries. Empreses de formació ocupacional. Recursos materials. Recursos Econòmics.
2019-2020	Tot el de centre (Docents i PAS)		
2020-2021	Tot el de centre (Docents i PAS)		
2021-2022	Tot el de centre (Docents i PAS)		

OBJECTIU ESTRATÈGIC 1	Millorar els resultats educatius	Període: 2018/2022
RESPONSABLE DE L'OBJECTIU: DIRECTORA		

ESTRATÈGIES	
1.1	Implementació de noves directrius en quant a programacions i metodologies d'aula.
1.2	Foment d'activitats fora del centre.
1.3	Fomentar actuacions d'inclusió amb alumnat FP continua i ocupacional
1.4	Nova gestió del mòdul FCT

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 1.1	Milliores Metodologies d'aula					
Destinatari / Nivell educatiu	GM/GS					
Indicador/s	Quantitat de metodologies revisades i canviades en diferents cicles formatius impartits al centre	Criteri acceptació: Mínim 1 actualització o implementació nova metodològica a cada Cicle formatiu impartit al centre.	Marqueu el curs adient			
			A1	A2	A3	A4
ACTIVITATS						
1.1.1	Revisió i actualització de programacions		X	X	X	X
1.1.2	Adequar les metodologies de les aules pràctiques i teòriques.		X	X	X	X
1.1.3	Implantació d'estudis basats en projectes.		X	X	X	X

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 1.2	Millorar els coneixements professionals fora de l'Escola.					
Destinatari / Nivell educatiu	GM/GS					
Indicador/s	Incrementar activitats professionalitzadores en els diferents cicle formatius (nacionals i estrangeres)	Criteri acceptació: Incrementar un mínim d'una acció nova cada trimestre en cada cicle formatiu .	Marqueu el curs adient			
			A1	A2	A3	A4
ACTIVITATS						
1.2.1	Fomentar les sortides professionals de l'alumnat.		X	X	X	X
1.2.2	Incrementar Projectes Europeus en centres educatius o pràctiques professionals: Erasmus o Piyrenne.		X	X	X	X
1.2.3	Augmentar les diferents activitats professionalitzadores fora de l'Escola.		X	X	X	X

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 1.3	Millorar FP continua i ocupacional					
Destinatari / Nivell educatiu	NEE/Adults/Nouvinguts/ Sense accés amb titulació					
Indicador/s	Creació de noves formacions anuals en el centre per diferents grups d'interés	Criteri acceptació: Cada curs com a mínim dues formacions	Marqueu el curs adient			
			A1	A2	A3	A4
ACTIVITATS						
1.3.1	Fomentar estratègies i actuacions d'inclusió amb alumnat NEE		X	X	X	X
1.3.2	Fomentar estratègies i actuacions d'inclusió amb alumnat Nou vingut		X	X	X	X
1.3.3	Fomentar estratègies i actuacions d'inclusió amb entitats sense ànim de lucre		X	X	X	X

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 1.4	Millorar la gestió de la FCT dels estudiants.					
Destinatari / Nivell educatiu	GM/GS					
Indicador/s	Millora la satisfacció de FCT dels alumnes	Criteri acceptació: Satisfacció positiva del 60% dels alumnes que realitzen FCT	<i>Marqueu el curs adient</i>			
			A1	A2	A3	A4
ACTIVITATS						
1.4.1	Millora de seguiment i avaluació de la FCT de l'alumnat		x	x	x	x
1.4.2	Formació Tutors de grup en quant a FCT		x	x	x	x
1.4.3	Augment d'empreses col·laboradores.		x	x	x	x
1.4.4	Planificar i implementar estudis en dual a l'Escola		x	x	x	x

OBJECTIU ESTRATÈGIC 2	Millorar la cohesió social	Període: 2018/2022
RESPONSABLE DE L'OBJECTIU: DIRECTORA		

ESTRATÈGIES	
2.1	Millora de la comunicació a alumnes /professorat i famílies
2.2	Foment de l'acció Tutorial
2.3	Millora del TIC/TAC de centre

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 2.1	Millora de la comunicació i informació a alumnes/professorat i famílies					
Destinatari / Nivell educatiu	Tot el centre educatiu					
Indicador/s	Disminuir la falta d'informació o d'error en la informació a diferents grups d'interès del centre	Criteri acceptació: Errors de comunicació durant el curs en diferents grups d'interès màxim 15 .	<i>Marqueu el curs adient</i>			
			A1	A2	A2	A4
ACTIVITATS						
2.1.1	Implementar un nou sistema de gestió de Centre adequat a la organització de la comunicació		x	x	x	x
2.1.2	Millorar la informació amb les famílies		x	x	x	x
2.1.3	Millorar la Informació del centre a diferents grups d'interès des de secretaria		x	x	x	x
2.1.4	Renovar i Millorar el pla de comunicació del centre		x	x	x	x

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 2.2	Fomentar l'acció tutorial					
Destinatari / Nivell educatiu	GM/GS					
Indicador/s	Disminuir l'abandonament dels alumnes a la vida del centre per grups dels diferents CF de GM i de GS	Criteri acceptació: Creació de noves accions tutorialis cada trimestre (Mínim 1 acció cada grup)	<i>Marqueu el curs adient</i>			
			A1	A2	A2	A4
ACTIVITATS						
2.2.1	Disminuir l'abandonament dels alumnes		x	x	x	x
2.2.2	Fomentar la participació i implicació dels alumnes en la vida del centre.		x	x	x	x
2.2.3	Creació activitats d'interacció entre l'alumnat.		x	x	x	x
2.2.4	Creació d'activitats lúdic professionals a l'escola fora de l'horari escolar.		x	x	x	x

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 2.3	Potenciar l'ús de les TIC/TAC al centre.					
Destinatari / Nivell educatiu	GM/GS/CLAUSTRE/PAS					
Indicador/s	Renovació de materials informàtics	Criteri acceptació: Mínim cada curs 8 equips.	<i>Marqueu el curs adient</i>			
			A1	A2	A2	A4
ACTIVITATS						
2.3.1	Renovació de materials informàtics de centre en aules de direcció i professorat		x	x	x	x
2.3.2	Renovació de materials informàtics de centre en aules d'alumnat.		x	x	x	x
2.3.3	Renovació de materials informàtics de centre als tallers pràctics.		x	x	x	x
2.3.4	Creació d'un espai de tecnificació a l'Escola per formació a diferents grups d'interès		x	x	x	x

OBJECTIU ESTRATÈGIC 3	MILLORAR LA CONFIANÇA DELS GRUPS D'INTERÉS	Període: 2018/2022
RESPONSABLE DE L'OBJECTIU: DIRECTORA		

ESTRATÈGIES	
3.1	Satisfacció dels diferents grups d'interès
3.2	Potenciació de la imatge de centre
3.3	Millora continua gestió de qualitat

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 3.1	Satisfer les necessitats i expectatives de diferents grups d'interés					
Destinatari / Nivell educatiu	Tots els grups d'interès					
Indicador/s	Estudi de diferents enquestes durant el curs	Criteri acceptació: Mínim de satisfacció del 50 % dels diferents grups d'interès	Marqueu el curs adient			
			A1	A2	A3	A4
ACTIVITATS						
3.1.1	Gestió d'enquestes a diferents grups d'interès		x	x	x	x
3.1.2	Atenció i resolució de suggeriments i queixes dels diferents grups d'interès		x	x	x	x
3.1.3	Formació diferents grups d'interès		x	x	x	x
3.1.4	Sortides o/ i activitats lúdiques per els diferents grups d'interès		x	x	x	x

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 3.2	Potenciació de la imatge del centre					
Destinatari / Nivell educatiu	Tots els grups d'interès					
Indicador/s	Augment d'activitats referents a innovació i empenedoria de centre.	Criteri acceptació: Accions potenciadores Mínim 3 cada curs	Marqueu el curs adient			
			A1	A2	A3	A4
ACTIVITATS						
3.2.1	Formació en diferents xarxes socials (web , Twiter, Facebook, Intagram)		x	x	x	x
3.2.2	Millora de dominis i planificació d'estructures de tasques a realitzar diàries en xarxes socials		x	x	x	x
3.2.3	Manteniment de les xarxes socials		x	x	x	x
3.2.4	Activitats de empenedoria i innovació.		x	x	x	x
3.2.5	Noves col·laboracions amb altres aliances externes		x	x	x	x
3.2.6	Millora i adequació a la normativa actual de les instal·lacions, infraestructures , equipaments i materials de centre.		x	x	x	x

OBJECTIUS ANUALS						
Objectiu 3.3	Millora continua de gestió de qualitat					
Destinatari / Nivell educatiu	Tots els grups d'interés					
Indicador/s	Reducció de no conformitats en auditories	Criteri acceptació: Màxim 3 cada curs.	Marqueu el curs adient			
			A1	A2	A3	A4
ACTIVITATS						
3.3.1	Reformular i revisar tota la documentació de centre		x	x	x	x
3.3.2	Aplicar la normativa deferent a l'ISO 2015		x	x	x	x
3.3.3	Realitzar auditories internes i externes		x	x	x	x

e) Indicadors d'avaluació

Indicadors dels objectius anuals:

Indicadors	Situació (valor inicial)	Situació a què es vol arribar (valor a assolir)
OBJECTIU 1		
1.1.- Quantitat de metodologies revisades i canviades en diferents cicles formatius impartits al centre (GM HOTELERIA) (GM PASTISSERIA) (GS COMBINAT HOTELERIA) (ALLOTJAMENT)	0	Mínim 1 actualització o implementació nova metodològica a cada Cicle formatiu impartit al centre.
1.2.- Incrementar activitats professionalitzadores en els diferents cicle formatius (nacionals i estrangeres)	0	Incrementar un mínim d'una acció nova cada trimestre en cada cicle formatiu .
1.3.- Creació de noves formacions anuals en el centre per diferents grups d'interès	0	Cada curs com a mínim dues formacions

Indicadors	Situació (valor inicial)	Situació a què es vol arribar (valor a assolir)
OBJECTIU 2		
2.1.- Disminuir la falta d'informació o d'error en la informació a diferents grups d'interès del centre	0	Error de comunicació durant el curs en diferents grups d'interès màxim 15 .
2.2.- Disminuir l'abandonament dels alumnes a la vida del centre per grups dels diferents CF de GM i de GS		
2.3.- Renovació de materials informàtics	0	Mínim cada curs 8 equips

Indicadors	Situació (valor inicial)	Situació a què es vol arribar (valor a assolir)
OBJECTIU 3		
3.1.- Estudi de diferents enquestes durant el curs	0	Mínim de satisfacció del 50 % dels diferents grups d'interès
3.2.- Augment d'activitats referents a innovació i emprenedoria de centre.	0	Mínim 3 cada curs
3.3.- Reducció de no conformitats en auditories	0	Màxim 3 cada curs

Indicadors dels objectius estratègics. Resultats:

OBJECTIU 1: Millorar els resultats educatius

Indicadors CFGM	Situació Inicial	Situació a què es vol arribar
Taxa d'alumnes que superen el cicle Formatiu /Graduen (Aproven tots els mòduls) Forneria	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el cicle Formatiu /Graduen (Aproven tots els mòduls) Cuina i Gastronomia	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el cicle Formatiu /Graduen (Aproven tots els mòduls) Serveis de restaurant	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el curs (Primer) Forneria	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el curs (Primer) Combinat de cuina i serveis	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el curs (Segon) Combinat de cuina i Serveis	0	75%
Demanda escolarització GM	0	75%
Grau d'acompliment de la programació h/Curs	0	75%
Grau d'acompliment de programació per continguts	0	75%

Indicadors CFGS	Situació Inicial	Situació a què es vol arribar
Taxa d'alumnes que superen el cicle Formatiu /Graduen (Aproven tots els mòduls) Allotjament	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el cicle Formatiu /Graduen (Aproven tots els mòduls) Cuina i Gastronomia	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el cicle Formatiu /Graduen (Aproven tots els mòduls) Serveis de restaurant	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el curs (Primer) Allotjament	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el curs (Primer) Combinat de cuina i serveis	0	75%
Taxa d'alumnes que superen el curs (Segon) Combinat de cuina i Serveis	0	75%
Demanda escolarització GS	0	75%
Grau d'acompliment de la programació h/Curs	0	75%
Grau d'acompliment de programació per continguts	0	75%

OBJECTIU 2: Millorar la cohesió social

Indicadors per als CFGM	Situació inicial	Situació a què es vol arribar
Taxa d'abandonament al CFGM – 1r curs (Forneria)	0	15%
Taxa d'abandonament al CFGM – 2n curs (Forneria)	0	15%
Taxa d'abandonament al CFGM – 1r curs (Combinat Cuina i serveis)	0	15%
Taxa d'abandonament al CFGM – 2n curs (Combinat Cuina i serveis)	0	15%
Taxa d'abandonament al CFGM – 3er Curs (Combinat Cuina i serveis)	0	15%
Taxa de participació de les famílies – A les reunions d'inici de curs	0	75%
Taxa de participació de les famílies – A les tutories individuals	0	75%
Taxa de participació de les famílies – Com a membres de l'AMPA	0	50%
Taxa d'absentisme (superior al 20%) – 1r Curs	0	15%
Taxa d'absentisme (superior al 20%) – 2n Curs	0	15%
Taxa d'absentisme (superior al 20%) – 3er Curs	0	15%

Indicadors per als CFGS	Situació inicial	Situació a què es vol arribar
Taxa d'abandonament al CFGS – 1r curs (Allotjament)	0	15%
Taxa d'abandonament al CFGS – 2n curs (Allotjament)	0	15%
Taxa d'abandonament al CFGS– 1r curs (Combinat Cuina i serveis)	0	15%
Taxa d'abandonament al CFGS– 2n curs (Combinat Cuina i serveis)	0	15%
Taxa d'abandonament al CFGS – 3er Curs (Combinat Cuina i serveis)	0	15%
Taxa de participació de les famílies – A les reunions d'inici de curs	0	50%
Taxa de participació de les famílies – A les tutories individuals	0	50%
Taxa de participació de les famílies – Com a membres de l'AMPA	0	25%
Taxa d'absentisme (superior al 20%) – 1r Curs	0	15%
Taxa d'absentisme (superior al 20%) – 2n Curs	0	15%
Taxa d'absentisme (superior al 20%) – 3er Curs	0	15%

OBJECTIU 3:

Indicadors per als CFGM	Situació inicial	Situació a què es vol arribar
Grau de satisfacció Alumnat respecte a informació de centre	0	70%
Grau de satisfacció Alumnat respecte a l'acció Tutorial	0	70%
Grau de satisfacció Alumnat respecte als serveis de centre	0	70%
Grau de satisfacció alumnat respecte a la gestió FCT	0	70%
Grau de satisfacció global dels alumnes	0	70%
Grau de satisfacció professorat global del centre	0	70%
Grau de satisfacció PAS global del centre	0	70%
Grau de satisfacció Famílies global del centre	0	70%
Grau de satisfacció de la formació del professorat del centre	0	70%
Absentisme de l'equip humà: Professorat	0	10%
Absentisme de l'equip humà: PAS	0	10%
Grau de satisfacció en quant a la gestió d'incidències, queixes i suggeriments	0	80%

Indicadors per als CFGS	Situació inicial	Situació a què es vol arribar
Grau de satisfacció Alumnat respecte a informació de centre	0	70%
Grau de satisfacció Alumnat respecte a l'acció Tutorial	0	70%
Grau de satisfacció Alumnat respecte als serveis de centre	0	70%
Grau de satisfacció alumnat respecte a la gestió FCT	0	70%
Grau de satisfacció global dels alumnes	0	70%
Grau de satisfacció professorat global del centre	0	70%
Grau de satisfacció PAS global del centre	0	70%
Grau de satisfacció Famílies global del centre	0	70%
Grau de satisfacció de la formació del professorat del centre	0	70%
Absentisme de l'equip humà: Professorat	0	10%
Absentisme de l'equip humà: PAS	0	10%
Grau de satisfacció en quant a la gestió d'incidències, queixes i suggeriments	0	80%

f) Mecanismes d'autoavaluació sistemàtica i retiment de comptes

En el centre educatiu es crearà un Consell de Direcció amb la participació de la Directora 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 Directora han de retre comptes al consell escolar del centre mitjançant una memòria avaluadora que inclourà els resultats dels indicadors d'avaluació.

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.

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