

## PROGRAMA

MOBILIDADE A FRANÇA (CHOLET) DE 23JAN A 5FEV2022

CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO(A) DE COZINHA 12°C2 2019/22

**Videoconferência:** 17nov2021 – 12h15PT=13h15FR | 12°C2 | Alcino S.

**Partida:** Domingo 23/01/2022 6h00 VNPoiares → 1315Km → 21h00 Cholet

### **Dia 1** | 2ª feira 24/01/2022 | **Apresentação e Visitas**

9h30	<b>Receção</b> e Apresentação da escola <b>Convívio</b> , atividade de conhecimento
12h15-13h45	<b>Almoço</b> na Escola
14h30-16h30	Visita ao <b>Hotel Restaurante</b> e horta de Château de la Brulair - Restaurante 1825 em Gesté
h	Jantar na escola

### **Dia 2** | 3ª feira 25/01/2022 | **Práticas de Cozinha e Restaurante**

8h00	<b>Prática</b> de Cozinha e Restaurante na escola
12h15-13h45	<b>Almoço</b> no restaurante de aplicação na escola
14h00-17h30	<b>Prática</b> de Cozinha e Restaurante na escola
h	Jantar na escola

### **Dia 3** | 4ª feira 26/01/2022 | **Visita de Gastronomia**

8h30-10h30	Visita a Chenehute /Saumur
11h00-12h00	<b>Museu</b> do Cogumelo - Chenehute
12h15-14h30	<b>Almoço</b> no Restaurante Cave aux moines – Chenehute
15h00-16h30	Visita e degustação <b>Crémant de Loire</b> na «Cave Veuve Amiot» em Saumur
h	Jantar na escola <b>Bowling / Laser Game</b> em «l'autre Usine» Cholet

### **Dia 4** | 5ª feira 27/01/2022 | **Práticas de Padaria e Confeitaria**

8h00	<b>Prática</b> de Padaria e confeitaria na escola
12h15-13h45	<b>Almoço</b> no restaurante de aplicação na escola
14h00-17h30	<b>Prática</b> de Padaria e confeitaria na escola
h	Jantar na escola <b>Jogos e animação</b> com alunos da Escola

### **Dia 5** | 6ª feira 28/11/2021 | **Gastronomia**

8h00-12h00	Visita <b>mercado</b> «Halles de Cholet»
12h15 -13h45	<b>Almoço</b> na Escola
14h00-17h30	Visita a agricultura orgânica "Chantecaille" em May sur Evre; <b>Reunião Síntese</b>
h	Jantar em Cholet

**Dias 6 e 7** | sábado e domingo | Relatórios + **Visita na região de Cholet**

**Dias 8 a 12** | 31, 1, 2, 3 e 4/02/2022 | Estágio (FCT) + Relatórios Individuais de Mobilidade

**Regresso:** sábado 5/02/2022 6h00 Cholet → 1315Km → 21h00 VN Poiares

**Até 9fev2022:** Os participantes entregam fotos e frases a alcinosimoes@yahoo.com.

**Professores:** Alcino Simões; Odete Lopes.

**Alunos:** Curso Profissional de Técnico(a) de Cozinha 12°C2 2019/22

**Escola:** La Maison Familiale et Centre de Formation d'Apprentis de la Bonnauderie - Cholet

**Dinamizadores:** Didier Bucelet; Carine Lacouture Raimbault

**Dormida:** Hotel Première Classe de Cholet

**Documentos:** Programa; Relatório Individual; Protocolos; Certificado.