

EHF E EPO ABRIRAM AS PORTAS PARA CONQUISTAR JOVENS ESTUDANTES

A Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) e Escola Profissional de Ourém (EPO) abriram as portas aos jovens para mostrar as respectivas capacidades em várias áreas técnicas, esclarecer dúvidas sobre o Ensino Profissional e dar a perceber aos alunos que rumo podem seguir no futuro.

Numa fase em que se mostram “muito indecisos” com a escolha da área de estudos, os alunos ficaram a conhecer a oferta formativa para o próximo ano lectivo e o ambiente vivido nas duas escolas, podendo trocar impressões e esclarecer dúvidas com professores e futuros colegas.

Iniciativa coincidiu com as provas em Live Cooking

Na EPO, os visitantes puderam assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatróni-



Jovens ficaram a conhecer as vantagens do Ensino Profissional

ca Automóvel, Informática, Gestão, Design e Electrónica, Automação e Comando, enquanto na EHF, além de diversas demonstrações nas áreas da Cozinha/Pastelaria, Turismo, Pastelaria/Padaria e Restaurante/Bar, decorreu mais uma edição das provas em Live Cooking, que teve lugar a 21 e 22 de Março.

As provas iniciam com o sorteio de bancadas de

trabalho, onde os alunos são confrontados com um cesto de matérias-primas surpresa para efectuarem as diversas provas. E são avaliados assim em contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor. O formato desta avaliação assemelha-se ao conhecido programa MasterChef que tem popularizado as profissões ligadas à Cozinha, mas que

funciona na perfeição em etapas de controlo de tempos e ingredientes surpresa. A avaliação está a cargo de um júri externo que representa a área técnica bem como o mundo empresarial. Nestes dois dias de prova passaram pela escola sete elementos de júri, a quem a EHF agradece a dedicação do seu tempo na avaliação dos alunos.