



VEM CONHECER AS NOSSAS ESCOLAS!

TURISMO DE  **escolas**

PROGRAMA



De norte a sul do País, entre 17 e 21 de março, as **Escolas do Turismo de Portugal** promovem a **Open Week** para mostrar o que de melhor têm e fazem ao nível da formação na área do Turismo e da Hotelaria e dar a conhecer as possíveis oportunidades de carreira no setor.

Aulas abertas, workshops de Bar, de Serviço de Mesa, Cozinha ou Pastelaria, debates, visitas culturais e atividades de natureza e aventura, são algumas das atividades em destaque nas 12 Escolas do Turismo de Portugal, dirigidas ao público em geral e, também, a alunos de outras escolas que queiram ter a oportunidade de experimentar a formação em turismo.

TURISMO DE PORTUGAL  **escolas**
Vem conhecer as nossas escolas!



Open 2025 Week

17 A 21 DE MARÇO

17 a 21 mar

MANHÃ

- 10h30 | Check-In | Cafetaria
- 11h00 | Dinâmica da Telha | Corredor das salas
- 11h10 | Chef Sem Filtros (GPP e GPC)
Anfiteatro Técnico
- 11h30 | Dinâmica Salta o Melro
- 11h40 | Não Ficar em Maus Lençóis (GHA)
Torre da Roqueta
- 11h55 | Dinâmica Canhão Cego
- 12h05 | Mix-Tur (GRB) | Bar Pedagógico
- 12h30 | Almoço | SELF
- 13h30 | Check-Out | Cafetaria

TARDE

- 14h30 | Check-In | Cafetaria
- 15h00 | Dinâmica da Telha | Corredor das salas
- 15h10 | Chef Sem Filtros (GPP e GPC) Anfiteatro
Técnico
- 15h30 | Dinâmica Salta o Melro
- 15h40 | Não Ficar em Maus Lençóis (GHA) Torre
da Roqueta
- 15h55 | Dinâmica Canhão Cego
- 16h05 | Mix-Tur (GRB) | Bar Pedagógico
- 16h30 | Lanche | Bar Pedagógico
- 17h00 | Check-Out | Bar Pedagógico

Vem conhecer a nossa escola!





Vem conhecer a nossa escola!

17,19, 20 e 21 mar Workshops, demonstrações, microlearning e testemunhos constituem o leque de conteúdos que serão partilhados online ao longo de toda a semana

18 mar Peddy Paper EHTP 2025 composto pelas seguintes etapas:

- Missão dos Sentidos – Gestão e Produção de Cozinha
- Combo Turismo – Gestão de Turismo & Turismo Cultural e do Património
- Hospitality Role Playing – Gestão Hoteleira e Alojamento (PT & EN)
- Corrida de tabuleiros – Gestão de Restauração & Bebidas (PT & EN)

Obs.: horários adaptados às necessidades dos grupos visitantes





Vem conhecer a nossa escola!

17 a 21 mar **10h00 - 12h30 |** **14h00 - 17h00 |** **Visitas em grupo, acompanhadas pelos guias turísticos “EHTD-L”, numa Tour que contempla as seguintes estações:**

- Apresentação EHTD-L | Auditório
- Apresentação Oferta Formativa (PPT + vídeo atividades)
- A Arte de Bem receber | Workshop de Receção Hoteleira no Internato
- Quizz Hotelaria, Apresentação e Visita ao Internato
- Workshop | Auditório de Cozinha
- Workshop | Cocktails/Mocktails
- Workshop | Doces Pastelaria
- Workshop | Doces Tradicionais
- A Arte de Bem Servir | Mise-en-Place e Serviço de Restaurante
- Salgados e Mise-en-place
- Cozinha | Apresentação de Empratamentos
- Casa do Caseiro | Workshop de Cozinha de Fogo Tradicional Portuguesa





Vem conhecer a nossa escola!

- 17 mar 10h00 - 17h00 |** Apresentação da oferta formativa, visitas às instalações, workshops de alimentos e bebidas e atividades de animação turística
- 11h15 - 11h45 |** Abertura Semana Aberta - Apresentação do Programa pelo Diretor da EHTC
- 11h45 - 13:00 |** História da Doçaria Tradicional Portuguesa, palestra interativa por João Pedro Gomes. Professor de História da Alimentação e Gastronomia
- 18 mar 10h00 - 17h00 |** Apresentação da oferta formativa, visitas às instalações, workshops de alimentos e bebidas e atividades de animação turística
- 19 mar 10h00 - 17h00 |** Apresentação da oferta formativa, visitas às instalações, workshops de alimentos e bebidas e atividades de animação turística
- 17h00 - 18h30 |** Memória(s) de Arroz Doce - Workshop promovido pela Confraria do Arroz Doce
- 20 mar 10h00 - 17h00 |** Apresentação da oferta formativa, visitas às instalações, workshops de alimentos e bebidas e atividades de animação turística
- 13h00 - 18h00 |** 5.ª Reunião da Comissão Regional para o Turismo da EHTC - precedida de almoço c/ demonstrações gastronómicas e de serviço pelos alunos/as de serviço
- 21 mar 10h00 - 17h00 |** *BOARDING PASS EHTC 2025* - Feira de Estágios, Empregos e Carreiras (projeto interdisciplinar do Curso de Gestão Hoteleira e Alojamento)





Vem conhecer a nossa escola!

- 17 e 18 mar 10h00 - 13h00** | Apresentação das ofertas formativas da EHTO
Workshop de Cozinha
Workshop de Pastelaria
- 14h00 - 18h00** | Workshop de Padaria
Workshop de Bar
- 20 e 21 mar** | Organização do Encontro Ambiental das Escolas do Turismo de Portugal
- 21 a 23 mar** | Presença no Festival Internacional de Chocolate de Óbidos, com aulas abertas dirigidas a escolas da região convidadas e público em geral.





Vem conhecer a nossa escola!

- 18 mar 10h00 - 14h00** | Receção em Sala de Aula a Alunos do Ensino Regular
Atividades de: Pastelaria, Bar, Restaurante e Cozinha e Show Cooking
- 19 mar 10h00 - 14h00** | Receção em Sala de Aula a Alunos do Ensino Profissional
Atividades de: Pastelaria, Bar, Restaurante e Cozinha e Show Cooking
- 20 mar 12h00 - 13h00** | Sessão de Esclarecimento Online
18h00 - 19h00 | Receção aos Encarregados de Educação
- 21 mar 09h00 - 17h00** | Atividade *Vem Passar Um Dia Connosco**



*Atividade inserida na OPEN WEEK que mediante pedido prévio, se pode realizar ao longo do ano letivo.



Vem conhecer a nossa escola!

- 18 mar** **10h00 - 12h00 | 15h00 - 16h00** | Tour Sensorial - Visitas Personalizadas à Escola (PT e EN)
- 19 mar** **17h00** | “Conversas sem Espinhas” – Conversas inspiradoras sobre Turismo e Hospitalidade, áreas de estudo e partilhas de experiências enriquecedoras vividas pelos/as alunos/as e profissionais do setor.





Vem conhecer a nossa escola!

- 20 mar** **09h45 |** Bem-vindos | acolhemos
- 10h00 |** O nosso projeto | o que nos orienta
- 10h15 |** Os nossos cursos | o que desenvolvemos
- 10h45 |** Exploramos juntos | por dentro da nossa escola
- 11h10 |** Espaço talentos | cozinha; restaurante; pastelaria; bar; alojamento
- 13h30 |** Café & partilhas





Vem conhecer a nossa escola!

17 mar	Manhã	Receção e boas-vindas Visita à EHT Setúbal Aulas abertas de Cozinha, Pastelaria, Alojamento, Turismo Natureza e Aventura, Restauração e Bebidas
19 mar	Tarde	Atividade “Como estudar na EHTS”
19 mar	Manhã	Receção e boas-vindas Visita à EHT Setúbal
20 mar	Tarde	Atividade “Na cozinha como um chef!” Atividade “Ser artista em bem-receber” Atividade “No bar posso fazer poções mágicas?”
22 mar	Manhã	Atividade “Como estudar na EHTS”





Vem conhecer a nossa escola!

- 19 mar** **9h30 às 16h00** | Atividades de demonstração práticas da Escola e da Oferta Formativa 2025/2026
- 20 mar** **9h30 às 16h00** | Atividades de demonstração práticas da Escola e da Oferta Formativa 2025/2026





Vem conhecer a nossa escola!

- | | | |
|---------------|------------------------|--|
| 18 mar | 09h30 – 12h30 | <ul style="list-style-type: none">• Visita guiada às diversas salas temáticas interativas• Workshops temáticos e demonstrações em diversas áreas técnicas (pastelaria, confeções de sala, serviço de vinhos, preparação de cocktails, cafetaria & latte art – barista);• Atividades interativas no âmbito das componentes sociocultural e científica, empreendedorismo e sustentabilidade. |
| | 14h30 – 16h00 | <ul style="list-style-type: none">• Palestra Dypall “O que a Europa tem para mim” – Sessão de esclarecimento sobre os programas de voluntariado europeus, o Programa Erasmus+ e o Inter-rail |
| | 16h00 – 17h00 | Testemunhos de ex-alunos |
| 19 mar | 09h30 – 12h30 | <ul style="list-style-type: none">• Visita guiada às diversas salas temáticas interativas• Workshops temáticos e demonstrações em diversas áreas técnicas (pastelaria, confeções de sala, serviço de vinhos, preparação de cocktails, cafetaria & latte art – barista);• Atividades interativas no âmbito das componentes sociocultural e científica, empreendedorismo e sustentabilidade. |
| | 14h30 – 16h00 | Masterclasses dinamizadas por: <ul style="list-style-type: none">• Chef Ricardo Luz (Chef Cozinheiro do Ano 2019, Chef Executivo do Restaurante Authentic, embaixador Azul da MSC Portugal – Pesca sustentável)• Embaixador da marca Dom Cristina. |





TURISMO DE  PORTUGAL escola de **V.R. Sto António**
Vem conhecer a nossa escola!

- 20 mar** Visita em sistema de “circuito” com as seguintes atividades:
- Bem-vindo à Escola de Hotelaria e Turismo de VRSA – Check-In no evento
 - Música com Frutas e Legumes por António Bento
 - Espaço Aqui – Apresentação de oferta formativa e depoimentos de atuais e antigos alunos da EHT VRSA
 - Visita às Áreas Técnicas
 - Agora Eu! – Desafios práticos para potenciais alunos
 - Convívio e degustações – Momento de degustação, conversas e partilhas entre visitantes e alunos da EHT VRSA



Informações e inscrições: ehtvrsa@turismodeportugal.pt



VEM CONHECER AS NOSSAS ESCOLAS!



escolas.turismodeportugal.pt