

Das 9 às 5

Nº 10

Edição Mensal: Junho 2020

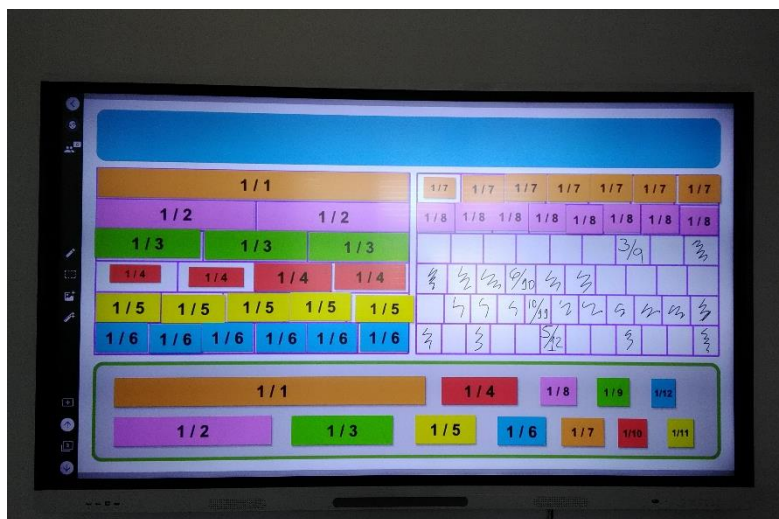
Jornal da Formação Profissional

Estamos de Volta

Depois de dois meses e meio com as suas atividades suspensas a formação profissional está de volta. Não à sua normalidade, uma vez que a situação ainda não o permite, mas a uma tentativa de normalidade.

Foram estabelecidas novas regras e condições de trabalho para que dentro do possível se assegurasse a segurança de todos.

Assim, voltamos ao trabalho com novos “companheiros” diários, máscaras, viseiras, desinfetante para as mãos, e algum distanciamento social.



Espaço Entrevista

Desta vez a entrevista é a nossa formadora do curso de Padeiro(a)/Pasteleiro(a), M^a da Conceição Ferreira.

- Qual foi o primeiro curso que a São fez?

O primeiro curso que fiz foi de Bureautique.

- Com que idade teve interesse na pastelaria?

Desde de pequena.

- Há quanto tempo tirou o curso/formação de Pastelaria?

Tirei o primeiro curso de pastelaria há cerca de 7 anos.

- Há quanto tempo dá formação?

Na AFID dou formação há cerca de 3 anos.



- Quando é que faremos novas receitas?

Todos os dias fazemos receitas novas 😊

- Qual é a motivação para fazer novas receitas?

Acima de tudo, a minha grande motivação são os meus formandos.

- Qual foi a receita mais vendida na AFID?

Até hoje foi tudo um sucesso.

- A São gosta de trabalhar na cozinha?

Desde que seja para dar formação de pastelaria, adoro.

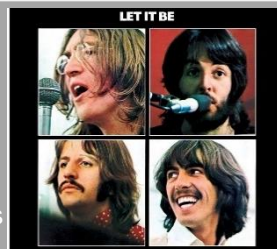
- Como é que tem tanta paciência para nos aturar?

Eu gosto de vos aturar 😊

Sugestão Musical:

The Beatles - Let It Be

Luís Duarte Marques



Espaço Cozinha

Bolo de Laranja¹

Ingredientes:

- 4 Ovos Grandes
- Sumo de 2 Laranjas
- 1 Xícara (chá) de óleo
- 2 Xicaras de farinha de trigo bem cheias
- 1 Xicara de açúcar bem cheia
- 1 Colher (sopa) de fermento bem cheia
- Raspas de laranjas



Modo de Preparação:

- Bater no liquidificador os ovos, u sumo de laranja e o óleo.
- Adicionar a farinha e o açúcar e misturar bem até obter uma mistura homogênea.
- Adicionar o fermento, mexer por alguns minutos.
- Dispor a massa em uma forma e levar ao forno (180°C), pré-aquecido, por 40 minutos.

Bom apetite. 😊 😊

Marta Cardoso

¹ <https://www.tudogostoso.com.br/receita/134750-bolo-de-laranja-fofinho.html>

Eu gostaria de visitar.....

Itália

Eu gostava de visitar este belíssimo país, por causa da sua gastronomia e dos monumentos históricos e das belas paisagens naturais e das marcas automobilísticas que eu gosto.

Dos monumentos que eu gostaria de visitar, em primeiro seria a torre de pizza, o coliseu, fontana di trevi, ponte dos suspiros.

Gostaria de visitar cidades como Florença, Milano, Veneza e iria aos museus automobilísticos.



Leandro Delgado

Ficha Técnica:

Imagens retiradas da internet.

Jornalistas: Beatriz Gomes, Cláudia Monteiro, Leandro Delgado, Luís Duarte Marques, Marta Cardoso, Marta Cardoso, Rafael Nabais, Ylim Andara.

Edição: vários



Cofinanciado por:

