



# newsletter nº

# EPHTL

1  
dezembro  
2022

## Mensagem da Presidente da Direção



Mais um ano que terminou e um novo que se inicia e a Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa mantém o mesmo dinamismo e empenho, desde a sua criação, na formação de quadros intermédios altamente qualificados, dando resposta a todas as solicitações do mercado da hotelaria, turismo e eventos.

Esta dedicação deve-se à capacidade de toda a equipa EPHTL de dar **permanentemente resposta às necessidade de modernização e adaptação**. Desejo à toda a equipa EPHTL, alunos, docentes, não docentes e parceiros estratégicos, que nos têm acompanhado ao longo deste percurso de sucesso, um feliz ano, repleto de concretização de todos os objetivos e ambições.

Dra. Maria Salomé Rafael



Setembro é sinónimo de início de ano letivo e a EPHTL iniciou os trabalhos de preparação do novo ano letivo reforçada pela obtenção do prémio AHRESP, na categoria de entidade formadora, e pelo primeiro lugar no concelho de Lisboa, obtido no ranking das escolas, reconhecimentos atribuídos no final do ano letivo anterior que reforçam o trabalho realizado pela EPHTL em prol da formação profissional dos nossos jovens.

A receção aos novos alunos ocorreu no primeiro dia de aulas e o acolhimento foi efetuado pelos alunos do décimo primeiro e décimo segundo anos dos respetivos cursos.

A Associação de Estudantes das duas escolas EPHTL planeou e realizou um evento que promoveu a integração dos novos alunos na comunidade escolar.

Realizou-se ainda a receção aos encarregados de educação dos novos alunos pelos respetivos orientadores educativos das turmas.



# E ventos e A tividades

Aliar a teoria à prática em projetos e experiências que extravasam a sala de aula é um dos alicerces da metodologia de ensino praticada na EPHTL e o primeiro período letivo ficou marcado por diversas atividades em que os nossos alunos participaram a convite dos nossos parceiros.



*Congresso dos Cozinheiros*  
setembro/22

Logo em setembro, Oeiras foi palco do Congresso dos Cozinheiros e alunos do curso de Técnico de Restaurante/Bar e do curso de Técnico de Turismo deram assistência ao evento.

Já no final do mês e a convite da Junta de Freguesia da Penha de França, alunos e *Chefs* da EPHTL participaram no evento com um *stand* e realizaram um *showcooking*.

Em outubro, o *Intermaché* fez anos, mas os alunos do curso de Técnico de Cozinha e Pastelaria estiveram de parabéns na realização de um *showcooking* com a apresentação da Teresa Guilherme e da Pitada do Pai. A Academia de Ciências foi o palco escolhido para a realização da gala da Associação de Estabelecimentos de Ensino Particular e Cooperativo, que contou com a participação de alunos dos cursos de Técnico de Turismo e Receção.

A 7ª Feira de Emprego e Carreiras - Trabalhar num Navio realizou-se com o apoio dos alunos dos cursos de Técnico de Receção, Turismo e Organização de Eventos.

A convite da Escola Básica de Vialonga, o *Chef Plínio Alves* realizou um *showcooking* para uma comunidade escolar muito atenta.

A Gala Social da Fundação Inatel contou com o apoio de alunos do curso de Técnico de Receção.

A *Chef Marlene Vieira* visitou a EPHTL e realizou um *workshop* sobre cozinha sustentável para os nossos alunos.

A Associação Quebrar o Silêncio promoveu as I Jornadas sobre Violência Sexual e os nossos alunos do curso de Organização de Eventos prestaram todo o apoio ao evento.

A cerimónia de apresentação do calendário das Jornadas Mundiais da Juventude 2023 realizou-se no Teatro Thalia e contou com a participação de alunos dos cursos de Técnico de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Turismo.



*Dia do Vosso*  
setembro/22



*Workshop universitário Interwashi*  
outubro/22



*Cerimónia de entrega das Galardões AEEP*  
outubro/22



*7ª Feira de Emprego e Carreiras  
Trabalhar num Navio*  
outubro/22



*Showcooking na  
Escola Básica de Vialonga*  
outubro/22



*Gala Social 2022 da Fundação Inatel*  
novembro/22



*I Jornadas sobre Violência Sexual*  
novembro/22



*Cerimónia de apresentação das  
Jornadas Mundiais da Juventude*  
novembro/22



geral@ephtl.edu.pt

## Visitas de estudo

As visitas de estudo na EPHTL são um eixo estratégico do projeto pedagógico da escola e fundamentais para o crescimento dos nossos alunos, enquanto pessoas e profissionais.

Com esse intuito, foram realizadas diversas visitas de estudo com o objetivo de desenvolver os aspetos pessoais, sociais, culturais e profissionais dos alunos. Hotéis como o Double Tree by Hilton, o Sana Metropolitan Lisboa, o Sheraton ou o Myriad by Sana, também receberam a visita dos alunos.

Vários restaurantes bem posicionados no mercado também abriram as portas para receberem os nossos alunos, caso da Sala de Corte, o Alma do Chef Henrique Sá Pessoa ou o Rocco, e possibilitaram um contacto de proximidade dos futuros profissionais da área da restauração com o mercado.

Destinos como Óbidos, Alfama e Baixa Pombalina também fizeram parte integrante dos itinerários, que contemplou ainda monumentos nacionais que são um polo de atração turística do nosso país.



## Cidadania

O desenvolvimento de projetos de Cidadania e Desenvolvimento, sobre temáticas atuais, que cruzam as áreas socioculturais, científicas e técnicas é parte integrante da formação dos nossos alunos, com o objetivo de não só preparar profissionais competentes mas também cidadãos plenos. Nesse sentido, a EPHTL recebeu vários Eurodeputados, que realizaram debates com os alunos sobre as questões pertinentes que se colocam à Europa.

No âmbito dos projetos de Cidadania e Desenvolvimento, as turmas de todos os cursos desenvolveram projetos muito interessantes sobre as temáticas da igualdade de género, saúde e interculturalidade.

Os projetos desenvolvidos envolveram visitas e receção de convidados externos que promoveram workshops, como o Jardim Zoológico e a Fábrica do Empreendedor, entre outros.

## Concursos



A Matilde Machado, do 12º ano do curso de Técnico de Restaurante/Bar, foi a grande vencedora do concurso nacional Jovem Talento da Gastronomia, na categoria de Artes de Mesa, realizado em Fátima, no mês de dezembro. Parabéns, Matilde!



[www.ephtl.edu.pt](http://www.ephtl.edu.pt)

O primeiro período letivo foi emocionante para alunos e professores, em termos dos projetos estratégicos internacionais desenvolvidos pela EPHTL.

Vinte alunos finalistas partiram em setembro rumo à descoberta da Europa, para a realização de estágios internacionais, ao abrigo do programa Erasmus+, ação KA1.

Helsínquia, capital da Finlândia, recebeu duas alunas do curso de Técnico de Turismo e duas alunas do curso de Organização de Eventos.

A Dinamarca foi anfitriã de três alunos dos cursos de Técnico de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar.



O restaurante ARCA em Amesterdão, nos Países Baixos, abriu as portas a quatro alunos dos cursos de Técnico de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar.

Béziers e Monieux, duas regiões turísticas no Sul de França, foram o destino de seis alunos dos cursos de Técnico de Turismo, Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, em Espanha, Girona, foi a cidade que recebeu três alunos dos cursos de Técnico de Recepção, Turismo e Cozinha/Pastelaria.



Durante os dois meses de realização dos estágios internacionais, os nossos alunos receberam a visita de professores EPHTL, com o objetivo de acompanhar o desenrolar da experiência Erasmus.



Em outubro, a EPHTL recebeu o projeto Erasmus+, ação-chave KA2, *Happy Schools*, que envolveu equipas de professores e alunos da Croácia, Finlândia e Alemanha, além da equipa Portuguesa. Uma semana de atividades e trabalho colaborativo, subordinada à temática da Psicologia Positiva, deu corpo ao projeto, que se desenvolve ao longo de dois anos.

Ainda no mês de outubro, recebemos uma equipa de alunos e professores da nossa escola parceira em Béziers, França, que realizaram estágios em Portugal.

Novembro ficou marcado pela receção, na EPHTL, de professores de escolas parceiras de Girona, em Espanha, e Castres, em França, que realizaram ações de *Job Shadowing* na EPHTL, ao abrigo do projeto Erasmus+.



# Congressos e Jornadas

A EPHTL esteve presente nas Jornadas da Educação, que decorreram em outubro.

A Direção Pedagógica da EPHTL participou no VIII Congresso da ANESPO, que se realizou na cidade da Maia, no início de novembro.

O II Congresso de Cultura Gastronómica, no final do mês de outubro, contou com a participação dos Chef's EPHTL.

Já no final do ano, realizou-se a formação interna subordinada ao tema "A otimização da utilização da cloud nos procedimentos administrativos".

# Oferta Formativa



A EPHTL tem, na sua oferta formativa cursos profissionais, nível IV, nas áreas da hotelaria, restauração e eventos, nas suas instalações em Lisboa e na Póvoa de Santa Iria.

- # Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria
- # Curso Técnico de Restaurante/Bar
- # Curso Técnico de Turismo
- # Curso Técnico de Receção
- # Curso Técnico de Organização de Eventos

**QUEM SOMOS? A TUA NOVA ESCOLA.**  
CURSOS PROFissionais | Ciclo de 2.º ano com Qualificação Profissional  
Iniciado no 1.º Ano de Licenciatura

 RESTAURAÇÃO Cozinha   Pastelaria	 RESTAURAÇÃO Bares   Bar	 TURISMO	 ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS	 RECEÇÃO
--	---	--	--	--

EPHTL  
Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa  
2100-2627 Lisboa - 218 248 892  
www.ephtl.edu.pt

EPHTL  
Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa  
2100-2627 Póvoa de Santa Iria - 218 248 892  
www.ephtl.edu.pt

Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa  
Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Começa hoje a construir a tua profissão, vai a [www.ephtl.edu.pt](http://www.ephtl.edu.pt) e faz já a tua pré-inscrição, garante o teu lugar e deixa a tua marca.

Bom Ano 2023!

[www.ephtl.edu.pt](http://www.ephtl.edu.pt)