

PLANO ANUAL DE
ATIVIDADES
2025/2026



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 2025/2026 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	1CP
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar	1RB
Cursos Profissionais 2º Ano	Curso Profissional de Técnico de Cozinha-Pastelaria	40CP
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar	25RB
Cursos Profissionais 3º Ano	Curso Profissional de Técnico de Cozinha-Pastelaria	37CP
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar	23RB
CEF Tipo II – 2º Ano	Empregado Restaurante Bar	46EFJ
CEF Tipo II – 1º Ano	Empregado Restaurante Bar	1EFJ

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	Paula Santos

Coordenadores de Curso	Curso Profissional de Técnico de Cozinha-Pastelaria	Sónia Henriques
	Curso Profissional de Técnico de Restaurante-Bar	Soraia Ribeiro
	CEF – Empregado Restaurante Bar (Tipo II)	Soraia Ribeiro

Orientadores Educativos de Turma	23RB	Carlos Franco
	1RB	Carlos Franco
	25RB	Paula Santos
	1CP	Carlos Franco
	37CP	Carlos Franco
	40CP	Paula Santos
	43EFJ	Soraia Ribeiro
	1EFJ	Paula Santos

		Disciplinas	Responsável	
	Áreas Curriculares	Línguas	Português Inglês	Carlos Franco
		Matemática e Ciências Experimentais	Matemática	Cristina Coito
		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	Início: 10 de setembro de 2025 Termo: 16 de dezembro de 2025
2º Período	Início: 5 de janeiro de 2026 Termo: 27 de março de 2026

3º Período	Início: 13 de abril de 2026 Termo: 10 de julho de 2026
------------	---

5.2. Calendarização de Atividades Escolares

5.2.1. Semana de Atividades Integradoras

De 10 a 12 de setembro de 2025.

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 01/10/2025 a 30/04/2026	Realização dos casos-problema preparatórios da atuação prática
De 04/05/2026 a 08/05/2026	Atuação prática perante o júri interno
Até 15/05/2026	Entrega do relatório escrito

5.2.5. Semanas de Hotelaria e Educação

1º Período – Semana de 26 a 28 de novembro de 2025

2º Período – Semana de 11 a 13 de março de 2026

5.2.6. Semana da Saúde

3º Período – Semana de 27 a 29 de maio de 2026

6. Atividades de Preparação do Ano Letivo

Segunda-Feira e Terça-feira (1 e 2 de setembro)

_Organização Ano Letivo – Dossiers, Planificações, Semana Integradora, Projetos, entre outros

Quarta – Feira (3 de setembro):

9:30m – Acolhimento dos novos docentes/formadores – prof. que lecionam pela 1ª vez

10:30m – Reunião de Organização do Ano Escolar e sobre a componente de Cidadania e Desenvolvimento – todos os professores

Quinta-feira (4 de setembro):

10:30 - 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 – Empregado de Restaurante / Bar

12:00 – 13h – Curso Profissional de Técnico de Restaurante / Bar

Curso Profissional de Técnico de Cozinha / Pastelaria

Segunda – Feira (8 de setembro):

10h – Reunião Geral de Professores - Todos os professores

11h – Reunião de Coordenadores / OET

7. Projetos de Escola

7.1. Eco Escolas

Responsável: Soraia Ribeiro | Sónia Henriques

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

Atividade	Turmas	Docente/Formador	Data
Sessões de Acolhimento e Integração	Todas as Turmas	Todos	Início do ano letivo
Reuniões com Encarregados de Educação – Escola para pais	Todos	Famílias	A definir
Campanha “Servir com Respeito”	Todas	GAAF e corpo docente	Dezembro
Oficina “Projeto de Vida”	Todas	GAAF	A definir
Oficina de Inteligência Emocional	Todas	GAAF	Janeiro/Fevereiro
Semana dos Afetos e Bem-Estar	Comunidade escolar	GAAF/OET/Alunos	A definir
Ação 'Ética e Profissionalismo'	Cursos Profissionais	GAAF e Professores	Março
Projeto “Receita para o Futuro”	Alunos do 3º ano dos cursos profissionais e 2º ano de CEF	GAAF/OET	Abril / Maio

Oficina 'Autoestima e Motivação'	Todas	GAAF	Maio
Dia de voluntariado – Ajudar o CROA	A definir	Paula Santos/Sónia Henriques/Carlos Franco	A definir
Prevenção da violência no namoro	Todas	Paula Santos/Enf ^a Carla Lopes	3º período
Prevenção do consumo de Substâncias Psicoativas	Todas	Paula Santos/Porto Mais Seguro	3º período
Programa Eco Escolas	Todas	Sónia Henriques Soraia Ribeiro	Todo o Ano
Halloween Decorações de Halloween e confeções de Halloween	Todas	Todos	30 e 31 de Outubro
Dia de São Martinho Preparação dos adereços para a festa das castanhas (utilização de materiais reciclados)	Todas	Todos	11 de Novembro
Natal Preparação e ensaios de uma peça de teatro alusiva ao Natal. Este trabalho vai desde a recolha de falas a apresentar, confeção de vestuário, utilizando tecidos que sejam ofertados, ensaios e preparação	23RB 37CP	Carlos Franco	Meses de outubro, novembro e dezembro

do espaço, cenários e enfeite da sala, alusiva à quadra natalícia.			
Natal Eco Natal (decorações com materiais recicláveis)	Todas	Todos	Dezembro
Carnaval Baile concurso de máscaras (utilização de materiais reciclados)	Todas	Todos	Fevereiro
Dia de São Valentim Decorações (utilização de materiais reciclados)	Todas	Todos	12 de Fevereiro
Horta Biológica Plantação e cultivo	Todas	Sónia Henriques Carlos Franco	Janeiro de 2026 Março de 2026
Criação de um Clube de Rádio “Com o intuito de promover a comunicação, ajudar os alunos na forma correta de comunicar, elaborar um guião radiofónico e difundir informações importantes relacionadas com o ambiente escolar. Promover a música como forma de comunicação. Ajudar na boa utilização das redes sociais e mostrar	Todas	Carlos Franco	O Ano inteiro

que as mesmas podem e devem ser utilizadas como meio de comunicação, de uma forma saudável.”

Plano de Atividades – Cidadania e Área de Integração

Projeto da Interculturalidade

“Modos de falar regionais, associando-os à época medieval”

Os alunos irão estar vestidos, o mais aproximadamente possível, à época medieval.

A promoção da saúde no ambiente escolar, através de debates relacionados com este tema.

A importância da segurança rodoviária, tentando trazer, para debate, agentes de autoridade que mostrem os cuidados a ter relacionados com os meios de transporte utilizados pelos alunos, nomeadamente motorizadas, trotinetes e bicicletas.

1 CP/1 RB

Carlos Franco

Novembro
(Semana da Hotelaria)

**Desenvolvimento
Sustentável**

Alimentação sustentável (Cartazes, trabalhos)	1CP	Sónia Henriques	Janeiro de 2026
--	-----	--------------------	-----------------

**Pluralismo e diversidade
cultural**

Interculturalidade	1CP	Sónia Henriques	Janeiro de 2026
Gastronomia Medieval			
Regiões de Portugal			

**Projeto de Educação
Ambiental**

“Aquecimento Global” Alteração de ecossistemas, devido a vários fatores, baseado no percurso descrito na obra “Viagens na minha terra”	40 CP/25 RB	Carlos Franco	Janeiro de 2026
---	-------------	---------------	-----------------

**Projeto Literacia
Financeira**

“Doce Conventual de Mafra”	37 CP	Carlos Franco	Fevereiro de 2026
“Creme do Bispo” (Pesquisa de como surgiu, confeção e produtos utilizados).	23 RB		

<p>Visita de estudo ao convento de Mafra e aldeia típica de José Franco.</p> <p>Esta visita integra-se no estudo da obra “Memorial do Convento”</p>	23RB/37CP	Carlos Franco e Sónia Henriques	3º Período
---	-----------	---------------------------------	------------

Literacia Financeira e Empreendedorismo

Criação de menu alusivo ao Memorial do Convento de Mafra	37CP	Sónia Henriques	Fevereiro de 2026
--	------	-----------------	-------------------

Média

Criação de uma radio/jornal online	40CP	Sónia Henriques	Fevereiro de 2026
Publicações sobre gastronomia			

Saúde

Feira da saúde	1CP	Sónia Henriques	Maio de 2026
Alimentos bons para a saúde mental			(Semana da Saúde)

Educação Ambiental

Aquecimento Global			
(Alteração dos ecossistemas, poluição dos rios e mares em Portugal, gastronomia com peixe e marisco)	40CP	Sónia Henriques	Maio de 2026
			(Semana da Saúde)

Plano de Atividades - Curso de Restauração – Cozinha/Pastelaria

Atividade	Turmas	Docente/Formador	Data
Halloween “Decorações e confeções”	40CP/1CP	Sónia Henriques	27 a 31 de outubro de 2025
Celebração do dia de São Martinho “Castanhas assadas”	40CP/1CP	Sónia Henriques	11 de novembro de 2025
Dieta Paleo XXI “Workshop”	40 CP/37CP	Sónia Henriques	12 de novembro (Centro Cívico em Peniche)
Visita aos Doces Conventuais de Alcobça	40CP/1CP	Sónia Henriques	13 de novembro
Dia Mundial da Diabetes “Snacks saudáveis”	40 CP/37CP	Sónia Henriques	14 de novembro (Centro Cívico em Peniche)
Semana da Hotelaria Concurso Pêra à prova no Bombarral	37CP	Sónia Henriques	27 de novembro de 2025
Almoço pedagógico “Mês do mar”	37CP e 40CP 23RB e 25RB	Sónia Henriques	28 de novembro de 2025
Workshop de doces típicos do natal	40CP/1CP	Sónia Henriques	dezembro de 2025
Almoço pedagógico Dia internacional do vinho do Porto (27 de janeiro)	37CP e 40CP 23RB e 25RB	Sónia Henriques	30 de janeiro de 2026

Almoço Pedagógico Dia de São Valentim	37CP e 40CP 23RB e 25RB	Sónia Henriques	13 de fevereiro de 2026
Semana da Hotelaria Visita à Adega Cooperativa da Aguardente da Lourinhã	37CP/23RB	Sónia Henriques	11 de março de 2026
Semana da Hotelaria Workshop de massa folhada	40CP/1CP	Sónia Henriques	12 de março de 2026
Semana da Hotelaria Almoço Pedagógico “Gastronomia Madeirense”	37CP e 40CP 23RB e 25RB	Sónia Henriques	13 de março de 2026
PAP	37CP /23RB	Sónia Henriques	27 e 28 de março de 2026
Almoço Pedagógico “Gastronomia Italiana”	40CP/1CP 25RB/1RB	Sónia Henriques	24 de abril de 2026
Apresentação da PT	40CP /25RB	Sónia Henriques	8 de maio de 2026
Semana da Saúde Visita às Salinas de Rio Maior	40CP/1CP	Sónia Henriques	27 de maio de 2026
Semana da Saúde Confeções de Pastelaria com frutas	40CP/1CP	Sónia Henriques	28 de maio de 2026
Almoço Pedagógico	40CP/1CP 25RB/1RB	Sónia Henriques	29 de maio de 2026
Semana da Hotelaria Visita a uma Destilaria de Gin em Alcobaça	1CP/1RB	Sónia Henriques	junho de 2025

Visita à Fábrica de Cavacas das Caldas da Rainha	40CP/1CP	Sónia Henriques	junho de 2026
Visita à Queijaria Flor do Vale em Caldas da Rainha	40CP/1CP	Sónia Henriques	junho de 2026

Plano de Atividades –Técnico de Restaurante – Bar

Atividade	Turmas	Docente/Formador	Data
Jogos de Hotelaria	46EFJ	Soraia Ribeiro	11 setembro 2025
Workshop de Tequila	23RB, 25RB, 1RB	Soraia Ribeiro	Setembro 2025
Participação em evento gastronómico local	Todas RB	Soraia Ribeiro	Outubro 2025
Sessão: Mise en Place e Serviço Formal	Todas RB	Soraia Ribeiro	Outubro 2025
Decorações de Halloween	1EFJ	Soraia Ribeiro	Outubro 2025
Concurso Cocktails de Halloween	Todas RB	Soraia Ribeiro	31 Outubro 2025
“Animarte” – ESTM	1RB, 23RB, 25RB	Soraia Ribeiro	7 novembro 2025
Showcooking Paleo XXI – Peniche	1RB, 23RB	Soraia Ribeiro	12 novembro 2025
Visita – Doces Conventuais de Alcobaça	25RB	Soraia Ribeiro	13 novembro 2025
Preparação de Snacks – Dia Mundial da Diabetes	1RB, 23RB, 25RB	Soraia Ribeiro	14 novembro 2025

Rastreios – VIH e Hepatites	Todas RB	Soraia Ribeiro	18 novembro 2025
Almoço Inaugural Salão “Mar Azul”	23RB	Soraia Ribeiro	21 novembro 2025
Dia da Gestão da Restauração e Catering – ESTM	23RB 25RB	Soraia Ribeiro	26 novembro 2025
Concurso “Pêra à Prova”	Alunos selecionados	Soraia Ribeiro	27 novembro 2025
Almoço Pedagógico – Semana da Hotelaria	23RB	Soraia Ribeiro	28 novembro 2025
Decorações Temáticas – Natal	Todas RB	Soraia Ribeiro	Dezembro 2025
Almoço Pedagógico – Natal	Todas RB	Soraia Ribeiro	Dezembro 2025
Workshop “Grogues e cocktails de Inverno”	23RB, 25RB, 1RB	Soraia Ribeiro	Janeiro 2026
Visita a hotel 5★	23RB	Soraia Ribeiro	Janeiro 2026
Almoço Pedagógico – São Valentim	25RB	Soraia Ribeiro	14 fevereiro 2026
Masterclass – Rum	1RB, 23RB	Soraia Ribeiro	Março 2026
Concurso Interno: Mocktails	Todas RB	Soraia Ribeiro	Março 2026
Visita de Estudo Jardim Zoológico	Todas as turmas	Soraia Ribeiro	Março 2026
Workshop – Cocktails Sustentáveis	1RB, 23RB, 25RB	Soraia Ribeiro	Abril 2026
Provas Técnicas – Preparação	25RB	Soraia Ribeiro	Abril–Maio 2026
Almoço Pedagógico – Primavera	25RB	Soraia Ribeiro	Abril 2026
Visita técnica – destilaria	25RB 1RB	Soraia Ribeiro	Abril 2026
Almoço Temático – Sabores de Portugal	25RB 1RB	Soraia Ribeiro	Junho 2026
HACCP aplicado à sala – boas práticas	Todas RB	Soraia Ribeiro	Junho 2026

Jantar Cerimónia – Finalistas	Finalistas RB	Soraia Ribeiro	Junho 2026
--	---------------	----------------	------------

Projetos 2025/2026

1. Introdução

O presente Plano Interdisciplinar de Cidadania e Desenvolvimento para os Cursos Profissionais de Técnico de Cozinha-Pastelaria e Técnico de Restaurante-Bar da Escola Profissional de Peniche tem como propósito promover aprendizagens essenciais contextualizadas, práticas e com impacto real na comunidade escolar, contribuindo para o desenvolvimento integral dos alunos como cidadãos responsáveis.

2. Enquadramento Legal e Pedagógico

Este plano é estruturado de acordo com:

- Decreto-Lei n.º 55/2018, que define a integração da componente Cidadania e Desenvolvimento como área transversal a todas as disciplinas
- Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória
- Aprendizagens Essenciais de Cidadania e Desenvolvimento (2025)
- Referenciais e matriz curricular ANQEP dos cursos profissionais
- Princípios de interdisciplinaridade e articulação pedagógica previstos para o ensino profissional

3. Objetivos Gerais

Desenvolver competências de cidadania ativa e participativa

- Promover valores de sustentabilidade económica, social e ambiental
- Reduzir o desperdício alimentar e valorizar produtos locais

- Valorizar e compreender a diversidade cultural humana
- Melhorar competências de comunicação ética e profissional
- Estimular comportamentos empreendedores sustentáveis
- Reforçar a reflexão crítica e responsabilidade social dos alunos

4. Projetos Interdisciplinares por Ano / Turmas

4.1. 1º Ano – 1RB 1CP

Objetivo Anual Geral

Desenvolver consciência ambiental através de práticas sustentáveis na restauração, com especial foco na redução do desperdício alimentar.

Projeto: “Da Horta à Mesa: Sustentabilidade com Sabor”

Dimensões: Desenvolvimento Sustentável, Saúde, Media

Objetivo: Promover práticas alimentares sustentáveis e consumo responsável na restauração.

Ligação AE:

- Práticas de redução de resíduos
- Melhoria da qualidade de vida
- Propor soluções para desafios ambientais
- Produção e partilha de informação multimédia

Produto Final: Feira Sustentabilidade com Sabor aberta à escola/comunidade.

CALENDARIZAÇÃO/ TAREFAS

1.º PERÍODO

Tema: **Consciência e primeiros comportamentos sustentáveis**

Todas as disciplinas

- Introdução à sustentabilidade na alimentação
- Auditoria ao desperdício gerado na escola
- Campanha interna de sensibilização
- Provas culinárias sustentáveis e comunicação ao cliente

Por disciplina

Cozinha-Pastelaria

- Ensina técnicas de aproveitamento integral
- Cozinha com produtos locais e sazonais
- Regista pesos de desperdício antes/depois

Restaurante-Bar

- Treina comunicação sustentável com o cliente
- Testa bebidas aproveitando ingredientes rejeitados

Higiene e Segurança Alimentar

- Controla riscos no reaproveitamento
- Apoiar criação de regras e procedimentos de conservação

Português

- Produção textual dos cartazes/slogans
- Revisão final da comunicação da campanha

CGD

- Cria infografias e gráficos com dados reais
- Edita vídeos curtos para divulgação nas TVs da escola

Área de Integração

- Relação entre consumo alimentar, economia e meio ambiente

Educação Física

→ Atividades ligadas a alimentação saudável e bem-estar

Semana	Atividade Principal	Produtos
1	O que é alimentação sustentável?	Mapa mental
2	Auditoria ao desperdício	Dados e fotos
3	Higiene e conservação sustentável	Ficha técnica
4	Comunicação ao cliente	Simulação
5	Criação da campanha	Cartazes e slogans
6	Nutrição e saúde	Debate
7-8	Testes de receitas sustentáveis	Provas técnicas
9	Impacto social da alimentação	Ação interna
10	Apresentação intermédia	Feedback
11-12	Prévia da feira sustentável	Demonstração

2.º PERÍODO

Tema: Aplicar a sustentabilidade em contexto real

Todas as disciplinas

- Visita a produtores locais ou mercado municipal
- Testes e aperfeiçoamento de pratos sustentáveis
- Showcooking interno para os colegas e professores

Por disciplina

Cozinha-Pastelaria

- Preparar técnicas de conservação → conservas, pickles, caldos
- Finalizar ementas sustentáveis

Restaurante-Bar

- Atendimento com foco em informação nutricional e alergénios
- Serviço no showcooking

CGD

- Produzir vídeos e QR codes com informação da ementa
- Criar materiais de divulgação

Educação Física / AI

- Dieta saudável e hábitos alimentares - apresentações curtas

Semana	Atividade Principal	Produtos
1-2	Visita/Estudo sobre produtores locais	Relatório
3-4	Rotulagem e origem dos alimentos	Ficha de análise
5-7	Conservação sustentável + ensaios	Amostras/testes
8-9	Preparação do showcooking	Plano e materiais
10-12	Showcooking sustentável interno	Vídeo + avaliação

3.º PERÍODO

Tema: Impacto social — Restaurar com responsabilidade

Todas as disciplinas

- Organização da Feira “Sustentabilidade com Sabor”
- Apresentação pública dos resultados do ano
- Avaliação de impacto social

Cada professor foca o seu contributo no evento final:

- Pratos sustentáveis
- Atendimento educativo
- Materiais informativos
- Dados comparativos do desperdício

Semanas	Ação	Produtos
1-4	Planeamento da feira	Organograma, listas
5-10	Feira aberta ao público	Evento real
11-12	Avaliação final	Relatório + reflexão

4.2. 2.º Ano – 25RB 40CP

Projeto: “Ementas do Mundo: Culturas que cabem num prato”

Objetivo Anual Geral

Reconhecer, valorizar e comunicar a diversidade cultural através da gastronomia, promovendo inclusão e respeito pelos direitos humanos.

Dimensões: Direitos Humanos, Pluralismo e Diversidade Cultural, Media

Ligação AE:

- Valorização cultural e combate à discriminação
- Inclusão e participação cidadã
- Produção mediática ética e responsável

Produto Final: Almoço

Multicultural + Podcast/Documentário

1.º PERÍODO

Tema: Descoberta e sensibilização para a diversidade cultural

Todas as disciplinas

- Estudo de gastronomias do mundo
- Compreensão das relações entre identidade e alimentação
- Contacto inicial com histórias reais de migração

Por disciplina

Área de Integração

- Pesquisar origens e trajetórias culturais pelos alimentos

Cozinha-Pastelaria

- Testar receitas internacionais com foco na autenticidade e ética cultural

Restaurante-Bar

- Treinar atendimento intercultural:
 - Sensibilidade religiosa (halal, kosher, vegetarianismo por fé)
 - Língua, gestos e regras distintas

Inglês

- Introdução a vocabulário culinário multicultural
- Menu bilingue simples

CGD

- Guiões de entrevista ou podcast com temas culturais na gastronomia

Semana	Atividade	Produto
1	Identidade & alimentação	Mapas culturais
2	Estereótipos e preconceitos	Debate
3-4	Teste de receitas internacionais	Fichas técnicas
5	Recolha de histórias	Guiões de entrevista
6-7	Menus bilingues	1. ^a versão menu
8-9	Atendimento intercultural	Role-play
10-12	Podcasts/entrevistas	Episódios

2.º PERÍODO

Tema: Cocriação com as comunidades culturais

Todas as disciplinas

- Encontros com pessoas migrantes ou refugiadas
- Criação da narrativa do jantar multicultural
- Ensaio geral do evento

Por disciplina

AI / Inglês / RB / C&D

- Entrevistas presenciais ou online a membros de comunidades
- Partilha de hábitos alimentares e histórias de vida

Cozinha-Pastelaria

- Ajustes finais das receitas com validação cultural

Restaurante-Bar

- Rituais de mesa, etiqueta cultural e acolhimento

CGD

- Registo dos encontros e criação de conteúdos promocionais

Semanas	Atividade	Produto
1-2	Contacto com comunidades	Relatórios
3-6	Ensaaios das receitas	Provas
7-8	Planeamento do evento	Guião equipa
9-12	Semana intercultural interna	Mostra pública

3.º PERÍODO

Tema: A diplomacia gastronómica posta em prática

Todas as disciplinas

- Organização e realização do Almoço Multicultural
- Divulgação de aprendizagens e histórias culturais
- Reflexão sobre justiça social e respeito
- Montagem do evento
- Atendimento real a convidados externos
- Exposição de materiais multimédia produzidos

Semanas	Ação	Produto
1-4	Ajustes finais e comunicação	Carta final + marketing
5-10	Jantar Multicultural	Evento
11-12	Reflexão e avaliação	Portefólio

4.3. 3.º Ano 23RB 37CP

Projeto: “Restaurante 2030: Negócio Sustentável e Responsável”

Objetivo Anual Geral

Desenvolver competências de empreendedorismo com consciência social, ambiental e ética, preparando os alunos para entrada no mercado de trabalho.

Dimensões: Literacia Financeira e Empreendedorismo, Democracia, Desenvolvimento Sustentável

Ligação AE:

- Modelo de negócio sustentável com consciência social e ecológica
- Justiça social, ética e integridade
- Propostas para melhoria do bem-estar coletivo

Produto Final: Evento piloto Restaurante 2030

1.º PERÍODO

Tema: Construir o conceito e responsabilidade cívica

Todas as disciplinas

- Criar um conceito de negócio gastronómico sustentável
- Compreender a relação entre economia, direitos humanos e governação
- Protótipos iniciais: testes culinários / atendimento

Por disciplina

Economia

- Debate sobre ética empresarial, corrupção, segurança alimentar e inclusão
Explora o papel do Estado, ONU e UE na qualidade e segurança do consumo
- Desenvolvimento do Modelo de Negócio (Canvas)
- Estudo de custos, margens, preços e investimento responsável

Cozinha-Pastelaria

- Criação dos primeiros pratos alinhados com o conceito sustentável
- Testes sensoriais rápidos com pares

Restaurante-Bar

→ Atendimento inclusivo: acessibilidade, linguagem e respeito por diversidade

CGD + Inglês

→ Identidade visual + apresentação bilíngue do conceito ao júri interno

Semana	Ação	Produto
1	Ideias de conceito	Brainstorm
2	Canvas do negócio	Proposta
3-4	Ética e certificações	Checklist
5-6	Custos e margens	Ficha análise
7-8	Protótipos culinários	Provas
9	Comunicação bilíngue	Apresentação
10-12	Pitch a júri interno	Feedback

2.º PERÍODO

Tema: Plano de marketing e ensaios com público real

Todas as disciplinas

- Criação e teste da presença pública do negócio
- Simulações de serviço aberto a pequenos grupos de convidados

Por disciplina

TIC + Inglês

- Estratégia digital sustentável (influência, storytelling visual)
- Menu e comunicação bilíngue profissional

Cozinha-Pastelaria

- Estudo de rentabilidade do menu final
- Ajuste técnico e operacional do serviço
- Atendimento real a clientes/teste

Semana	Ação	Produto
1-4	Marketing ecológico	Identidade visual
5-6	Auditoria alimentar	Certificação
7-10	Simulações de serviço	Feedback clientes
11-12	Pop-up interno	Evento

3.º PERÍODO

Tema: Operação real e avaliação profissional

Todas as disciplinas

- Evento Restaurante 2030 com convidados externos
- Avaliação por júri: empresários, comunidade, direção
- Reflexão sobre responsabilidade social e futuro pós-curso
- Execução total do plano de negócio
- Monitorização financeira e de satisfação do cliente

Semana	Ação	Produto
1-4	Ajustes à operação	Versão final
5-10	Evento Restaurante 2030	Serviço real + avaliação
11-12	Reflexão final	Portefólio do negócio

Este documento e o seu anexo, foi aprovado em reunião de Conselho Pedagógico aos 30 dias do mês de Outubro de 2025 .

A Direção Pedagógica