



VEM CONHECER AS NOSSAS ESCOLAS!



PROGRAMA



De norte a sul do País, entre **2 e 6 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 estudantes de outras escolas que queiram ter a oportunidade de experimentar a formação em turismo.

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





Vem conhecer a nossa escola!

2 de março

Manhã Tarde

09h00	14h00	Welcome to the Experience
09h15	14h15	Desafio 360° Alimentação & Sustentabilidade
11h00	15h30	Pausa com Lanche
11h30	16h00	Entrega de Distinções
12h00	16h15	Encerramento

Nota: O “Desafio 360° | Alimentação & Sustentabilidade” enquadra-se nas comemorações do Dia Mundial da Alimentação e integra a Open Week 2026 por não ter sido possível a sua realização na data oficial e destinam-se a estudantes do 2.º Ciclo.

A atividade poderá ser dinamizada ao longo do ano letivo, mediante pedido prévio.



Informações e inscrições:
ehtvianacastelo@turismodeportugal.pt



escola de
Viana do Castelo

Vem conhecer a nossa escola!

3 de março

Manhã

09h45 | Welcome to the Experience

10h15 | O Mundo da Hotelaria

10h30 | Conectar & Colaborar

11h00 | Execução Técnica em Cozinha & Pastelaria

12h00 | Precision & Creativity: Bar Session

12h30 | Almoço Pedagógico com Serviço Demonstrativo

14h00 | Encerramento

Tarde

13h30 | Welcome to the Experience

13h45 | Guardiões do Forte – Caça ao Tesouro

14h30 | Mini Chefs: A Profissão em Ação

15h30 | Workshop de Limonada com Lanche Incluído

16h00 | Encerramento

Nota: Estas atividades integram o **Projeto GERAt** e destinam-se a estudantes do **1.º Ciclo**, promovendo o contacto prático com as profissões da hotelaria através de experiências pedagógicas e lúdicas. Poderão ser dinamizadas ao longo do ano letivo mediante pedido prévio.

4 de março

Manhã

09h45 | Welcome to the Experience

10h15 | Panorama das Profissões na Hotelaria

10h30 | Execução Técnica em Cozinha & Pastelaria

11h00 | Código da Cafetaria

11h20 | Ritual do Serviço de Vinhos

11h40 | Sabores & Aromas: Uma Experiência Sensorial

12h00 | A Arte da Mixologia

12h30 | Almoço Pedagógico com Serviço Demonstrativo

14h30 | Histórias de Palco e Competição | Oriana Mentos – JTG 2025

15h15 | Encerramento

Tarde

15h30 | Visita às Áreas Técnicas

16h00 | Encerramento

Informações e inscrições:
ehtvianacastelo@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

5 de março

Manhã

- 10h00** | Welcome to the Experience
- 10h15** | Panorama das Profissões na Hotelaria
- 10h30** | Conectar & Colaborar
- 11h00** | Execução Técnica em Pastelaria
- 11h30** | Precision & Creativity: Bar Session
- 12h00** | Live Cooking Experience | Chef Rúben Silva
(MasterChef Portugal 2019)
- 14h00** | Encerramento

6 de março

Manhã

- 10h00** | Welcome to the Experience
- 10h15** | Panorama das Profissões na Hotelaria
- 10h30** | Conectar & Colaborar
- 11h00** | Execução Técnica em Pastelaria
- 11h30** | Precision & Creativity: Bar Session
- 12h00** | Live Cooking Experience | Chef Rúben Silva
(MasterChef Portugal 2019)
- 14h00** | Encerramento

Informações e inscrições:
ehtvianacastelo@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

3 de março

09h30 | Boas-Vindas Oficiais

10h00 | Acolhimento geral dos participantes

10h15 | Início da participação no roteiro do Open Day da EHPT composto por:

- **Hotel master** – prova de destreza física em contexto de restauração
- **Escape room**
- **Demonstração de Cocktails**
- **Trívia sobre turismo cultural e do património**
- **Simulação em contexto de agência de viagem interna**
- **Role Playing em contexto de hotelaria**



Informações e inscrições:
ehporto@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

2 a 6 de março | GINCANA DA HOTELARIA E TURISMO

Período da manhã | 10h00 - 12h30

Período da tarde | 14h00 - 15h00

- **Pastelaria:** É chocolate!
- **Alojamento:** Quem sabe mais?
- **Cozinha:** Cheira bem!
- **Restaurante:** Arte na mesa
- **Bar:** Mocktail ou Cocktail?
- **Cultura:** Quem escreveu?
- **Apresentação Oferta Educativa**



Informações e inscrições:
ehtlamego@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

2 a 6 de março

10h00 - 10h45 | Apresentação da Oferta formativa

10h45 - 11h30 | Visita às instalações

11h30 - 13h00 | Workshop temático/Atividades

13h00 - 14h00 | Almoço no refeitório

15h00 - 17h00 | Workshop temático

Workshops a apresentar:

Cozinha arco-íris – Panquecas p/ tik tok

Crepe Factorie – Cria, Roda e Prova

Fábrica de Doces – Gomas e Pralinés

Fusion Food Challenge

Fábrica de Doces Bombons e Trufas

Crepe your way – personaliza o teu crepe

Atividades

Atividades a realizar com as turmas de TNA; TCPAT e GHA



Informações e inscrições:
ehtcoimbra@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

16 de março

10h00 | Divulgação da Oferta Formativa

11h00 | Workshop de Restaurante

14h30 | Divulgação da Oferta Formativa

15h00 | Workshop de Cozinha

19 de março

10h00 | Divulgação da Oferta Formativa

11h00 | Workshop de Bar

14h30 | Divulgação da Oferta Formativa

15h00 | Workshop de Cozinha + Animação Turística



Informações e inscrições:
ehcaldasdarainha@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

2 de março

10h00 – 14h00 | Receção em sala de aula a estudantes do ensino regular
Atividades: Pastelaria, Bar, Restaurante, Cozinha e Show Cooking

3 de março

10h00 – 14h00 | Receção em sala de aula a estudantes do ensino profissional
Atividades: Pastelaria, Bar, Restaurante, Cozinha e Show Cooking

4 de março

12h00 – 13h00 | Sessão de esclarecimento online
18h00 – 19h00 | Receção a Encarregados de Educação

5 de março

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)



Informações e inscrições:
ehtportalegre@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

4 de março

10h00 – 12h00 | 14h30 – 17h30 | Visita guiadas imersivas, orientadas pelas turmas de Alojamento, Cozinha e Turismo Cultural



Informações e inscrições:
ehtlisboa@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

11 de abril | Programa provisório

09h45 | Bem-vindos: acolhemos – sala Estoril, Regina Madruga

10h00 | O nosso projeto: o que nos orienta, Sofia Contente

10h15 | Os nossos cursos: o que desenvolvemos, Céu Gomes

10h45 | Exploramos juntos: por dentro da nossa escola – visita

11h10 | Espaço talentos: atividades – cozinha; restaurante; pastelaria;
bar e alojamento – formadores + alunos

13h00 | Café & partilhas



Informações e inscrições:
ehtestoril@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

2 a 7 de março De 2 a 6 de março o programa destina-se essencialmente a escolas e 7 de março destina-se a visitantes individuais e famílias.

Manhã

Tarde

09h30	13h30	Receção dos grupos inscritos
10h00	14h00	Apresentação da escola e da oferta + Q&A
10h15	14h15	Divisão dos grupos para percorrer as estações alternadamente
11h30	16h00	Fim das visitas

As atividades são desenvolvidas em estações, sendo cada grupo guiado dentro do perímetro da Escola para assistir, participar e (até) competir em atividades e dinâmicas relacionadas com os cursos e as aprendizagens que podem encontrar na EHT Setúbal, como: demonstração de cozinha e pastelaria com criação de efeito surpresa com os sabores e texturas, demonstração de cocktails e desafio de cafetaria, desafios na área de receção e dinâmica de housekeeping e, ainda, dinâmicas de turismo de natureza e aventura.



Informações e inscrições:
ehtsetubal@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

4 a 5 de março

09h30 e 14h30 | Sessão de divulgação da Oferta Formativa 2026/2027

A partir das 10h00 | Visita à Escola:

- Visita ao Restaurante, Bar e Hotel de Aplicação
- Demonstrações práticas de Restaurante/Bar, Cozinha e Pastelaria
- Visita às áreas técnicas de Cozinha e Pastelaria
- Atividades interativas com estudantes dos cursos de Turismo e de Alojamento Hoteleiro



Informações e inscrições:
eha.reservas@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

3 a 5 de março

09h00 | Receção às turmas das escolas do Ministério da Educação.

10h00 | Sessão de abertura e de boas-vindas, pelo Diretor, no auditório.

10h15 | Início dos tours pelas salas temáticas.

12h30 | Fim das visitas externas.

As salas temáticas são dedicadas às áreas das línguas, da geografia, da sustentabilidade, do empreendedorismo, da área de integração e da matemática.

Existirá também uma área dedicada à restauração, ao bar e aos vinhos, no restaurante de aplicação da Escola, onde terão igualmente lugar os workshops e demais demonstrações.



Informações e inscrições:
ehtportimao@turismodeportugal.pt



Vem conhecer a nossa escola!

6 de março

Tema 1 | Onde Tudo Começa - Receção e primeiro contacto com o universo EHT VRSA

Tema 2 | Sente a Aventura - Experiências de Natureza, Movimento e Espírito de Equipa

Tema 3 | O Teu Futuro Começa Aqui - Descobre a nossa oferta formativa e escuta histórias reais de quem já trilhou este caminho

Tema 4 | Por Dentro da Profissão - Explora os espaços onde se formam talentos e nascem carreiras

Tema 5 | Assume o Desafio - Prova as tuas competências em experiências práticas e criativas

Tema 6 | Partilha, Saboreia, Conecta - Um momento de sabores, conversas e novas ligações

O programa decorrerá ao longo do dia com base neste programa. Os horários vão ser articulados diretamente com as escolas que nos irão visitar.



Informações e inscrições:
ehtvrsa@turismodeportugal.pt



escolas

escolas.turismodeportugal.pt