

Dinamismo ETPM na FUTURÁLIA e na FEIRA DE PROJETOS EDUCATIVOS.

» 8

Cerimónia Nacional de Entrega de Prémios "Escola Alerta" do Instituto Nacional para a Reabilitação

» 10

Ribeirinho®

Educação, Cultura e Lazer do Arco Ribeirinho

Comunicação e Divulgação:

ETPM - Escola Técnica Profissional da Moita
Parque das Empresas dos Quatro Marcos, 2869-402 Moita
Telefone: 212 800 600 | www.escolaprofissionalmoita.com

 ESCOLA TÉCNICA
PROFISSIONAL DA MOITA

 GOVERNO DE
PORTUGAL | MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
E CIÊNCIA

CQEP

Centro para a Qualificação
e o Ensino Profissional do
Arco Ribeirinho do Tejo
» 12



GALA & FINALISTAS

Encerramento do Ano letivo 2013/2014



«Um desfile intenso de Fantasia e Glamour na Gala de Finalistas da Escola Técnica Profissional da Moita »



Arranque do Ano Letivo 2014/2015

Cerca de 450 alunos envolvidos



■ 10.º edição BioFesta
» 4



■ "Um dia tipicamente português na III FEIRA DA GASTRONOMIA"
» 9



■ Campeonatos Nacionais do Desporto Escolar
» 11



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!

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 Caninhos 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@escolaprofessionalmoita.com



Assinatura do Protocolo de Colaboração entre a Escola Técnica Profissional da Moita e a Sogenave, S.A.

A cerimónia de assinatura do Protocolo de Colaboração entre a Escola Técnica Profissional da Moita e a Sogenave S.A., teve lugar no auditório Novas Oportunidades da nossa escola, no dia 24 de abril.

Este protocolo de colaboração revela-se de grande importância estratégica para ambas as partes. Por um lado, visa potenciar a capacidade de resposta na formação dos jovens alunos da Escola Técnica Profissional da Moita, que frequentam os cursos da área da Restauração, permitindo a criação de oportunidades e o desenvolvimento de iniciativas em parceria com uma entidade de elevada dimensão e de referência nacional e internacional e, por outro lado, visa garantir uma resposta adequada às necessidades do mercado de trabalho através da adequação curricular e preparação dos alunos para ambientes de trabalho específicos.

A Sogenave, S.A., é reconhecida como uma das melhores empresas a operar em Portugal na distribuição alimentar "capilar", que compra, vende e distribui uma gama alargada e segmentada de produtos alimentares em parceria com os seus clientes e fornecedores. A empresa dispõe de cerca de 20.000 colaboradores e fornece cerca de 90 milhões de refeições por ano a 1.600 escolas, 30 hospitais, cerca de um milhão de empresas, 850 hotéis e restaurantes, 500 grandes superfícies e várias outras instituições.

Presente nesta cerimónia esteve o Conselho Diretivo e o corpo docente da Escola Técnica Profissional da Moita, tendo sido o protocolo assinado pelo representante da ETPM, o Presidente do Conselho Diretivo, Dr. Alexandre Oliveira e o Dr. Carlos Sousa, Presidente da Sogenave S.A..

FICHA TÉCNICA

DIRETOR Alexandre Oliveira | **DESIGN GRÁFICO E FOTOGRAFIA** Alexandra Santos | **TEXTO E REVISÃO DE TEXTO** Inês Queiroz, Diana Santos, José Beiramar 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@escolaprofessionalmoita.com

BIOFESTA



No Ano Internacional da Agricultura Familiar, a Escola Técnica Profissional da Moita participou na edição deste ano da BioFesta – 10ª Mostra de Projetos e Produtos Biológicos que decorreu, no dia 25 de maio, inserida também no programa da Feira de Maio, na Moita.

Os alunos do Curso Técnico de Restauração, variante Cozinha / Pastelaria confeccionaram durante o dia várias iguarias com produtos biológicos tais como caldo verde, quiche vegetariana, salada de tomate e salada mediterrânica com sardinha, tapas, empadas de aves, espetadas de frutos bolo de laranja e limonada. Participaram ainda na demonstração culinária ao vivo com o Chefe Tiago Santos.

A dinamização do Espaço Família ficou a cargo das alunas do Curso de Animador Sociocultural que espalharam alegria entre as crianças que por lá passaram, com balões modelados, pinturas faciais e animação de rua.

O Curso Técnico de Produção Agrária e os seus alunos não poderiam deixar de estar presentes numa feira como esta. A divulgação do curso foi realizada através da exposição de plantas e ervas aromáticas que é produto do desenvolvimento do projeto dos alunos dinamizado na Quinta Pedagógica do Castanheiro.

Zona Ribeirinha em observação por alunos ETPM

CoastWatch



CoastWatch é o nome que se dá à observação que os alunos da Escola Técnica Profissional da Moita realizaram, na zona ribeirinha da Moita, dias 11 e 19 de março, à biodiversidade aí existente. Uma iniciativa com a colaboração da Câmara Municipal da Moita, no âmbito do projeto Eco-Escolas.

As saídas de campo foram acompanhadas pela técnica do gabinete de ambiente da Câmara Municipal da Moita, Paula Silva, a quem agradecemos a orientação e os úteis esclarecimentos.

A CoastWatch antecedeu-se uma palestra sobre biodiversidade, que teve lugar no Auditório Novas Oportunidades, da Escola Técnica Profissional da Moita, que procurou enquadrar as visitas de estudo e sistematizar informações úteis para a observação da biodiversidade presente na zona ribeirinha do Estuário do Tejo.

A educação ambiental assume, nos dias de hoje, um papel estratégico face à dimensão das ameaças e riscos ambientais, pelo que torna-se muito importante promover o despertar das consciências dos alunos para o mundo que os rodeia e para a responsabilidade que lhes cabe na preparação do seu futuro. A visita foi bastante profícua na medida em que contribuiu para despertar a consciência dos alunos para uma realidade que é a deles e para uma situação que afetará o futuro de todos, mas que ainda vamos a tempo de tentar reverter ou minimizar.

Produção de cabazes resultantes das culturas hortícolas

Os alunos do Curso Técnico de Produção Agrária – vertente Vegetal, da Escola Técnica Profissional da Moita, têm vindo a desenvolver trabalhos na Quinta Pedagógica do Castanheiro, em Sarilhos Pequenos, Moita. Os resultados já começaram a surgir.

A produção de cabazes, constituídos por produtos da Quinta Pedagógica do Castanheiro e provenientes de produtores locais, serão comercializados. Os produtos da quinta são desenvolvidos com base numa produção de proteção integrada, utilizada como complemento ao sistema agrícola de agricultura biológica. A proteção integrada tem como objetivo proteger as culturas de modo economicamente rentável e eficaz mantendo o sabor e textura natural do alimento minimizando ao máximo a poluição do ambiente e promovendo a segurança do agricultor.



De alunos a profissionais

Técnico de Energias Renováveis e Técnico de Secretariado

Caminhos diferentes, áreas diferentes, a mesma escola, a mesma linha de pensamento – Motivação, Profissionalismo, Dinamismo e Competência! Os alunos recém-formados, decididos e conscientes das suas opções, definiram no âmbito das suas áreas, por um lado, um caminho de aposta na formação superior – David Vaz|Técnico de Energias Renováveis – e, por outro lado, uma rápida integração no mercado de trabalho – Joana Vales|Técnica de Secretariado.

Energias Renováveis



... o empenho e a dedicação foram fatores chave para o seu sucesso.

David da Silva Vaz, com 23 anos, destacou-se pelo seu projeto desenvolvido no âmbito da Prova de Aptidão Profissional – Instalação de um Sistema Fotovoltaico e Térmico para um stand de lavagem de Carros.

Concluiu o Curso Técnico de Energias Renováveis e aposta na formação para uma melhoria na carreira profissional na ATEC – Associação de Formação para a Indústria, com a integração no curso de Automação e Robótica, nível V.

Para o jovem David, a Formação em Contexto de Trabalho faz parte da aprendizagem de afirma que “sentiu-se preparado pelos professores para executar as tarefas que lhe foram propostas no decorrer do estágio”.

A importância de uma via profissionalizante foi muito importante para David Vaz perceber que se aprende, fazendo e, desta forma, é possível adquirir uma perspectiva mais real sobre o trabalho a que no propomos. No entanto, o empenho e a dedicação foram fatores chave para o seu sucesso.



Secretariado



Não poderia ser mais nenhuma outra escola!

Joana Marisa Sousa Vales, com 18 anos, concluiu o Curso Técnico de Secretariado com uma média de 14 valores e desde criança que brinca às secretárias. Hoje está a trabalhar na secretaria do Colégio Corte Real.

A ex-aluna seguiu a via profissionalizante por considerar o ensino profissional com maior número de oportunidades e por ser um ensino que dá oportunidade de prosseguir estudos ou integrar o mercado de trabalho.

O Curso Técnico de Secretariado foi uma opção tomada desde criança e também por influência da irmã mais velha. Quando perguntámos à aluna o porquê de entrar na ETPM, ela respondeu: “- Não poderia ser mais nenhuma outra escola!”

Relativamente à importância da Formação em Contexto de Trabalho, a jovem Técnica de Secretariado refere que “é fulcral para compreendermos os conteúdos que aprendemos em aula!”. Afirma ainda que “o estágio é uma forma de aprendizagem que nos permite perceber a rotina de uma empresa”.

Para a Joana “a relação professor-aluno é um incentivo para nos desenvolvermos a nível pessoal, cultural e social” e “as excelentes condições físicas da escola ajudam muito, claro!”. E deixa a sugestão: “Para ser um bom profissional, aposta na ETPM!”

GALA & FINALISTAS

& Encerramento do Ano letivo 2013/2014

Um desfile intenso de Glamour e Fantasia, viveu-se na Gala de Finalistas e Profissional da Moita, a 18 de julho, no campus escolar. Um desfile de desfile de olhos brilhantes, próprios da juventude numa festa de grande

Este ano, os protagonistas foram os alunos dos cursos profissionais de Cozinha-Pastelaria, Restauração Restaurante-Bar e Comunicação – finalistas, simbolizando uma das mais importantes transições da sua estudos académicos.

Recebidos por um Welcome Drink, repleto de animação ao som do com as intervenções das alunas do Curso de Animador Artística, todos os convidados receberam as boas vindas num Diretivo, Alexandre Oliveira.

Depois de um momento musical dedicado aos escola, todos os presentes visualizaram as posteriormente e em palco, se pudesse A festa culminou mais uma vez com o Fogo jovens, prosseguindo-se com a abertura dos Bolos de dance music e o DJ Gonzagas.

Toda a equipa de apoio foi demasiado importante para o cursos técnicos de Restauração, vertentes Cozinha e welcome drink, os alunos do curso técnico de Organização de Eventos, as alunas do curso de Animador Sociocultural e aos alunos que compõem o grupo de música.

A Escola Técnica Profissional da Moita deseja que os seus alunos tenham o maior sucesso nas suas vidas profissionais e académicas.

Toda a equipa de apoio foi demasiado importante para o sucesso da Gala de Finalistas, nomeadamente as turmas dos cursos técnicos de Restauração, vertentes Cozinha e Pastelaria e Restaurante-Bar que confeccionaram e serviram o jantar e welcome drink, os alunos do curso técnico de Organização de Eventos, as alunas do curso de Animador Sociocultural e aos alunos que compõem o grupo de música.

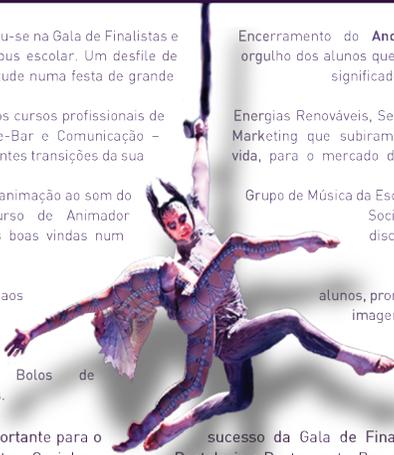
Encerramento do **Ano Letivo 2013-2014** da Escola Técnica orgulho dos alunos que comemoram a conclusão de um ciclo, um significado para a comunidade escolar.

Energias Renováveis, Secretariado, Auxiliar de Saúde, Restauração Marketing que subiram ao palco para receberem as faixas de vida, para o mercado de trabalho ou para dar continuidade aos

Grupo de Música da Escola Técnica Profissional da Moita Too Loud, Sociocultural e do Projeto de Intervenção discurso acolhedor do Presidente do Conselho

alunos, promovido pela equipa de professores da nossa imagens referentes às turmas finalistas para que, assistir à colocação das respetivas faixas. de Artificio dedicado inteiramente aos Finalistas, terminando em grande com

sucesso da Gala de Finalistas, nomeadamente as turmas dos Pastelaria e Restaurante-Bar que confeccionaram e serviram o jantar e welcome drink, os alunos do curso técnico de Organização de Eventos, as alunas do curso de Animador Sociocultural e aos alunos que compõem o grupo de música.



PRAXES

Arranque do ano letivo 2014-2015

A Escola Técnica Profissional da Moita promoveu o arranque do ano letivo 2014-2015 com grande animação numa série de atividades e iniciativas para dar as boas vindas aos jovens alunos dos Cursos Técnicos de Restauração, na variante Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, Curso Técnico Auxiliar de Saúde, Curso Técnico de Energias Renováveis, Curso Técnico de Recuperação do Património Edificado, Curso Técnico de Organização de Eventos, Animador Sociocultural e Curso Técnico de Produção Agrária. Dinâmicas de grupo, jogos, concursos, visitas e atividades foram algumas das iniciativas promovidas no âmbito de cada área, promovendo o contacto com a escola, com os colegas e com os professores.

Atividades direcionadas a todos os jovens relembrando os princípios e valores da nossa escola, de forma lúdica e coerente. A receção aos alunos e o arranque do presente ano letivo culminou com as tradicionais praxes que iniciaram no campus escolar com várias atividades seguido de um desfile de jovens animados a gritar o nome da escola.

Estas iniciativas são incentivadas pela Escola Técnica Profissional da Moita, sempre valorizando os princípios da liberdade e da dignidade humana, promovendo a integração dos alunos na escola e incentivando o espírito de camaradagem.

Cerca de 450 alunos envolvidos.



Dinamismo ETPM na Feira de Projetos Educativos



Aplicação das competências num contexto real a par da divulgação da oferta formativa da Escola Técnica Profissional da Moita, resulta no dinamismo patente nas várias dinâmicas e atividades que os alunos apresentaram nos três dias da Feira de Projetos Educativos, na Moita. Este ano, destacamos a colaboração do Restaurante Pedagógico "O Fragateiro" como forma de demonstração prática dos alunos do Curso Técnico de Restauração, vertente Cozinha-Pastelaria e vertente Restaurante-Bar, juntamente com a animada Master Class realizada pelo Chef Tiago Santos, a quem congratulamos mais uma vez pela sua excelente participação. Bancadas fotovoltaicas que permitiam carregar o telemóvel bem como utilizar uma guitarra elétrica, fizeram parte das demonstrações do Curso Técnico de Energias Renováveis; ateliers "Ser Técnico Auxiliar de Saúde" e "Confortar também é Cuidar" pelas alunas do Curso Técnico de Auxiliar de Saúde; mostras de produtos biológicos pelos futuros Técnicos de Produção Agrária; diversas animações pelas jovens do Curso de Animador Sociocultural; o registo fotográfico pelos alunos Curso Técnico de Comunicação – Marketing, Relações Públicas e Publicidade; e o apoio técnico por parte das alunas do Curso Técnico de Organização de Eventos.

ETPM representa o distrito na Futurália 2014



Vários visitantes demonstraram interesse na nossa oferta formativa e manifestaram curiosidade em conhecer melhor a nossa escola, na sétima edição da maior feira nacional da oferta educativa - Futurália 2014, Oferta Educativa, Formação e Empregabilidade, entre os dias 26 a 29 de março, na FIL, em Lisboa. Foram diversos os motivos de interesse que levaram as pessoas ao stand da ETPM, desde o contínuo Show Cooking da equipa dos cursos técnicos de Restauração, às demonstrações dos cursos técnicos de Energias Renováveis e de Auxiliar de Saúde, passando pela mostra dos produtos da Quinta Pedagógica do Castanheiro, integrada no curso técnico de Produção Agrária. O curso técnico de Comunicação – Marketing, Relações Públicas e Publicidade esteve igualmente representado na Futurália com o apoio prestado pelos alunos na divulgação da oferta formativa. Um balanço positivo no que respeita às atividades e dinâmicas realizadas pelos nossos alunos, que representaram da melhor forma o ensino profissional da região.



III FEIRA de Gastronomia 28 JUNHO

Lisboa e Vale do Tejo

Um dia tipicamente português na III Feira da Gastronomia da ETPM

Um dia em cheio, com provas regionais e várias atividades ao som de música portuguesa, dinamizado por toda a comunidade educativa da Escola Técnica Profissional da Moita. Foi este o conceito da 3.ª edição da Feira da Gastronomia que decorreu no sábado, dia 28 de junho, no nosso campus escolar.

A III Feira da Gastronomia abriu portas, pelas onze horas da manhã, num ambiente festivo de alegria e animação, integrando os pratos regionais com destaque para Lisboa e Vale do Tejo mas também as regiões da Ilha da Madeira e do Alentejo. Workshops de cozinha constituíram vários momentos de grande interação com os convidados – “Cozinha Criativa”, “Comer a Brincar e Brincar a Comer”, “Alta Cozinha Caseira em Menos de 30 Minutos”, “Cozinha do Arco Ribeirinho, Sul do Tejo, Conceito de Autor”, com o Chef Tiago Santos e “Cozinha Saudável”, com o Chef Paulo Ramos. Além das “Embarcações Típicas do Tejo” do Mestre Diogo patentes na exposição de artesanato, tivemos oportunidade de assistir às atuações do Rancho Folclórico “Os Rurais” da Lagoa da Palha, das Marchas Populares Infantil e Juvenil de Sarilhos Pequenos e do Grupo de Sevillhanas e Flamenco “Soledad”. Durante o dia da feira, não poderiam faltar a Quermesse, a animação dos Jogos Tradicionais e Insufáveis para as crianças com pinturas faciais e outras atividades no Espaço Família.

Já na sua terceira edição, a Feira da Gastronomia da Escola Técnica Profissional da Moita tornou-se mais uma prova da dedicação e do trabalho em equipa de toda a nossa comunidade escolar. Uma organização que visa demonstrar, na prática, as competências técnicas de cada curso no âmbito da sua área de intervenção. Desta forma, todos os alunos do Curso Técnico de Restauração, nas vertentes Cozinha-Pastelaria e Restaurante-Bar, se viram envolvidos em grande parte da iniciativa, com bastante destaque, por ser uma feira direcionada para a gastronomia. O Curso Técnico de Animador Sociocultural ficou responsável pela divulgação da oferta formativa e informações. Os alunos do Curso Técnico de Organização de Eventos prestaram apoio à organização e ficaram responsáveis pela receção e encaminhamento e os alunos do Curso Técnico de Comunicação – Marketing, Relações Públicas e Publicidade realizaram o registo fotográfico e audiovisual da iniciativa. Também o Curso Técnico de Energias Renováveis se fez representar com a demonstração de funcionamento dos Fornos Solares e, por outro lado, os alunos do Curso Técnico de Produção Agrária expuseram os produtos biológicos, representando a Quinta Pedagógica do Castanheiro.

A Escola Técnica Profissional da Moita agradece a colaboração de todos os envolvidos e o apoio prestado por entidades e instituições como Antunes & Antunes, Lda, Arrábita Mel, Câmara Municipal de Alcochete, Câmara Municipal da Moita, Junta de Freguesia da Moita, Sogenave, Sr. Mira e União de Freguesias de Palhais e Coia.



Cultura

CATS/TEATRO

Praça de touros do Campo Pequeno, LISBOA
Preço: De 20 a 45 euros
→ 8 a 19 de outubro



ANASTACIA

Praça de touros do Campo Pequeno, LISBOA
Preço: De 20 a 35 euros
→ 3 de outubro



CIRQUE DU SOLEIL "QUIDAM"

Meo Arena, LISBOA
Preço: De 37 a 70 euros
→ 18 a 28 de dezembro, às 21:30h.



CARMINHO

Centro Cultural de Belém, LISBOA
Preço: 5 a 18 euros
→ 24 outubro



MONSPELL

Incrível Almadaense, ALMADA
Preço: 5 a 18 euros
→ 31 outubro



Cerimónia Nacional de Entrega de Prémios "Escola Alerta" do Instituto Nacional para a Reabilitação

A cerimónia oficial da entrega de prémios do Concurso "Escola Alerta", do Instituto Nacional de Reabilitação, realizou-se na Escola Técnica Profissional da Moita, no dia 05 de junho. Uma iniciativa que contou com cerca de 150 professores e alunos de várias escolas do país.

Nesta 11ª edição do Concurso participaram 18 escolas, distribuídas por 9 distritos em Portugal continental e pela Região Autónoma da Madeira, envolvendo um total de 563 alunos, 84 docentes. Uma cerimónia que contou com a presença da Senhora Vereadora da Educação e dos Assuntos Sociais Dra. Viviana Nunes, da Câmara Municipal da Moita, do Senhor Presidente do Instituto Nacional para a Reabilitação, Dr. José Madeira Seródio, do Senhor Presidente da Escola Técnica Profissional da Moita, Dr. Alexandre Oliveira, do Senhor Director Pedagógico da Escola Técnica Profissional da Moita, Dr. Guilherme Rocha e da Vice-Presidente do Instituto Nacional para a Reabilitação Drª Marina Van Zeller e contou ainda com a colaboração de Nuno Carvalho Mata na apresentação da cerimónia.

Durante o período da manhã, no campus da ETPM, foram realizadas várias atividades lúdicas ao ar livre com a participação da Kid Fun, da Fundação Benfica, e da Associação Jorge Pina. Aqui tivemos oportunidade de receber atletas como Jorge Pina e Simone Fragoso.

No período da tarde, depois dos momentos culturais de dança e teatro, do Projeto AFIDANCE e dos alunos do Curso de Animador Sociocultural da ETPM, seguiu-se com a entrega de prémios do Concurso "Escola Alerta".

"40 Anos de 25 de Abril"

No âmbito das comemorações dos "40 anos de 25 de Abril", a Escola Técnica Profissional da Moita realizou, na noite de 29 de Abril, um evento com "Música, Poesia e Pintura" com a participação do Aquecido Igrupo coral e instrumental que interpretou música de intervenção no período que antecedeu o 25 de Abril de 1974, colaborando dessa forma para o movimento anti-fascista que se gerou com mais intensidade no início dos anos 70).

Colaboraram ainda elementos do Perspectiva, banda musical que, após o 25 de Abril e já no final dos anos 70, interpretou e gravou em disco, os temas "Os Homens da Minha Terra", "Rei Posto, Rei Morto" e "Lá Fora a Cidade", com poemas de José Beirão e composição e arranjos musicais de Tó Pinheiro da Silva e José Alexandre Izé Popil - temas que nessa época tiveram grande êxito no panorama musical do nosso país. Participou também o Francisco Naia, cantor do 25 de Abril que com o Zeca Afonso, Padre Fanhais, Manuel Freire, Adriano Correia de Oliveira, Samuel e tantos outros, esteve sempre presente, não só no movimento de resistência mas também no período pós 25 de Abril e, até hoje, procurando levar palavras de incanformismo e de reflexão social sobre o vai acontecendo no nosso país. Para acompanhar o Francisco Naia esteve o Ricardo Fonseca com a guitarra campânica.

Para a performance de pintura, enquanto decorriam as interpretações musicais, e enquanto também eram ditos trechos do poema "Tory, uma cidade com dois nomes", estiveram nomes de reconhecido mérito artístico do nosso conceito, António Tapadinhas e Daniel Figueiredo, que com a participação espontânea de alguns elementos da assistência e, também, de algumas crianças, pintaram 4 esplêndidos painéis que ficarão numa galeria permanente, num dos edifícios da Escola Técnica Profissional da Moita, a marcar esta data festiva, mas também de

Escola Técnica Profissional da Moita com projeto aprovado no programa da União Europeia|Erasmus+



A Escola Técnica Profissional da Moita viu o projeto "Empreender e Treinar para a Mobilidade 2015" aprovado para o presente ano letivo, seguido da sua candidatura ao programa de mobilidade da União Europeia para a educação, formação, juventude e desporto - Erasmus+.

Esta subvenção vai permitir que os jovens da Escola Técnica Profissional da Moita, alunos recém formados, tenham experiências profissionais e de formação avançada, durante seis meses, potenciando a sua empregabilidade e mobilidade pelo espaço Europeu.

A Educação em Empreendedorismo, na Escola Técnica Profissional da Moita, teve início no ano letivo 2008/2009, quando surgiu a necessidade de uma educação para o empreendedorismo, incutindo nos jovens valores como espírito de iniciativa, a capacidade de tomar decisões e de interagir com terceiros. Através da metodologia learning by doing, a Escola Técnica Profissional da Moita tem vindo a apostar na integração do empreendedorismo na formação curricular obrigatória para todos os nossos alunos, através de uma ligação dos conteúdos ministrados na disciplina de Área de Integração e os conteúdos específicos da temática do Empreendedorismo. O projeto "Empreender e Treinar Profissionais para a Mobilidade 2015" é resultado do trabalho desenvolvido nesta área.

O programa Erasmus+ é destinado a apoiar as atividades de educação, formação, juventude e desporto em todos os setores da aprendizagem ao longo da vida, incluindo o Ensino Superior, Formação Profissional, Educação de Adultos, Ensino Escolar, Atividades para jovens e formação no âmbito do Desporto amador.

Conversa com Bruno Vieira Amaral GUIA PARA 50 PERSONAGENS DA FICÇÃO PORTUGUESA

No dia 19 de fevereiro, pelas 15h:30m, o escritor Bruno Vieira Amaral esteve presente na Escola Técnica Profissional da Moita, para aquilo que foi uma "Conversa" sobre o seu primeiro livro GUIA PARA 50 PERSONAGENS DA FICÇÃO PORTUGUESA. Bruno Vieira Amaral, crítico literário, tradutor e escritor, nasceu em 1978, formou-se em História Moderna e Contemporânea pelo ISCTE e, atualmente, colabora com a revista Ler e é assessor de comunicação das editoras do Grupo Bertrand Circulo.

O escritor e o livro foram apresentados pela Professora Conceição Valido e estiveram presentes no Auditório Novas Oportunidades as turmas do 12.º ano dos Cursos Técnico Auxiliar de Saúde e Técnico de Comunicação, Marketing e Publicidade, esta acompanhada pela Professora Emanuela Costa.

As turmas estiveram à altura do previsto, tendo participado de forma bastante pertinente quando colocaram questões ao autor, não só relativas à obra que o trouxe à escola, como também ao seu primeiro Romance, As Primeiras Coisas, passado no Bairro Amélia e que, após confissão do mesmo, retrata no fundo um local tão conhecido de grande parte dos nossos alunos como é o Vale da Amoreira. Um dos pontos altos desta conversa foi sem dúvida o momento em que Bruno Vieira Amaral leu, com o sotaque africano da "mãe de Joãozinho Treme-Treme", um excerto do livro, e que rapidamente captou a atenção até dos mais distraídos!



Campeonato Nacional do Desporto Escolar integra Escola Técnica Profissional da Moita na organização

“Durante 3 dias, Lisboa tornou-se numa verdadeira capital do desporto”. Retrata assim a página de facebook do Desporto Escolar a iniciativa realizada, no âmbito dos Campeonatos Nacionais do Desporto Escolar que contou com a presença de cerca de 2500 alunos atletas. Os alunos da Escola Técnica Profissional da Moita integraram a equipa de organização deste evento, a nível nacional, que se realizou nos dias 16, 17 e 18 de maio.

À Escola Técnica Profissional da Moita fez-se representar pelos alunos do Curso Técnico de Organização de Eventos e pelos Cursos Técnicos de Restauração, vertente Cozinha-Pastelaria e vertente Restaurante-Bar. Através da sua colaboração, tanto ao nível da confeção e serviço das refeições para todos os participantes, como ao nível da preparação e participação nas cerimónias protocolares de entrega de prémios, os alunos tiveram uma excelente oportunidade de aplicar as competências técnicas num evento que juntou cerca de quatro mil pessoas.

Estiveram envolvidas neste certame várias escolas e alunos que puderam trocar experiências e partilhar aprendizagens em modus operandi, revelando-se, também, um momento de manifestação desportiva e de convívio saudável entre jovens de todas as regiões do país.

Lazer

FESTAS E FEIRAS

Fieisa 2014
XII Festival Internacional de Escultura em Areia
PÊRA, SILVES
→ até 25 de OUT.

Lisboa Design Show 2014
FIL, LISBOA
→ 8 a 12 de OUT.

EXPOSIÇÕES

Kunsthalle Lissabon
Av. da Liberdade, 211 - 1.ª
LISBOA
Quinta a sábado das 15.00h às 19.00h
→ 16 JUL a 27 SET.

Maresias, Lisboa e o Tejo 1859-2014
Praça do Comércio (Terreiro do Paço)
LISBOA
das 10.00h às 20.00h
→ 14 JUL a 19 DEZ.

CINEMA

FESTA DO CINEMA FRANCÊS I
NÉ QUELOQUE PART
→ 10 OUT.



Elevada taxa de empregabilidade

Entidades requisitam cada vez mais alunos da Escola Técnica Profissional da Moita

A Escola Técnica Profissional da Moita, consciente da sua responsabilidade social nos impactes que gera na comunidade, fruto da sua ação, tem orientado as suas opções de oferta formativa em estreita articulação com diversas empresas e instituições, públicas e privadas, por forma a potenciar a empregabilidade dos seus alunos e o prosseguimento de estudos superiores. Os resultados verificam-se no aumento da procura, por parte de empresas e instituições, por profissionais qualificados e formados nesta escola.

Na atual conjuntura económica e social que o nosso país atravessa, é fundamental que as Escolas aprofundem a articulação com as empresas e instituições que efetivamente criam emprego por forma a estancar o grande flagelo social que é o desemprego jovem, conseguindo, a médio prazo, criar as condições para dignificar o Ensino Profissional que é um instrumento fundamental no desenvolvimento de quadros intermédios no nosso país.

Entidades como a Raríssimas – Associação Nacional de Deficiências Mentais e Raras, Labocentro – Laboratório de Análises Clínicas, Ceraque – Centro de Radiologia de Queluz, Porto Salus – Residências Assistidas e Centro Hospitalar Barreiro-Montijo, estão envolvidas no processo de acolhimento das alunas finalistas do Curso Técnico de Auxiliar de Saúde da Escola Técnica Profissional da Moita, cujas ofertas de trabalho superaram o número de jovens do Curso.





Restaurante Pedagógico "O Fragateiro" serviu mais de 2000 refeições.

Obrigado pela confiança!

"O Fragateiro", localizado no empreendimento Turístico e Residencial Corte Real, em Sarilhos Pequenos, é um restaurante pedagógico em que toda a conceção e desenvolvimento dos serviços são assegurados pelos alunos dos cursos Técnico de Restauração nas variantes Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, sob a coordenação da equipa técnica do curso.

O restaurante "O Fragateiro", situado na rua José Dias Coelho, Sarilhos Pequenos – Moita, é um espaço que oferece vários serviços, desde simples almoços, jantares de grupo ou até mesmo buffet's e cocktail's. Organizamos eventos de forma a torná-los momentos especiais para si. De segunda a sexta, o restaurante O Fragateiro, em Sarilhos Pequenos, apresenta uma ementa semanal variada para almoços confeccionados e serviços pelos nossos alunos do Curso Técnico de Restauração, vertentes Cozinha-Pastelaria e Restaurante-Bar.

Para informações, poderá continuar a contactar-nos através de fragateiro@escolaprofissionalmoita.com ou através do n.º 935645590. Até breve!



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

Grupos formados para dar início ao processo

O Centro para a Qualificação e o Ensino Profissional do Arco Ribeirinho do Tejo, na Escola Técnica Profissional da Moita, já iniciou o processo de acolhimento dos candidatos, no âmbito de sessões de esclarecimento sobre a intervenção dos CQEP.

Responder a toda a população do concelho da Moita e concelhos limítrofes, nomeadamente do Barreiro e de Palmela é um dos objetivos principais do Centro para a Qualificação e o Ensino Profissional do Arco Ribeirinho do Tejo que vai desenvolver-se em estreita articulação com outros operadores do sistema educativo e formativo, na qual destacamos a parceria estratégica com a Escola Secundária da Baixa da Banheira e com as empresas e instituições locais e regionais.

Um desafio que faz parte do caminho que a Escola Técnica Profissional da Moita tem vindo a percorrer no âmbito da educação formação, rumo à construção de um país mais qualificado.



CURSO DE FORMAÇÃO PEDAGÓGICA INICIAL DE FORMADORES (CCP)

INSCRIÇÕES ABERTAS (90h | Horário pós laborat)

299

INFORMAÇÕES
ifa@escolaprofissionalmoita.com



- UFCD – 8328 ALTA COZINHA EM SUA CASA
- UFCD – 8289 ENGENHARIA DE PRATOS
- UFCD – 8298 COZINHA MOLECULAR
- UFCD – 4863 GERIATRIA
- UFCD – 6579 CUIDADOS NA SAÚDE MENTAL
- UFCD – 6282 CULTURAS HORTÍCOLAS COMESTÍVEIS E NÃO COMESTÍVEIS AROMÁTICAS, MEDICINAIS E CONDIMENTARES – ENQUADRAMENTO
- UFCD – 6358 PRODUÇÃO DE COGUMELOS COMESTÍVEIS SILVESTRES
- UFCD – 6361 FABRICO DE COMPOSTAS, CONSERVAS E LICORES
- UFCD – 6392 DISTRIBUIÇÃO E COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS FITOFARMACÊUTICOS