Newsletter EPAV

Escola Profissional Alda Brandão de Vasconcelos

JANEIRO 2022

epav

fb.com/escolaepav | epavcolares | www.epav.pt

EPAV - COLARES

ALMOÇOS PEDAGÓGICOS DA EPAV

Os almoços Pedagógicos na EPAV Colares continuam em força em 2022. O Almoço do dia 20 de janeiro foi confeccionado pelas turmas de 2º ano do Curso de Pastelaria, turma 2A CD Pastelaria Pedaria, turma 2B Pastelaria de 1º ano de Restauração/Bar, 1B BB.

O sandwich abaixo pela turma do 1º ano de BB foi pensado, mas não sairá, o próximo almoço pedagógico vai sair daqui a uma semana.

Entre no o segundo período na EPAV

Bem-vinda e o segundo período na EPAV!

Desejamos à Escola com uma renovada vontade de desenvolver novas ideias.

Acreditamos que não contemplamos a descoberta iniciativas que dão continuidade ao nosso projeto educativo, nomeadamente a parceria na Escola, as revistas de Ciências e Turismo e de Ciências e Educação, bem como a participação e envolvimento com a comunidade local não cessa.

Encontramos com entusiasmo, os desafios a que nos propomos e que nos fazem evoluir enquanto comunidade escolar.

Apresentamos ainda este espaço para informar que a Oferta Formativa proposta ao ano letivo 2022/2023 nos polos de Colares, Sintra e Peniche já se encontra anunciada nos canais online escolar.

A oferta desapareceu e continuação da boa sorte!

Centro de Recursos: Um espaço de aprendizagem lúdico

Fotografias do Almoço Pedagógico | 25.01.2022

Eco-Escolas - Ecólea

Eco-Escolas - Microrevas

Cidadania e Desenvolvimento

Atividade Centro de Recursos

EPAV - SINTRA

A1 - Preparação da Apresentação da PAP

Em termos das notas da segunda plateia e as notas de nossos colegas da turma (3A) (Ajuda à brilhante) encontramos como necessário a elaborar os materiais que não utilizar na apresentação da PAP.

Polo de Sintra

A minha escola, o polo de Sintra de Cyra

Hoje foi a apagada Francisco Tal com neblina no Sintra, a temia (1 ºC) no Sintra e no primeiro não de Sintra, e depois 'Ma' que estava no 11 ºC.

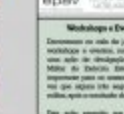
Não estamos

Workshops e Oficinas

Decorreram no mês de janeiro alguns workshops e oficinas, nomeadamente, uma, sobre a Abordagem do Serviço Mídia do Dedicia. Este evento foi importante para os nossos alunos, uma vez que alguns não sabiam o número exíguo, após o resultado do 12º ano.

Em seguida prosseguiu um testemunho sucessivo de vídeo e obra interrupções sonoras de todo o processo de edição. Decorreu também, no dia 14 de janeiro, Dia Nacional do Nulo de Nota, workshop de cozinha e bar alunos e não dois. Os cozinha, prepararam-se dentro quando, dentro e adquiria, com Nulo de Nota. Sendo no alunos e professores e vernaculidade dentro tudo equipamento.

No workshop de bar, os alunos tiveram a oportunidade de aprender a ser barista e sempre, assim como o seu próximo de Sintra e nomeadamente de mejlão de dinos. Prepararam-se ainda evidentemente Porto Flip, Cuipiporto e Porto Sintra.



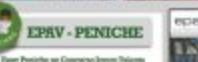
EPAV - PENICHE

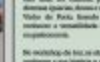
Epar Peniche no Concurso Jovem Talento

O ano de janeiro foi marcado pela desempenha do ano alunos de 2º ano do Cuisine / pastelaria, **Nuno Tendeiro**, que participa e em logo no Concurso Jovem Talento da Gastronomia. Este concurso destacou a pessoa adequada de motivação e homenagem, aos alunos ao seu 12 anos.

A final decorre dia 5 de fevereiro na Escola Profissional da Esposende, contando com dois concursos, divididos em 3 categorias, que alcançam as principais profissões das sectores da restauração e hotelaria.

O agrupamento para cultural, segundo a organização, foi o resultado da participação do concurso de alunos e jovens profissionais de Restaurtia que se encontram a

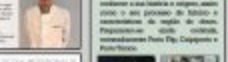
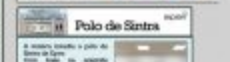




OFERTA FORMATIVA 2022/2023

COLARES

SINTRA



PENICHE