

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

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

8h00	Prática de Cozinha e Restaurante na escola
12h15-13h45	Almoço no restaurante de aplicação na escola
14h00-17h30	Prática 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	Museu do Cogumelo - Chenehute
12h15-14h30	Almoço no Restaurante Cave aux moines – Chenehute [25€]
15h00-16h30	Visita e degustação Crémant de Loire na «Cave Veuve Amiot» em Saumur
h	Jantar na escola Bowling / Laser Game em «l'autre Usine» Cholet [22€]

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

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

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

8h00-12h00	Visita mercado «Halles de Cholet»
12h15 -13h45	Almoço na Escola
14h00-17h30	Visita a agricultura orgânica "Chantecaille" em May sur Evre [5€]; Reunião Síntese
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 00351 913 210 074 <alcinosimoes@yahoo.com>; Odete Lopes 00351 919 674 702 <odetemslc@gmail.com>

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

OID: E10215192 | 0033 241 756 030 <https://cfa-bonnauderie.com> | Rue de la Bonnauderie, 49300 Cholet

Dinamizadores: Didier Bucelet <didier.bucelet@mfr.asso.fr> | 0033 664 335 738

Carine Lacouture Raimbault | carine.raimbault@mfr.asso.fr | 0033 612209496

Dormida: Hotel Première Classe de Cholet | 0033 2 41 70 77 11 | cholet@premiereclasse.fr

Documentos: Programa; Relatório Individual; Protocolos; Certificado.