

o teu
futuro
começa
aqui!



OPEN WEEK

6 a 10 de março

TURISMO DE
PORTUGAL



15

Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo

Programa

Get together - aperitivo de boas-vindas

Tour à escola conduzido pelos nossos embaixadores

Showcooking e demonstrações de restaurante, bar e barista

O teu futuro começa aqui:
Formação e carreiras de sucesso

Desafios e prémios

As visitas podem ser realizadas de manhã ou de tarde em grupos de, no máximo, 25 alunos.

Duração aproximada: 1h30m

**** oferta de almoço** para as primeiras marcações - sujeito a confirmação de disponibilidade**

Marcações através do seguinte link:

<https://forms.office.com/e/SbRjR0fnRw>



o teu futuro
começa aqui!



open week 2023
6 a 10 março

TURISMO DE
PORTUGAL  escola do
Porto

TURISMO DE
PORTUGAL



escola do
Porto

OPEN WEEK

06_10
MAR
2023

DEMONSTRAÇÕES

BAR

WORKSHOPS

COZINHA

SESSÕES ESCLARECIMENTO

AO LONGO DAS VISITAS

VISITAS À ESCOLA

TURMAS DE ESCOLAS DA REGIÃO E
VISITANTES INDIVIDUAIS

TESTEMUNHOS ALUNOS E EX-
ALUNOS

ALUNOS E ANTIGOS ALUNOS

OUTRAS ATIVIDADES

ROLL-PLAYING PARA TURISMO; ROLL-PLAYING
PARA GESTÃO HOTELEIRA, ATIVIDADES COM
PRÉMIOS (BRINDES), ALMOÇO NO NOSSO SELF
PARA VISITANTES (OFERTA), CORRIDA DE
TABULEIROS

OPEN WEEK 2023

TURISMO DE
PORTUGAL



escola do
Douro - Lamego



Boas-vindas



A Arte de Bem Receber



Artes de Mesa e Bar



A Cozinha e os Aromas



Cozinhar com Tradição



Sustentabilidade

Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

Semana Aberta 2023

6 a 10 março



o teu futuro
começa aqui!

TURISMO DE PORTUGAL
escola de Coimbra

06 A 10 DE MARÇO		Open Week: 5 dias, 5 áreas de formação				
		06/mar	07/mar	08/mar	09/mar	10/mar
10h30 - 11h30	A semana começa com... Café e Património Doceiro de Coimbra		Workshop Kahooting in the School of Hospitality and Tourism			WSH "Cocktails e técnicas"
10h30 - 12h00			Brunch "Breakfast or Lunch?" (Brunch inspirado na Cozinha e na Doçaria Tradicionais Portuguesas)	11h00-12h30 Workshop O Francês e o Turismo		
10h00-12h00	Workshop Ferramentas de Edição de Conteúdos para Redes Sociais (Canva)					
12h30 - 15h00	Almoço rápido, servido no Refeitório da EHTC	Almoço rápido, servido no Refeitório da EHTC	Almoço rápido, servido no Refeitório da EHTC	Almoço rápido, servido no Refeitório da EHTC	Almoço rápido, servido no Refeitório da EHTC	Almoço (almoço rápido, servido no Refeitório da EHTC)
13h00 - 15h00 RESTAURANTE				Almoço "Na ponta da faca" (almoço com arte cisória)	Almoço "Entre o mar e o montado"	Almoço "5 pratos, 5 continentes"
14h30 - 15h30	Workshop A Escrita com Pena			Workshop A Escrita com Pena		
BAR						
RESTAURANTE ANTE	WSH "Confeções de Sala: Crepes"		WSH "Da cave ao copo"	WSH "Confeções de Sala: Frutas flambeadas"		Workshop "Café e Chá"
15h00 - 18h00 PASTELARIA	WSH "Pães doces de Portugal"	WSH "Massa folhada: doces e salgados"		AULA (15h30 - 19h30) Doçaria Conventual e Tradicional Portuguesa		WSH "Doce clássicos e intemporais"
COZINHA	WSH "Wellington, um clássico da Cozinha Internacional"	WSH "Cozinhar sem desperdício"		WSH "Das peras, os pincares"		WSH "Cozinha vegan e vegetariana"

Os workshops realizam-se com o número mínimo de 15 pessoas, e o máximo de 25.



Semana Aberta

2ª feira, dia 6 de março

Sem marcações

3ª feira, dia 7 de março

Escola João das Regras, Lourinhã | 16 pax.

- 11:00 | Auditório
- 11:30 | Oficina de Pastelaria (Bruno Marques, na Padaria)
- 13:15 | Almoço no Self
- 14:30 | Viajar no Turismo (Susana Esteves)

IEFP, Cadas da Rainha | 12 pax. | Professor responsável: Daniel Roberto

- 10:00 | Auditório
- 10:30 | Oficina do café (João Dinis)
- 12:00 | Viajar no Turismo (Susana Esteves)
- 12:30 | Almoço no Self
- 14:00 | Ideias com Talento (Marta Leal e Célia Antunes)
- 15:00 | Mímica na Cozinha, Pastelaria e Turismo (Raquel Monteiro)

Psicólogos da Escola Rafael Bordalo Pinheiro | 3 pax.

- 11:30 | Reunião com Marta Leal e Elsa Silva, seguida de visita à Escola.
- 12:45 | Almoço no Self

Grupo do Concurso Nacional da Leitura | 31 pax.

- 12:30 | *Recepção no Auditório e Visita às instalações da escola*
- 13:00 | Almoço no Self

4ª feira, dia 8 de março

Escola Secundária Raúl Proença, Caldas da Rainha | 28 pax.

Integrado no programa GERAT – Turma do 8º Ano

- 10:15 | Atividade de Pastelaria (Bruno Marques e Fernando Correia)

EBI Marinhas do Sal, Rio Maior | 47 pax.

- 15:00 | Auditório
- 15:30 | Divisão de grupos para as atividades:
 - 10 pax. – Atelier de Cozinha (Ricardo Ferreira, Cozinha Central)
 - 22 pax. – Oficina do Pastel de Nata (Bruno Marques e Fernando Correia, na Cozinhas Individuais)
 - 15 pax. – Oficina de Padaria (Ramiro Ferreira) ou Artes de Mesa (Marisa Rosa)
- 16:30 | Ideias com Talento (Marta Leal)

5ª feira, dia 9 de março

Sem marcações

6ª feira, dia 10 de março

EPAV, Peniche | Professor Responsável: Sónia Henrique

10:00–13:00 | Aula aberta de Bombonaria, em Óbidos (Bruno Marques e Fernando Correia)

Psicólogos da Escola Secundária Raúl Proença

- 11:00 | Reunião com Marta Leal e Elsa Silva, seguida de visita à Escola.
- 12:30 | Almoço no Self

25 DE MARÇO 2023

OPEN DAY

TURISMO DE
PORTUGAL



escola do
Estoril



09h45 | Bem-vindo a EHT Estoril

10h00 | 1ª sessão esclarecimento sobre as ofertas da Escola

10h30 | Vamos conhecer a escola (visita guiada) – 1º turno

10h45 | Vem aprender connosco - bar e restaurante (bar de aplicação)

11h30 | Vem cozinhar – cozinha e pastelaria (auditório de cozinha)

12h45 | 2ª sessão esclarecimento sobre as ofertas da Escola

13h15 | Vamos conhecer a escola (visita guiada) – 2º turno

Até breve
Esperamos por si!

OPEN WEEK 2023

8, 9 e 10 de março

*10h30 - 12h00 / 14h00 - 15h30

Programa

Visitas orientadas à escola

Mostra da oferta formativa

Workshop de Cocktails

Showcooking

Dinâmicas lúdicas

*[O teu futuro começa aqui!](#)

[Inscribe-te](#)

o teu futuro

começa aqui!



open week 2023

6 a 10 março



escola
Lisboa

o teu futuro

começa aqui!



09 | 10 março

convite open week

- Show cooking
- Demonstrações de cocktails
- Desafio no restaurante
- Lanche preparado pelos nossos alunos
- Desafio no hotel
- Atividades de natureza e aventura

o teu futuro
começa *aqui!*



open week 2023
6 a 10 março

TURISMO DE
PORTUGAL 

escola de
Portalegre

EHT portalegre OPEN WEEK

2ª feira
6 de março

9h30 Boas vindas
e visita à escola
10h00 Workshop
de doçaria conventual
de Portalegre

3ª feira
7 de março

9h30 Boas vindas
e visita à escola
10h00 Workshop
de pastéis de nata

4ª feira
8 de março

9h30 Boas vindas
e visita à escola
10h00 Demonstração
de mocktails
e cappuccinos

5ª feira
9 de março

9h30 Boas vindas
e visita à escola
10h00 Demonstração
de práticas de
restaurante

6ª feira
10 de março

9h30 Boas vindas
e visita à escola
10h00 Produção
e degustação
de tibornas



OPEN WEEK EHT PORTIMÃO

07, 08 e 09 março 2023

Visitantes: 09h30 - 12h30


Workshop: Vamos fazer uma horta urbana?


Workshop: A torre mais alta do mundo!


Salas de aula temáticas: várias atividades e *workshops* nas áreas de Cozinha e Pastelaria, Restaurante e Bar, Línguas, Matemática, Área de integração, Sustentabilidade e Educação Física.

Visita às instalações da Nova EHT Portimão

Ciclo de Palestras para os Alunos EHT Portimão
14h30 - 16h30

Desatar 
NÓS: práticas restaurativas na relação comigo e com o outro.

Nós no Mundo! 
A experiência dos *alumni* da EHT Ptm.

Alimentação Sustentável para uma vida mais saudável. 



o teu futuro começa *aqui!*



open week 2023
8 a 10 março

TURISMO DE PORTUGAL  escola de Portimão



OPEN WEEK EHTA

março 2023

06

Pastelaria

07

Alojamento/
Turismo

08

Cozinha

09

Bar

10

Restaurante

9h30
até
10h00

Sessão Boas Vindas (Auditório)

Visita à Escola

10h
até
13h

Workshop de Pastelaria
Regional:
Doces do Algarve

Inclui visita a áreas de
Restaurante; Bar,
Cozinha; Alojamento e
Turismo



Ciclo de Palestras:
09h30 - João Seixas -
Mordomo Conrad
Algarve Hotel - Sessão

"O Serviço de
Excelência" (Sala de
Diretores);

10h00 - Nelson da Costa
- São Gelados (Processo
Artisanal de Gelataria
Italiana) - (Anfiteatro de
Cozinha)

10h30 - Pedro Lemos
Silva - Crisal - Omis
(Auditório);

11h00 - Chefe Leonel
Pereira (Desafios da
Profissão) - (Bar
Algarve)



Workshop de
Cozinha de Dieta
Mediterrânica:

Cataplana à Algarvia
Inclui visita a áreas de
Restaurante; Bar,
Pastelaria;
Alojamento e Turismo



Cocktail Challenge:
Concurso de Bar

Inclui visita a áreas de
Restaurante; Bar,
Cozinha; Pastelaria;
Alojamento e Turismo



Demonstrações
Práticas de Restaurante:
Arte Cisória; Confeções
de Sala; Serviço de Vinhos

Inclui visita a áreas de
Bar; Cozinha; Pastelaria;
Alojamento e Turismo



o teu futuro
começa *aqui!*



open week 2023

QUARTA
08
março

10h-16h

Programa de intercâmbio transfronteiriço com IES Saltès de Punta Umbria

"Tapas & Petiscos" vs "Sangria & Tinto de Verano"

Evento destinado a alunos e comunidade escolar da IES Saltès

QUINTA
09
março

10h30-12h30 e 14h30-16h30

Sessões de demonstração (Sala MED_LAB)

Experiências associadas à Dieta Mediterrânica Pastelaria e doçaria prática

Festival de cocktails sem álcool (Bar Al-Gharb)

Atividades de restauração e bebidas (Restaurante Almadravas)

Jogos interativos em ambiente digital (Sala 2)

Sessões de esclarecimento (Balcão de acolhimento)

Surpreendentes atividades de animação turística ao longo da visita

Evento destinado a alunos das escolas da área de abrangência da escola e público em geral

SEXTA
10
março

14h30-17h

Evento "Nem só de Mulheres vive a Cozinha" (em articulação com a CPCJ de Vila Real de Santo António, na semana em que se assinala o Dia da Mulher)

Evento com vagas abertas para público em geral

SEGUNDA
13
março

10h-16h

Programa de geminação com Escuela de Hosteleria de Islantilla "Gastrofusion Ibérica"

Apresentação do MOOC Dieta Mediterrânica (Online)

Apresentação dos vinhos da DO do Condado de Huelva

Evento destinado a alunos da EHI e EHT VRSA. Vagas abertas para público em geral

PARA MAIS INFORMAÇÕES CONTACTAR:
angela.felicio@turismodeportugal.pt

TURISMO DE PORTUGAL  escola de V.R. Sto. António

