

PLANO ANUAL DE ATIVIDADES

2024/2025



EPPeniche

Escola Profissional

Rua Irmã Maria da Glória Pacheco,
2520 - 614, Peniche
Telef. 262 096 516

“Feliz aquele que transfere o que sabe e aprende o que ensina.”

Cora Coralina

1. Introdução

O Plano Anual de Atividades da EPPeniche para o ano letivo de 2024/2025 tem como objetivo principal orientar a implementação de ações que complementem e enriqueçam o percurso formativo dos nossos alunos, garantindo uma formação técnica e profissional de excelência. Este documento surge como um instrumento estratégico de gestão e organização, visando a concretização dos objetivos educativos previstos no Projeto Educativo da Escola, promovendo uma educação de qualidade, inclusiva e transformadora. Reflete também o compromisso da escola em proporcionar experiências educativas que aliem teoria e prática, preparando os alunos para os desafios reais do mercado de trabalho.

Enquanto escola profissional, o nosso foco está na promoção de atividades que integrem os conhecimentos técnicos adquiridos em sala de aula com o desenvolvimento de competências transversais, essenciais para o sucesso pessoal e profissional dos alunos. As atividades propostas têm como pilares a inovação, o empreendedorismo, a responsabilidade social e a valorização da aprendizagem ao longo da vida, sempre em sintonia com as exigências dos setores económicos e empresariais.

Ao longo deste ano letivo, procuraremos fomentar a interação com o tecido empresarial, através de parcerias, estágios e projetos colaborativos, assegurando que os nossos alunos tenham contacto direto com a realidade profissional. Além disso, serão realizadas ações que incentivem o desenvolvimento de valores como a ética, a cooperação e a capacidade de adaptação a contextos em constante transformação.

Este Plano Anual de Atividades visa, assim, contribuir para a formação integral dos nossos alunos, capacitando-os não só tecnicamente, mas também como cidadãos ativos, críticos e preparados para contribuir positivamente para a sociedade e para o mercado de trabalho.

E porque cada ano letivo que os nossos alunos iniciam se reveste de novos desafios académicos e sociais é indispensável acolhe-los, orienta-los e envolve-los, assim este ano letivo iniciou-se, novamente, com a Semana Integradora.

2. Cursos e Turmas

	Curso	Turma(s)
Cursos Profissionais 1º Ano	Curso Profissional de Técnico de Cozinha-Pastelaria	40CP
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar	25RB
Cursos Profissionais 2º Ano	Curso Profissional de Técnico de Cozinha-Pastelaria	37CP
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar	23RB
Cursos Profissionais 3º Ano	Curso Profissional de Técnico de Cozinha-Pastelaria	34CP
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar	21RB
CEF Tipo II – 2º Ano	Cuidador de Crianças e Jovens	43EFJ
CEF Tipo II – 1º Ano	Empregado Restaurante Bar	46EFJ

2.1. Divisão de Cursos por Departamentos

Departamento de Hotelaria e Turismo	Curso Profissional de Técnico de Cozinha-Pastelaria
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar
	CEF – Empregado Restaurante Bar

3. Organização Pedagógica

Direção Pedagógica	Presidente da Direção Pedagógica	Soraia Ribeiro
	Adjunto da Direção Pedagógica	Maria João Pratas
	Adjunto da Direção Pedagógica	Paula Santos
	Adjunto da Direção Pedagógica	Sónia Henriques

Coordenadores de Curso	Curso Profissional de Técnico de Cozinha-Pastelaria	Sónia Henriques
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar	Maria João Pratas
	CEF – Empregado Restaurante Bar (Tipo II)	Maria João Pratas
	CEF – Cuidador de Crianças e Jovens (Tipo II)	Paula Santos

Orientadores Educativos de Turma	21RB	Carlos Franco
	23RB	Carlos Franco
	25RB	Ana Luísa Correia
	34CP	Carlos Franco
	37CP	Carlos Franco
	40CP	Ana Luísa Correia
	43EFJ	Ana Luísa Correia
	46EFJ	Ana Luísa Correia

Áreas Curriculares	Disciplinas		Responsável
	Línguas	Português Inglês	
	Matemática e Ciências Experimentais	Matemática	Élia Couto
	Ciências Sociais e Humanas	Área de Integração Psicologia Sociologia	Paula Santos

Com o objetivo de apoiar, os alunos, com maiores dificuldades em atingir as competências propostas para cada módulo, e tendo em atenção as disciplinas em que os alunos revelam maiores dificuldades de base foram criados apoios:

Professor	Horário
Paula Alexandra Cunha Santos	Quarta-feira das 14h às 17h30m

4. Estruturas de Apoio

Estrutura	Técnico
Gabinete de Apoio ao Aluno e Família	Paula Alexandra Cunha Santos
Centro de Recursos	Paula Alexandra Cunha Santos
Gabinete de Comunicação e Imagem	Soraia Ribeiro / Paula Santos

4.1. Gabinete de Apoio ao Aluno e à Família (GAAF)

O Gabinete de Apoio ao Aluno e à Família (GAAF) é um serviço de psicologia que tem como principais atividades:

- Avaliações psicopedagógicas;
- Aconselhamento/acompanhamento dos alunos;
- Apoio Tutorial;
- Programas de Prevenção e Ações de Sensibilização;
- Orientação Vocacional e Profissional;
- Apoio à Inserção Profissional;
- Avaliação e Acompanhamento de alunos com necessidades Educativas.

4.2. Centro de Recursos

O centro de recursos disponibiliza a toda a alunos e docentes/formadores, em sistema de livre acesso, um conjunto diversificado de recursos e atividades de apoio ao processo de ensino - aprendizagem, cumprindo objetivos curriculares e de suporte a atividades e projetos de âmbito curricular e extra - curricular, bem como recursos informativos e de lazer de forma a responder a necessidades intelectuais e formativas dos membros da comunidade educativa. Contribui para a criação de situações de aprendizagem diversificada, reforçando o trabalho colaborativo com as restantes estruturas

pedagógicas da escola e promove o desenvolvimento, de forma integrada, das competências de literacia dos alunos, cumprindo assim funções informativas, educativas, culturais e recreativas.

Atividades Diárias	Jogos de Mesa (xadrez, damas, uno, etc...) Filmes, Música, Leitura, Apoio ao Estudo.
Atividades Semanais	São organizadas de acordo com os dias/festividades temáticos e tendo em conta os interesses manifestados pelos alunos.

4.3. Gabinete de Comunicação e Imagem

O gabinete de comunicação é uma estrutura de apoio ao posicionamento e reforço da identidade da escola. Assim, cabe-lhe, em particular e, sempre que necessário em estreita colaboração com as restantes áreas da escola, assegurar:

- A definição da estratégia de comunicação e publicidade, promoção e eventos, comunicação institucional);
- O desenvolvimento de ações de comunicação que visem reforçar a notoriedade da escola;
- A cobertura dos eventos que constam do PAA da EPAV;
- A coordenação da produção de conteúdos institucionais nos canais internos e externos;
- A ligação entre a escola e os meios de comunicação externos.

5. Calendário Escolar

5.1. Cursos Profissionais e CEF's

1º Período	Inicio: 11 de setembro de 2024 Termo: 17 de dezembro de 2024
2º Período	Inicio: 6 de janeiro de 2025 Termo: 04 de abril de 2025

3º Período	Inicio: 22 de abril de 2025 Termino: 11 de julho de 2025
------------	---

5.2. Calendarização de Atividades Escolares

5.2.1. Semana de Atividades Integradoras

De 11 a 13 de setembro de 2024.

Esta semana tem como objetivos:

- Dar a conhecer aos alunos do 1º ano a escola (instalações, funcionamento);
- Dar a conhecer aos alunos o seu curso;
- Promover a interação entre os alunos dos diversos anos;

5.2.2. Avaliação Diagnóstica

A todas as disciplinas na 1ª aula de cada módulo/UFCD.

5.2.4. Provas Técnicas (PT) – 2ºs anos

Calendarização das PTS:

De 01/10/2024 a 24/04/2025	Realização dos casos-problema preparatórios da atuação prática
De 28/04/2025 a 02/05/2025	Atuação prática perante o júri interno
Até 09/05/2025	Entrega do relatório escrito

5.2.5. Semanas de Hotelaria e Educação

1º Período – Semana de 27 a 29 de novembro de 2024

2º Período – Semana de 12 a 14 de março de 2025

5.2.6. Semana da Saúde

3º Período – Semana de 28 a 30 de maio de 2025

6. Atividades de Preparação do Ano Letivo

4 de Setembro	9:30m – Acolhimento dos novos docentes/formadores – prof. que lecionam pela 1 ^a vez 10:30m – Reunião de Organização do Ano Escolar e sobre a componente de Cidadania e Desenvolvimento – todos os professores
5 de Setembro	10:00 - Reunião de coordenadores e OET de preparação dos Conselhos de Curso – todos os Coordenadores e OET Conselhos de Curso (deverão comparecer os professores de cada curso independentemente do ano a que lecionam): Os Conselhos de Curso realizam-se no estabelecimento onde os cursos decorrem: 11:00 – 12:00m – CEF – Cuidador de Crianças e Jovens CEF – Empregado de Restaurante / Bar 12:00 – 13h – Curso Profissional de Técnico de Restaurante / Bar Curso Profissional de Técnico de Cozinha / Pastelaria
9 de Setembro	10h – Reunião Geral de Professores - Todos os professores 11h – Reunião de Coordenadores

7. Projetos de Escola

7.1. Eco Escolas

Responsável: Ana Correia

O programa Eco Escolas é um programa internacional que pretende encorajar ações e reconhecer o trabalho de qualidade desenvolvido pela escola, no âmbito da Educação Ambiental para a Sustentabilidade.

7.3. Semanas Temáticas – Semana da Hotelaria e Turismo, das Ciências e Educação e da Saúde

Responsáveis: Coordenadores de Curso

A cada período realizaremos a Semana da Hotelaria e Turismo e das Ciências e Educação. Estas semanas pretendem trazer uma dinâmica mais prática à escola, sendo

pautada por workshops, palestras, visitas de estudo e concursos. Estas semanas são um momento privilegiado para os alunos contactarem com experiências diferenciadoras bem como com empresas e técnicos das suas áreas de estudo.

7.4. Restaurante (Almoços Pedagógicos)

Responsáveis: Formadores Chefes de Cozinha e Chefes de Sala

Este espaço, integrado no Hotel PinhalMar da Wot hostels, tem como principal objetivo a aplicação prática e o aprofundamento dos conhecimentos dos nossos alunos dos cursos de restaurante-bar e cozinha-pastelaria.

As ementas apresentadas no Restaurante são definidas pelos chefes de cozinha e de pastelaria de acordo com as temáticas que são abordadas nas aulas práticas da disciplina de serviços de cozinha e pastelaria. Posteriormente a organização e tipologia do serviço é definida pelos chefes de sala, seguindo os objetivos específicos da disciplina de serviços de restaurante e bar. Esta articulação entre as três áreas de formação assume também uma vertente importante da formação no que diz respeito a aspetos como o trabalho em equipa e a coordenação entre diversos departamentos que, para atingir um serviço de qualidade, são fundamentais.

São realizados almoços pedagógicos uma vez por mês (em período letivo).

7.7. Formação de docentes/formadores

Após avaliação das necessidades de formação dos docentes da EPPeniche e com o intuito de continuar a dar resposta aos novos desafios, continuar-se-á a sedimentar a aquisição de competências digitais e das pedagogias diferenciadas.

8. Autonomia e Flexibilidade

8.1. Cultura Gráfica e Digital (CGD)

Após avaliação do referencial da disciplina de TIC e da verificação da desadequação do mesmo aos pré-requisitos dos alunos e das necessidades que os mesmos têm face ao perfil de saída dos seus cursos e ao perfil dos alunos à saída da escolaridade obrigatória

a EPPeniche decidiu, tomando por referência a matriz curricular-base e as opções relativas à autonomia e flexibilidade curricular desenvolver uma oferta de escola. A disciplina que substitui TIC é Cultura Gráfica e Digital, que passou a ser lecionada nos 3 anos e que passou a ter 150 horas. As UFCD que compõe a disciplina são:

- UFCD 9306 – Comunicação e Imagem – 50h
- UFCD 9310 – Elaboração de Portefólio Profissional – 25h
- UFCD 0161 – Execução de Produto de Multimédia Final – 50h
- UFCD 9325 – Projeto Experimental – 25h

8.2. Cidadania e Desenvolvimento

No âmbito do decreto-lei nº 55/2018 e de forma a operacionalizar a componente da Cidadania e Desenvolvimento, reorganizamos os Planos Curriculares dos Cursos tendo como ponto de partida a disciplina de área de integração e o domínio da cidadania e desenvolvimento, que passaram a ser as **disciplinas integradoras do currículo**. Para cada modulo (temas) da área de integração, fizemos corresponder um domínio da cidadania e desenvolvimento e as áreas de competência (do perfil do aluno) a serem desenvolvidas. A articulação entre estas duas disciplinas que permite uma abordagem transversal e transdisciplinar do currículo modular, conduziu a uma interação e articulação horizontal/transversal dos diferentes saberes de todas as componentes do currículo.

Disciplinas Integradoras do Currículo		
Área Integração		Cidadania e Desenvolvimento
Módulo 1. Pessoa, Família e Sociedade	1º ano	Domínios
Módulo 2. Homem, Cultura e Religião	1º ano	
Módulo 3. - Ética, Mundo e Cooperação	2º ano	
Módulo 4. Democracia, Região e Cooperação	2º ano	
Módulo 5. Empreendedorismo, Arte e Comunicação	3º ano	
Módulo 6. Natureza, Sustentabilidade e Identidade Regional	3º ano	
		Tema: Interculturalidade (diversidade cultural)
		Temas: (1) Saúde (promoção da saúde, saúde pública, alimentação, exercício físico); (2) Sexualidade (diversidade, direitos, saúde sexual e reprodutiva); (3) Risco
		Temas: (1) Direitos Humanos; (2) Igualdade de Género; (3) Educação Ambiental
		Tema: (1) Instituição e Participação Democrática; (2) Voluntariado
		Temas: (1) Empreendedorismo; (2) Mundo do Trabalho
		Temas: (1) Desenvolvimento Sustentável; (2) Educação Ambiental; (3) Literacia Financeira e Educação para o consumo

A cada tema corresponderá o desenvolvimento de um ou mais temas e projetos, no âmbito das diferentes componentes de formação, disciplinas e UFCD.

ANEXOS

Plano de Atividades – GAE e Eco Escolas

Atividade	Turmas	Docente/Formador	Data
Eco Natal (decorações com materiais recicláveis) Concurso de árvores de Natal com materiais reciclados	Turmas de 1º ano	Todos	1º período
Decorações de Halloween	Todos	Todos	24 a 31 de Outubro
Dia de São Martinho Preparação dos adereços para a festa das castanhas (utilização de materiais reciclados)	Todas	Todos	11 de novembro
Carnaval Baile concurso de máscaras (utilização de materiais reciclados)	Todas	Todos	Fevereiro
Dia de São Valentim Concurso de centros de mesa (utilização de materiais reciclados)	Todas	Todos	14 de fevereiro
“Ciclo menstrual” – O que é? Como funciona? Apps – são fiables?	Todas	Paula Santos/Enfª Carla Lopes	3º Período

Monitorização e análise do consumo da água na escola	Todas	Paula Santos/Ana Correia	Todo o ano
Recolha de tampas de plástico (Reciclagem)	Todas	Paula Santos/Ana Correia	Todo o ano
Programa Eco Escolas	Todas	Paula Santos/Ana Correia	Todo o Ano
Dia de voluntariado – Ajudar o CROA	A definir	Paula Santos/Sónia Henriques/Ana Correia/Carlos Franco	A definir
Prevenção da violência no Namoro	Todas	Paula Santos/Enfª Carla Lopes	3º período
Prevenção do consumo de Substâncias Psicoativas	Todas	Paula Santos/Porto Mais Seguro	3º período
As DST e a sua prevenção	Todas	Paula Santos/Enf. Fernanda Viola ou Enf Carla Lopes	3º período
Comemoração do dia internacional (elaboração de trabalhos ou exposições sobre o dia)	Todas	Paula Santos/Ana Correia	Todo o ano

Plano de Atividades – Cidadania e Área de Integração

Português

Profissional

Carlos Franco

2º Período

Assistir a uma peça de
teatro

Dia da mulher	Todas	Ana	8 de março (Quarta-feira)
Elaboração de poemas		Correia/Carlos	
		Franco	
Páscoa	Todas	Ana	31 de Março a 4 Abril
Caça aos ovos de Páscoa		Correia/Carlos	
		Franco	
Apresentação da peça de teatro desenvolvida no lar de Santa Maria	Todos	Ana	3º Período
		Correia/Carlos	
		Franco	
Visita guiada ao museu das rendas de bilros em Peniche	46EFJ	Ana	3º período
		Correia/Carlos	
		Franco	

Projetos de Cidadania

Tema: Interculturalidade

Turmas: 1ºano

Título: “Portugal pelo Mundo”

Objetivos: Criar uma feira intercultural com a exposição dos trabalhos desenvolvidos nas variadas disciplinas. Apresentação de produtos confeccionados pelos alunos alusivos ao tema.

Semana da hotelaria – 2º período – 12/03 a 14/03/2024

Português Módulo 2 – A Lírica Camoniana

- Conhecer a origem, evolução e distribuição geográfica do português pelo mundo;
- Palavras / fonética: influência do português nas outras culturas;
- Selecionar países e construir uma exposição com os conteúdos aprendidos;

Inglês Módulo 2 – Um Mundo de Muitas Línguas

- Relacionar a cultura de origem com outras culturas relativizando o seu ponto de vista;
- Realizar uma exposição com os conteúdos aprendidos;

AI Módulo 2 – Homem, Cultura e Religião

- Conhecer o impacto de Portugal na cultura e religião de outros povos;
- Realizar uma exposição com os conteúdos aprendidos;

Educação Física Módulo 4 – Danças

- Impacto de Portugal na cultura (danças) de outros países;
- Demonstração de danças com influências portuguesas;

CGD – Ufcd 9306 Comunicação e Imagem

- Criação de apresentações e brochuras com a cronologia do português pelo mundo;

FT 8285 – Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria

- Pesquisa sobre o descobrimento de novas matérias primas, nomeadamente as especiarias e a cana de açúcar e o seu impacto na gastronomia portuguesa;

FT 8284 – Preparação e confeção de massas base de cozinha

- Preparação e elaboração de receitas típicas dos países descobertos pelos portugueses;

FT 8335 - Serviço de bar

- Pesquisa das especiarias e plantas aromáticas trazidas pelos portugueses dos vários locais explorados na época dos descobrimentos, pretende-se que os alunos expandam o tema aos chás e plantas medicinais, aos consumos atuais.

Matemática Módulo 3 – Estatística

- Realizar um levantamento de portugueses residentes em Macau

Tema: Direitos Humanos

Turmas: 2ºano

Título: Costumes à mesa

Objetivos: Permitir que os alunos desenvolvam uma compreensão mais profunda dos hábitos e costumes intrínsecos à família tradicional portuguesa. Desta forma os formandos ganharão ferramentas essenciais para viver e trabalhar numa sociedade globalizada, incluindo a capacidade de pensar criticamente sobre questões culturais, respeitar diferentes pontos de vista e colaborar de forma eficaz com pessoas de diversas origens.

1º período – 10 de Dezembro Dia Internacional dos direitos Humanos

CGD ufcd 0161 – Criação de produtos multimédia

- Criar conteúdos multimédia sobre a sexualidade e a comunidade LGBTQ+

Português Módulo 6 – Poetas realistas

- Conhecer a sexualidade no séc. XIX
- Conhecer a sexualidade e homoerotismo na poesia portuguesa

Área de Integração Módulo 3 – Ética, mundo e organizações

- Pesquisar sobre a comunidade LGBTQ+ no mundo assim como as questões de homofobia (ética)

Inglês módulo 4 – Os média e a comunicação global

- A censura: análise de textos censurados nos países de língua inglesa

Formação tecnológica Cozinha

FT 8291 – Preparação e confeção de peixes e mariscos

Evolução gastronómica – Elaboração de pesquisa e trabalho sobre a evolução da gastronomia, as diferenças entre as refeições de antigamente e atualmente.

FT 8342 - serviço de bebidas simples

→ No estudo e pesquisa dos costumes familiares à mesa, pretende-se que o formando relacione os hábitos que existiam e se foram perdendo ao longo do tempo e quais ainda se mantêm, interligando as necessidades de adaptação no serviço de bar e restaurante.

Plano de Atividades - Técnico de Cozinha/Pastelaria

Atividade	Turmas	Docente/Formador	Data
Semana Integradora – Visita à Queijaria Flor do Vale	34CP 21RB	Sónia Henriques	12 de setembro de 2024
Semana Integradora – Workshop de risotos	37CP	Sónia Henriques	13 de Setembro de 2024
Semana Integradora – Workshop de pizzas	40CP	Sónia Henriques	13 de Setembro de 2024
Visita a uma Adega Cooperativa de vinho	34CP 21RB	Sónia Henriques Maria João Pratas	Outubro
Dia Nacional do Mar 16 de Novembro Visitar a Nazaré	37CP	Sónia Henriques	15 de Novembro

Praia do Norte			
Decorações de Natal Montagem de arvore de natal	37CP	Sónia Henriques	Dezembro
Estufa de ervas aromáticas	37CP	Sónia Henriques	Março de 2025
Celebração do dia de São Martinho – Castanhas assadas	37CP 34CP	Sónia Henriques	11 de Novembro de 2024
Semana da Hotelaria _ Workshop de iguarias típicas do natal	37CP	Sónia Henriques	27 a 29 de Novembro de 2024
Semana da Hotelaria _ Apresentação do projeto de interculturalidade	40CP	Sónia Henriques	27 a 29 de Novembro de 2024
Semana da Hotelaria _ Visita a um Lagar de azeite	34CP 21RB	Sónia Henriques Maria João Pratas	27 a 29 de Novembro de 2024
Visita aos Doces Conventuais de Alcobaça	37CP	Sónia Henriques	Novembro
Almoço pedagógico Centro de dia	37CP 23RB	Sónia Henriques Maria João Pratas	Janeiro 2025

Dia de São Valentim Decorações de salas	37CP	Sónia Henriques	10 a 14 de Fevereiro de 2025
Almoço Pedagógico Dia de São Valentim	34CP e 37CP 23RB e 21RB	Sónia Henriques Maria João Pratas	14 de Fevereiro de 2025
Semana da Hotelaria – Workshop de massa folhada	40CP	Sónia Henriques	13 Março de 2025
Semana da Hotelaria – Visita à Adega Cooperativa da Aguardente da Lourinhã	34CP 21RB	Sónia Henriques Maria João Pratas	12 Março de 2025
Semana da Hotelaria Almoço Pedagógico Gastronomia Madeirense	37CP 23RB	Sónia Henriques Maria João Pratas	14 de Março de 2025
Almoço Pedagógico Gastronomia Brasileira	37CP 23RB	Sónia Henriques Maria João Pratas	24 de Abril de 2025
Almoço Pedagógico Primavera	37CP 23RB	Sónia Henriques Maria João Pratas	9 de Maio de 2025
Visita às Salinas de Rio Maior	37CP	Sónia Henriques	Maio de 2025

Semana da Saúde – Confeções de pastelaria com frutas	40CP	Sónia Henriques	28 a 30 de Maio de 2025

Plano de Atividades –Técnico de Restaurante – Bar

Atividade	Turmas	Docente/Formador	Data
Semana Integradora – Quizz gastronómico	46EFJ	Maria João Pratas	12 de setembro de 2024
Semana Integradora – Prova de sumos	23RB 25RB	Maria João Pratas	13 de setembro de 2024
Visita de Estudo à Fabrica IVO Cutelarias	21RB 34CP	Maria João Pratas Sónia Henriques?	04 de Outubro 2024
Visita de Estudo ao Lagar de Azeite Fonte da Bica	23RB 21RB 34CP	Maria João Pratas Sónia Henriques?	10 Outubro 2024
Almoço pedagógico Outono	21RB 23RB 25RB	Maria João Pratas	23 de Outubro de 2024

Decorações de sala alusivas ao Halloween	21RB 23RB 25RB	Maria João Pratas	20 a 31 Outubro de 2024
Visita de Estudos ao hotel Rio do Prado	21RB 34CP	Maria João Pratas	5 de Novembro de 2024
Almoço pedagógico “Dia de Ação de Graças”	21RB 23RB	Maria João Pratas	22 de Novembro de 2024
Semana da hotelaria Visita de Estudo a Ferreira do Zêzere e Vila de Rei Hotel do Adro	23RB	Maria João Pratas	27 de Novembro de 2024
Semana da hotelaria Visita de Estudo a ferreira do Zêzere e Vila de Rei Hotel do Adro	21RB 25RB	Maria João Pratas	28 de Novembro de 2024
Semana da hotelaria Mostra de vinhos Enoport	Todas as turmas de RB	Maria João Pratas	29 de Novembro de 2024
Almoço Pedagógico Natal	21RB 23RB 25RB	Maria João Pratas	16 de Dezembro de 2024
Dia de São Valentim Decorações	21RB 23RB	Maria João Pratas	14 de Fevereiro de 2024

Almoço Pedagógico	21RB	Maria João Pratas	14 de Fevereiro de 2024
Dia de São Valentim	23RB		
Almoço Pedagógico	21RB	Maria João Pratas	7 de Março de 2024
Dia Internacional da mulher	23RB		
	25RB		
Almoço Pedagógico	21RB	Maria João Pratas	16 de Abril de 2024
“Primavera”	23RB		
	25RB		
Provas Técnicas	23RB	Maria João Pratas	28 de abril a 02 de maio de 2024
Almoço Pedagógico	21RB		9 de Maio de 2024
“Dia da Espiga”	23RB	Maria João Pratas	
9 de Maio	25RB		
Almoço Pedagógico	21RB	Maria João Pratas	13 de Junho de 2024
“Dia de Portugal”	23RB		
10 de Junho	25RB		
Gastronomia típica portuguesa			

Plano de Atividades – Curso de Cuidador de Crianças e Jovens

Atividade	Turma	Docente	Data
Realização de Fantoches e Cenário para conto infantil no âmbito da Semana da Hotelaria e Educação	43 EFJ	Ana Correia/Carlos Franco/Paula Santos	Novembro
Visita de estudo à quinta pedagógica Bambilocas no Bombarral	43EFJ	Ana Correia/Paula Santos	2º Período
Palestra com a Associação Juvenil de Peniche	43 EFJ	A definir	2º Período
Visita de estudo com entidades relacionadas com crianças e jovens	43 EFJ	A definir	A definir

Este documento e o seu anexo, foi aprovado em reunião de Conselho Pedagógico aos 23 dias do mês de Outubro de 2024 .

A Direção Pedagógica