

Escola Profissional de Cinfães

Nº 1 | JUNHO 2025

SABORES E SERVIÇOS



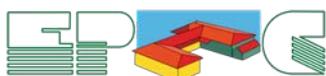
ÍNDICE

Editorial	3
A Escola Profissional de Cinfães	4
Perseguimos a Qualidade	5
Notícias e Eventos	
Receção aos Professores	6
Outubro Rosa	7
Novembro Azul	8
Consumos - Comunicação Assertiva	9
Comportamentos aditivos	9
Cinema	10
As Demências no Plural / A Pessoa no Singular	11
A Árvore dos Direitos Humanos	11
O Potencial das Profissões da Hotelaria	12
Bolsa de Turismo de Lisboa	12
Almoço de Reis	13
Conferência “Chocolate - história de uma tentação secular”	14
Dia dos Afetos	15
Carnaval	16
Assembleia Municipal Jovem	17
Dia dos pequenos almoços	17
Aldeia do Pai Natal	18
Serviço de Chá 5 o'clock tea	19
Dia Radical	20
Caminhada/Convívio – De Marcelim ao Parque do Ladário	21
Hotel Vila Galé Douro Collection e Museu do Douro	22
Olimpíadas de educação financeira – Vencedores Municipais 2025	23
Cinfães Protege	23
Abrir Portas	
“Construindo Caminhos para o Futuro”	24
Continuamos a construir caminhos para o futuro	24
X Tertúlia de Fim de Tarde “Receber Quem nos Recebe”	25
Open Day	26
Cantinho do Ex Aluno	27
Provas de Aptidão Profissional	29
Dicas e Conselhos	33
Arte e Criatividade	35
Oferta Formativa 2025/2026	39
O que diz quem nos recebe	
Entrevista a Júlio Semblano	41
Entrevista à ex. aluna, Andreia Marques	41

FICHA TÉCNICA

Propriedade

Escola Profissional de Cinfães



Escola Profissional de Cinfães

Quinta de Tuberai, 4690 - 068 Cinfães

geral@epcinfães.pt

(+351) 255 560 080

(Chamada para a rede fixa nacional)

(+351) 255 560 089

(Chamada para a rede fixa nacional)

Diretora

Prof. Gracinda Cardoso

Colaboradores

Alunos, professores/formadores,
encarregados de educação,
assistentes e técnicos da Escola

Composição e impressão

Tipografia Novelgráfica - Viseu

novelgrafica1@gmail.com

Tiragem

200 exemplares

DISTRIBUIÇÃO GRATUITA

“HÁ ESCOLAS QUE SÃO GAIOLAS E HÁ ESCOLAS QUE SÃO ASAS...”

Rubem Alves

A Escola Profissional de Cinfães, a formar desde 1992, tem-se afirmado neste concelho, não só como uma instituição de formação profissional de elevada qualidade, bem como um espaço privilegiado de relação pedagógica inclusiva e de resposta às necessidades do contexto.

Falo com o coração de quem aqui trabalha há 25 anos — e de quem viu, dia após dia, esta escola transformar vidas. Ao longo destas mais de três décadas, temos assistido a um caminho consistente de trabalho com rigor, proximidade e um profundo respeito pelo potencial único de cada aluno, sempre alinhados com as necessidades do contexto de elevado potencial turístico e gastronómico.

O Projeto Educativo da EPC está assente nos valores de uma escola plural, que reconhece e valoriza as energias dos seus agentes, qualificando com base em processos formativos exigentes e diferenciados nos ritmos e nas formas de aprender e por isso, a EPC tem sido muito mais do que um espaço de ensino — é uma casa onde se constroem sonhos, se formam profissionais e se prepara o futuro de uma comunidade.

O que nos distingue não é apenas o que ensinamos, mas como o fazemos. Aqui, cada aula e cada

projeto integrador é uma ponte entre o saber e o saber-fazer, cada sala de aula é um laboratório de experiências, e cada aluno é acompanhado de forma próxima, com exigência, mas também com compreensão e confiança.

Nesta publicação encontrará testemunhos, projetos, conquistas e, acima de tudo, histórias. Histórias de quem ensina com paixão, de quem aprende com entusiasmo e de quem acredita que o ensino profissional é uma porta aberta para o mundo.

Celebramos com orgulho o passado, vivemos com intensidade o presente e olhamos com ambição para o futuro. Porque na EPC, formamos não só profissionais — formamos pessoas.

Queremos que esta publicação seja um convite à descoberta. Aos jovens que procuram um caminho com futuro, às famílias que valorizam uma formação sólida e prática, e à comunidade que nos acompanha há tantos anos: a nossa escola está viva, atual e de portas abertas para todos os que querem aprender fazendo.

Boa leitura!

*A Diretora,
Gracinda Cardoso*

A Escola Profissional de Cinfães



A Escola Profissional de Cinfães está situada na Quinta de Tuberais, em Casal, Cinfães, e resultou de um Contrato-Programa celebrado entre o Estado, representado pelo então GETAP (Gabinete do Ensino Tecnológico, Artístico e Profissional) e a Câmara Municipal de Cinfães, assumindo esta o papel de Entidade Promotora.

O referido Contrato Programa data de 06 de agosto de 1992, homologado em 10 de agosto de 1992 e, desde então, tem vindo a estabelecer uma forte ligação com o tecido empresarial local, atualizando anualmente protocolos com diversas unidades onde

os alunos realizam a Formação em Contexto de Trabalho, a maioria das vezes resultando em futuras oportunidades de emprego.

A 3 de Março de 2010 a empresa Escola Profissional de Cinfães transformou-se em Empresa Municipal, devido ao cumprimento da Lei n.º 53- F/2006 de 29 de dezembro, que obrigou à alteração da Quinta de Tuberais como Sociedade Unipessoal Lda, adquirindo a designação de uma Empresa Municipal "Quinta de Tuberais – Ensino Profissional de Cinfães – E.M". Mais recentemente, por força da lei, a essa denominação acrescentou-se "Unipessoal, Lda".





Em 2021, a EPC foi certificada pela primeira vez com o selo EQAVET, reconhecendo a qualidade do seu sistema de gestão da formação profissional. Esse selo foi renovado em janeiro de 2025, por 3 anos.

Com uma abordagem focada na qualidade da formação e na integração com a comunidade local, a EPC continua a ser um pilar importante na educação e formação profissional da região.

A Escola Profissional de Cinfães tem desempenhado um papel fundamental na formação de jovens da região, oferecendo cursos profissionais com equivalência ao 12.º, como Técnico de Cozinha/Pastelaria, Técnico de Restaurante/Bar, contribuindo para o desenvolvimento local e a redução das taxas de abandono e insucesso escolar.



Perseguimos a Qualidade

O que se pretende de uma Escola Profissional é a garantia da qualidade da sua formação.

Os alunos devem ser acompanhados, respeitados os seus ritmos, os seus interesses e a sua forma de aprender...

Com vista à certificação foi atribuído à Escola Profissional de Cinfães o selo de EQAVET (European Quality Assurance Reference Framework for Vocational Education and Training) que significa o alinhamento da Escola com o Quadro de Referência Europeu de Garantia da Qualidade para a Educação e Formação Profissional.

O processo educativo, a aprendizagem, as práticas de ensino, os valores e as atitudes sociais dos alunos, a satisfação dos vários agentes educativos, entre outros, são avaliados continuamente através do programa AVES (Avaliação Externa das Escolas). Esta visão externa ajuda na promoção de um ensino de qualidade e no apoio à autoavaliação, permitindo concretizar ações que conduzam à melhoria.

Os desafios são enormes, mas para quem acredita que a Escola é, e será sempre, agente de transformação, entendemos estar no bom caminho!



ESCOLA CERTIFICADA COM O SELO DE
GARANTIA DA QUALIDADE
NA EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL

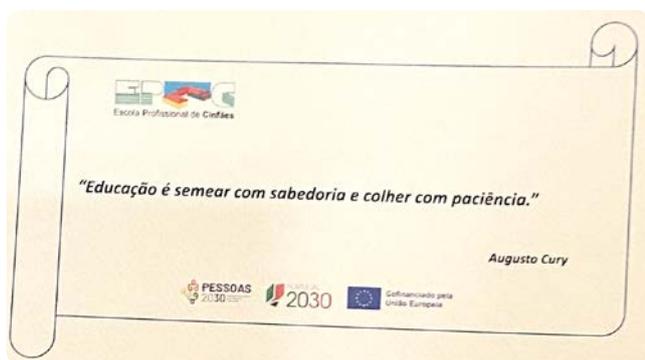
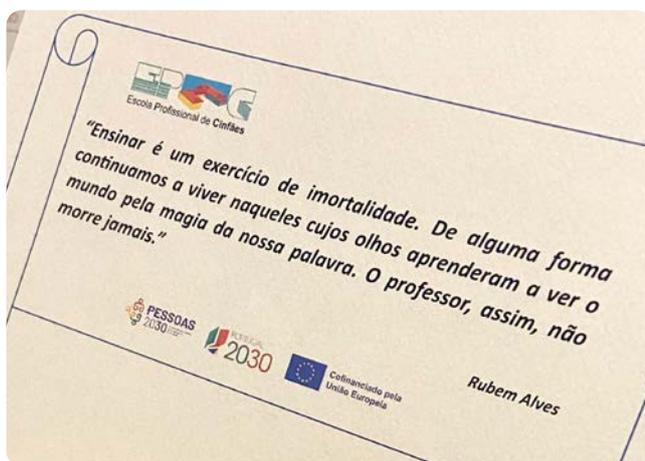


Receção aos professores

No dia 12 de setembro realizou-se nesta Escola Profissional, a habitual receção aos professores que vão lecionar no concelho de Cinfães.

Após uma receção formal, realizada no salão Nobre dos Paços do Concelho, a pedido do Município, foi confeccionado pelos nossos alunos dos cursos Técnico de Cozinha/Pastelaria e servido pelos alunos de Técnico de Restaurante/Bar, acompanhados pelos seus Técnicos e professores, um lanche ajantarado que fez as delícias de todos.

Desta forma assinalamos o início do ano letivo na Escola Profissional de Cinfães.



Outubro rosa



23 de outubro foi o dia escolhido pela Escola Profissional de Cinfães para sensibilizar a comunidade educativa para o Cancro da Mama.

Inserido no outubro rosa, aproveitou-se a oportunidade para abordar o tema de forma mais incisiva e dinâmica.

Na parte da manhã, os alunos criaram um mural com várias frases alusivas ao cancro que, posteriormente, foi colocado na parte exterior da escola. Foram, ainda, criados vários laços rosa que foram distribuídos na hora de almoço por toda a comunidade escolar. Nesta atividade, todos os alunos, do 1º e 3º anos, participaram com muito empenho e dedicação.



Seguidamente teve lugar o almoço.

Após o almoço, os alunos do 3º ano fizeram uma pequena demonstração de como se preparam cocktails. Em seguida, toda a comunidade escolar se dirigiu para o exterior para formar o laço humano.

Para concluir a atividade teve lugar um lanche temático, onde não faltou o bolo e os cocktails Rosa.





Novembro azul

Novembro é o mês dedicado mundialmente à sensibilização para as questões do cancro da Próstata. A Escola Profissional de Cinfães, promoveu algumas atividades alusivas ao tema com o objetivo de consciencializar a comunidade sobre a importância da prevenção e diagnóstico precoce e cuidados com a saúde masculina.

Para envolver a comunidade escolar, no dia 29 de novembro, os alunos decoraram todos os espaços com mensagens de sensibilização, confeccionaram um bolo e prepararam um cocktail, ambos azuis, reforçando a importância do tema de forma leve e descontraída.

O evento foi um sucesso fortalecendo a mensagem que cuidar da saúde é um ato de responsabilidade.





Consumos - Comunicação Assertiva

No dia 24 de outubro de 2024 realizou-se na Escola Profissional de Cinfães uma ação de sensibilização “Consumos-Comunicação Assertiva”, no âmbito do programa “Cuida-te +”, do IPDJ, em parceria com a associação PAR – Respostas Sociais e Serviços de Educação e Ação Social da Câmara Municipal de Cinfães.

A sessão iniciou-se pelas 10h30m e desenrolou-se no espaço exterior da Escola Profissional, onde foram levadas a cabo diversas dinâmicas de grupo, intercaladas com diálogo e reflexão em torno do tema.

Comportamentos aditivos

No dia 11 de novembro recebemos na Escola Profissional de Cinfães dois elementos da GNR para uma ação de sensibilização para com os nossos alunos, com o tema “Comportamentos aditivos – prevenção no consumo de estupefacientes, álcool e tabaco”. Esta ação decorreu da parte da manhã e teve como objetivo sensibilizar os nossos jovens para um tema muito importante e que tantas víti-

mas faz na nossa sociedade.

Na parte da tarde, realizamos o tradicional dia de São Martinho. Realizou-se um torneio de malhas entre toda a comunidade educativa e, também, as tradicionais castanhas assadas.

Foi uma tarde muito bem passada, de convívio e muita animação.



Cinema

No dia 14 de novembro de 2024, a Escola Profissional de Cinfães levou a cabo um Projeto Integrador, intitulado, "A minha turma vai ao cinema".

De forma a proporcionar aos nossos alunos vivências diversificadas, contactos com realidades diversas e promover as relações interpessoais, levamos todos os alunos ao cinema e à praia.

Sáimos da Escola pelas 9h00m em direção ao Mar Shopping, onde assistimos à comédia portuguesa

"Vive e deixa andar". Os alunos assistiram ao filme de forma serena e, no final, mostraram-se bastante satisfeitos.

Terminado o filme, dirigimo-nos ao McDonalds para o almoço. Após o almoço, fomos dar um passeio pela praia da Memória.

Foi uma tarde descontraída, de contacto com o mar e convívio muito saudável entre toda a comunidade.



As Demências no Plural / A Pessoa no Singular

No dia 22 de novembro, a Escola Profissional de Cinfães participou em mais uma edição do Ciclo de Conferências “Entre o Rio e a Serra” que decorreu em Nespereira.

Tivemos oportunidade de assistir, com muito agrado, às apresentações alusivas ao tema, As Demências no Plural/ A Pessoa no Singular, onde ficou patente a importância da prevenção da violência nas demências aos idosos, bem como as respostas sociais existentes.

A valorização e o respeito pela dignidade humana e pelo exercício de uma cidadania plena, agindo sempre de acordo com os princípios dos direitos humanos, são princípios básicos da Educação em que acreditamos na EPC!

Gratos à Associação de Solidariedade Social e Recreativa de Nespereira pelo convite!



A Árvore dos Direitos Humanos

Educar para os direitos humanos é preparar os alunos para serem cidadãos conscientes, capazes de construir uma sociedade mais justa e solidária.

O Dia dos Direitos humanos é comemorado mundialmente a 10 de dezembro e a Escola Profissional não podia ficar alheia a esta data.

Com o objetivo de sensibilizar alunos, profes-

sores e toda a comunidade escolar, o evento desenvolvido em formato de Projeto Integrador, culminou numa instalação no jardim da Escola, A Árvore dos Direitos Humanos.

Nesta árvore, as tradicionais bolas de natal são substituídas pelos direitos humanos.

Acreditamos que a Educação é ferramenta essencial para transformar o mundo!



O Potencial das Profissões da Hotelaria

No dia dez de dezembro, os alunos finalistas da Escola Profissional de Cinfães tiveram a oportunidade de assistir ao workshop alusivo ao tema O Potencial das Profissões da Hotelaria, apresentado pelo professor do Instituto Superior de Administração e Gestão, Kevin Hemsworth.

Ao longo de uma apresentação breve, foram abordadas as diversas saídas profissionais dos alunos desta área de formação, contextualizando no mundo atual, com ênfase na valorização da formação inicial como ponto de partida para uma carreira de sucesso.

Houve ainda oportunidade de trocar algumas ideias, esclarecer algumas dúvidas e abrir horizon-



tes quanto à previsão da hotelaria no futuro, suas implicações e impacto no cliente, no colaborador e na empresa.

Bolsa de Turismo de Lisboa

A Escola Profissional de Cinfães participou da Bolsa de Turismo de Lisboa, no passado dia 13 de março, onde acompanhou a Confraria do Arroz de Aba, outros saberes e sabores e a Confraria dos Doces de Manteiga de Nespereira, em representação do Concelho de Cinfães.

Os nossos alunos apoiaram na *mise-en-place* e no serviço das iguarias com muito profissionalismo, dando um toque de requinte e cor à apresentação.



Almoço de Reis

O almoço de Reis na Escola Profissional de Cinfães é já uma tradição. Partilhamos saberes e sabores, cultivamos os valores da amizade, da colaboração e da partilha, sempre com a alegria de bem receber!

Este ano, o almoço realizou-se no dia nove de janeiro de 2025. Esta é a primeira atividade do ano e, como já tem sido habitual em anos transatos, convidamos o Sr. Presidente da Câmara Municipal e respetivos vereadores. O almoço foi preparado e servido pelos alunos dos cursos de Restaurante-Bar e confeccionado pelos alunos de Cozinha-Pastelaria, auxiliados pelos professores.

Foi um dia especial, que, além de refletir a união da comunidade educativa, proporcionou aos alunos a oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos, com a apresentação de pratos deliciosos e um serviço de mesa de excelência. O evento também foi uma excelente ocasião para reforçar os laços entre os alunos, professores e os principais parceiros deste estabelecimento de ensino.



Conferência “Chocolate - história de uma tentação secular”

Realizou-se no dia 15 de janeiro, na Escola profissional de Cinfães, a Conferência “Chocolate- história de uma tentação secular”, promovida pela Associação Serpa Pinto, em colaboração com a Faculdade de Letras da Universidade de Lisboa.

A Dra. Isabel Drummond apresentou de forma muito interessante e motivadora, a história do chocolate ao longo dos tempos, fazendo ainda alusão aos equipamentos e utensílios utilizados entre outros aspetos de relevo.

Participaram ainda desta conferência alguns sócios da associação Serpa Pinto que se juntaram aos nossos alunos e professores.

Seguiu-se um almoço confeccionado e servido pelos alunos da escola, onde não faltou o delicioso chocolate para completar a atividade.



Dia dos Afetos

Na Escola Profissional de Cinfães, 14 de fevereiro é sinónimo de “Dia dos Afetos” e é mais um bom motivo para celebrar.

Com o envolvimento de diversas disciplinas/UFCD, foi organizada uma atividade que incluiu a confeção de uma refeição alusiva ao dia, com decoração temática. O Restaurante foi decorado de acordo com a data, onde não faltaram os corações, as rosas e um ambiente muito acolhedor.

Durante a refeição foram ainda declamados alguns poemas.

Foi uma atividade muito participada e do agrado de todos!



Todas as Cartas de Amor são Ridículas

*Todas as cartas de amor são
Ridículas.
Não seriam cartas de amor se não fossem
Ridículas.*

*Também escrevi em meu tempo cartas de amor,
Como as outras,
Ridículas.*

*As cartas de amor, se há amor,
Têm de ser
Ridículas.*

*Mas, afinal,
Só as criaturas que nunca escreveram
Cartas de amor
É que são
Ridículas.*

*Quem me dera no tempo em que escrevia
Sem dar por isso
Cartas de amor
Ridículas.*

*A verdade é que hoje
As minhas memórias
Dessas cartas de amor
É que são
Ridículas.*

*(Todas as palavras esdrúxulas,
Como os sentimentos esdrúxulos,
São naturalmente
Ridículas.)*

Álvaro de Campos



Carnaval

No dia 27 de fevereiro de 2025 realizou-se, na vila de Cinfães, o desfile de Carnaval, organizado pelo Município. O evento contou com vários participantes, quer das escolas, quer das instituições de Cinfães. Os alunos da Escola Profissional de Cinfães decidiram escolher o tema "A EPC no Brasil". Os alunos foram realizando os seus disfarces ao longo de várias semanas para que no dia estivesse tudo preparado. Foi um dia de grande animação, tendo os alunos participado com muito entusiasmo. Alguns dos alunos, para animar ainda mais a festa, realizaram o desfile a tocar bombo. Como não poderia deixar de ser, e como já é hábito da nossa escola, alguns dos alunos foram distribuindo bolachas (confeccionadas pelos alunos do curso de Cozinha/Pastelaria) pelo público presente nas ruas. O dia decorreu com enorme alegria entre todos os intervenientes.



Assembleia Municipal Jovem

No dia 18 de março, alguns alunos da Escola Profissional de Cinfães, acompanhados de dois docentes, marcaram presença na Assembleia Municipal Jovem, uma iniciativa que visa aproximar os jovens do processo político e democrático local.

Este evento, que reuniu alunos das diversas escolas do concelho, tem como objetivo incentivar a cidadania ativa e o envolvimento dos jovens nas decisões que afetam a sua comunidade.

A participação dos alunos da EPC foi uma oportunidade de manifestarem a importância desta Escola e dos cursos profissionais ministrados, para o desenvolvimento local e regional, dado contexto em que se encontra inserida e dada a empregabilidade dos mesmos, sugerindo investimento ao nível das infraestruturas e equipamentos.

Esta foi uma oportunidade de serem ouvidos, de manifestarem as suas preocupações, sugestões e de participarem de forma ativa na vida do concelho.



Dia dos pequenos almoços

Na Escola Profissional de Cinfães acreditamos em aprendizagens contextualizadas, em atividades com intencionalidade pedagógica...por isso, no dia 3 de abril, concretizamos o Projeto Integrador "Dia dos Pequenos Almoços".

Enquanto os alunos do curso Técnico de Cozinha/Pastelaria confeccionaram todo o tipo de iguarias que compõe o pequeno almoço à inglesa e o

pequeno almoço continental, os alunos do curso Técnico de Restaurante/Bar prepararam, decoraram o restaurante, e efetuaram o serviço.

Além de se deliciarem com todas as iguarias, o este projeto permitiu o convívio colaborativo em espaço de aprendizagem, o saber-estar e sentir a escola como um local de felicidade.





Aldeia do Pai Natal

Realizou-se, nos dias 21, 22, 28 e 29 de dezembro, mais uma edição da Aldeia do Pai Natal, na aldeia da Gralheira.

Como tem sido hábito nos últimos anos, a Escola Profissional de Cinfães ficou responsável pela dinamização da Casa do Chocolate. Nesta atividade estiveram presentes alunos, técnicos e docentes, que deram forma ao Projeto Integrador "Natal na Serra".

Para dar um brilho especial à Casa do Chocolate, esta foi decorada com materiais alusivos ao tema.

No decorrer do evento, foram servidos alguns doces, confeccionados por alunos e técnicos da escola e, também, alguns chocolates, crepes, espetadas de fruta, bolachas e o chocolate quente.

Os alunos de Cozinha/Pastelaria confeccionaram algumas iguarias e os alunos de Restaurante/Bar prepararam a *mise-en-place*, receberam e serviram os visitantes.

Foram dias de muito movimento, muita atividade, mas, ao mesmo tempo, muito enriquecedores a vários níveis para todos os nossos alunos.



Serviço de Chá 5 o'clock tea

No dia 20 de março, a nossa escola levou a cabo uma atividade especial para todos os alunos e comunidade educativa: o tradicional "Dia do Chá" ou "5 o'clock tea".

Este Projeto tem como objetivo desenvolver competências técnicas no âmbito do Serviço do Chá, bem como fomentar o conhecimento da diversidade cultural, o respeito pela diferença e criar momentos de aprendizagem e partilha, favorecendo uma formação integral e em contexto.

Durante o evento, os participantes puderam explorar a diversidade de chás, bem como as iguarias tradicionalmente servidas, doces e salgadas, confeccionadas pelos alunos do curso Técnico de Cozi-

nha/Pastelaria. Os alunos do curso Técnico de Restaurante /Bar elaboraram a *mise-en-place* e levaram a cabo todo o serviço.

Foi feita uma pequena intervenção, onde se explicou um pouco da história do chá e as origens deste serviço e todos tiveram oportunidade de degustar, não só os chás e infusões, como também os scones, muffins, sanduiches... entre outros.

Houve ainda tempo para uma pequena apresentação em inglês, integrando outras competências comunicacionais.

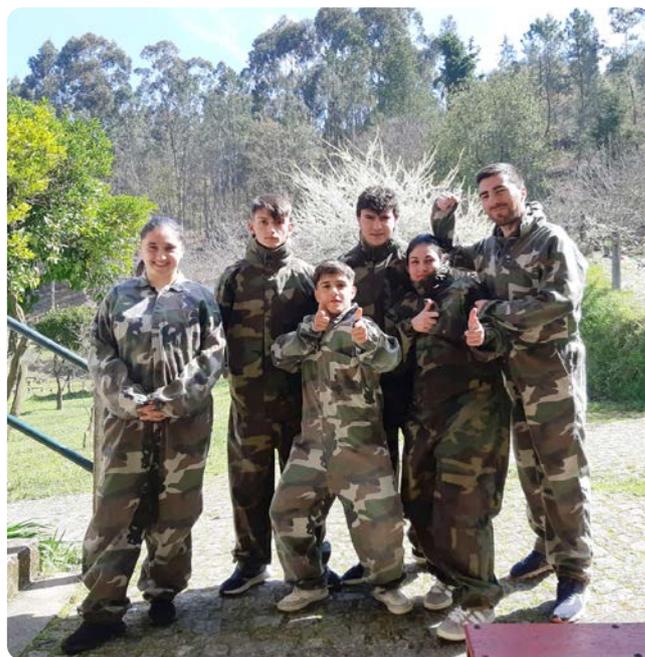
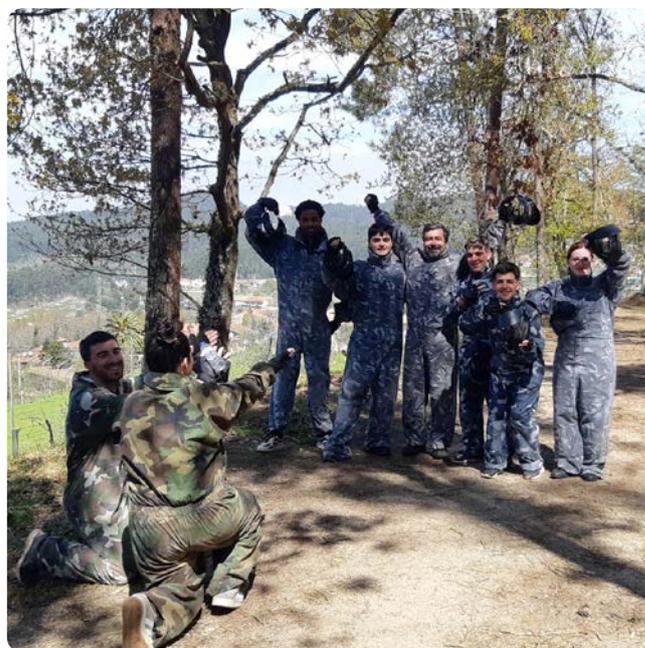
E esta foi mais uma atividade que pretendemos que possa contribuir para o desenvolvimento de uma escola mais dinâmica, criativa e motivadora.



Dia Radical

No passado dia 27 de Março de 2025, os alunos da EPC do 3ºano, deslocaram-se até à Quinta D'aventura Calhau a Calhau, onde realizaram atividades relacionadas ao desporto de aventura (Escalada, Slide, Tirolesa, Paintball). Além das práticas desportivas, os alunos confeccionaram o almoço (churrasco misto e salada), onde foram os próprios que fizeram toda a preparação e elaboração do mesmo.

Os alunos participaram ativamente em todas as atividades propostas com criatividade e empenho, manifestando sempre uma grande ligação entre a teoria e a prática.



Caminhada/Convívio - De Marcelim ao Parque do Ladário

No dia 23 de abril de 2025, com um maravilhoso dia de sol, realizou-se mais uma caminhada/convívio de final de ano letivo. Na caminhada participaram todos os alunos, acompanhados de alguns professores e funcionários da escola.

Este ano realizamos um percurso bastante interessante, com paisagens magníficas que o concelho de Cinfães nos proporciona.

Sáímos da Escola em direção a Marcelim. Antes de iniciar a caminhada, toda a comunidade apreciou a bela paisagem sobre o vale do Bestança, vista através de dois observatórios ali construídos.

Iniciamos, então, a nossa caminhada, rumo ao

Parque do Ladário, com aproximadamente 8km. A caminhada decorreu da forma prevista, com ritmo de passeio e muita diversão.

Chegados ao Parque do Ladário, era já hora de almoço. Cada elemento levou o seu lanche e realizamos um piquenique de confraternização e partilha. Após o almoço, alguns aproveitaram para descansar, outros para fazer algumas atividades.

Por volta das 15h30 voltamos ao ativo e iniciamos a caminhada rumo à vila de Cinfães, onde demos por encerrada a nossa atividade.

Foi um dia muito bem passado, onde houve muita boa disposição e uma enorme alegria.



Hotel Vila Galé Douro Collection e Museu do Douro

Foi no dia 7 de maio de 2025 que rumamos com destino à cidade da Régua para visitar um hotel e o Museu do Douro. Iniciamos a viagem com destino ao Hotel Vila Galé Douro Collection. Por volta das 11h, e acompanhados pelo diretor da unidade hoteleira, fizemos uma breve visita ao hotel. A visita iniciou na sala de convívio com uma breve apresentação da unidade por parte do seu diretor. Seguidamente, visitamos a cozinha e, ainda houve tempo, para dar a conhecer aos nossos alunos um dos quartos do hotel. Os alunos tiveram um comportamento exemplar e desfrutaram bastante da visita, pois foram recebidos com muita simpatia e disponibilidade por parte do diretor do hotel.

Terminada a visita, partimos rumo ao Miradouro São Leonardo da Galafura, para o almoço. Foi um almoço piquenique, com comida realizada na véspera pelos alunos do curso Técnico de Cozinha/Pastelaria. Ainda houve tempo para um pequeno convívio e para apreciar a belíssima paisagem que aquele miradouro nos proporciona sobre o rio Douro.

Da parte da tarde, visitamos o Museu do Douro, no coração da cidade da Régua. Tivemos uma visita guiada, onde os alunos foram acompanhando a visita e ouvindo as explicações do guia com enorme atenção e entusiasmo.

Findas as atividades, foi dia de regressar à escola.



Olimpíadas de educação financeira – Vencedores Municipais 2025

As **Olimpíadas de Educação Financeira** são uma iniciativa anual da **Fundação Dr. António Cupertino de Miranda (FACM)**, com o objetivo de promover a literacia financeira entre os alunos do Ensino Profissional, incentivando-os a adquirir conhecimentos e competências para uma gestão responsável do dinheiro.

Consistem num *quiz* digital interativo, onde as turmas inscritas no projeto **Por Tua Conta** respondem a questões sobre temas como orçamento, poupança, crédito e consumo responsável. Esta competição lúdica permite que os alunos consolidem os conhecimentos adquiridos ao longo do ano letivo, promovendo o trabalho em equipa e a aplicação prática dos conceitos financeiros



Os alunos do primeiro ano da Escola Profissional de Cinfães reponderam ao *quiz* digital e sagraram-se Vencedores Municipais 2025!

Parabéns a todos!

Cinfães Protege

No dia 27 de maio de 2025, os alunos do 1º ano dos cursos Técnico de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria, deslocaram-se ao largo da feira de Cinfães, a convite do Município, para participar na terceira edição do “Cinfães Protege”. Esta atividade tem como objetivo sensibilizar e educar a comunidade escolar para os comportamentos de risco, ao mesmo tempo que dá a conhecer de forma prática e interativa as diversas áreas de atuação dos agentes de proteção e socorro.



Os alunos participaram na atividade com grande entusiasmo, mantendo sempre um comportamento exemplar.



“Construindo Caminhos para o Futuro”

No âmbito do projeto “Construindo Caminhos para o Futuro”, a Escola Profissional de Cinfães levou a cabo duas sessões de trabalho que envolveram vários Presidentes de Juntas de Freguesia deste concelho, os quais aceitaram o convite de colaborar connosco neste desafio que é a educação.

Acreditamos que desta colaboração advém um conhecimento mais próximo e mais real da nossa população e que os mesmos poderão ser uma mais valia na Divulgação da Oferta Formativa da nossa Escola, informando e dando a conhecer esta área tão interessante e fundamental ao desenvolvimento da nossa região.

Durante um almoço, confeccionado pelos alunos do curso Técnico de Cozinha/Pastelaria e servido pelos alunos do curso Técnico de Restaurante/Bar, os nossos convidados tiveram a oportunidade de observar o trabalho realizado, conversar com os alunos e sentir a escola por dentro.



Finalmente, foi distribuído material de divulgação que será disponibilizado à população.

Entretanto, a próxima etapa está já a ser preparada... mais novidades em breve!

Continuamos a construir caminhos para o futuro



No âmbito do Projeto, “Construindo Caminhos Para o Futuro”, recebemos na Escola Profissional de Cinfães os Serviços de Psicologia e Orientação, Di-

retores de Turma e Direção, das Escolas EB 2,3 de Souselo a 05 de fevereiro, EB 2,3 de Cinfães, a 19 de fevereiro e EB 2,3 de Sande, a 19 de março.

Recebemos, ainda, todos os Técnicos dos Serviços Sociais da Câmara Municipal de Cinfães, acompanhados pela sua Coordenadora no dia 12 de março.

Sempre com o apoio dos docentes e formadores da Escola, demonstramos, in loco, as competências desenvolvidas pelos nossos alunos, que confeccionaram, serviram e apresentaram o almoço do dia.

E assim, em torno de uma mesa de trabalho, demos a conhecer, não só a Oferta Formativa da Escola, bem como tudo aquilo que faz desta escola um local de aprendizagens significativas, contextualizadas e bem integradas no contexto do concelho e da região.

Acreditamos que podemos fazer a diferença na vida de muitos alunos e suas famílias com uma formação de qualidade e empregabilidade garantida.

X Tertúlia de Fim de Tarde “Receber Quem nos Recebe”

No dia 12 de maio de 2025, a Escola Profissional de Cinfães levou a cabo a X edição da Tertúlia “Receber Quem nos Recebe”.

Foi mais um momento de partilha, reflexão e convívio entre a Escola Profissional e as Unidades que recebem os nossos alunos na Formação em Contexto de Trabalho e outras que se propõem fazer parte

desta equipa.

Partilhamos “O nosso olhar...” e ouvimos as unidades participantes que nos trouxeram as suas experiências e vivências, sempre em prol do sucesso dos nossos alunos.

Acreditamos que é pelo diálogo e pela comunicação eficaz que se faz o caminho do sucesso!



EPC Open Day

Maio é por excelência o mês em que abrimos as portas a todos os alunos do 9º ano que nos queiram visitar, preparando algumas atividades e um almoço convívio.

Nos dias 14 e 20 de maio preparamos a escola para receber a Escola básica 2,3 General Serpa Pinto e a Escola Básica de Sande, respetivamente.

Além da habitual visita guiada às instalações, os nossos alunos prepararam alguns workshops que envolveram ativamente os nossos visitantes.

Entre dobragens de guardanapos, Quiz de ervas aromáticas, finalização de bebidas, entre outros, lá fomos mostrando um pouco do que se faz na Escola Profissional de Cinfães.

A atividade culminou com um almoço confeccionado e servido pelos nossos alunos do primeiro ano, que serviu ainda para um convívio muito salutar entre todos.



CANTINHO DO EX-ALUNO

Desde já é um gosto enorme poder partilhar um bocadinho da minha passagem pela Escola Profissional de Cinfães, pois foram 3 anos muito marcantes. E perguntam vocês, mas porquê? Tudo se passou entre 2008 e 2011, onde eu decidi dar um rumo diferente à minha escolaridade e criar bases numa área com a qual me identifiquei logo de início e que ainda hoje me faz aprender e evoluir em todos os sentidos! Ainda hoje é o dia em que guardo na memória a primeira vez que peguei num talher de serviço na minha primeira aula prática e todo trapalhão lá tentava apanhar as rolhas que boiavam numa bacia cheia de água, claro, ao fim de umas 78 tentativas, lá consegui apanhar uma. Era o início.... Ao longo desses 3 anos aprendi imenso, conheci formadores incríveis que me acompanharam sempre, até numa época mais medrosa e de grande responsabilidade, o meu primeiro estágio.

Qualquer evento realizado naquele recinto escolar era sempre algo marcante ao qual gostava imenso de participar, pois era aí que começava a perceber como poderia ser o tal "mundo do trabalho".

(...) O facto de ter um bom núcleo de pessoas à minha volta permitiu-me fazer bons amigos com os quais ainda hoje mantenho contacto, desde formadores a colegas de turma. Adorávamos ser convidados para os eventos extracurriculares pois sabíamos que iríamos enriquecer como pessoas e ter experiências únicas e, claro, evoluir tecnicamente. O facto de ainda hoje ter imensas memórias faz com que me sinta orgulhoso e mantenha o sentimento de que tudo valeu a pena!

*Rui Pedro
Técnico de Restaurante/Bar
2008/2011*

A minha paixão pela cozinha/pastelaria começou desde muito cedo. Sempre soube que queria trabalhar com comida, despertar sabores e proporcionar momentos marcantes através de cada prato que criava. Por esse motivo, decidi investir o meu estudo na área da restauração, mais propriamente no curso Técnico de Cozinha/Pastelaria, na Escola Profissional de Cinfães.

O curso proporcionou-me bases sólidas na área da culinária, bem como uma viagem de aprendizagens, sabores e superações. O percurso nem sempre foi fácil. Enverguei a farda em vários restaurantes, cada um com os seus desafios, ritmos intensos e exigências. Mas foi em cada um deles que me fui formando, não só como profissional, mas também como pessoa. Aprendi a lidar com a pressão, a respeitar o tempo e o trabalho dos outros e acima de tudo, a nunca desistir...

Na minha PAP (Prova de Aptidão Profissional), debrucei-me, sobretudo, nos doces regionais de Cinfães, isto porque a doçaria foi sempre o meu fascínio. Hoje, trabalho como cozinheira na Associação de Solidariedade Social de Souselo, há 11 anos com muito orgulho e dedicação. Continuo a apaixonar-me pelo que faço todos os dias, cozinhar, para mim, é mais do que uma profissão, é uma forma de viver. Gosto de inovar, de respeitar ingredientes e, acima de tudo, de ver o sorriso de quem prova aquilo que criei com as minhas mãos. A cozinha ensinou-me muito e ainda tem muito para me ensinar. E é isso que torna o meu caminho tão especial.

*Liliana Soares
Técnico de Cozinha/Pastelaria
2004/2007*

Guardo a minha passagem pela Escola Profissional de Cinfães com muito carinho! Foram 3 anos maravilhosos, de muita aprendizagem, de amigos especiais e de experiências para a vida! Um lugar onde me sentia muito bem! Guardo no meu coração dias maravilhosos passados naquela paisagem

de que tanto gosto, colegas e professores que marcaram a minha vida e que faço questão de até hoje manter contacto! Sorte de quem possa viver a mesma experiência!

*Joana Ferreira
Técnico de Cozinha/Pastelaria
2004/2007*

"O CANTINHO DO EX-ALUNO"

CANTINHO DO EX ALUNO

Atualmente trabalho na Maranhão Sociedade de Construções Lda., na área de turismo da empresa. O ensino profissional não é só para “coitadinhos e marginais”! Há muito talento para descobrir aqui e as pessoas que aqui estudam não são uma fonte de problemas! O ensino profissional é uma oportunidade para aqueles que não podem ou não querem prosseguir estudos, seja por questões de média ou financeiras ou porque preferem desde já especializar-se numa área profissional e começar a trabalhar o mais rapidamente possível. Dou-vos o meu exemplo. Sempre tive excelentes notas, sempre fui uma aluna de mérito e não era uma aluna problemática. Tinha médias para entrar na faculdade, na zona do grande Porto ou Lisboa, mas... não tinha possibilidades financeiras para tal. Assim, decidi especializar-me numa área para ter melhores possibilidades para ingressar no mercado de trabalho. E que experiência que foi! Na Escola Profissional de Cinfães, apurei competências como o pensamento crítico, a análise geral e específica, a forma de interagir e reagir para com os outros!

Acreditem, estas serão ferramentas que vos ajudarão imenso no futuro, seja na vossa vida pessoal ou profissional. Da Escola Profissional de Cinfães levo para a vida na memória muitos professores, que ajudaram a formar a pessoa que sou hoje.

Desta Escola levo um pouco das mais diversas experiências dos meus colegas, umas melhores outras piores, que nos fazem repensar a nossa vida e percebermos que, afinal, talvez tenhamos mais a agradecer e a valorizar do que aquilo que pensamos!

Após o término do curso profissional, consegui ser elegida para uma Bolsa de Estudo e entrei numa faculdade do Porto, para me especializar em Turismo! Tens de aplicar-te, mas consegues! Hoje trabalho na área do Turismo e não me arrependo nem por um segundo de ter tomado a decisão de seguir esta via.

*Andreia Miranda
Técnico de Turismo
2008/2011*

Uma escola para a vida. A minha passagem pela Escola Profissional de Cinfães ainda hoje é uma mais valia. Feita de altos e baixos, como tudo na vida. Fez com que uma criança se transformasse em um adulto. Preparado não só para o mercado de trabalho, mas também para muitas das dificul-

dades que a vida nos traz. E caso tivesse que colocar tudo isto em uma palavra... seria... SAUDADE.

*Gil Monteiro
Técnico de Restaurante/ Bar
2007/2009*

Escola Profissional de Cinfães (EPC), o que dizer? OBRIGADO, MUITO OBRIGADO a todos que lá estiveram entre 2008 e 2011...direção, docentes, formadores, colaboradores, alunos. Tudo só foi possível graças a estas maravilhosas pessoas que me acompanharam neste trajeto incrível que me ajudou a lançar sem medo no mundo do trabalho. Foram três anos de muito trabalho, muito empenho, dedicação e muitas brincadeiras. Sem dúvida que a EPC foi essencial na minha vida, a preocupação de quem nos ensinou em preparar-nos para o mundo de trabalho era incrível! Quem pensa entrar no mundo da hotelaria, a EPC é uma excelente escolha! Após o término do curso, fui até Viana do Castelo continuar o meu percurso enquanto estudante, tirando Gestão Hoteleira F&B, sendo que, a conclusão do mesmo só foi possível graças à

preparação que trazia da EPC. Posto isto, entrei no mundo de trabalho, indo para a Ilha de Mont Saint Michael, em França, trabalhar no famoso Hotel Restaurant La Mère Poulard, onde estive cerca de 2 anos. Em 2015, a minha vida deu uma volta enorme, decidi desligar-me da hotelaria e concorri à Polícia de Segurança Pública, sendo hoje Agente Principal da PSP, no Comando do Porto. O Homem que sou hoje, devo muito à EPC. Muitas seriam as palavras para descrever tudo o que a EPC me proporcionou. Desejo a todos os alunos muito sucesso, quer a nível pessoal como profissional. Para terminar, mais uma vez, Muito Obrigado à EPC pelo ensino e preparação que deu. Com muitas saudades, Ismael.

*Ismael Couto
Técnico de Restaurante/Bar
2008/2011*

Prova de Aptidão Profissional

A Prova de Aptidão Profissional (PAP) é uma prova obrigatória nos Cursos Profissionais de nível secundário, que visa avaliar a aprendizagem e as competências profissionais adquiridas pelos alunos ao longo do curso. A PAP consiste na apresentação e defesa, perante um júri, de um projeto prático, que pode ser um produto, uma intervenção ou uma atuação e de um relatório final que demonstra os conhecimentos e competências profissionais. Este relatório é devidamente acompanhado por um professor, que os alunos elegem no início do ano e por

um formador da componente técnica.

No decorrer do ano letivo, no 3º ano do respetivo curso, os alunos, nas suas aulas práticas, vão preparando as suas apresentações finais.

Considerando que os alunos finalistas são dos cursos Técnico de Restaurante/Bar e Técnico de Cozinha/Pastelaria, as práticas que têm vindo a realizar refletem os cursos que frequentam.

Deixamos aqui algumas imagens que são o produto de muito trabalho, empenho, dedicação e profissionalismo!



PROVAS DE APTIDÃO PROFISSIONAL



PROVAS DE APTIDÃO PROFISSIONAL





Técnico de Restaurante/Bar e Técnico de Cozinha/Pastelaria 2022/2025

Aluno

Anderson Jovane Tavares Correia
Cindy Assunção Rodrigues
Carolina Inácio Vieira
Catarina Resende Cardoso
Diogo José Pereira Teixeira
Jorge Rafael Pereira Cardoso
Lara Fabiana Vieira Rodrigues
Pedro Manuel Costa Fernandes
Rúben Daniel Pereira Ferreira
Vítor Hugo Costa Fernandes
Luís Edgar Costa Fernandes

Tema

Arte Cisória
Fruta
Sopa
Cozinha Tradicional Minhota
Pão
Carne Arouquesa
Bebidas Compostas
Ovos
Vinho Verde Branco
Queijo
Azeite

Se a sopa está com excesso de sal...

Corte uma batata descascada em pedaços grandes e deixe-a cozinhar por cerca de 15 minutos, depois remova-a de novo. O amido na batata absorve o sal e neutraliza o sabor. Ocasionalmente, este truque também pode funcionar com uma fatia de pão velho - mas não o pode deixar cozinhar por tanto tempo, ou ele irá desfazer-se na panela.



Se não quer chorar ao cortar a cebola...

Ecoloque a cebola no frigorífico entre 10 a 15 minutos. Isso reduz os gases que irritam os olhos.

Se necessita de retirar a pele às amêndoas...

Ecoloque um sauté com água ao lume. Quando a água ferver, adicione as amêndoas e deixe ferver por um minuto. De seguida é só escorrer a água e a pele sairá facilmente pressionando com os dedos.



DICAS E CONSELHOS



Se pretende um arroz bem soltinho...

*Lave o arroz antes de cozinhar.
Isso faz remover o excesso de amido.*

Para uma mesa harmoniosa... uma mise-en-place correta!

Quando pensar colocar um arranjo numa mesa, considere a necessidade de garantir a visibilidade, proporção e harmonia do ambiente. Desta forma permitirá uma boa comunicação entre todos.

Um arranjo mal planeado poderá comprometer toda a refeição.



Na Escola Profissional de Cinfães cultivamos a arte e a criatividade na Cozinha e no Restaurante.



ARTE E CRIATIVIDADE



No restaurante,
a decoração
e o tipo de
serviço
contribuem
para criar
uma atmosfera
envolvente
e potenciar
memórias





A gastronomia é uma forma de arte viva onde os sabores, as cores, as texturas e os cheiros se combinam para criar experiências únicas.



ARTE E CRIATIVIDADE



Identidade,
carinho
e inovação...
na EPC!



“Aprende connosco!
Encontra aqui o teu futuro!”

TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR – NÍVEL IV

O Técnico de Restaurante/Bar, é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.



CURSO

TÉCNICO DE RESTAURANTE/BAR NÍVEL IV

INSCREVE-TE JÁ!



TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA – NÍVEL IV

O Técnico de Cozinha/Pastelaria é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.



CURSO

TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA NÍVEL IV

INSCREVE-TE JÁ!

   Cofinanciado pela União Europeia

Apoios

- Subsídio de refeição
- Subsídio de transporte
- Bolsa de material de estudo
- Bolsa de profissionalização
- Outros subsídios referentes à Formação em Contexto de Trabalho

A oportunidade de um futuro com empregabilidade garantida!

Entrevista a Júlio Semblano

- Restaurante "Grelhador da Giesta"

Breve apresentação do responsável pela unidade e da respetiva unidade

A nossa empresa é O Grelhador da Giesta e o seu representante é Júlio Semblano, natural de Nespeira, Cinfães.

Desde quando colabora com a Escola Profissional de Cinfães?

Embora não seja possível anunciar uma data em concreto, esta parceria tem-se mantido praticamente desde a formação da própria escola.

O que o levou a estabelecer a parceria com a Escola Profissional de Cinfães?

O facto de a escola estar inserida no concelho de Cinfães certamente foi um factor. Somos gente da mesma terra; conhecedores da mesma realidade. Ao longo dos anos passaram pela nossa empresa alunos formados na escola e de quem conhecíamos os pais, a aldeia. Tudo isso nos une. E, para além disso, a qualidade formativa dos alunos é outro aspeto relevantíssimo.

Pode destacar dois aspetos que considera importantes na formação profissional nesta área?

A área da hotelaria tem sido cada vez mais decisiva no país. É uma alavanca económica que exige maior profissionalismo, daí que, a formação de jovens na área da hotelaria e restauração seja primordial: os

alunos devem dominar, não só as técnicas, mas, sobretudo, adquirir competências sociais que sejam determinantes para enfrentarem um mercado de trabalho exigente.

Qual a pertinência dos cursos nesta área de formação?

A pertinência dos cursos é total. Formar jovens que sejam capazes de ser bons profissionais, mas, sobretudo, pessoas capazes é uma tarefa árdua e, certamente, cativante. O trabalho da escola – que acompanhámos há muitos anos com muita satisfação – tem sido muitíssimo louvável. Continuamos a ter nos nossos quadros antigos alunos que se revelaram pessoas de valores, adultos competentes!

Que desafios prevê para a área da restauração e qual o papel da Escola nas respostas a esses desafios?

Os novos estagiários têm de se confrontar hoje em dia com colegas nas unidades onde são colocados oriundos dos quatro cantos do mundo. São fundamentais para que as nossas empresas mantenham as portas abertas, todavia exigem da entidade empregadora e dos colegas uma vivência diferente: é preciso comunicar uns com os outros e aprender a conhecer culturas muito diversas e hábitos muito distintos. A globalização traz desafios e oportunidades.

Entrevista à ex. aluna, Andreia Marques

que frequentou o curso de Técnico de Restaurante/Bar na Escola Profissional de Cinfães

A Andreia e o marido, Pedro Ferreira, que também frequentou a Escola Profissional de Cinfães no curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria, gerem o restaurante O Rabelo, em Cinfães e recebem alunos em Formação em Contexto de Trabalho na sua unidade.

Andreia, o que te levou a escolher o curso de restauração/cozinha na Escola Profissional de Cinfães?

Na verdade, não escolhi e não era essa área que eu queria seguir, contudo o meu pai achou que era o melhor para mim, pois nessa época Portugal atravessava uma grande crise no desemprego e ele sabia que ao

tirar esse curso havia uma grande probabilidade de conseguir ingressar logo no mercado de trabalho.

Que memórias guardas do tempo que passaste aqui?

Guardo memórias muito boas, amigos muito simpáticos, funcionários atenciosos, na verdade, toda a escola era como se fosse uma família.

Que experiência te marcou particularmente?

A experiência que me marcou mais foi, sem dúvida, a primeira vez que fui fazer um serviço a sério em Lamego, com apenas 15 anos e me colocaram uma enorme travessa nas mãos. Fiquei em silêncio e pensei que nunca iria conseguir fazer aquilo, mas depressa “arregacei mangas” e pus mãos à obra, mas o primeiro impacto marcou-me porque foi quando caí na realidade da área que estava a partir daquele momento.

Muitas vezes ainda me vem essa imagem à cabeça!

Como foi o teu percurso depois de terminares o curso?

Depois de terminar o curso o meu percurso tem sido muito bom, consegui logo trabalho, até hoje estou no sítio onde comecei a trabalhar e já lá vão quase 19 anos. Mudei o meu posto inicial, deixei de servir às mesas e hoje sou chefe de cozinha, tive que tirar mais um curso de cozinha/pastelaria, estudei mais e fui aperfeiçoando os meus conhecimentos, tendo sempre o cuidado de ir acompanhado a evolução da cozinha. Estou constantemente em formações e adoro o que faço!

Trabalhaste em outros restaurantes/cozinhas antes de abrires o teu?

Sim, durante os três anos em que estudei hotelaria fui sempre trabalhando em vários restaurantes/hotéis.

Que desafios enfrentaste após a conclusão da formação na Escola Profissional?

Após a conclusão da formação na escola profissional posso dizer que não enfrentei desafios porque, ao longo dos anos em que lá estudei, fui-me preparando para o mercado de trabalho.

Achas que a formação prática foi importante para a tua preparação?

Sim muito! Como respondi anteriormente, o facto de pôr em prática durante os três anos em que estudamos ajuda logo a já estar preparados para o trabalho!

Que tipo de cozinha ofereces e o que te inspira nos pratos que crias?

No meu restaurante ofereço comida tradicional Portuguesa, aliando sempre um toque moderno, um conceito atual, tendo cuidados no empratamento e tentando recriar pratos únicos e diferentes.

Qual tem sido a reação dos clientes?

A reação dos meus clientes tem sido muito boa, felizmente consegui “crescer” muito profissionalmente ao longo destes anos. As reclamações que inicialmente existiam desapareceram e os clientes elogiam muito os meus pratos e é isso que me dá força para fazer mais e melhor!

Que conselho darias aos alunos que agora estão a estudar restauração?

Aos alunos que estão agora a estudar restauração o meu conselho é que ponham mãos à obra, estudem muito, e abracem com todas as vossas forças esta área tão bonita que é a restauração. Já pensaram que os momentos mais marcantes das pessoas são à mesa? Um casamento, um batizado, um aniversário, todos os momentos marcantes na vida são celebrados à mesa, por isso o nosso trabalho é fundamental. Temos que levar o melhor até aos clientes, no final o nosso esforço é reconhecido e vão ver que tudo valeu a pena!

Que aspetos consideras mais importantes para ter sucesso nesta área?

Os aspetos que eu acho mais importantes nesta área são o profissionalismo, o rigor, a exigência.

Escolherias o mesmo caminho se pudesses voltar atrás?

Se pudesse voltar atrás talvez não escolhesse este caminho, porque como respondi na primeira pergunta não era de todo o que eu queria, foi uma opção que me deram e que eu soube aproveitar.



Escola Profissional de Cinfães

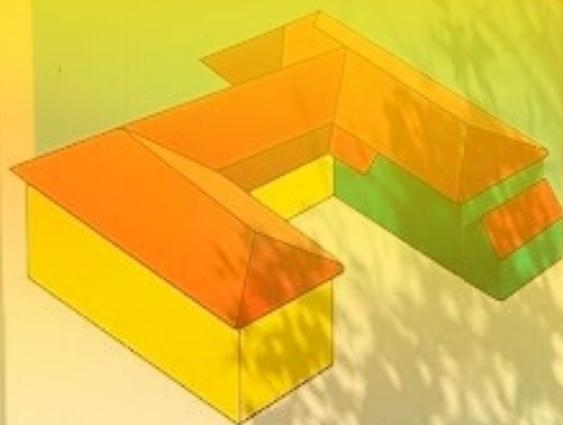
ESCOLA PROFISSIONAL DE CINFÃES

ÓRGÃOS

Direção
Conselho pedagógico
Conselho Consultivo

ENTIDADE PROPRIETÁRIA

Quinta de Tuberais- Ensino Profissional de Cinfães- E.M.- Unipessoal Lda.
Conselho de Gerência
Fiscal Único
Assembleia Geral



Escola Profissional de Cinfães

geral@epcinfães.pt



Cofinanciado pela
União Europeia