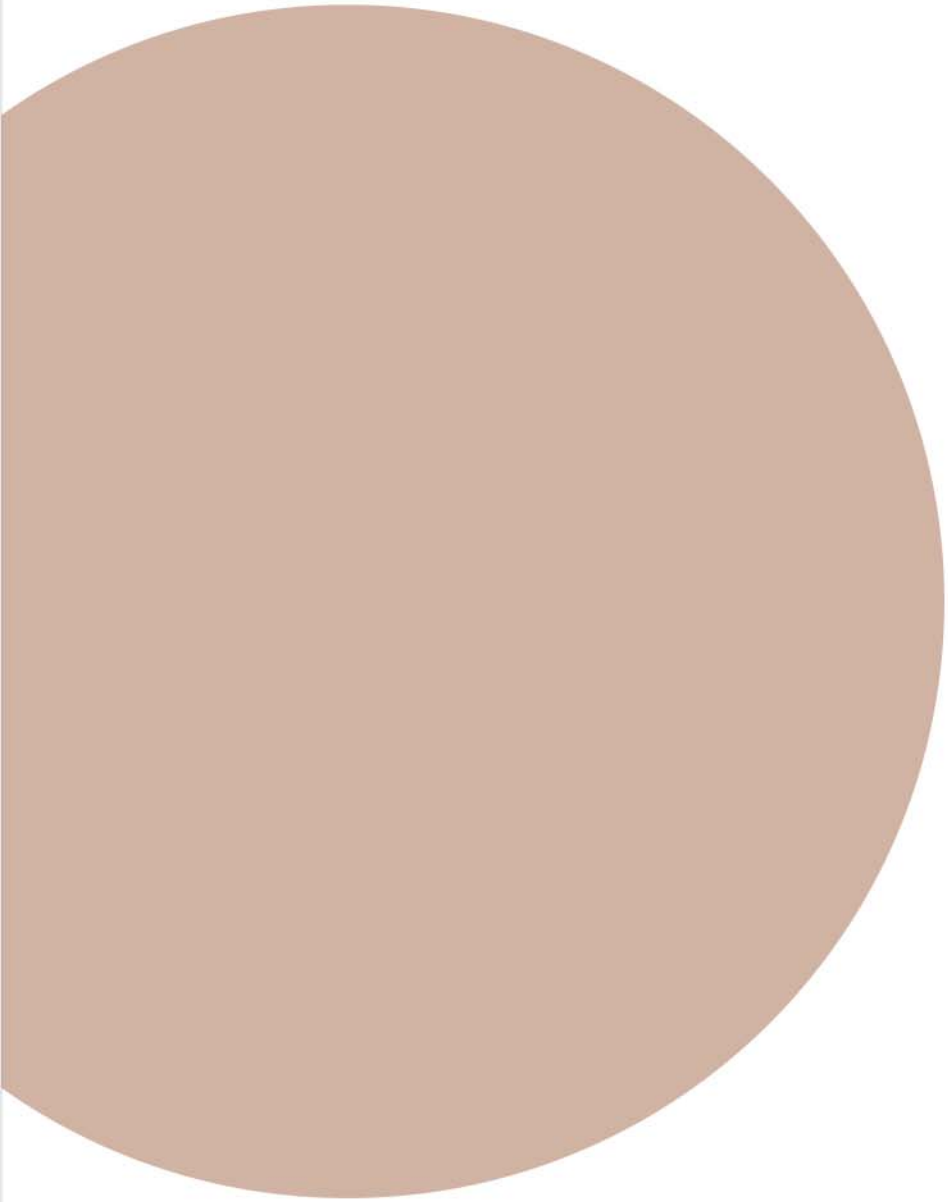
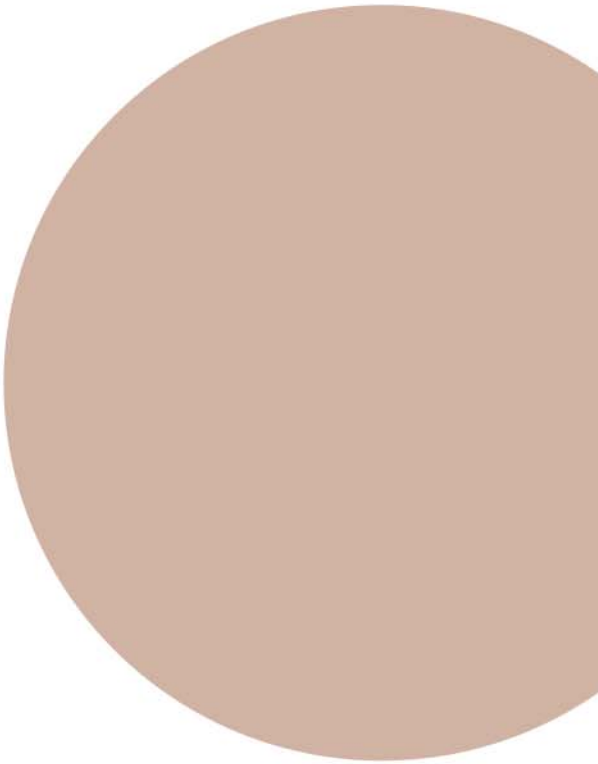
NEWS LETTER

ESCOLA PROFISSIONAL DE LEIRIA

ABRIL - MAIO - JUNHO

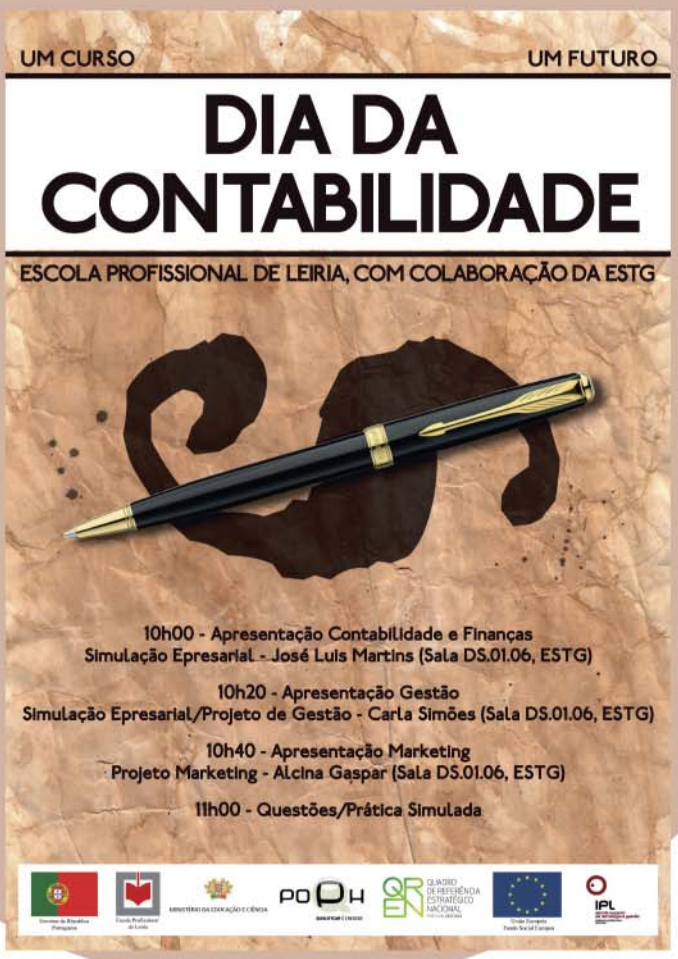
2012 - 6TA. EDIÇÃO





DESTAQUES MENSAIS

abril
Dia da Contabilidade



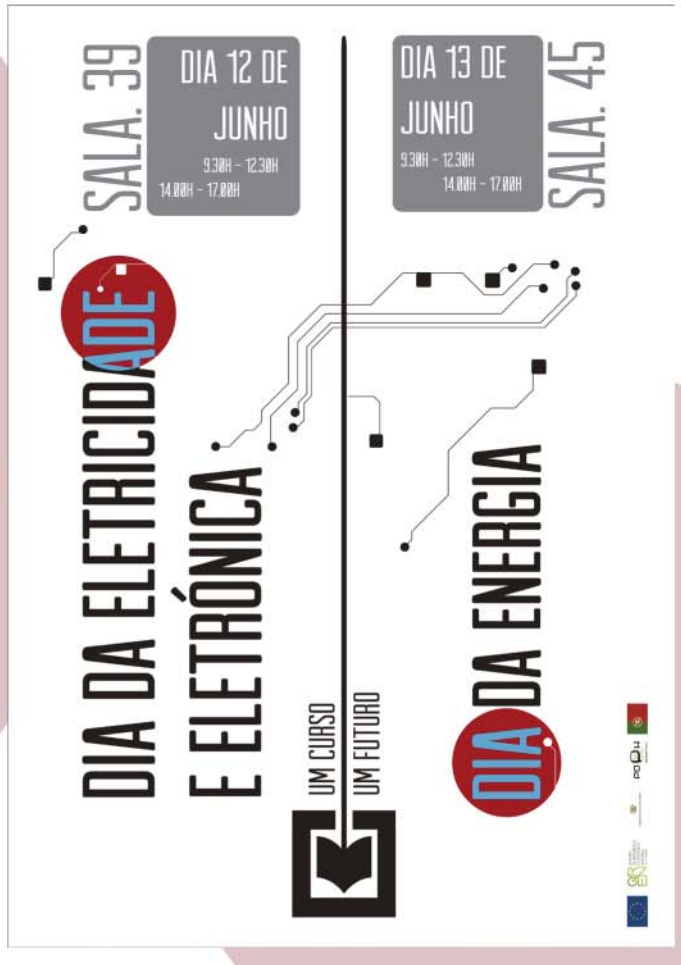
23 de abril

Os alunos do 3º Ano do curso de Técnico de Contabilidade efetuaram uma visita à ESTG de Leiria, no âmbito do "Dia da Contabilidade", que teve como finalidade conhecer os projetos de prática simulada existentes nos cursos de Contabilidade e Finanças, Marketing e Gestão.

Estes projetos proporcionam aos alunos um primeiro contacto com o mundo do trabalho, embora por vezes virtual, na medida em que simulam situações reais em contexto de trabalho, obrigando-os à realização de tarefas e tomadas de decisão nas áreas acima referidas.

Por outro lado, com esta visita, também tiveram oportunidade de ficar a saber como estão estruturados os cursos existentes nesta instituição, nomeadamente na área da Gestão.

junho
Dia da Eletricidade e Energia



12 e 13 de junho

No sentido de dar a conhecer à comunidade parte dos trabalhos elaborados pelos alunos, no âmbito das componentes técnica, tecnológica e prática, a Escola Profissional de Leiria promoveu, nos dias 12 e 13 de junho, respectivamente, o DIA DA ELETRICIDADE E ELETRÓNICA e o DIA DA ENERGIA.

OUTROS DESTAQUES

Outros destaques
XIV Jogos da Matemática

3 de maio

À semelhança dos anos letivos anteriores, a Escola Profissional de Leiria participou nos "XIV Jogos da Matemática", iniciativa de âmbito nacional, que tem como objetivos principais estimular a capacidade de resolução de problemas, incentivar o gosto pela matemática e desenvolver o espírito de grupo e cooperação. A final da edição deste ano foi realizada na Mealhada, pela Escola Profissional Vasconcelos Lebre, tendo a EPL sido brilhantemente representada pelos alunos:

Fábio Sousa (3ºIG)
João Lopes (1ºIG)
Marcelo Vieira (1ºIG)
Felipe Wincler (1ºIG)
João Oliveira (1ºEL)
Rui Marques (1ºEL)

De entre as 18 escolas profissionais participantes, a equipa representada pela EPL obteve um honroso 2º lugar.

Outros destaques
Inauguração do restaurante 'Escola de Sabores'

10 de maio

Foi inaugurado - com a presença de representantes de entidades públicas e privadas da região, destacando-se, neste âmbito, o Senhor Presidente da Câmara Municipal de Leiria - um novo espaço de formação pedagógica para o curso de Técnico de Cozinha/ Pastelaria, designadamente o restaurante "Escola de Sabores".

Este novo espaço surge em substituição do anterior restaurante escola "Albergaria do Terreiro", com as mesmas valências e ainda com a abertura ao público durante o fim de semana.

Sendo um espaço essencialmente de formação, as refeições continuarão a ser confecionadas pelos alunos do curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria, sob orientação dos professores responsáveis.

Significativamente maior do que o anterior restaurante escola, com mais e melhores equipamentos de hotelaria, o restaurante "Escola de Sabores" permitirá aos alunos a aquisição de novas e mais apuradas competências.

Outros destaques
III Fórum Emprego e Formação

3, 4 e 5 de maio

A Escola Profissional de Leiria, à semelhança do ano anterior, marcou presença no "III Fórum Emprego e Formação", iniciativa que teve lugar nos dias 3, 4 e 5 de Maio, no Mercado Santana, em Leiria.

Com o objetivo de divulgar ofertas de emprego, cursos de especialização, bem como a oferta formativa ao nível dos ensinos profissional, secundário e superior, o "III Fórum Emprego e Formação", organizado pelo semanário Região de Leiria, proporcionou à EPL uma oportunidade de dar a conhecer as áreas e os cursos perspetivados para o ano lectivo 2012/2013.

Outros destaques
Sessão de Divulgação

14 de maio

A Escola Profissional de Leiria realizou no dia 14 de maio, pelas 12h00, uma sessão de divulgação dos novos cursos/novas turmas para o próximo ano letivo. Para esta sessão foram convidados todos os diretores de escolas/ colégios/ agrupamentos do Concelho de Leiria que possuem turmas do 9º ano.

A referida sessão teve lugar no novo Restaurante Escola 'Escola de Sabores', seguida de um almoço confecionado pelos alunos do 2º ano do curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria.

Outros destaques
Intervenção com famílias multiproblemáticas em contexto escolar

19 de maio

A "Escola" dos dias de hoje afigura-se enquanto um complexo contexto de trabalho, atendendo aos inúmeros desafios que extravasam a tarefa de ensino-aprendizagem. Mais do que nunca, faz particular sentido alargar o âmbito da ação educativa às famílias, assumindo uma perspetiva holística e sistémica na análise tanto dos seus problemas como das suas potencialidades.

Neste âmbito realizou-se, no passado dia 12 de maio, no auditório da Escola Profissional de Leiria, uma sessão de trabalho subordinada à temática "Intervenção com famílias multiproblemáticas em contexto escolar", que, destinada ao pessoal docente, pretendeu atingir os seguintes objetivos gerais:

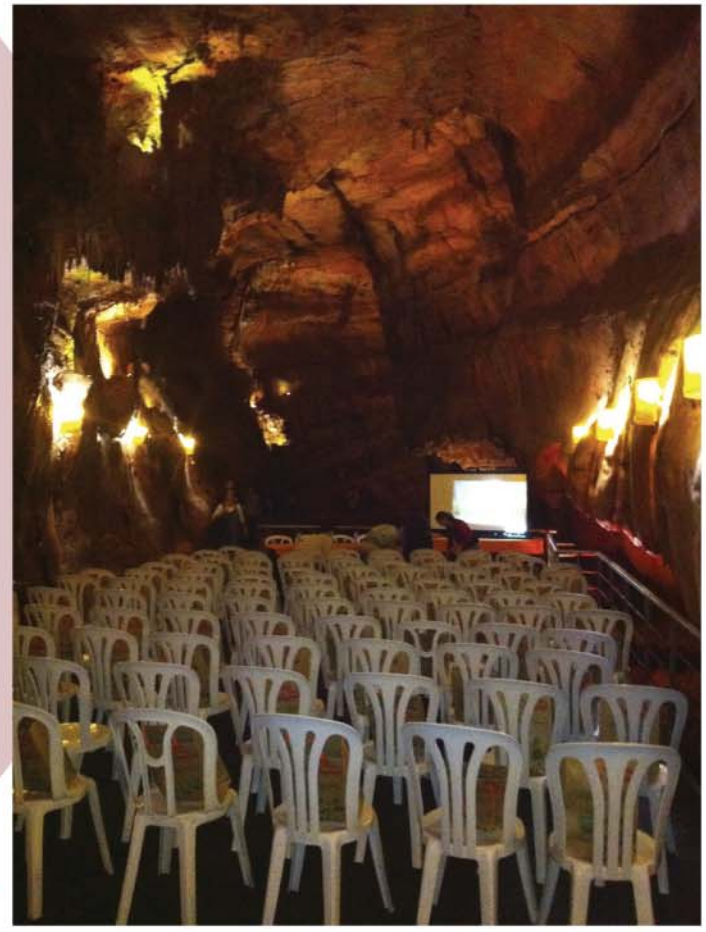
1. Dotar os participantes de ferramentas de identificação destas famílias;
2. Munir os participantes de instrumentos de avaliação e caraterização das problemáticas em questão;
3. Caraterizar alguns dos principais problemas e desafios da escola dos dias de hoje (indisciplina, insucesso escolar, entre outros);
4. Apresentar pistas concretas para uma intervenção mais eficiente: perspetiva sistémica em contexto escolar.

Outros destaques
EPL na Feira do Livro

30 de maio a 3 de junho

Decorreu, entre os dias 30 de maio e 3 de Junho, durante a "Feira do Livro de Leiria", uma atividade do curso Técnico de Cozinha/Pastelaria da nossa escola. A atividade consistiu na confeção e degustação de vários pratos regionais. Associaram-se à escola a "Associação de Produtores da Morcela de Leiria", a "Confraria da Sopa do Vidreiro", a "Junta de Freguesia da Boa Vista" , a Confraria "Pinhal do Rei" e o Chef Henrique Sá Pessoa. Associaram-se igualmente, dando todo o seu apoio, a empresa Soresime-Equipamentos Hoteleiros, as empresas Sodicel, "Azeites de Monsaraz" e a "Quinta da Sapeira" com a apresentação de vinhos adequados a cada prato confecionado.

Outros destaques
Projeto Agir Verde 2012



5 de junho

No âmbito do Projeto Agir Verde 2012, promovido pela revista INVEST em parceria com a SIMLIS e que consistia na promoção de ideias empreendedoras que fossem compatíveis com a prática da sustentabilidade, 2 alunos do 2º ano do curso de Técnico de Eletrotecnia concorreram com um projeto que tinha como objetivo a implementação de fontes de energias renováveis ao longo do passeio circundante na Lagoa da Ervedeira. No passado dia 5 de Junho realizou-se a Cerimónia de Entrega de Troféus do Projeto Agir Verde 2012, no auditório das Grutas de Mira de Aire, um anfiteatro natural a 110 metros de profundidade, estando a EPL representada pelos alunos concorrentes, acompanhados por um professor.

junho

Quinzena Gastronómica

11 a 22 de junho

De 11 a 22 de Junho decorreu a Quinzena Gastronómica, no Restaurante Escola de Sabores com os alunos do 1º e 2º ano do curso de Técnico de Cozinha/Pastelaria, sobre cozinha tradicional portuguesa, começando pela região do Minho e Douro Litoral, passando por Trás-os-Montes e alto Douro, Beiras, Ribatejo, Estremadura, Alentejo, Algarve e terminando com as Ilhas.

outros destaques

Formação em Contexto de Trabalho

maio e junho

Terminus da "Formação em Contexto de Trabalho", período durante o qual – meses de maio e junho - os alunos que frequentaram o 3º ano encetaram e concluíram os respectivos estágios. Destaca-se, neste âmbito, o facto das avaliações das empresas relativamente ao desempenho dos estagiários terem sido genericamente muito positivas, tendo parte considerável dos alunos sido convidada a ficar a trabalhar nas empresas onde estagiaram, conseguindo assim, concretizar a entrada no mercado de trabalho.