ESCOLA PROFISSIONAL GUSTAVE EIFFEL

Notícias

Entroncamento

maio 2014

CURSOS VOCACIONAIS

Ensino Básico
.Instalações Elétricas, Hotelaria e Restauração, Desenho Aplicado
.Mecânica Industrial, Imagem e Comunicação, Segurança e Saúde

Ensino Secundário
.Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

CURSOS PROFISSIONAIS

.Design de Moda
.Comércio
.Restauração (Cozinha/Pastelaria)
.Mecatrónica
.Turismo
.Restauração (Restaurante/Bar)
.Manutenção Industrial (Variante Mecatrónica Automóvel)

FREQUÊNCIA GRATUITA :: INSCRIÇÕES ABERTAS

CURSOS CEF

Tipo 2
.Cozinheiro/a
.Eletromecânico/a de Manutenção Industrial
.Serralheiro/a Mecânico/a

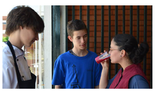
Tipo 3
.Empregado/a Restaurante/Bar
.Empregado/a Comercial
.Operador/a de Manutenção Hoteleira

EPGE ON JOB TRAINING@

No âmbito do Programa EPGE On Job Training@ participámos no 13º Encontro do Agrupamento Delta no dia 17 de maio e na confeção do almoço e no serviço de Restaurante/Bar, com a colaboração de formadores e alunos das turmas de **Restauração (Cozinha/Pastelaria)**. Os alunos do **Curso Profissional de Técnico de Comunicação - Marketing, Relações Públicas e Publicidade** colaboraram no Entroncamento de Histórias, iniciativa do Museu Nacional Ferroviário, com cobertura fotográfica e de vídeo (com pós-produção). No dia 9 de maio, colaborámos na inauguração do novo espaço, o Versátil, no Parque do Bonito que conjuga Restaurante, *Coffee Bar* e *Lounge Bar* com alunos das turmas de **Restauração - Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar.**

FESTA DA FLOR

De 16 a 31 de maio, estivemos presentes na Festa da Flor, organizada pelo Município do Entroncamento. Montámos a exposição "Do Azeite ao LED", na Praça da República, uma instalação que retrata o percurso da iluminação desde os tempos mais antigos, em que se recorria a matérias como o azeite, aos tempos mais atuais, com recurso ao LED.
A iluminação aparece como um promotor do convívio na nossa cultura, de troca de experiências entre gerações, de aprendizagens, conhecimentos, evolução tecnológica e comunicação.



MERCADO A GOSTO EIFFEL

Este projeto utiliza diferentes sinergias locais e regionais na experimentação e aplicação das competências técnicas e profissionais e contribui para o desenvolvimento socioeconómico local.
No dia 10 de maio, e pela 2.ª vez, estivemos no Mercado Diário Municipal do Entroncamento, com a confeção de receitas ao vivo, desta vez com o patrocínio das Bancas da Lena e da Patrocínia.

EPGE@VIVER O COMÉRCIO

No âmbito do Projeto "Viver o Comércio" e em parceria entre a EPGE e a Câmara Municipal do Entroncamento, no dia 3 de maio, véspera do Dia da Mãe, organizámos a iniciativa "Mimos p'á Mãe Galinha". Os participantes percorreram 8 postos de trabalho e em cada um deles desenvolveram diferentes ações: decoração de caixa-prenda para a mãe, *kirigamis*, decoração de bolachas e brigadeiros e embalamento final, com mimos para as suas mães, doces decorados e vales para *workshops* de Cozinha Molecular.

SER JOVEM – SER EUROPEU

A mesa redonda "Ser Jovem - Ser Europeu" decorreu no Salão Nobre dos Paços do Concelho do Entroncamento, no dia 3 de maio. Os alunos Jill Martins e Sérgio Salgueira, do 2º ano do **Curso Profissional de Técnico/a de Energias Renováveis** (turma 376) fizeram parte da mesa redonda na qual debateram problemáticas relacionadas com a cidadania europeia.
O bolo confecionado para este evento, bem como o serviço de porto-de-honra estiveram a cargo de alunos e professores da área da Restauração.

A FÍSICA NO DIA-A-DIA

A exposição "A Física no Dia-a-Dia" terminou no dia 7 de maio e para assinalar o acontecimento foi confecionado um almoço pedagógico no Hotel de Formação, servido por alunos da área de Restauração.
De 23 de abril a 7 de maio, recebemos mais de 700 visitantes, entre particulares, entidades oficiais, estabelecimentos de ensino e Lares de Terceira Idade. No dia 30 de abril recebemos a visita de Francisco de Assis, candidato do PS às Eleições Europeias, acompanhado pelo Presidente da Câmara Municipal do Entroncamento.

SEMINÁRIO DE PREPARAÇÃO E ORIENTAÇÃO DE ESTÁGIOS

Os alunos finalistas dos CEF de nível 2 participaram no Seminário de Preparação e Orientação de Estágios, no dia 7 de maio, com o objetivo de preparar os formandos para o estágio e vida ativa, ao nível da comunicação interpessoal, apresentações públicas, postura, atitudes e imagem, principais instrumentos de comunicação escrita e empreendedorismo sob a orientação do Gabinete Editorial e Relações Públicas.
A professora Ana Correia orientou uma sessão de esclarecimento sobre os procedimentos e normas a seguir nesta nova fase académica. Os Coordenadores de Curso entregaram os cadernos de estágio e guias do estagiário e os alunos assinaram as declarações de compromisso de honra.

PERCURSO AMBIENTAL PELA RIBEIRA DE SANTA CATARINA

O percurso ambiental pela Ribeira de Santa Catarina deu a conhecer as questões ecológicas da nossa comunidade local e alertou para a preservação e despoluição do ecossistema. Esta ação decorreu no âmbito da disciplina de Cidadania e Mundo Atual e do Espaço de OET Projeto do 1º ano do **Curso Profissional de Técnico/a de Restauração (Cozinha / Pastelaria e Restaurante/Bar)**, turma 403, no dia 13 de maio.

PALESTRAS NO CAMPUS

No dia 15 de maio, no âmbito da disciplina de Cidadania e Mundo Atual ("Promover a Saúde: as doenças do nosso tempo") e do espaço OET Projeto, realizou-se uma palestra sobre "Alimentação Saudável e Distúrbios Alimentares" com a participação de técnicos de Saúde.
No dia 22 de maio, decorreu a Palestra "Sexualidade e Planeamento Familiar" e no dia 24 de maio, os alunos finalistas assistiram a uma outra palestra em que foram informados sobre ofertas formativas para prosseguimento de estudos, conduzida pelos Institutos Politécnicos de Tomar e Leiria.

DIAS ABERTOS

No dia 14 de maio, recebemos alunos do Agrupamento de Escolas de Vila Nova da Barquinha para os quais desenvolvemos diversos *workshops*: de construção de uma pá, de LED, de lamparinas de azeite, de flores em massa de pão e de fotografia e manipulação de imagem. As atividades foram realizadas no laboratório de Física e Química, no Hotel de Formação, no Laboratório de Comunicação e nas Oficinas de Serralharia e de Eletrónica.

Destaque

PARTICIPAÇÃO NO COMBOIO PRESIDENCIAL

No dia 18 de maio, realizamos o serviço de *catering* a bordo do comboio Presidencial entre o Entroncamento e Castelo Branco, uma iniciativa da Fundação Museu Nacional Ferroviário e das Câmaras Municipais do Entroncamento e Castelo Branco. Este serviço emblemático foi elogiado pelos passageiros que destacaram a qualidade das iguarias preparadas e do serviço prestado pelas equipas de Cozinha e de Restaurante/Bar.

COLABORAÇÃO NAS FESTAS DE ASCENÇÃO DA CHAMUSCA

Em colaboração com a Câmara Municipal da Chamusca participámos nas Festas da Ascensão, de 24 a 1 de junho, com o catering oficial de abertura, a confeção de iguarias (Cozinha/Pastelaria) e o Serviço de Restaurante/Bar. A nossa escola foi também responsável pelo *photobooth* oficial das Festas, "Luzes, Câmara...Ascensão!"

JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA

Os alunos Luís Branco e Mariana Canuto, do 2º ano do **Curso Profissional de Técnico de Restauração - Cozinha Pastelaria** (turma 375), participaram na Etapa Regional Centro do Concurso Jovem Talento da Gastronomia, no dia 21 de maio.

CET DE PROTEÇÃO CIVIL E SOCORRO: PRAZO PARA CANDIDATURAS ALARGADO

Vai acontecer no próximo mês

- Participação na Feira do Tejo 2014 em Vila Nova da Barquinha, de 12 a 15 de junho e nas festas de S. João, do Entroncamento, de 20 a 28 de junho;
- "Mercado a Gosto Eiffel": *Tradição no Mercado* (14 de junho) e *A Brisa do Verão no Mercado* (27 de junho);
- "EPGE@VIVER O COMÉRCIO": *Experiment 'Eiffel* (7 de junho, na Rua Luís Falcão de Sommer).

Escola Profissional Gustave Eiffel
Polo 1: Rua Mouzinho de Albuquerque, 8, 2330-183 Entroncamento | tlf. 249 718 246 | fax 249 719 862
Polo 2: Rua D. Afonso Henriques (Campus Escolar) 2330-519 Entroncamento | tlf. 249 717 055
E-mail: secretaria.ent@gustaveeiffel.pt (polo 1) | secretaria.ent2@gustaveeiffel.pt (polo 2)
Gabinete Editorial e Relações Públicas: gerp.ent@gustaveeiffel.pt | tlmv. 912 282 402
www.gustaveeiffel.pt

Este documento é enviado sob a legislação em vigor.
Se não desejar voltar a receber mensagens deste endereço de correio eletrónico responda com REMOVER.