

# Saber e Vencer

## FORMAR EM CONTEXTO DE TRABALHO VALORIZAR OS ALUNOS, A ESCOLA E AS EMPRESAS

Num setor tão importante como o turismo, a qualificação dos profissionais é uma necessidade que se impõe.

A EPMoimenta, através dos cursos de Técnico de Restaurante/Bar e Técnico de Cozinha/Pastelaria tem assumido um papel essencial na preparação dos nossos alunos para um mercado cada vez mais exigente, onde a excelência no serviço e a criatividade gastronómica são determinantes.

A componente prática dos nossos cursos ganha ainda mais força através da Formação em Contexto (FCT) de Trabalho; é neste contacto direto com a realidade do setor que os alunos consolidam competências, desenvolvem autonomia e compreendem o ritmo e a responsabilidade inerentes ao trabalho na restauração e na hotelaria. A FCT aproxima a escola das empresas, criando oportunidades reais de integração profissional.



**Teresa Alves**

Coordenadora dos cursos técnicos de cozinha/pastelaria e restaurante/bar

Na escola preparamos alunos capazes e tecnicamente competentes, mas nunca perdemos de vista a valorização destes enquanto pessoas. Cultivamos diariamente valores como o respeito e a humildade porque acreditamos que estas qualidades são tão importantes como as técnicas aprendidas na cozinha, na pastelaria ou no serviço de restaurante e bar.

Como coordenadora destes cursos, reconheço que o papel da equipa é fundamental: são os formadores e todos os que acompanham de perto o dia-a-dia dos nossos alunos que tornam possível esta formação integral que evidencia o lema da EpMoimenta: **Saber e Vencer.**

O sucesso dos alunos será sempre o sucesso da Escola!

Destaque do mês

## A NOSSA NOVA FROTA ELÉTRICA



Mais do que uma mudança de veículos, é mais um passo na direção certa: um futuro mais sustentável, eficiente e responsável.

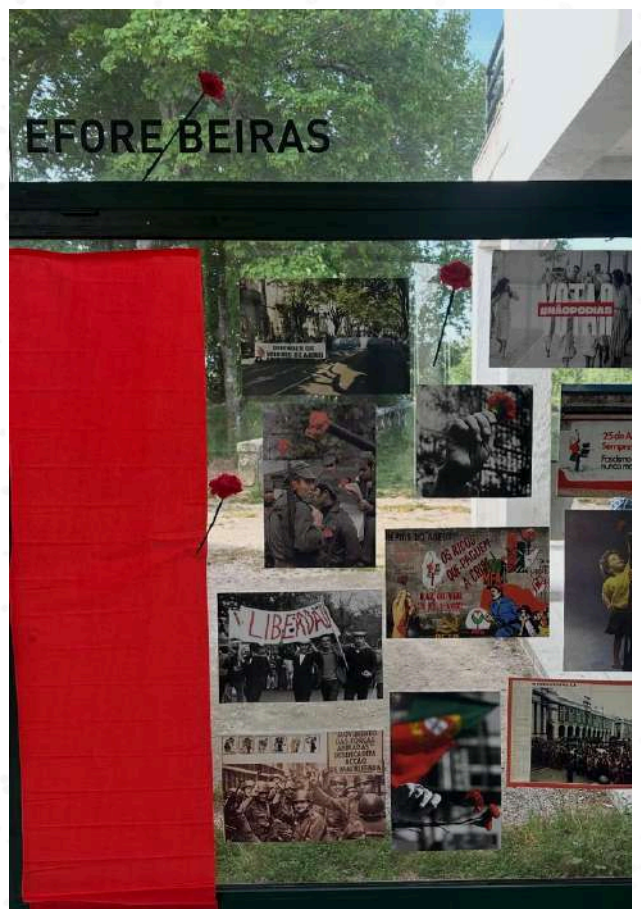


# ABRIL ABRIU AS PORTAS DA LIBERDADE



Assinalámos esta data tão marcante com uma exposição dedicada ao 25 de Abril.

Uma homenagem à liberdade, democracia e à memória coletiva que continua a inspirar gerações.



**25 de Abril, sempre.**

# CRIATIVIDADE À MESA

Entre aromas, texturas e apresentações cuidadas, cada prato refletiu o empenho, a evolução e o talento destes futuros profissionais da área da cozinha e pastelaria.



# SÓ EXISTE UMA TERRA

No Dia Mundial da Terra , reforçámos perante os nossos alunos a importância de proteger o planeta e promover escolhas mais sustentáveis.



*Um futuro verde é um futuro próspero!*

*Reduzir o consumo de bens alimentares, roupa e energia; evitar o desperdício; reutilizar tudo o que for possível; reciclar; aderir à compostagem; optar por lâmpadas LED; evitar materiais plásticos; utilizar transportes públicos ou até mesmo optar por veículos não poluentes, como por exemplo a bicicleta.*

O **Dia Mundial da Terra** é, anualmente, comemorado a 22 de abril. Esta comemoração visa reconhecer a importância do planeta e alertar para a importância e a necessidade de preservar os recursos naturais do mundo, tendo como tema em 2026: **O Nosso Poder, O Nosso Planeta.**

Este ano, o tema desafia cidadãos, empresas e governos a unirem esforços para acelerar a transição para as energias renováveis. O objetivo é ambicioso: triplicar a produção global de eletricidade limpa até 2030.

**2026** escola profissional de moimenta da beira



# SABORES DO MUNDO

No âmbito do módulo de Cozinha Internacional, os alunos recriaram alguns dos mais emblemáticos doces franceses.

Exploraram técnicas, sabores e tradições da pastelaria francesa.



# ABRIL AZUL

A Escola Profissional de Moimenta da Beira associa-se ao Abril Azul, o mês da prevenção dos maus-tratos na infância. Mais do que vestir de azul, esta iniciativa representa um compromisso com a proteção, o respeito e o bem-estar de todas as crianças e jovens.



# OBRIGADO POR NOS ACOMPANHARES!

ABRIL 2026 | VOL. 4



## A educação transforma vidas.

Obrigado por fazeres parte do nosso caminho —  
e por apoiares os nossos alunos a crescer,  
aprender e sonhar mais alto.

### O que vem a seguir?

- ✓ novidades dos cursos e projetos
- ✓ atividades e visitas de estudo
- ✓ destaques dos alunos
- ✓ oportunidades e parceiros



Tens uma sugestão ou queres divulgar uma oportunidade?  
Envia-nos a tua ideia — adoramos envolver a comunidade!

 Q.ta do Ribeiro, 3620-463 Vila da Rua

 254 580 580

 GERAL@EPMOIMENTA.PT

