



## PLANO ANUAL DE ATIVIDADES 2012/2013

OBJETIVOS	ATIVIDADES	RESPONSÁVEIS	DESTINATÁRIOS	CALENDARIZAÇÃO
Dotar os alunos de prática de inventariação de stocks e outros materiais	Efetuar o inventário trimestral no economato, cozinha, copa, bar e restaurante da escola.	Catarina Pinto Eva Cardoso Evaristo Cardoso José João	2º Anos de Técnico de Restauração	Dia 28 de setembro 2012 – 2ºB Dia 3 de outubro de 2012 – 2ºA  Na última semana de cada período com as duas turmas <i>Nota:</i> datas a confirmar com os formadores da componente técnica das referidas turmas
Relacionar tradições inglesas com as portuguesas.	Celebração do dia das bruxas	Alunos de Técnico de Restauração (variante de cozinha-pastelaria), 3º ano	Toda a escola	31 de Outubro
Motivar para a profissão de cozinheiro	Documentário "El Bulli: Cooking in Progress", de Gereon Wetzel. (este documentário estreia esta semana)	Eva Cardoso José João Francisco Pereira	Todas as turmas	Sessão de cinema na escola
Mostrar os diferentes caminhos após a conclusão do curso de nível IV.	Escola Superior de Hotelaria e Turismo, Seia Museu do Pão	Susana Gomes Catarina Pinto Paula Rodrigues Gracinda Cardoso Rute Amaral Evaristo Cardoso	2º Anos de Técnico de Restauração	3 semana de Novembro  2 € por aluno e Transporte
Conhecer a identidade do concelho onde a escola se insere. Comemorar o foral concelhio.	Palestras "A Identidade de Cinfães".	Rute Amaral	1º ano	
	Colheita de Sangue	Instituto Português do sangue	Toda a comunidade cinfanense	
	São Martinho Concurso de mesas/jogos tradicionais	2º ano Técnico de Restauração (variante restaurante-bar) Área artística	Toda a comunidade	12 de novembro de 2012



Promover a atividade desportiva	Corta Mato	João Pedro Mário Rui	Todas as Turmas	
Estimular o gosto pela arte dramática. Contactar com a cultura serrana da região onde se insere a escola. Compreender a importância da preservação dos espaços arquitetónicos e de instrumentos/utensílios culturais. Promover a economia local. Avaliar através de percentagens e proporções a influência do artesanato na economia local.	Peça de Teatro “ O Gigante” O artesanato	Rute Amaral Lília Silva Paula Rodrigues Catarina Pinto Susana Gomes	Todos	6 de dezembro 2012 2€ cada aluno + Transporte
Visitar um Hotel de qualidade; Demonstrar a importância dos Rótulos nos diversos produtos alimentares. Verificar como os produtos alimentares estão armazenados numa unidade hoteleira. Realçar a importância da organização e limpeza do Economato numa unidade hoteleira. Verificar a existência dos planos de limpeza em toda a divisão de uma unidade hoteleira. Contactar com o processo de armazenamento do vinho do Porto	Hotel Caves	Evaristo Cardoso José João Eva Elizabeth	2º Anos de Técnico de Restauração	Janeiro
Apurar as equipas para a fase local do torneio	Torneio de Basquetebol Compal Air	Prof. João Pedro Prof. Mário Rui	Todas as Turmas	
Incentivar a participação na vida política do país	Palestra Deputado da Assembleia da República	Área Artística	Todas as Turmas	Dezembro ou janeiro
Promover a interdisciplinaridade, através da participação em projetos comuns a várias disciplinas.	Festa de Natal	Área Artística Técnicos de Cozinha e Restauração	Toda a comunidade escolar	14 de dezembro 2012



Promover o intercâmbio escola/comunidade	Almoço de Reis	Direção da Escola Área artística Técnicos de Cozinha e Restauração	Toda a comunidade escolar e entidades convidadas	Janeiro 2013
Fomentar o convívio desportivo entre os alunos	Torneio de Voleibol 3X3	João Pedro Mário Rui	Todas as turmas	
Conhecer a evolução da imprensa e a sua importância na história do Homem; Participar numa oficina sobre a imprensa; Aprender a reciclar de forma artística; Refletir sobre o papel dos média na formação pessoal e social do indivíduo.	Visita e oficina no museu da imprensa ou Visita ao Museu dos transportes e telecomunicações  Hotel 5 estrelas	Rute Amaral Paula Rodrigues Francisco Pereira Evaristo Cardoso Gracinda Cardoso Elizabete Cardoso	1º ano	A partir de janeiro 2013 3€ por aluno e transporte
Incentivar o gosto pela arte dramática.	Teatro: “Felizmente há luar” Hotel 5 estrelas	Paula Rodrigues Francisco Pereira José João	3º Ano T/R, variante R/B	Mesmo dia da visita do 1º ano ao museu da imprensa 5€ por aluno
Desenvolver a criatividade e a imaginação; Promover o gosto pelas expressões artísticas.	Dia dos namorados	Área Artística	Todas as Turmas	14 de fevereiro 2013
Participar no desfile de Carnaval do concelho.	Desfile de Carnaval	Direção da escola Área Artística	Todas as Turmas	
Mostrar culturas diferentes.	O dia de Cabo Verde O dia de Cinfães O dia de França	Rute Amaral Técnicos de Cozinha e Restauração Gracinda Cardoso	Todas as turmas	Fevereiro/março
Aprender a democracia.	Parlamento dos Jovens	Rute Amaral	Todos	Durante o ano letivo
Visualizar verdadeiras obras artísticas em chocolate; Assistir a demonstrações de Show Cooking; Contactar com entidades da área profissional; Promover o património cultural; Sensibilizar para o empreendedorismo.	Visita ao festival internacional de chocolate de Óbidos Visita à BTL e Mafra	Rute Amaral Paula Rodrigues Francisco Pereira José João Evaristo Cardoso Catarina Pinto Eva Cardoso Lília Silva Mário Rocha Gracinda Cardoso	3º ano de Técnico de Restauração (variante cozinha – pastelaria) 2º ano de Técnico de Restauração (variante restaurante – bar) 2º ano de Técnico de Restauração (variante cozinha – pastelaria)	1 e 2 de março Nota: autocarro com 64 lugares Festival – bilhete por aluno 6 € BTL 1€ Mafra – grátis



Calcular percentagens e proporções aplicadas à confeção de bolachas,  Proporcionar aos alunos uma aula prática com contributo inovador e enriquecedor do ensino da matemática.	Dia do PI	Susana Gomes Técnicos de Cozinha	Todos	14 de março
Promover a igualdade de género	Celebração do dia da Mulher	Área Artística	Toda a comunidade escolar	8 de março
Interagir de forma crítica e criativa com o universo do texto dramático.  Conhecer a realidade de um armazém; Identificar as práticas de avaliação de stocks utilizadas; Visualizar os métodos de Conservação dos diferentes produtos alimentares; Verificar a existência dos planos de limpeza em toda a divisão de uma unidade hoteleira.	Teatro: “Frei Luís de Sousa”  MAKRO	Paula Rodrigues  Catarina Pinto  Eva Cardoso José João Elizabete Cardoso Evaristo Cardoso	2º ano de Técnico de Restauração (variante restaurante – bar) 2º ano de Técnico de Restauração (variante cozinha – pastelaria)	A partir de janeiro
Promover a interação da comunidade escolar	Comunhão Pascal	Área Artística	Toda a comunidade escolar	Entre 11 e 15 de março
Contactar com autores do século XX Sensibilizar para a educação ambiental Estimular as relações interpessoais da comunidade escolar; Sensibilizar a comunidade escolar para preservação do meio ambiente; Incentivar a prática de exercício físico.	Viagem de comboio até estação de Aregos Visita de estudo à Fundação Eça de Queiroz Piquenique/ convívio Caminhada	Área artística	Toda a comunidade escolar e pais/ encarregados de educação	Final de abril
Comemorar dias históricos de Portugal.	25 de Abril	Área Artística	Todos	24 de abril 2013
Traçar o trajeto de Portugal na União Europeia. Apreender informação sobre os diferentes países da União Europeia. Conhecer a gastronomia dos diferentes países da U E. Identificar os diversos passos seguidos por Portugal desde a adesão à CEE até à União económica e monetária	União Europeia	Rute Amaral Catarina Pinto	Todos	maio 2013 - Semana da Europa



Promover a solidariedade.	III Corrida Solidária	João Rebelo Mário Rui	Toda a comunidade escolar	
Sensibilizar os alunos para a educação sexual e toxicodependência	Várias palestras de esclarecimento e atividades	Área Artística	Todas as turmas	A combinar
Comemorar o final do curso.	Cerimónia de Finalistas	Área artística	Alunos do 3º Ano e seus familiares	Julho 2013
Partilhar conhecimentos.	Formação Interna	Direção da escola	Toda a comunidade escolar	Durante o ano letivo
Avaliar a escola.	Participação No Programa Aves	Direção da escola	Toda a comunidade escolar	Durante o ano letivo
Sensibilizar os alunos o meio ambiente.	Participação Nas Olimpíadas Do Ambiente	Área Artística	Todas as Turmas	Durante o ano letivo
Colocar em prática conhecimentos adquiridos.	Serviços Prestados pela Escola à Comunidade	Direção da escola	Todas as Turmas	Durante o ano letivo
Comemorar os 20 anos da EPCinfães.	Revista Identificação da escola com logótipo.	Direção da escola Área artística	Toda a comunidade escolar	Durante o ano letivo
	Identificação da escola com logótipo.	Direção da escola		
Divulgar a escola.	Abrir Portas	Direção da escola Área Artística	Diretores de turma Representantes dos alunos Serviço de psicologia Representante dos CEF	3 momentos
	Receber quem nos recebe	Direção da escola Área Artística	Unidades de FCT	
	Mostra de PAP na Católica Porto	Direção da escola	Alunos do 3º ano	
	Participação na Feira de Artesanato, Gastronomia e Vinho Verde	Direção da escola		Julho



Participar na formação dos educandos.	“Um dia na escola com o meu educando” “Na sala de aula com...”	Direção da escola Área Artística Técnicos de Cozinha e Restauração	Encarregados de educação/pais	Ao longo do ano letivo
Sensibilizar para as praticas em FCT.	Ação de sensibilização para a Formação em Contexto de Trabalho	Direção Coordenadores de FCT Orientadores de FCT	Encarregados de Educação Alunos	Maior
Avaliar qualitativamente e quantitativamente os alunos.	Reuniões de Conselhos De Turma, Conselho Pedagógico	Coordenador dos Cursos /Professores/ Direção	Corpo Docente	Ao longo do ano letivo
Entregar os diplomas.	Dia do diploma – lanche Convívio com Encarregados De Educação	Direção da escola	Alunos e encarregados educação do 3º ano T/R	Setembro 2013
Promover a boa apresentação dos Técnicos de Restauração.	Dia da Farda	Direção da Escola	Todas as turmas	Um dia por semana, rotativo
Promover a oralidade em língua estrangeira.	Dia do Inglês	Professor (a) de Inglês	Todas as turmas	Uma vez por mês