



Escola Profissional
do Vale do Tejo
desde 2001

NEWSLETTER

ABRIL 2026

ESCOLA PROFISSIONAL DO VALE DO TEJO

 @epvaledotejo

 @epvt.pt

 epvt.pt



DIPLOMAS DE VALOR E EXCELÊNCIA

A 16 de janeiro, 27 alunos da EPVT foram distinguidos na Cerimónia de entrega dos Diplomas de Valor e Excelência 2024/2025, realizada no CNEMA de Santarém.

A iniciativa reconheceu o mérito académico de várias turmas, destacando o esforço e desempenho ao longo do ano letivo.



AULA PRÁTICA COM CHEF FLÁVIO SILVA E QUINTA DA RIBEIRINHA

No dia 15 de janeiro, decorreu uma aula prática orientada pelo Chef Flávio Silva com os alunos do 11.º ano de Cozinha/Pastelaria, que confeccionaram o menu juntamente com o Chef das Seleções Nacionais.

O serviço de sala esteve a cargo dos alunos de Restaurante/Bar. A iniciativa contou com a colaboração da Quinta da Ribeirinha na harmonização e apresentação dos vinhos, no Restaurante Pedagógico Clastrum.



ALUNOS DA EPVT VISITAM NERSANT

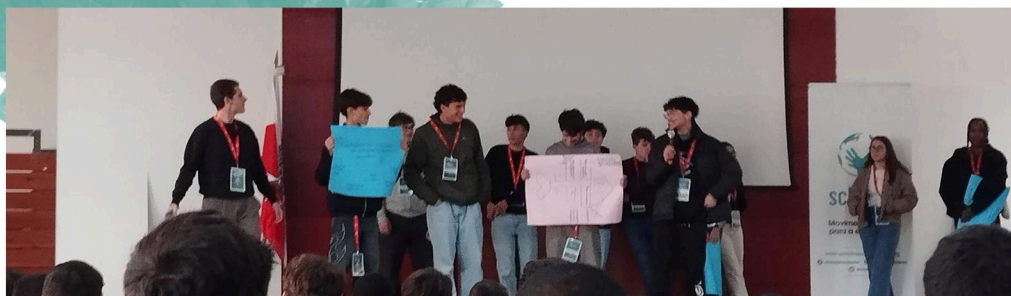
Os alunos do 12.º ano de Comunicação e Serviço Digital visitaram a NERSANT - Startup Santarém, no dia 15 de janeiro. A visita integrou o projeto de Cidadania e Desenvolvimento, a qual permitiu aos alunos o contacto direto com o tecido empresarial, e onde foram abordados temas como empreendedorismo e literacia financeira.



JORNADAS DA COMUNICAÇÃO

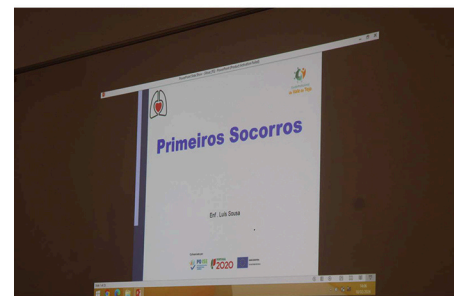
No dia 29 de janeiro, a EPVT dinamizou as Jornadas de Comunicação, envolvendo alunos do curso Técnico/a de Comunicação e Serviço Digital num evento dedicado à partilha de experiências e preparação para o mundo profissional.

Nesta sessão, os alunos puderam ouvir as convidadas Maria Cardoso, João Mestre, Ana Monte e Carlota Celeiro. A iniciativa destacou a importância da comunicação, do empreendedorismo e das competências digitais no percurso dos alunos.



2.ª EDIÇÃO SCHOLAS CIDADANIA

A EPVT integrou a 2.ª edição do projeto *Scholas Cidadania*, envolvendo alunos em dinâmicas sociais e educativas. A iniciativa promoveu valores de cidadania ativa e participação, em várias atividades que decorreram na Casa do Campino de Santarém, entre os dias 2 e 7 de fevereiro.



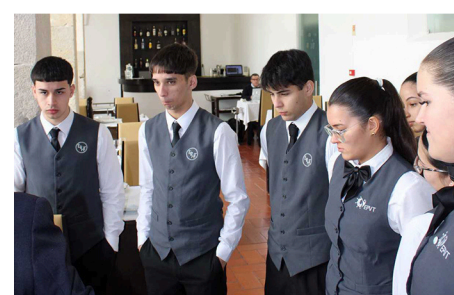
FORMAÇÃO INTERNA

A 18 de fevereiro, os colaboradores da EPVT participaram numa Formação Interna de Primeiros Socorros, reforçando conhecimentos essenciais para atuar em situações de emergência.



EPVT NA BTL 2026

No dia 25 de fevereiro, a EPVT marcou presença na inauguração da BTL (Better Tourism Lisbon Travel Market) 2026, na Feira Internacional de Lisboa (FIL) em Lisboa. Integrada no stand do Município de Santarém, a escola esteve representada por alunos das várias áreas formativas.



INTERCÂMBIO EPHTL

A EPVT recebeu a EPHTL (Escola Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa) numa atividade de intercâmbio entre turmas de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, realizada a 20 de fevereiro.



FEIRA DE EMPREGO DO TURISMO DE LISBOA

Os alunos do 12.º ano do curso Técnico/a de Turismo da EPVT visitaram a 10.ª edição da Feira de Emprego do Turismo de Lisboa, realizada na MEO Arena. O evento reuniu diversas empresas do setor, permitindo aos alunos contactar diretamente com recrutadores, conhecer oportunidades profissionais e refletir sobre o seu futuro no mercado de trabalho.



FESTIVAL DO COGUMELO

O curso de Cozinha/Pastelaria esteve presente na 9.ª edição do Festival do Cogumelo, na Parreira, com a "Degustação EPVT", onde aliaram técnica, inovação e respeito pelos sabores tradicionais.



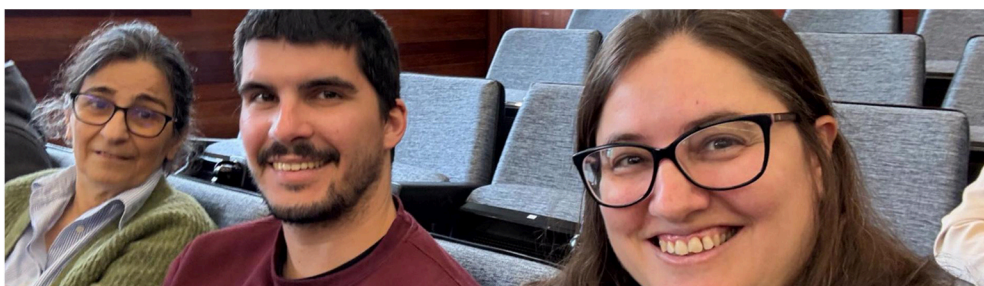
ALUNOS FINALISTAS NO ISLA BOOTCAMP

No dia 12 de março, alunos do 12.º ano participaram no ISLA Bootcamp. Estiveram representados os cursos de Turismo, Multimédia e Comunicação. A atividade decorreu em ambiente académico. Os alunos visitaram o campus e ficaram a conhecer a oferta formativa e o contexto do ensino superior.



“FARSA DE INÊS PEREIRA”

No âmbito da disciplina de Português, os alunos do 10.º ano assistiram à peça “Farsa de Inês Pereira”, de Gil Vicente, no Convento de São Francisco. Participaram as turmas de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Multimédia. A experiência reforçou a aprendizagem de conteúdos literários e mostrou, mais uma vez, que a matéria dada pode ir além da sala de aula.



EPVT PRESENTE EM SESSÃO EDUQA

Elementos da direção e da área da Qualidade da EPVT participaram numa sessão de informação promovida pelo EduQA, I.P., nas Caldas da Rainha, a 20 de março. Durante a sessão, foram abordadas temáticas ligadas à educação e qualificação, o que permitiu reforçar conhecimentos institucionais e contribuiu para a melhoria contínua da escola.



12.ª EDIÇÃO DO “EXPERIMENTA”

A EPVT promoveu a 12.ª edição do “Experimenta”, um dia aberto dirigido a alunos do 8.º e 9.º ano, com o objetivo de dar a conhecer a oferta formativa da escola e apoiar escolhas mais conscientes para o futuro. Ao longo do dia, os participantes tiveram a oportunidade de experimentar diferentes áreas profissionais através de workshops gratuitos dinamizados por professores e alunos, nas áreas de Turismo, Multimédia, Cozinha/Restauração e Comunicação, Marketing, Relações Públicas e Publicidade. As atividades foram complementadas com momentos de convívio e contacto direto com o ambiente escolar, permitindo uma experiência prática e imersiva nas várias áreas de formação.

CENTRO TECNOLÓGICO ESPECIALIZADO DIGITAL



A EPVT deu um passo gigante rumo à inovação! Temos o orgulho de anunciar que o nosso **Centro Tecnológico Especializado (CTE) Digital** já é uma realidade. Com um investimento superior a 1 milhão de euros, este projeto coloca a nossa escola na vanguarda do ensino profissional na Lezíria do Tejo. O CTE foi desenhado para ser um ecossistema de aprendizagem imersivo, contando com salas totalmente equipadas para responder às exigências do mercado atual:

Hub Criativo, Estúdio de Multimédia, Laboratório de Tecnologias Digitais, Centro de Simulação de Comércio.

Este investimento reforça a nossa missão: formar jovens altamente qualificados e prontos para os desafios da economia digital, impulsionando simultaneamente o tecido empresarial da nossa região. Mais do que paredes novas, o CTE traz consigo equipamentos de última geração em multimédia e audiovisual. Queremos que os nossos alunos trabalhem com as mesmas ferramentas que encontrarão nas melhores empresas do setor, garantindo uma transição perfeita para o mercado de trabalho.

Estamos a construir o futuro, hoje!



19
jan



Mobilidade de Grupo + Job Shadowing, do curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (Granada, Espanha)

8
fev



Mobilidade Job Shadowing + Short-Term dos cursos de Turismo, Multimédia e Comunicação (Vukovar, Croácia)

15
mar



Mobilidade de Staff Job Shadowing (Atenas, Grécia)

11
jan



Mobilidade Long-Term (PRO) dos cursos de Turismo e Cozinha/Pastelaria (Granada, Espanha)

23
mar



Martim Bento (12º ano de Turismo) selecionado para integrar a Rede Nacional de Euroapprentices

20
mar



Mobilidade Long-Term (PRO) do curso de Multimédia (Agrigento, Itália)

26
jan



Mobilidade de Staff (docentes de Turismo) do Lycée Général et Technologique Marie Curie (França)

9
fev



Mobilidade de Grupo (Cozinha/Pastelaria) do CPIFP Hurtado de Mendoza (Granada, Espanha)

9
mar



Mobilidade de Staff (Cozinha e Restauração) do Lycée International des Métiers Lautréamont (França)

TESTEMUNHOS

Testemunho - De Aluno a Formador: O Percurso do Chef Gonçalo Reguinga



O meu nome é Gonçalo Reguinga e fui aluno da Escola Profissional do Vale do Tejo, na área de Cozinha/Pastelaria, onde iniciei o meu percurso em 2013.

Hoje, tenho o privilégio de voltar a esta escola, mas agora como formador, algo que, na altura em que estudava, me parecia um sonho distante.

Desde muito novo, sempre tive um gosto enorme por conhecimento e por aprender constantemente. Acredito que aprender é uma das formas mais bonitas de crescer (pessoal e profissionalmente) e foi essa curiosidade que me trouxe até aqui.

Durante o meu curso na EPVT, vivi experiências que marcaram a minha vida. Particpei em vários eventos gastronómicos, conheci profissionais inspiradores e, acima de tudo, descobri que a cozinha é um espaço onde nunca se para de aprender. No segundo ano, tive a oportunidade de participar no programa Erasmus+, realizando o meu primeiro estágio no estrangeiro, na cidade de Odense, na Dinamarca. Essa experiência abriu-me horizontes e mostrou-me o quanto o mundo da gastronomia é vasto, desafiante e apaixonante. Mais tarde, terminei o curso com alta distinção, após um estágio no restaurante Belcanto, do Chef José Avillez, distinguido com duas estrelas Michelin. Foi um momento determinante, o primeiro contacto com uma cozinha de alta exigência, onde percebi que o rigor, a disciplina e o detalhe fazem toda a diferença.

No final do estágio, fui convidado a integrar a equipa de abertura do Bairro do Avillez, um projeto que viria a ser premiado como “Restaurante do Ano” pelos Prémios Mesa Marcada.

Mas, apesar destas conquistas, sempre senti que precisava de continuar a aprender. Por isso, decidi ingressar num curso de Especialização em Gestão e Produção de Cozinha, na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa. Aí, tive a oportunidade de aprender com grandes nomes da gastronomia nacional, e também de participar, em 2018, como voluntário na primeira gala do Guia Michelin Espanha e Portugal, realizada em Lisboa. Uma experiência única que me inspirou ainda mais.

Nesse mesmo ano, participei no Concurso Jovem Talento da Gastronomia, na categoria Cozinha Makro, onde conquistei o 1.º lugar na etapa regional e fui um dos finalistas nacionais, com um prato que me é muito querido: o Ensopado de Enguias, uma homenagem à minha região, o Ribatejo, numa versão mais contemporânea.

Mais tarde, realizei outro estágio no restaurante LOCO, do Chef Alexandre Silva, também com uma estrela Michelin, e tive uma breve passagem pela equipa de abertura do restaurante Revolução, do Chef Nuno Diniz, que acabou por encerrar com o início da pandemia.

Foi então, em 2020, durante esse período difícil, que decidi criar um projeto pessoal: o “Jardim do Sardão”, que começou de forma simples, mas rapidamente se tornou algo importante para mim. Foi aí que percebi o quanto é gratificante trabalhar com os produtos da terra, valorizando o que é local e autêntico.

No mesmo ano, juntei-me à equipa do restaurante Ó Balcão, do Chef Rodrigo Castelo, onde permaneci durante três anos. Ao longo desse tempo, fui crescendo: comecei responsável pelas secções de entradas e pastelaria, e mais tarde tornei-me Subchefe, colaborando no processo criativo do restaurante.

Esse trabalho de equipa, essa dedicação e essa busca pela excelência culminaram no reconhecimento máximo: o Ó Balcão foi distinguido com uma Estrela Michelin e uma Estrela Verde.

No final de 2023, regresssei às minhas origens, assumindo a cozinha do restaurante Tasko da Adega, em Fazendas de Almeirim, a minha terra natal. É um projeto muito especial, que me permitiu continuar a fazer o que mais gosto (cozinhar, aprender, criar) mas sempre com os pés assentes na terra e com o coração no Ribatejo.

TESTEMUNHOS

Hoje, como formador, sinto que fechei um ciclo e abri outro ainda mais bonito. Estar aqui, nesta escola onde tudo começou, e poder agora contribuir para o crescimento de novos profissionais é uma enorme satisfação.

Acredito que ensinar é uma das formas mais eficazes de continuar a aprender. Todos os dias aprendo com os meus alunos, com as suas perguntas, as suas ideias e a sua energia. É um processo de troca constante.

A todos os alunos que estão a começar agora, quero deixar uma mensagem: Nunca deixem de aprender! Cada experiência, cada desafio, cada erro é uma oportunidade de crescer. O caminho nem sempre é fácil, exige paciência, dedicação e humildade, mas cada passo vale a pena. Acreditem nas vossas capacidades, mantenham a curiosidade viva e sigam o vosso instinto.

Se fizerem o que fazem com paixão e verdade, o sucesso será apenas uma consequência.

A Escola Profissional Vale do Tejo foi o ponto de partida do meu percurso, e é com muito orgulho que posso dizer que hoje faço parte desta mesma casa, ajudando a formar a próxima geração de profissionais da gastronomia.

Aprender, ensinar e continuar a crescer. É isso que me move, todos os dias!



FORMAÇÕES MODULARES

O conhecimento é a ferramenta mais poderosa que podemos adquirir. Mais do que aprender uma nova competência, as nossas Formações Modulares representam o compromisso de centenas de pessoas com o seu próprio crescimento e com a excelência profissional.



Ao longo dos últimos meses, temos percorrido caminhos diversos. Explorámos a arte da Cozinha e Pastelaria, dominámos ferramentas de Informática e desvendámos as estratégias do Marketing. Viajámos através das palavras com a Língua Inglesa e a Língua Gestual Portuguesa, focámos-nos no Desenvolvimento Pessoal, aprendemos a salvar vidas com os Primeiros Socorros e a eternizar momentos através da Fotografia.

Os Nossos Números Falam por Nós

O sucesso de um projeto mede-se pelo impacto que causa na vida de quem nele participa. Os resultados alcançados refletem a dedicação de formandos e formadores:

- 634 Formandos que escolheram evoluir connosco.
- 32 Formações Iniciadas, abrangendo áreas vitais para o mercado de trabalho.
- 92% de Taxa de Certificação, um reflexo do empenho e resiliência de cada aluno.
- 100% de Satisfação, o indicador que mais nos orgulha e motiva a continuar.





Centro Qualifica

Escola Profissional do Vale do Tejo

Conclua o 4º, 6º, 9º ou 12º ano

Inscrições abertas

O Centro Qualifica ajuda a transformar a sua experiência de vida em certificação escolar ou profissional.

O processo é simples e feito consigo:

- ✓ Sessão de informação
- ✓ Diagnóstico de competências
- ✓ Percurso de formação ou certificação

Nunca é tarde para voltar a aprender!

Rua 1º de Dezembro, 14 | 2000-096 Santarém

www.epvt.pt | 243 155 587 | 910 283 414 | centro.qualifica@epvt.pt





Escola Profissional
do Vale do Tejo
desde 2001

CURSOS PROFISSIONAIS

CENTRO TECNOLÓGICO ESPECIALIZADO - DIGITAL

12º ano:

- Técnico/a de Cozinha e Restauração
- Técnico/a de Multimédia
- Técnico/a de Turismo
- Técnico/a de Comunicação, Marketing, Relações Públicas e Publicidade

9º ano:

- Tipo 3 - CEF Operador/a de Logística

APOIOS

A frequência dos cursos é gratuita com direito a:

- Subsídio de alimentação
- Transporte gratuito
- Bolsa de profissionalização

*cursos sujeitos a aprovação pela entidade competente




Escola Profissional
do Vale do Tejo
desde 2001

PARA VER TODAS AS NOTÍCIAS



ESCOLA PROFISSIONAL DO VALE DO TEJO

 [instagram.com/epvaledotejo/](https://www.instagram.com/epvaledotejo/)  [facebook.com/epvt.pt](https://www.facebook.com/epvt.pt)  [epvt.pt](https://www.epvt.pt)

 [linkedin.com/company/escola-profissional-do-vale-do-tejo](https://www.linkedin.com/company/escola-profissional-do-vale-do-tejo)



Cofinanciado pela
União Europeia