

**PROGRAMA
LEONARDO DA VINCI,
em Barcelona
e na Alemanha**
»4



Ribeirinho®

Educação, Cultura e Lazer do Arco Ribeirinho

Comunicação e Divulgação:

ETPM - Escola Técnica Profissional da Moita
Parque das Empresas dos Quatro Marcos, 2860-402 Moita
Telefone. 212 800 600 | www.escolaprofissionalmoita.com

**ESCOLA TÉCNICA
PROFISSIONAL da MOITA**

**GOVERNO DE
PORTUGAL** | **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E CIÊNCIA**

**COLÉGIO
CORTE REAL**

Encerra ano letivo com
"Histórias da minha avó"

»3

ano letivo 2013/14

PRAXES



Caloiros da Escola Técnica Profissional da Moita, desfilam pelas ruas da Moita. »6



**GALA DE FINALISTAS
encerra ano letivo com
"Globos de Ouro"**

»11

COEP

**Centro para a Qualificação
e o Ensino Profissional do
Arco Ribeirinho do Tejo**

»12



**Mil pessoas envolvidas na
II FEIRA DE GASTRONOMIA**

»10



Dare Communitate
COLÉGIO CORTE REAL
Cooperativa de Solidariedade Social, C.R.L.

Pré-inscrições Abertas ANO LETIVO 2014/15

**GOVERNO DE
PORTUGAL** | **MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E CIÊNCIA**

1.º Ciclo Ensino Básico*

Turmas de 1.º ano
Faça a sua Pré-Inscrição e visite-nos!

Ensino Secundário*

Cursos Científico-Humanísticos,
do Ensino Secundário

www.colegiocortereal.pt. | **INFORMAÇÕES 212 800 600**

*a aguardar autorização da Tutela

EDITORIAL

APOSTAR NA EDUCAÇÃO, POTENCIAR O FUTURO

No início de mais um ano letivo as comunidades educativas renovam os votos de esperança na consolidação do nosso sistema educativo e formativo.

Na Escola Técnica Profissional da Moita temos, este ano, um conjunto de resultados e novos projetos que nos estimulam para continuar a fazer mais e melhor pelos nossos jovens por forma a proporcionar uma experiência educativa e formativa que os desenvolva de forma integral e com as skills adequadas para o competitivo mercado de trabalho.

No que se reporta a resultados, destacamos o sucesso obtido nas Formações em Contexto de Trabalho desenvolvidas pelos alunos de treze turmas do 11.º e do 12.º anos do Ensino Profissional no ano letivo transato, aferidos pela média atribuída pelos respetivos tutores (16,7 valores) e pelo questionário de satisfação aplicado pela nossa Escola a todas as entidades acolhedoras.

Este resultado obtido é fruto de um conjunto de variantes que diariamente alimentamos na nossa comunidade educativa com destaque para a qualidade dos nossos professores e formadores que são, naturalmente, os agentes principais do nosso sucesso enquanto escola. A este propósito temos de referir a avaliação externa que foi realizada através do "Estudo do desempenho docente na Escola Técnica Profissional da Moita – um perfil de professor nos cursos técnico-profissionais 2013", coordenado pelo professor José Caninhas que evidencia a qualidade da nossa equipa e a diferenciação pedagógica existente nas Escola Profissionais para a prática do Ensino Profissional.

Convidamos todos os leitores para uma leitura deste estudo, disponível em e-book, no nosso sítio da internet.

Este conjunto de bons resultados cria, naturalmente, novas oportunidades para desenvolvimento de novos projetos. Neste ano letivo destacamos os seguintes: continuação da diversificação da oferta formativa, através da consolidação e desenvolvimento do Colégio Corte Real, nomeadamente o desenvolvimento do 1.º Ciclo do Ensino Básico e o Ensino Secundário, o início de funcionamento do Centro para a Qualificação e o Ensino Profissional do Arco Ribeirinho do Tejo, a consolidação das Empresas Pedagógicas e a implementação do Sistema de Gestão da Qualidade.

São projetos ambiciosos que, adicionados aos projetos já em curso, espelham o nosso compromisso para com a nossa comunidade e a nossa vontade em servir todas as nossas crianças, jovens e adultos com elevados padrões de qualidade.

Hoje sabemos que aprender compensa!

Alexandre Oliveira
Presidente do Conselho Diretivo
alexandre@escolaprofissionalmoita.com



Escola Técnica Profissional da Moita | S.energia Parceria integrada resulta num conceito futuro

A Escola Técnica Profissional da Moita assenta numa base de desenvolvimento de projetos que se prende com a adaptação do Plano de Estudos de cada curso à sua capacidade de produzir bens e/ou serviços para o exterior que advém da saída profissional, promovendo a proximidade ao mercado de trabalho. Um conceito prático e coerente que resulta num conjunto de respostas internas e de várias parcerias.

Neste sentido, temos vindo a fortalecer a ligação com a S.energia – Agência Regional de Energia para os Concelhos do Barreiro, Moita, Montijo e Alcochete que resulta, hoje, numa parceria integrada em vários níveis de intervenção. Depois de uma aproximação inicial que incidiu na realização de atividades, dinamização de workshops, Formação em Contexto de Trabalho, projeto Eco-Funcionários (um projeto desenvolvido com os alunos do Curso Técnico de Comunicação, Marketing, Relações Públicas e Publicidade), a Agência de Energia e a Escola Técnica Profissional da Moita consolidaram a sua relação com a integração da nossa escola no Conselho Técnico e Científico da S.energia e, igualmente, enquanto associada, fazendo parte da Assembleia Geral.

Muito positivo, o balanço de resultados de uma parceria que culmina com a integração dos elementos da Agência na Escola Técnica Profissional da Moita, enquanto formadores da área técnica do Curso Técnico de Energias Renováveis ocupando também o cargo de Diretor de Curso. Esta sinergia passa também pela colaboração da Loja da Comunicação, empresa pedagógica da ETPM que desenvolve projetos de comunicação, apoiando os parceiros na sua área de intervenção.

Neste sentido, o Plano de Ação do curso profissional Técnico de Energias Renováveis pretende proporcionar aos alunos uma preparação técnica e prática, em contextos reais, de forma a constituir-se como mais um instrumento para a aquisição das competências adequadas ao seu perfil profissional. A conformidade deste plano com a atividade da S.energia, associa-se ao envolvimento dos alunos nas atividades da agência, permitindo-lhes um contacto direto com a comunidade que os rodeia, particularmente com o setor empresarial mas também autarquias, IPSS, associações, etc.

FICHA TÉCNICA

DIRETOR Alexandre Oliveira | DESIGN GRÁFICO E FOTOGRAFIA Alexandra Santos |
TEXTO E REVISÃO DE TEXTO Inês Queiroz, Diana Santos, José Belramar e Emanuela Costa
PROPRIEDADE Escola Técnica Profissional da Moita/Orsifor, S.A. - NIPC 503017728 |
IMPRESSÃO Gráfica Santiago, Lda. | TIRAGEM 10.000 exemplares

Ribeirinho é uma marca registada propriedade da Escola Técnica Profissional da Moita registada no INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial, I.P.

PUBLICIDADE E INFORMAÇÕES
info@escolaprofissionalmoita.com

Festa final do ano

encerra com *Histórias da minha avó*



Dare Communitate
COLÉGIO CORTE REAL
Cooperativa de Solidariedade Social, C.R.L.



Com a aproximação do final do ano letivo, o Colégio Corte Real não pôde deixar passar a data sem a realização de uma festividade.

"Luz, câmara, ação e ... muita diversão", foram as palavras mestras da festa do Colégio Corte Real, intitulada: "Histórias da minha avó", que se realizou no dia 29 de junho no pavilhão desportivo do campus da Escola Técnica Profissional da Moita.

Indo ao encontro do Projeto Educativo "Rotas e saberes da minha terra, Moita", foram retratadas com os petizes profissões, danças e canções da terra local. Na festa colaboraram também alunas do curso profissional Técnico de Apoio à Infância da Escola Técnica Profissional da Moita, que se empenharam e acreditaram na concretização deste evento.

Do outro lado do palco, na plateia, encontravam-se os convidados especiais, familiares e amigos, que estiveram a apoiar e que tiveram um papel muito importante nos preparativos para a festa, num total de 250 participantes.



Programa Leonardo da Vinci Rumo a Barcelona e Alemanha



A Escola Técnica Profissional da Moita desenvolveu o projeto de mobilidade europeia Leonardo da Vinci, intitulado «Empreender e Treinar Profissionais para a Mobilidade», inteiramente financiado pela Comissão Europeia. Neste projeto participaram alunos dos cursos profissionais Técnico de Energias Renováveis e Técnico de Restauração – vertente de Cozinha-Pastelaria, com idades compreendidas entre os 17 e os 23 anos, com estágios profissionais realizados na Alemanha (Leipzig) e em Espanha (Barcelona).

No âmbito deste projeto decorreram, no Auditório Novas Oportunidades da Escola Técnica Profissional da Moita, as Palestras Leonardo da Vinci que tiveram como objetivo o realce da importância da língua inglesa como ferramenta de mobilidade, empregabilidade e oportunidades e a divulgação da língua e cultura alemãs. Estas palestras contaram com a presença da Dra. Dorothea Klenke-Gerdes, diretora do Goethe Institut, do Professor Hans Jürgen Müller, professor da ATEC, em representação da Embaixada da Alemanha, do Dr. Vítor Santos, diretor do Information Resource Center da Embaixada dos Estados Unidos da América e do Dr. Ricardo Sequeira, da Fulbright Commission.

Ainda no campus da nossa escola, foi dinamizado o Dia Aberto Leonardo da Vinci com Carlos Medeiros, em representação do Ministério dos Negócios Estrangeiros e do Centro de Informação Jacques Delors, e Herlan Serraz, em representação da Best Travel. Neste dia, além da apresentação dos projetos a desenvolver, foram formalizados os estágios com as assinaturas dos protocolos de mobilidade.

Rumo a Barcelona, num estágio profissional, os 12 alunos do Curso Técnico de Restauração, vertente Cozinha-Pastelaria, foram integrados em hotéis de cinco estrelas e em restaurantes de comida *gourmet*, entre os quais se contam o prestigiado grupo Majestic, o conceituado restaurante Via Veneto e o Hotel Ohla, o último dos quais é detentor de 3 estrelas Michelin. Esta experiência profissional permitiu aos jovens conhecer e aplicar novos métodos de trabalho e adaptarem-se a uma realidade profissional e cultural diferente.

As entidades de acolhimento (às quais se somam também o Hotel Hesperia Tower e o Restaurante Fidalga) foram unânimes em classificar estes projetos de mobilidade como bastante positivos, pela troca de experiências que viabilizam e pelo enriquecimento profissional que proporcionam quer aos estagiários quer à equipa de cozinha que os acolhe e ensina, tendo-se demonstrado receitas para o acolhimento de novos estagiários em próximos projetos. Todos os tutores e diretores ficaram satisfeitos com o acolhimento dos alunos da ETPM, considerando-os, no geral, cumpridores, interessados e trabalhadores.

Rumo à Alemanha, mais propriamente Leipzig, os alunos foram integrados numa escola de ensino dual, com formação direcionada para a área de Eletrotécnica e nas empresas parceiras. Realizaram ainda diversas visitas técnicas a empresas da área como a BMW, Juwi, Porsche e Siemens e contactaram diretamente com a realidade empresarial alemã. Não faltaram também as visitas culturais às cidades de Leipzig, Dresden, Berlim e Praga.

Foi ainda considerado pelos tutores que estes jovens constituíram um grupo bastante empenhado e interessado, que aderiu com motivação a todas as atividades propostas e que manifestou sempre um enorme espírito de equipa e entreadajuda.



Educação e cultura

Leonardo da Vinci
Mobilidade



De alunos a profissionais

Técnico de Energias Renováveis e Técnico de Restauração Cozinha - Pastelaria

Depois dos estágios profissionais realizados fora do país, Rui Pessoa, 20 anos, Técnico de Energias Renováveis, e Cláudio Martins, 19 anos, Técnico de Restauração, vertente Cozinha-Pastelaria, consideram que a experiência foi bastante gratificante no âmbito profissional, cultural e social. Leipzig- Alemanha e Barcelona-Espanha foram os destinos dos estágios promovidos no âmbito do Programa Leonardo da Vinci.

Energias Renováveis



“Aqui, na E.T.P.M. adquire-se a prática necessária para ingressar no mercado trabalho.”

Rui Filipe Magalhães Pessoa, 20 anos, concluiu o Curso Técnico de Energias Renováveis com uma média final de 16 valores e optou por seguir formação num Curso de Especialização Tecnológica, nomeadamente o Curso de Instalações Elétricas, Manutenção e Automação no Instituto Politécnico de Setúbal.

O Técnico de Energias Renováveis optou pela via profissionalizante em busca de um método de ensino mais dinâmico, com alguma componente prática. “Escolhi o Curso Profissional Técnico de Energias Renováveis na ETPM e não estou nada arrependido! O facto de termos contacto com empresas que nos facultam os estágios é muito importante para adquirir conhecimentos a nível prático, para se poder usar mais tarde no desempenho de uma profissão.” Segundo o jovem Rui, o ensino profissional conseguiu despertar novamente o entusiasmo pelo estudo, tornando-se um aluno interessado e empenhado. A Formação em Contexto de Trabalho é muito importante para o jovem “pois é lá que colocamos

em prática tudo o que aprendemos nas aulas e onde realmente melhoramos o nosso saber na área em que estudamos.” Rui Pessoa teve a oportunidade de realizar um estágio profissional em Leipzig, na Alemanha, e afirma que foi muito interessante analisar os diferentes métodos de trabalho fora do país, após todas as visitas técnicas à Porsche, BMW, Siemens. “Apercebi-me que a Alemanha é realmente um país onde a qualidade do serviço está sempre no topo das prioridades. Uma experiência muito boa e espero que, no futuro, me boas oportunidades de emprego.”

Rui Pessoa apercebeu-se que o mercado de trabalho não estava com boas opções de empregabilidade. “Optei por prosseguir os estudos e especializar-me um pouco mais em eletricidade e automação que é bastante importante também na área das energias renováveis.” O Técnico de Energias Renováveis recomenda: “Aconselho todos os jovens a seguirem o ensino profissional!”



“A E.T.P.M. abriu-me as asas para seguir o meu sonho!”

“Cozinha sempre foi a minha opção!” Afirma **Cláudio Gomes Martins, Técnico de Restauração, vertente Cozinha-Pastelaria** ao refletir sobre a via profissionalizante, nomeadamente na área de restauração. O jovem Cláudio, 19 anos, diz que a Escola Técnica Profissional da Moita foi um meio para atingir o fim na medida em que **seguiu o seu sonho.**

Hoje, o ex-aluno está a trabalhar na Caterinpor, SA e, em contagem decrescente, aguarda a viagem para Andorra, onde vai ocupar o lugar de ajudante de cozinha no Sport Hotel Resort.

“Esta oportunidade de emprego surgiu durante o estágio profissional, realizado em Barcelona. Foi a primeira vez que saí do país em formação e considero que foi uma grande experiência que me ajudou muito, não só a nível profissional mas também a nível pessoal.” Consequentemente, o jovem menciona a importância da Formação em Contexto de Trabalho e destaca que a ETPM lhe proporcionou “a oportunidade de estagiar em locais prestigiados

como o Hotel Corinthia, o Novo-Hotel e o Magedstic (Barcelona).”



Cláudio Martins pretende ainda continuar com os estudos, a nível superior, mais tarde. Num futuro mais recente, tem como objetivo adaptar-se a uma nova realidade que é trabalhar fora do país. Ao refletir sobre os três anos que passou nesta escola, o jovem Técnico de Restauração afirma que “a ETPM forneceu-me as bases do desenvolvimento de um trabalho que continuo a apostar. Por essa razão, estou a trabalhar na área e pretendo adquirir cada vez mais conhecimentos através do ensino e através das oportunidades de emprego que surgirem.”

Restauração Cozinha - Pastelaria

ano letivo 2013/14

PRAXES

“...E.T.P.M. ...alé...alé!” nas Praxes 2013-2014

O grito de eleição – “...ETPM...alé...alé!” - foi pronunciado vezes sem conta nas tradicionais praxes que decorreram no dia 20 de setembro, no campus da Escola Técnica Profissional da Moita, e que todos os anos se realizam como forma de integração dos novos alunos nesta instituição escolar. Este ano letivo, as Praxes de 2013/2014 tiveram a participação de cerca de 400 alunos.

Os novos alunos da Escola Técnica Profissional da Moita fizeram parte de um conjunto de atividades, organizadas pelos “veteranos”, que teve início no campus escolar e culminou com um desfile até ao centro da vila da Moita. Todos se divertiram com as pinturas de rosto e cânticos variados, dando largas à imaginação nas brincadeiras onde os novos alunos foram os protagonistas. A caminho do centro da vila, foi notória uma manifestação de verdadeira integração dos “caloiros”, junto dos colegas mais velhos, numa espécie de cortejo que envolveu professores e alunos.





Esta iniciativa que assinala a chegada dos "caloiros" à Escola Técnica Profissional da Moita é incentivada pela escola, sempre valorizando os princípios da liberdade e da dignidade humana.

Além de promover a integração dos alunos na escola, as praxes têm como objetivo incentivar o espírito de camaradagem entre eles e, também, junto dos professores.

A Escola Técnica Profissional da Moita acolheu, desta forma, os novos alunos do 10.º ano dos cursos profissionais Técnicos de Produção Agrária, Organização de Eventos, Restauração vertente Restaurante-Bar, Energias Renováveis e de Restauração vertente Cozinha- Pastelaria.



Cultura

MICHAEL BUBLÉ

Meo Arena, LISBOA
Preço: 35 a 80 euros
→ 1 e 2 fevereiro



AVIÕES DO FORRÓ

Meo Arena, LISBOA
Preço: 27 a 32 euros
→ 6 fevereiro



XUTOS E PONTAPÉS

Meo Arena, LISBOA
Preço: 20 a 30 euros
→ 7 março



VAYA CON DIOS

Campo Pequeno, LISBOA
Preço: a partir 10 euros
→ 21 março



BLASTED MECHANISM

Centro Cultural de Belém, LISBOA
Preço: 10 a 19.50 euros
→ 3 abril



ETPM comemora Dia Mundial do Ambiente e da Ecologia, Dia Eco-Escola e II edição Lixo de Luxo



No passado dia 5 de junho, celebrou-se, na Escola Técnica Profissional da Moita, o Dia Mundial do Ambiente e da Ecologia, data escolhida, também, para celebrar o Dia Eco-Escolas com a segunda edição do Lixo de Luxo. A nossa escola participa, pelo segundo ano, no programa Eco-Escolas e, neste sentido, tem desenvolvido ao longo do ano letivo um conjunto de iniciativas e eventos que visam contribuir para uma tomada de consciência da responsabilidade individual na conservação da qualidade do ambiente; promover o desenvolvimento do espírito de iniciativa, de organização, de autonomia e de solidariedade; incrementar uma melhoria do desempenho ambiental da escola; permitir aos alunos uma participação ativa na resolução dos problemas ambientais; despertar os alunos para a realidade que os rodeia, fomentando o espírito crítico, o poder de observação e de intervenção; estimular uma atitude de rigor na abordagem da realidade.



A iniciativa Lixo de Luxo vai já na sua 2.ª edição e o objetivo principal da atividade é fomentar a criatividade dos alunos e, simultaneamente, sensibilizar e alertar a comunidade educativa para a importância da reciclagem, cujas maiores vantagens são a minimização da utilização de fontes naturais, muitas vezes não renováveis; e a minimização da quantidade de resíduos que necessita de tratamento final, como aterramento ou incineração. Contámos com a participação especial de um grupo de seniores do CRIBB e de 4 alunos das Atividades de Enriquecimento Curricular da EB 1 da Moita, aos quais agradecemos desde já pela sua disponibilidade e presença e também com o desfile dos bebés e crianças do berçário, creche e jardim-de-infância do Colégio Corte Real que desfilaram com alegria os fatos ecológicos que construíram com as suas famílias. O evento contou, igualmente, com a atuação da banda da ETPM que abrihantou o espetáculo e animou os presentes.

Comitiva Romena na Escola Técnica Profissional da Moita



No âmbito de um Projeto Europeu que envolve vários países, a Escola Técnica Profissional da Moita recebeu na passada quinta-feira, dia 16 de Maio, a visita de uma comitiva de professores romenos que, por iniciativa do Centro de Formação de Escolas dos Concelhos do Barreiro e Moita, se deslocaram ao nosso país para se inteirarem da estrutura e funcionamento do sistema educativo português. A deslocação à Escola Técnica Profissional da Moita teve como objetivo proporcionar à comitiva romena, uma abordagem informativa do Ensino Profissional no nosso país assim como o desenvolvimento de um projeto sobre a "Qualidade da Escola".

A comitiva percorreu o campus da ETPM tendo sido feita uma apresentação das diversas valências que deixou os visitantes bastante impressionados com as excelentes condições existentes. Após a visita ao campus da Escola foi realizada, no Auditório, uma conferência sobre o tema "O Ensino Profissional em Portugal", aberto à comunidade, tendo sido oradores o Dr. António Canhão e o Dr. José Beiramar, o primeiro com uma abordagem histórica e o segundo numa abordagem mais situada na atualidade do Ensino Profissional no nosso país. Seguiu-se um almoço no Restaurante Pedagógico da escola, confeccionado e servido pelos alunos do Curso Técnico de Restauração. Da parte da tarde e, uma vez que a Escola Técnica Profissional da Moita se encontra em fase de implementação do Sistema de Qualidade para certificação da ISO 9001, foi realizada uma palestra pela Eng.ª Manuela Partidário subordinada ao tema "Instrumentos de avaliação da qualidade de uma Escola Profissional". A comitiva de professores romenos manifestou a importância desta visita, os temas abordados e a forma exemplar como foram recebidos.



FUNDAÇÃO
CALOUSTE
GULBENKIAN

BiblioTécnica

BiblioTécnica com balanço positivo

Depois da aprovação do projeto BiblioTécnica, no âmbito da candidatura da Escola Técnica Profissional da Moita ao Concurso de Apoio a Bibliotecas Escolares/Centros de Recursos de Agrupamentos de Escolas, financiado pela Fundação Calouste Gulbenkian, o balanço do desenvolvimento das dinâmicas realizadas é bastante positivo.

A ligação com a Biblioteca, numa dupla vertente, foi fortalecida através da realização de atividades vocacionadas para o perfil de desempenho do seu curso, em estreita ligação com o mercado de trabalho e comunidade envolvente, e através do reconhecimento da Biblioteca enquanto espaço privilegiado de conhecimento e cultura ao longo da vida (pessoal e profissional).

Todos os cursos passaram por várias fases: dinamização interna da Biblioteca, dinamização numa perspetiva sociocultural e de educação para a cidadania e dinamização da Biblioteca num regime de itinerância. Assim, cada curso desenvolveu atividades e projetos de acordo com a sua área. Na próxima página estão patentes algumas destas atividades.



BiblioTécnica

Algumas atividades realizadas no âmbito do Projeto

A turma de **Organização de Eventos** lançou o desafio na escola – CyberAmor de deixar uma mensagem de amor e/ou amizade no estendal. Integrado no projeto BiblioTécnica realizaram também um Ciclo de Cinema, numa dupla vertente, na ETPM e na Escola Secundária da Baixa da Banheira privilegiando a relação escola-comunidade.



O **Curso Técnico de Apoio à Infância** ficou encarregue de dinamizar as atividades de palco e do Espaço Criança, na Feira da Gastronomia. Os alunos visitaram ainda a Exposição da Obra de Joana Vasconcelos, no Palácio da Ajuda, em Lisboa, e colaboraram no 16º Aniversário da Biblioteca Municipal Bento de Jesus Caraça, na Moita, além da participação em projetos como o "Lixo de Luxo", "Ecos da Raiz" em parceria com o CRIBB (Centro de reformados e idosos da Baixa da Banheira) e o "Festival de Todas as Cores", integrado no "TU KONT@S+" - E5G, financiado pelo Programa Escolhas.



O **Curso Técnico de Recuperação do Património**, levou os seus alunos a assistirem à palestra "Restauro, uma cultura técnica", ministrada pelo Engenheiro Francisco de Sousa Lobo, presidente da Associação Portuguesa dos Amigos dos Castelos. Os alunos desta área visitaram também o Convento de Mafra e realizaram um Atelier de corte de azulejo, na Futurália 2013.

Na área do **Curso Técnico de Contabilidade**, Paulo Veiga, CEO da EAD, visitou a Escola Técnica Profissional da Moita e foi o orador da palestra "Empreendedores do século XXI", tendo orientado os alunos numa posterior visita. Os alunos participaram ainda no Peddy Paper, promovido pela DECOJovem no âmbito das atividades da "Semana do Jovem Consumidor".



As alunas do **Curso Técnico Auxiliar de Saúde** realizaram no campus escolar um Rastreo Visual, com a colaboração da Óptica Beira Rio, local que posteriormente visitaram. As alunas assistiram ainda à Palestra orientada pelo Dr. Fernando Dias (Lentes Essilor) e realizaram um questionário sobre o tabagismo.



Os alunos do **Curso Técnico de Comunicação-Marketing, Relações Públicas e Publicidade** realizaram a Palestra sobre o Novo Acordo Ortográfico, assistiram aos ensinamentos do criativo Marco Dias numa Master Class sobre publicidade e a sua transversalidade. Ainda tiveram a oportunidade de assistir, no salão nobre do edifício do Diário de Notícias, e um workshop foi dinamizado pelo MediaLab.

O **Curso Técnico de Secretariado**, teve os seus alunos a desenvolverem a catalogação das obras da Biblioteca da escola e a dinamizarem sessões de trabalho. Foram ainda, na companhia da Dr.ª Maria Trindade, ao Arquivo Nacional da Torre do Tombo.



No âmbito do **Curso Técnico de Restauração**, foram dinamizadas a Palestra sobre Alimentação Saudável, dirigida aos Encarregados de Educação, a apresentação do Projeto de Estudo e Reflexão sobre o Desperdício Alimentar – PERDA - com a presença de Dr.ª Iva Pires, a visita de estudo à Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche, assistindo a workshops e palestras dedicados à temática do "Dia da Restauração & Catering", o workshop "Cozinha Saudável" realizado na Biblioteca Bento Jesus Caraça, na Moita com a presença da Dra. Elisabete Ferreira, Dietista no Hospital de Santa Maria.

O **Curso Técnico de Higiene e Segurança no Trabalho e Ambiente**, trouxe à nossa escola a técnica superior de higiene e segurança no trabalho, Carla Nobre, para ser a oradora de uma palestra intitulada "Prevenção e Segurança no Trabalho". Os alunos também visitaram o quartel dos Bombeiros da Moita com o objetivo de sensibilizar os jovens para a importância que os Bombeiros têm na nossa sociedade, nomeadamente no combate a incêndios; no socorro às populações em caso de incêndios, inundações e desabamentos.



No âmbito do **Curso Técnico de Energias Renováveis**, a Dr.ª Filipa Alves, do grupo Energia e Alterações Climáticas da Quercus, dirigiu uma palestra intitulada "Consumo Eficiente de Água e Energia", destinada aos alunos que, mais tarde, deslocaram-se à ESTBarreiro/IPS, para participar no Seminário organizado pela S.energia subordinado à temática "Energias Renováveis – Tendências e Oportunidades". Os jovens construíram também uma maquete - Central Fotovoltaica - exposta na Feira de Projetos Educativos da Moita.



Curso de Formação Pedagógica Inicial de Formadores (CCP)

INSCRIÇÕES ABERTAS
(90h | Horário pós laboral)
Valor: 299 euros
INFORMAÇÕES
ifa@escolaprofissionalmoita.com



UFCD-3273

Área de Serviço de Apoio a Crianças
Promoção da Saúde e Prevenção de Doenças e Acidentes na Infância

INSCRIÇÕES ABERTAS
(50h | Horário pós laboral)
das 19h às 22h

INFORMAÇÕES
info@escolaprofissionalmoita.com

UFCD-3275

Área de Serviço de Apoio a Crianças
Acompanhamento em Creche e Jardim de Infância-Técnicas Pedagógicas

INSCRIÇÕES ABERTAS
(50h | Horário pós laboral)
das 19h às 22h

INFORMAÇÕES
info@escolaprofissionalmoita.com

UFCD-4680

Confeção de Bolos e Doces Regionais e Conventuais e de Épocas Festivas

INSCRIÇÕES ABERTAS
(50h | Horário pós laboral)
das 19h às 22h

INFORMAÇÕES
info@escolaprofissionalmoita.com

UFCD-0346

Secretariado e Trabalho Administrativo

INSCRIÇÕES ABERTAS
(50h | Horário pós laboral)
das 19h às 22h

INFORMAÇÕES
info@escolaprofissionalmoita.com

UFCD-0704

Atendimento Técnicas de Comunicação

INSCRIÇÕES ABERTAS
(25h | Horário pós laboral)
das 19h às 22h

INFORMAÇÕES
info@escolaprofissionalmoita.com

II FEIRA de Gastronomia 15 JUNHO

Arco Ribeirinho do Tejo

Cerca de mil pessoas envolvidas na II Feira de Gastronomia

Cerca de mil pessoas envolvidas na II Feira da Gastronomia da Escola Técnica Profissional da Moita, que decorreu no dia 15 de junho, no campus da ETPM, com destaque para o Arco Ribeirinho do Tejo. Uma generalidade de sabores de Portugal esteve representada nesta feira de mostras gastronómicas que abordou todas as regiões do país.

Numa feira que apela à tradição, não poderiam faltar o Rancho Folclórico de Olhos de Água e a Charanga do Gaio/Rosário que proporcionaram uma tarde de alegria e diversão, preenchida também pela atuação do Grupo de Sevilhanas "Soledad" e pelos momentos de Fados e Guitarradas, proporcionados pelo Mestre Diogo.

Ribatejo e Estremadura, Algarve, Alentejo, Douro, Minho e Trás-os-Montes, Beiras, Açores e Madeira foram as regiões que inspiraram os vários pratos disponíveis em cada zona. Numa grande variedade de escolha, o Polvo à Moda do Pico, Entrecosto Frito com Migas e Arroz de Pato foram os pratos eleitos pelos visitantes. Bebidas na "Bica da Feira" e entremeadas e bifanas nos "Grelhados" completaram a oferta. Num dia repleto de animação, além de mostras de artesanato com os artesãos Mestre Diogo, Guilherme Ribeiro e Paulo Garcia, esteve representada a Pastelaria "Fidalgo's" com os bolos ferraduras. Os visitantes também tiveram oportunidade de medir a tensão arterial no Espaço Saúde e as crianças divertiram-se muito com os jogos tradicionais, animações e pinturas faciais, no Espaço Criança.

A Feira da Gastronomia da Escola Técnica Profissional da Moita é promovida pela comunidade educativa desta instituição, com apoio de algumas entidades e instituições, que tem como objetivo demonstrar as valências dos cursos profissionais existentes na ETPM, através da demonstração prática de competências técnicas em contexto real, envolvendo os alunos de todos os cursos profissionais, professores e funcionários.





GALA FINALISTAS

Encerramento do ano letivo 2012/13



ETPM encerra ano letivo com "Globos de Ouro"

"Globos de Ouro" levaram glamour à Gala de Finalistas da Escola Técnica Profissional da Moita, enquanto tema da festa de encerramento do ano letivo 2012/2013 que se realizou no dia 5 de julho, no campus da nossa escola. Uma iniciativa que envolveu cerca de 450 pessoas.

Uma festa com um grande significado para toda a comunidade escolar e, principalmente, para os alunos finalistas que concluíram um dos ciclos da sua vida formativa e profissional. Trata-se da comemoração da conclusão de três anos de formação. Os alunos dos Cursos Técnicos de Restauração – vertente Cozinha-Pastelaria, de Recuperação do Património Edificado, de Contabilidade, de Energias Renováveis, de Organização de Eventos, de Higiene e Segurança no Trabalho e Ambiente e de Apoio à Infância, enquanto figuras principais, receberam as suas faixas num ritual merecido que todos os anos é realizado na Gala de Finalistas da Escola Técnica Profissional da Moita.

Todos os convidados foram recebidos, num Welcome Drink onde tiveram a oportunidade de ouvir duas atuações do Grupo de Música Too Loud da Escola Técnica Profissional da Moita. De seguida, o jantar, servido no campus da escola, terminou com um apontamento preparado pelos professores que, vestidos com capas negras, dirigiram-se ao palco para colocarem os Globos de Ouro preparados para os alunos. Depois da apresentação do vídeo da Escola Técnica Profissional da Moita e da visualização dos momentos de cada turma, cada curso subiu ao palco para a respetiva colocação de faixas. Um marco importante para todos os finalistas que mereceu umas palavras do Presidente do Conselho Diretivo, Alexandre Oliveira, no final.

A festa continuou pela noite dentro e o Grupo de Dança da Escola Técnica Profissional da Moita antecipou o Fogo de Artifício, dedicado aos jovens finalistas que, de seguida, com pompa e circunstância, cortaram o Bolo de Finalistas. O evento prosseguiu com o DJ Gonzaga e terminou por volta das duas da manhã.

Uma referência ao empenho dos alunos de 10º e 11º anos dos Cursos Técnicos de Restauração, vertente Cozinha-Pastelaria e vertente Restaurante-Bar, que asseguraram a confeção das entradas e sobremesas e o serviço de mesa.

Escola Técnica Profissional da Moita Irá promover um Centro para a Qualificação e o Ensino Profissional (CQEP)

O que são?

Os CQEP são estruturas do Sistema Nacional de Qualificações e assumem um papel determinante na construção de pontes entre os mundos da educação, da formação e do emprego, numa perspetiva de aprendizagem ao longo da vida.

Para quem?

Os CQEP destinam-se a todos os que procuram uma qualificação, tendo em vista o prosseguimento de estudos e/ou uma transição/reconversão para o mercado de trabalho.

Estes Centros encontram-se igualmente vocacionados para dar resposta aos cidadãos com deficiência e incapacidade, com o intuito de assegurar a sua integração na vida ativa e profissional.

São destinatários diretos dos CQEP:

- **Jovens** com idade igual ou superior a 15 anos ou, independentemente da idade, a frequentar o último ano de escolaridade do ensino básico;

- **Adultos** com idade igual ou superior a 18 anos, com necessidades de aquisição e reforço de conhecimentos e competências.

Como atuam perante alguém que pretenda obter uma qualificação?

Os CQEP asseguram as seguintes etapas de intervenção:

Acolhimento – inscrição do candidato (jovem ou adulto) e seu esclarecimento, considerando a missão e o âmbito de intervenção dos CQEP;

Diagnóstico – análise do perfil do candidato, com o objetivo de identificar respostas de educação e/ou formação ajustadas à sua situação (motivações, necessidades e expectativas);

Informação e Orientação – identificação de projetos individuais de educação e qualificação profissional, tendo presente opções realistas de prosseguimento de estudos e/ou de integração no mercado de trabalho;

Encaminhamento – concretização do encaminhamento do candidato para uma oferta de educação e/ou formação profissional ou ainda para um processo de reconhecimento e validação e certificação de competências – RVCC (apenas possível para candidatos adultos. Caso tenham entre 18 e 23 anos inclusive, terão de possuir pelos menos 3 anos de experiência profissional devidamente comprovada), tendo por base o processo prévio de diagnóstico e orientação;

Reconhecimento e Validação de Competências – identificação e validação de competências adquiridas pelos adultos ao longo da vida, em contextos de aprendizagem formais, não formais e informais.

PROJETA O TEU FUTURO

Certificação de Competências – demonstração das competências dos adultos, perante um júri, através da realização de uma prova.

Que serviços prestam?

- Apoiam os jovens e os adultos na identificação de respostas educativas e formativas adequadas ao perfil de cada candidato, tendo em conta também as necessidades do tecido empresarial;

- Desenvolvem processos de reconhecimento, validação e certificação de competências (RVCC) escolares e profissionais, para adultos;

- Colaboram na definição de critérios de estruturação de uma rede de ofertas educativas e formativas adequadas às necessidades locais de qualificação, aproximando as escolas/centros de formação das empresas;

- Monitorizam o percurso dos jovens e adultos encaminhados para as diferentes soluções de qualificação, visando aferir o cumprimento ou o desvio das trajetórias definidas, numa perspetiva de valorização contínua;

- Recolhem informação respeitante à interação entre os resultados das aprendizagens dos jovens e dos adultos e o mercado de trabalho, tendo em vista a melhoria da qualidade do sistema de educação e formação.

Que ligações estabelecem no terreno?

Os CQEP operam em rede e em parceria, de modo flexível, com diversas entidades:

- Empregadores;
- Entidades formadoras (escolas, centros de formação, entidades certificadas);
- Rede social e solidária;
- Municípios;
- Associações;
- Serviços e organismos da Administração Pública.

A sua atuação desenvolve-se de modo a potenciar as sinergias existentes no terreno, com mecanismos e respostas de qualidade, numa lógica de gestão eficaz e eficiente de meios.

INFORMAÇÕES

212 800 600