

H(I)GH TEACH

H(I)GH Possibilities



Vera Margarida Cunha

I*

*** Formação e Experiência Profissional**

**“ALLOWING OURSELVES TO FEEL HAPPY AT WORK CAN BE A
TREMENDOUS ACT OF GENEROSITY TO OURSELVES AND TO THOSE
AROUND US.”**

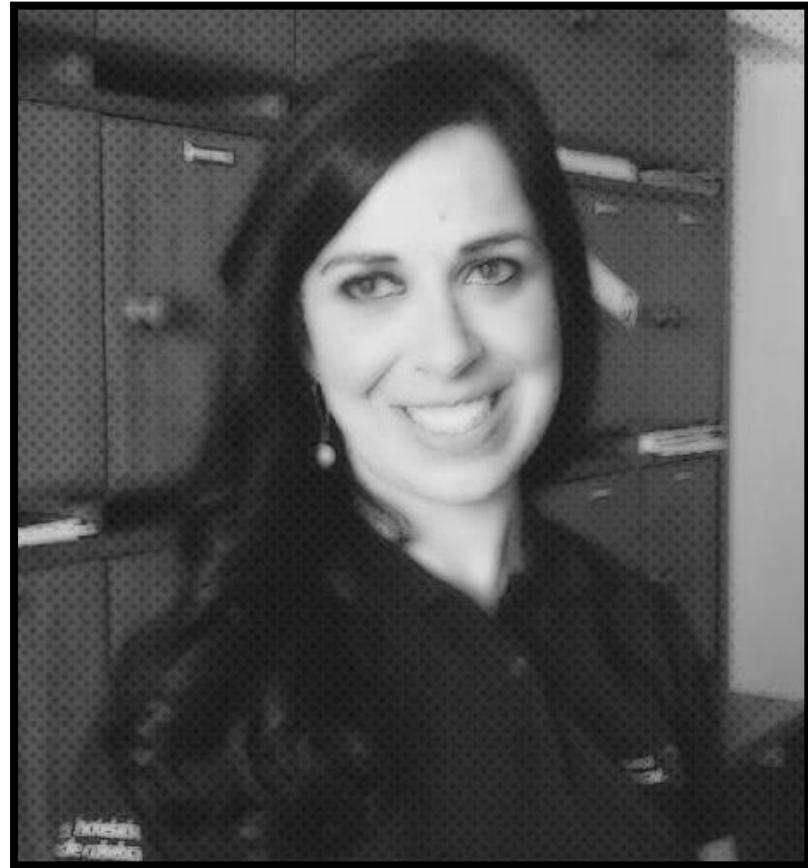
Marc Lesser

“People Person”

Licenciada em Psicologia.

Com interesse pela área comportamental e pela área das relações interpessoais.

Formadora há mais de 10 anos nesta área, com experiências nas mais variadas áreas profissionais e contextos formativos.



*“...todos somos **heterónimos** do tempo:
aqueles que ele cria e destrói para nisso, e
em nós, se multiplicar...”*



SELFIES



“...percurso formativo **pouco linear...”**

FORMAÇÃO

Licenciatura em Psicologia Clínica

Pós-graduação em Psicopatologia e Psicologia Clínica

Pós-graduação em Gestão Turística e Hoteleira

Mestrado em Marketing e Comunicação*

***Em conclusão.**

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Formadora nas Áreas Comportamentais

(Comunicação, Relacionamento Interpessoal, Liderança, Recrutamento, Gestão de Carreira, Atendimento e Qualidade no Atendimento, entre outras).

Formadora em áreas relacionadas com a Psicologia.

Formadora em Formação Pedagógica Inicial de Formadores.

EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

Formadora na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra desde 2006 (Área de Relações Interpessoais, Liderança e Gestão, Recrutamento e Técnicas de Comunicação.)

Formadora em empresas como Baker Tilly, RH

Mais, Forseguro, Empower UP, Lda., ASOR (entre outras).

Formação em diferentes contextos/conteúdos/

públicos/formação intraempresa/formação laboral e pós

laboral/formação profissional/entre outros.

OUTRAS EXPERIÊNCIAS

Formação na área do *Coaching*.

Organizadora do IGNITE em Coimbra.

Participação enquanto oradora em vários eventos IGNITE.

Membro Fundador da Associação Fazer Avançar (núcleo de Coimbra)

Membro e Past President do Coimbra Toastmasters Club.

Marketing & Public Relations Coordinator (Toastmasters Norte e Centro de Portugal)

Coorganizadora do AWE Summit (Assertive Women Entrepreneurs)

Coorganizadora do Evento Tomorrow Tourism Leaders

“Gosto e acredito na necessidade de termos uma atitude mais positiva para com a vida, aproveitando o que ela nos dá e defensora da ideia de que a felicidade e o bem estar são, acima de tudo, uma escolha pessoal.

Considero que tenho boas capacidades de adaptação e tenho duas palavras preferidas “Ir” e “Partilhar” (palavras estas associadas às ações que têm subentendidas, claro!).

A criatividade é uma das minhas características enquanto pessoa e enquanto formadora.

A minha frase preferida é “Já que tem que ser que seja a rir!”.



II*

*** Modelo Pedagógico**

**Não és o que TENS,
és o que DÁS.**

*...o futuro pertence a quem for capaz de usar o
lado direito do seu cérebro...*

“HiGH” Intelligence*



* Baseado no livro “A NOVA INTELIGÊNCIA” (Daniel H. Pink)

DESIGN HISTÓRIA
SINFONIA EMPATIA
DIVERSÃO SENTIDO

*Pilares do Modelo Pedagógico adotado;
a leitura de um livro que molda a nossa prática pedagógica.*

Hoje procura-se a conjugação de dois fatores...

***High Touch** - capacidade de sentir empatia pelos outros, entender as subtilezas da interação entre as pessoas, saber encontrar a satisfação de viver dentro de nós próprios, bem como de ajudar os outros a fazê-lo e, também, ser capaz de perseguir um sentido para a vida além da rotina diária;*

***High Concept** - capacidade de criar beleza artística e emocional, detetar padrões e oportunidades, elaborar uma narrativa satisfatória e combinar ideias desconexas num novo objeto.*

“ ”



DESIGN

“DESIGN”

Já não chega a funcionalidade. É vital criar algo que seja também bonito, original ou emocionalmente apelativo.

“|”



HISTÓRIA

“HISTÓRIA”

Já não chegam os argumentos, é necessária uma boa narrativa num contexto e com impacto emocional.

“ ”



SINFONIA

“SINFONIA”

Mais do que análise, hoje é necessária a síntese, uma visão abrangente, cruzando fronteiras e combinando diferentes perspectivas. Vamos ter espaço para o inventor, o criador de metáforas e o transgressor.

“ ”



EMPATIA

“EMPATIA”

O que distinguirá os indivíduos de sucesso será a sua capacidade de compreender o desejo do outro, de estabelecer relacionamentos e de mostrar interesse e orientação para o outro.

“|”



DIVERSÃO

“DIVERSÃO”

Já não chega a seriedade, é necessária a descontração.

“ ”



SENTIDO

“SENTIDO”

Já não basta ter. Vivemos num mundo de riqueza material, pelo que muitos procuram objetivos mais significativos: a realização pessoal e o sentido da Vida.

III*

*** Modelo Pedagógico na prática**

“High” Intelligence Teach

Práticas & Resultados

Práticas



HiGH Empatia*

*sê um deles e cria relações.



HiGH Empatia*

***não percas oportunidades de encontrares sorrisos no teu dia a dia.**



HiGH Diversão*

***diverte-te no que fazes e comemora sucessos. (Última aula de curso de uma turma.**



HiGH Empatia*

***aprende e ensina que a tua vida profissional vai depender da tua atitude!**



HiGH Diversão*

***esbanja e apanha sorrisos (há tantos momentos incríveis no dia-a-dia!)**



HiGH Sentido*

*aprende e partilha a vontade de sonhar e fazer acontecer;
participação como formadora responsável em vários projetos de empreendedorismo.



HiGH Diversão*

*não precisas ser “sério” para ser sério; (momento “selfie” no magusto escolar).



HiGH Sinfonia*

*envolve-te em atividades extraprofissionais; tudo o que fazes torna-te melhor.



HiGH Diversão*

*aprende (e ensina) que não tens que ter medo do ridículo.



HiGH Empatia*

***esforça-te por criares uma impressão positiva e reconhece as pessoas à tua volta.
(Final de uma ação de formação, com entrega de uma “medalha de mérito”)**



HiGH Sentido*

*faz parte de projetos em que acreditas e envolve-te.
(Associação Fazer Avançar – inauguração do núcleo de Coimbra)



HiGH Sentido*

*inspira-te para poderes inspirar.

(Associação Fazer Avançar – Go Youth Conference)



Vera Cunha

January 21 · 1 person

Resumo fotográfico possível de um dia feliz na escola! Empenho, dedicação, trabalho, comprometimento, emoção, profissionalismo e sucesso! Alunos e alunas fantásticos pela forma como são profissionais e como o sabem fazer com um coração gigante e caloroso! Obrigada a tod@s por serem uma tremenda fonte de inspiração! — with Renata Viso, Diogo Oliveira, Ana Simões, Ana Catarina Colaço Reganha, Joana Sousa, Paula Ferreira, Rita Magro and Carolina De Almeida Nascimento at Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

Tag Photo Edit

Like Comment Share

Guilherme Pardal, Júlio Afonso and 133 others



Joao Daniel Ramos Ex-alunos de sucesso e futuros profissionais com muito sucesso pela frente! Com esta Atitude Positiva o Boarding Pass está garantido para um Futuro Risonho! Parabéns a todos os que se esforçaram e tornaram este Evento possível e um Sucesso!

Like · Reply · 9 · January 21 at 8:35pm



Write a comment...



HiGH História*

*cada momento é uma história; aprender a contá-la é uma tarefa obrigatória.



Diana Nogueira at Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra
September 9 at 11:46pm · Instagram · 📸

Mais uma etapa concluída com sucesso! #internship #ilovehospitality ❤️



🔴 Love 💬 Comment ➦ Share

👤 You, Maria Antónia Portugal, Joana Botelho and 90 others



Vera Cunha Que profissional! 😊 Ansiosa por saber todas as novidades!!!!
Like · Reply · 1 · September 9 at 11:56pm



Diana Nogueira Ahah claro professora, aprendi com os melhores. 😊

Beijinhos,

Like · Reply · September 10 at 5:52pm



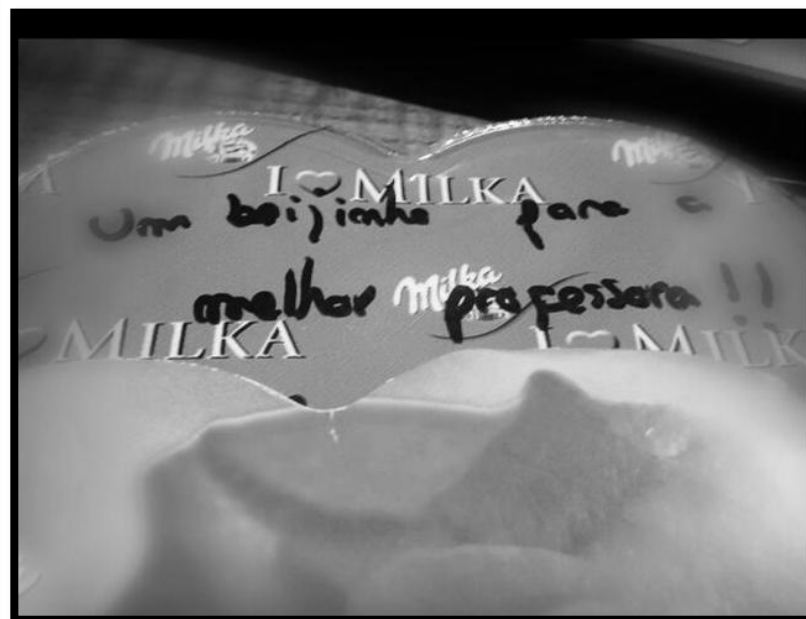
Vera Cunha
August 5 · Coimbra

Agora que já visitei alguns e sei notícias de tod@s tenho que vos dizer que estou muito orgulhosa de vocês e da vossa postura profissional! Continuem assim, com essa excelente postura! E vão dando notícias!

👍 Like 💬 Comment

👤 Ana Rita Marques, Ricardo Domingues and Diana Beatriz

✓ Seen by 13



HiGH Empatia*

*dá e aprende a receber elogios; forma pelo exemplo.

VOU DAR
AULAS NO
SPEAK

**JUNTA-TE
A MIM!**

WWW.SPEAK.SOCIAL



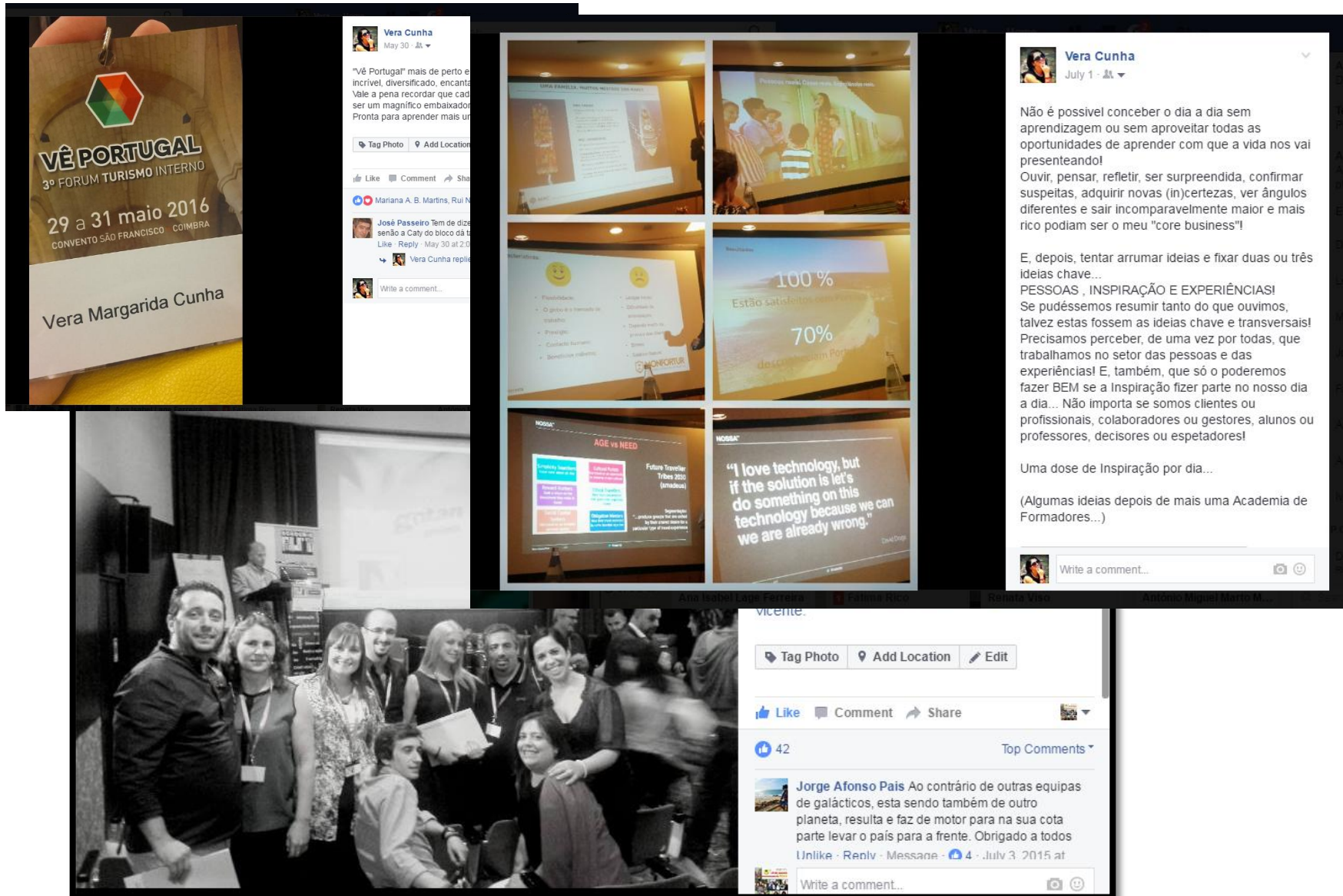
HiGH Sinfonia*

*dá aulas de português a estrangeiros, aprende culturas e sê melhor profissional;
apresenta novas oportunidades aos teus alunos.



HiGH Diversão*

***aprende (e ensina) que podes ser divertido e descontraído e, ao mesmo tempo, bom profissional.**



HiGH História*

*nunca pares de aprender e de ter novas histórias para contar.



HiGH Sinfonia*

*fala do que experimentaste para poderes saber; forma e deixa-te formar pelas pessoas com quem te cruzas.



HiGH Empatia*

*calça os sapatos dos outros e percebe o que eles sentem.

Espero que existam, SEMPRE, boas recordações destes momentos!

*E que a Receita do vosso dia-a-dia seja repleta de ingredientes
únicos, deliciosos, originais e genuínos!*



Recordem-se que

“Life is all about Relationships!”

EHTF 2013 a OET Vera Margarida Cunha

HiGH Empatia*

*mantém-te por perto e cultiva as relações (postal oferecido à turma no final do seu curso).



HiGH História*

*aprende a contar histórias para poderes ensinar conteúdos.



Vera Cunha

May 27 · 2 people · ▼

Assim, de forma entusiasta, emocionada e surpreendente terminámos mais um Youth Leadership Program na Escola Alice Gouveia! O poder da autoconfiança é absolutamente transformador e assistir ao desenrolar deste processo tem um valor incalculável! Acabou com um inesperado, emocionado e emocionante "Vocês mudaram a minha vida! Obrigada por isso!" O que é que fazemos nos Toastmasters? Mudamos o Mundo...UMA PESSOA DE CADA VEZ! — with Francisca Filipe and Cláudia Silva.

Tag Photo

Add Location

Edit

Like Comment Share

29

3 shares

4 Comments



Cristina Maria Alves Matos 😊

Like · Reply · 1 · May 27 at 9:10am



Cláudia Silva ❤️

Like · Reply · 1 · May 27 at 9:14am



Write a comment...



HiGH Sentido*

*faz aquilo em que acreditas; dinamização de um Youth Leadership Project (desenvolvimento de competências de comunicação e liderança numa turma de 9ºano).



Vera Cunha

April 21 · 🧑🏻‍🦱 · ▼

No fim de semana passado tive o privilégio de colaborar com o II Internationa Happiness Forum! Porque a Felicidade é um assunto sério e temos todos muito a aprender! Foi um fim de semana pleno de aprendizagens e reflexões poderosas! Obrigada pela oportunidade [Eduarda Oliveira](#)! Muito orgulhosa de ti e de todo o teu trabalho incrível!

📌 Tag Photo

📍 Add Location

✎ Edit

👍 Like 💬 Comment ➦ Share

👍❤️ Lisa Urbano, Isabel Rama and 43 others



Eduarda Oliveira É uma Felicidade contar com a tua amizade e colaboração. Obrigada pela tua entrega. Gosto muito de ti!<3

Like · Reply · April 22 at 2:09am



Acácio Grilo Vera Cunha, Tu és como Ralph Smedley! Preferes ser rica em amizades do que rica em dinheiro

Like · Reply · 🌟 1 · April 22 at 1:14pm



Write a comment...



HiGH Sinfonia*

*sabe que aprender em áreas complementares te tornará melhor profissional.



HiGH Sinfonia*

*participação como voluntária na Bolsa da Empregabilidade; aprende para poderes dar o que aprendeste.



"At the end f the day
you will be a better
you.
And it doesn´t matter
if you are a woman or
a man..."

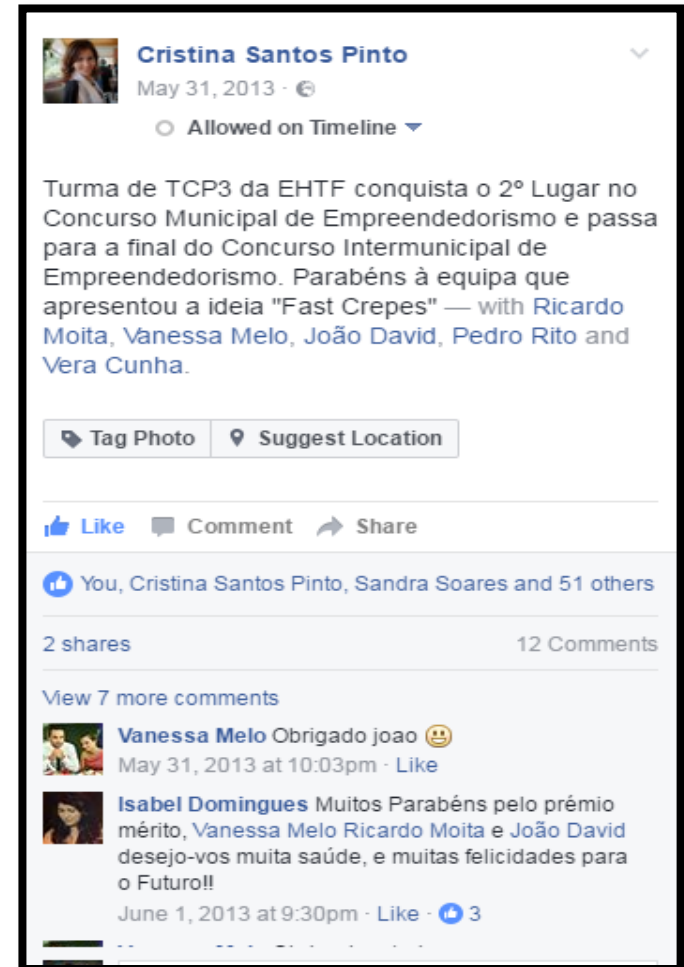


Vera Margarida Cunha
AWE Team - Marketing & Public Relations

HiGH Sinfonia*

*organização da AWE Summit; iinveste em conteúdos e em cidadania.

Resultados



HiGH RESULTADO: Sentido*

*aprende e partilha a vontade de sonhar e fazer acontecer;
participação como formadora responsável em vários projetos de empreendedorismo.

Pau para toda a Colher

QUARTA-FEIRA, 11 DE MAIO DE 2016

Balanço da Semana - Contagem decrescente 5

Antes de mais quero pedir desculpa por não ter tempo para escrever um bocadinho mas a verdade é que a vida por aqui anda um pouco complicada com o fim do curso e outras coisas mais, esta vida de cozinheiro anda a dar cabo de mim :) estou a brincar !

Ando super stressada com o final do curso mas ao mesmo tempo muito sentimental. A primeira fase desta grande aventura está quase a chegar ao fim !



GOOGLE+ FOLLOWERS

G+ 3



Pau para toda a Colher

DOMINGO, 31 DE JULHO DE 2016

Estágio - Byebye Pastelaria

Ontem terminou a primeira etapa do meu estágio.

Foram 7 semanas com a imandade pasteleira do Eleven onde adquiri bastantes conhecimentos, onde trabalhei, dei o meu melhor, fiz amizades e passei bons momentos. Agradeço imenso à Chef Joana Gonçalves e à Mónica Azevedo pela forma que me acolheram, por todos os conhecimentos que me transmitiram, pela paciência que tiveram comigo e espero que tenham gostado o meu trabalho. Agradeço também as minhas colegas, a minha minion Raquel e à Flávia pelo bom ambiente com que trabalhávamos sozinhas e pelo bom trabalho que desempenhávamos. Com estas pessoas senti o trabalho em equipa que realmente se deve aplicar numa Cozinha/Pastelaria. Obrigada por tudo, a gente vê-se do outro lado do vidro !

Aqui deixo algumas fotos que retratam estas 7 semaninhas



Sobre a pré-sobremesa e a sobremesa, a escolha dos sabores e a composição esteve nas mãos da pasteleira Joana Gonçalves, que



Antes do término do repasto, protagonizado por duas mãos cheias de petit four, Joana Gonçalves voltou com a sobremesa composta por texturas de manjerico,

GOOGLE+ FOLLOWERS

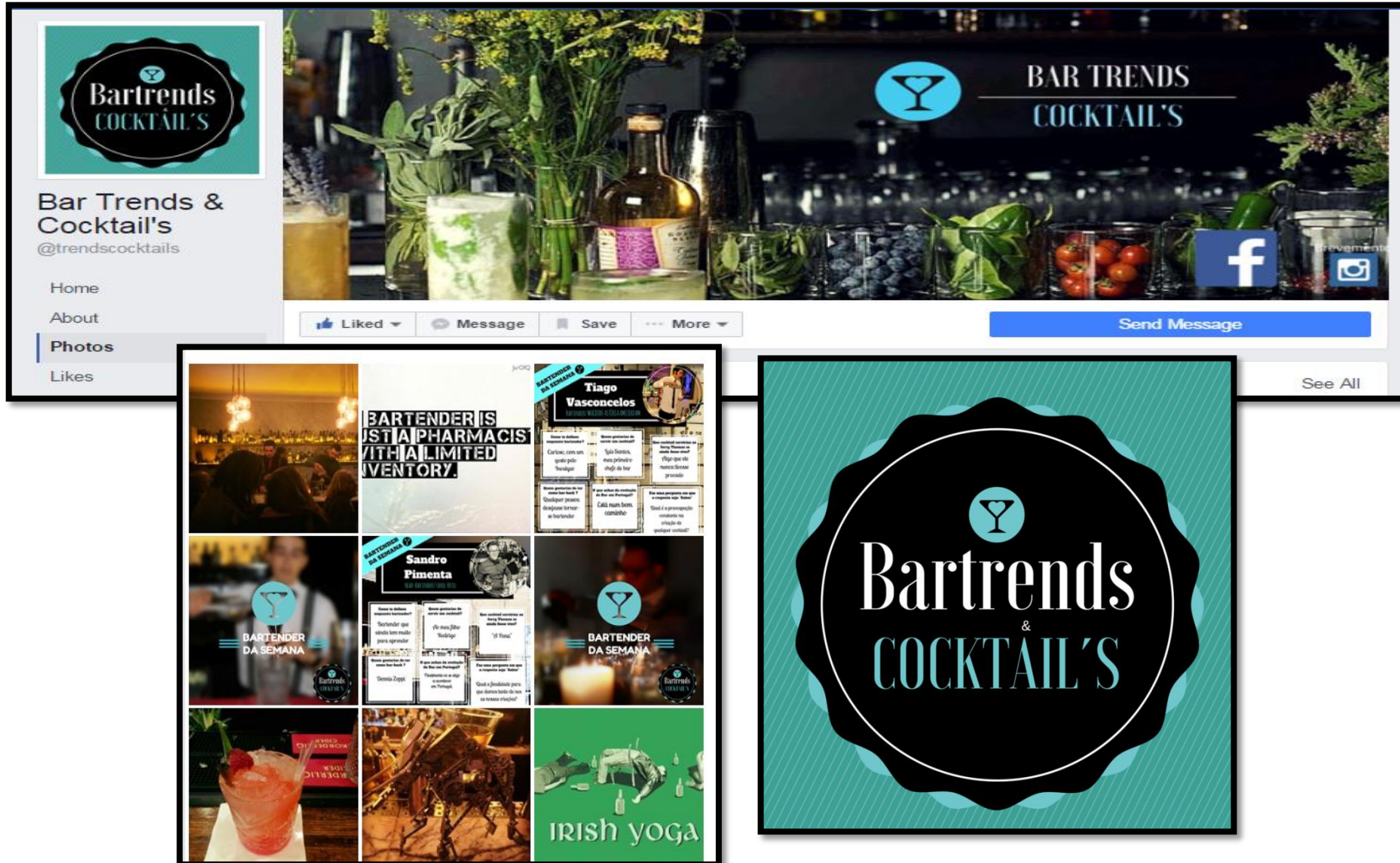
G+ 3



Pau para toda a Colher

HiGH RESULTADO: Design*

*inspira a fazer, a fazer bem e a fazer bonito – blog pessoal criado no módulo de Gestão de Carreira.



HiGH RESULTADO: Design*

*inspira a fazer sempre melhor e a olhar para o futuro
(página de *Facebook* de promoção profissional digital pessoal criada no módulo de Gestão de Carreira.



HiGH RESULTADO: Design*

*inspira a fazer sempre melhor e a olhar para o futuro
(página de *Facebook* de promoção profissional digital pessoal criada no módulo de Gestão de Carreira.

Receita: João Carlos Pinhal Baeta da Veiga

Tipo de Receita: Currículo Original

Tempo de Preparação: desde 1993

Produtos:	Quantidade
Experiência Profissional	
- Porto Bay Liberdade, Lisboa	3 meses
- Restaurante Piscinal do Mondego, Coimbra	5 meses
Educação e Formação	
- Gestão e Produção de Cozinha 5º nível	1 ano e meio
- Técnicas de Cozinha e Pastelaria (On The Job) 4º nível	1 ano
- Workshop de Cozinha (ACAPO)	q.b.
- Workshop de Cozinha (Doentes renas em emodiálise)	q.b.
Competências de comunicação	
- Espírito de equipa	todo
- Sentido de responsabilidade	todo
Competências de organização	
- Boa capacidade de comunicação	q.b.
Competências relacionadas com o trabalho	
- aplicação de técnicas de "mise-en-place"	o máximo possível
- preparação e confecção de finger food	o máximo possível
- preparação e confecção em Cozinha Tradicional Portuguesa	o máximo possível
- elaboração de técnicas de cozinha criativa e molecular	o máximo possível
- bases de pastelaria conventual e internacional	o máximo possível
- bases de padaria	o máximo possível

HiGH RESULTADO: História*

*histórias que se contam; Curriculum Vitae criativo, elaborado num módulo de formação.

Preparação:

Em primeiro lugar juntar um pouco de boa disposição sem esquecer o profissionalismo e a responsabilidade. Em seguida adicionar a paixão pela cozinha e deixar marinar. Por fim juntar todos os ingredientes estipulados na tabela e amassar de forma homogênea. O produto final esperado, será um rapaz preparado para trabalhar naquilo que gosta, a culinária.

Empratamento:



HiGH RESULTADO: História*

*histórias que se contam; Curriculum Vitae criativo, elaborado num módulo de formação.

Alguns Trabalhos:



Duo de esparquette, lagostim e lagosta, molho de manga, espuma de bisque.



Texturas de Frutas

Na cozinha o que somos transparece naquilo que fazemos, pois em cada confecção, em cada prato, está um pouco de nós e da paixão que cada um tem pela cozinha.

Com grande empenho e desejo de saber mais, procuro todos os dias aprender, aplicar e aperfeiçoar as minhas competências na cozinha .

Fábio Dias



Nome: Fábio Dias

Candidatura: Cozinheiro

HiGH RESULTADO: Design*

*histórias que se contam; Curriculum Vitae criativo, elaborado num módulo de formação.



Informação Pessoal

Morada: Rua da Escola Nº 25 Flor da Rosa Almala-guês

Data de Nascimento: 25/05/1996

Experiência

Hotel Salgados Palace 5

- Cozinha Restaurante Moonlight: Restaurante à la Carte;
- Cozinha do Restaurante All in One: Buffet;
- Restaurante de piscinas: Preparação de snacks e refeições rápidas;

Trabalho nas secções:

- Garde Manger
- Entremétier;

- Rôtisseur;
- Poissonnier.

Competências:

- - Sentido de organização, coordenação e responsabilidade;
- - Assiduidade e pontualidade;
- - Gestão de tempo;
- Espírito de iniciativa;
- Capacidade de adaptação e mudança;
- Sentido de organização;
- Competências de escuta ativa e relação de ajuda;
- Competências de educação e promoção da saúde;
- Boa capacidade de comunicação;
- Perfeccionismo;
- Empatia;
- Espírito de equipa.

Linguas:

- Português;
- Inglês;
- Francês.

Outras informações:

Participação no serviço de cozinha referente ao evento Festa da Cereja - Fundação 2015.

Serviço de jantar ao Exm. Sr. Primeiro Ministro Pedro Passos Coelho.

Ajudante de cozinha e colaboração em Live-Cooking com:

- Chef Benoît Sinthon *
- Chef Miguel Laffan *
- Chef Henrique Sá Pessoa
- Chef Vincent Farges *
- Chef Jorge Fernandes

No decorrer do curso de Gestão e Produção de Cozinha, participação em diversos workshops e cursos, como ajudante dos chefes formadores:

- Workshop Cozinha do Mundo;
- Workshop Risotos e Saladas de Verão;
- Curso Modular de Cozinha - Bases de Cozinha
- Curso Modular de Cozinha - Peixes
- Curso Modular de Cozinha - Carnes

Contactos

Telemovel: 917145225

Mail: fabiomsdias@gmail.com

HiGH RESULTADO: Design*

*histórias que se contam; Curriculum Vitae criativo, elaborado num módulo de formação.

Gonçalo Pedro Calisto

☎ 912807298 ✉ g.p.calisto26@gmail.com

Exmo. Sr. Eira,

O meu nome é Gonçalo Calisto, tenho 19 anos e sou de Aveiro.

Sou formado em Gestão e Produção de Cozinha pela Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e tenho o 12º ano em Ciências e Tecnologias na Escola Secundária Dr. Jaime Magalhães Lima de Aveiro. A minha experiência na área de cozinha passou por 2 meses de trabalho de férias na cozinha do restaurante O Marujo em Aveiro em Agosto de 2012 e Agosto de 2013. A este tempo, junta-se o estágio curricular de 3 meses em cozinha no Restaurante Saüc, em Barcelona.

Cozinhar faz parte de mim, cozinhar representa uma grande parte de mim. Cozinho porque é o que mais gosto de fazer na vida, cozinho porque me ajuda a ultrapassar maus momentos. Cozinhar é experienciar, é vivenciar, é lutar, é sentimo-nos vivos, é felicidade, é amor. Ser cozinheiro é a melhor profissão do mundo, permite-nos vivenciar todas as outras facetas profissionais. Para sermos cozinheiros precisamos de pensar como cientistas, ser organizados como contabilistas, ser lutadores e inspiradores como guerreiros, movimentarmo-nos como velocistas/atletas e empratar como artistas.

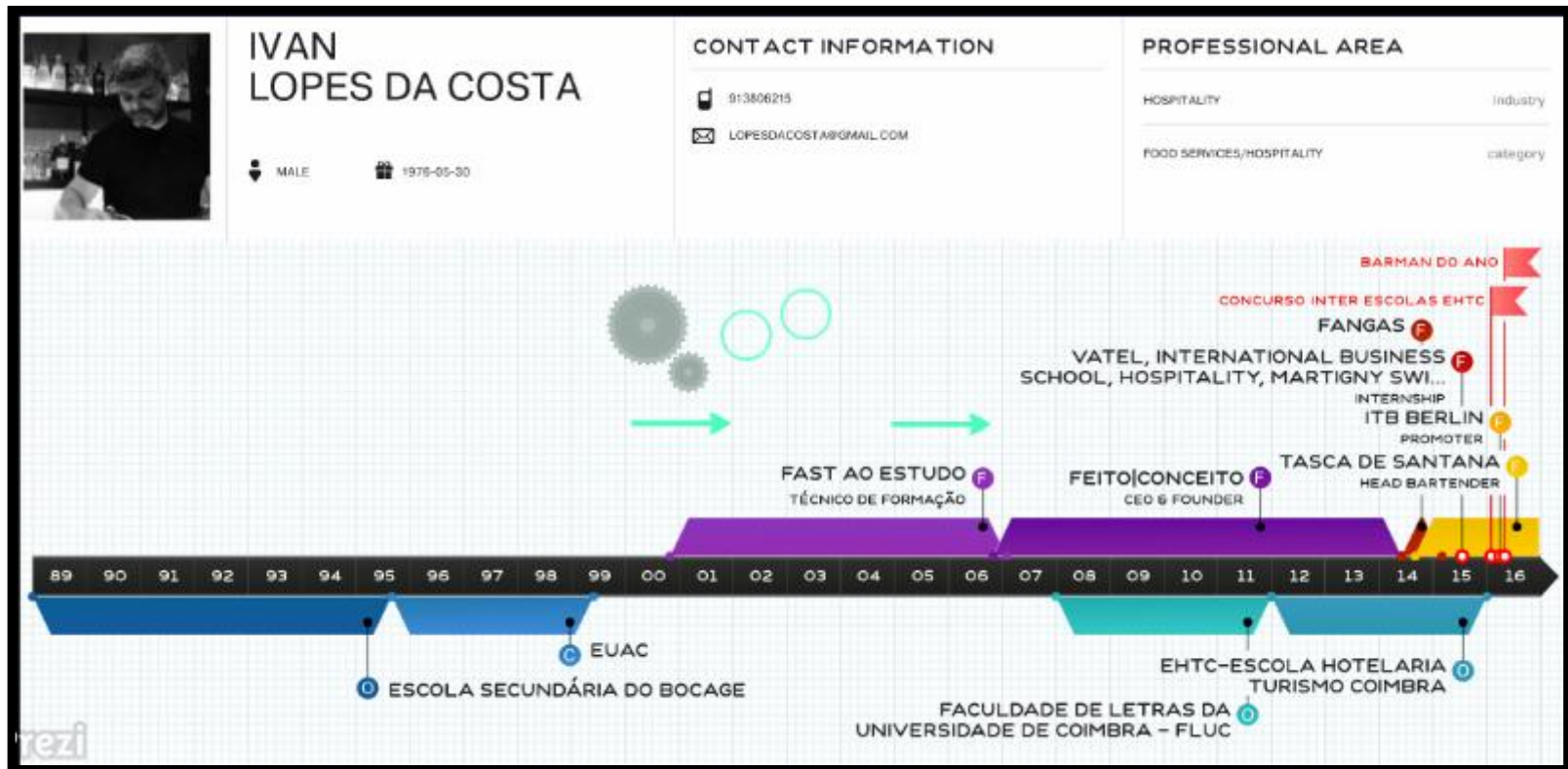
Tenho conhecimento de que o vosso restaurante lidera o mercado na restauração em Aveiro, o que me dá garantias de ser o melhor local para poder desenvolver as técnicas e conhecimentos que adquiri na minha formação.

Atenciosamente,

Gonçalo Pedro Calisto

HiGH RESULTADO: História*

*histórias que se contam; carta de motivação elaborado num módulo de formação.



HiGH RESULTADO: Design*

*um CV diferente, criativo, com design e entregue dentro de um shaker..



Diana Canelas
Emprego/ Estágio Profissional

Ingredientes:

Base:

Curiosidade
Motivação
Paixão
Vontade de aprender
Organização
Higiene
Capacidade de trabalho em equipa
Responsabilidade
Boa Comunicação
Capacidade de adaptação

Formação:

Curso de Gestão e Produção de Cozinha – nível V
Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra



Experiência:

Estágio curricular em Gestão e Produção de Cozinha
De 16.06.2014 a 13.09.2014 em Vila Vita Parc
2 Restaurantes

Preparação:

Conjugar a paixão pela culinária com a
curiosidade e vontade de aprender através da
oportunidade de trabalhar convosco.

Adicionar organização, higiene e sentido de
responsabilidade.

Misturar ainda, facilidade em trabalhar em equipa
com boa comunicação e capacidade de adaptação.

No final juntar a formação e a experiência e
muita motivação, na expectativa de se tornar
uma mais-valia para a vossa equipa.



HiGH RESULTADOS: Design*

***CV criativo elaborado pelos formandos no âmbito dos módulos lecionados.**

TIAGO CARDOSO



FORMAÇÃO:

Formação de Técnico especialista em Gestão e Produção de cozinha, na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

Principais disciplinas:

- cozinha quente/fria
- pastelaria
- engenharia de menus.
- controlo de custos
- HACCP

COMPETÊNCIAS:

- Boa capacidade comunicação adquirida através da interação com os outros ao longo da vida.
- Facilidade em ganhar empatia e de relacionamento com os outros.
- Espírito de equipa.
- Boa capacidade de organização
- Boa capacidade de coordenação
- Espírito de liderança

HiGH RESULTADOS: Design*

*CV criativo elaborado pelos formandos no âmbito dos módulos lecionados.

Caminhada da Felicidade [link](#)

Caminhada Organizada pelo Happiness Club EHTC

Dia Mundial da Felicidade [link](#)

HiGH RESULTADOS*

*atividades desenvolvidas pelo Happiness Club EHTC

Concurso de Digital Storytelling

Coimbra tem Mais Encanto* link

Feel the Mountain link

HiGH RESULTADOS*

* 1* Prémio; formadora responsável pelo acompanhamento destes projetos.



HiGH RESULTADO: História/Design*

*páginas de instagram profissionais desenvolvidas no âmbito de um módulo de formação..



Raquel Machado

1 hr -



Acho que consegui mostrar "Com quantas Linhas se cose uma Mulher do Norte" !



Balanço Final do Estágio - Byebye Vida de Estudante

Finalmente consegui parar um bocadinho para fazer um balanço daquilo que foram os 3 meses de estágio, daquilo que foi a primeira grande exper...

PAUPARATODAACOLHER.BLOGSPOT.COM | BY PRAQUELMACHADO

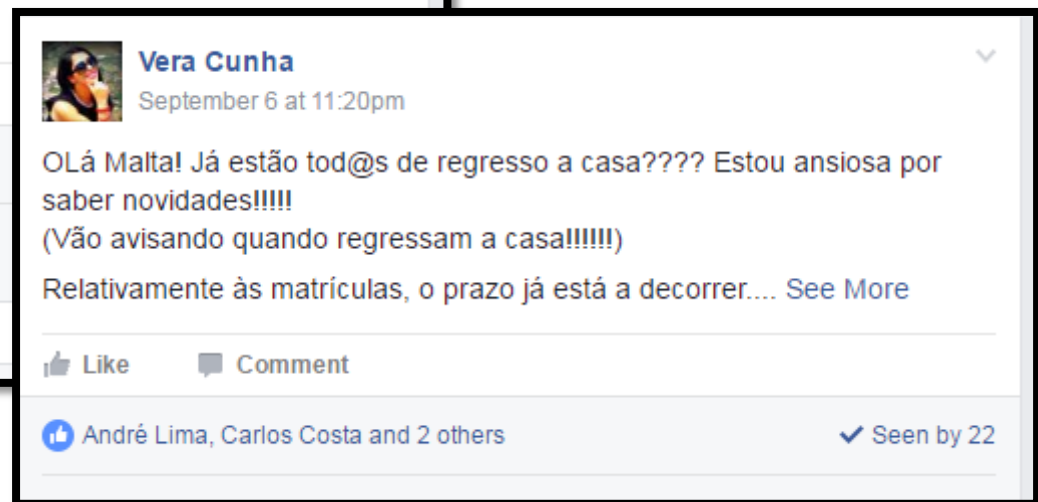
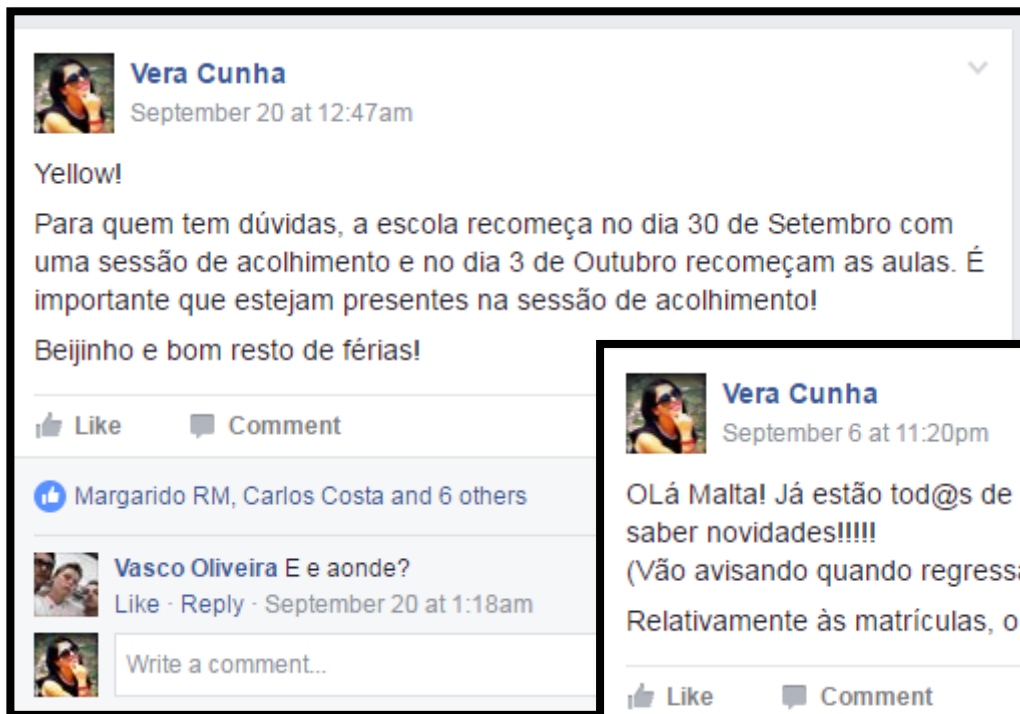
HiGH RESULTADO: História*

*histórias que se contam; resumo de um estágio.



HiGH RESULTADO: Empatia*

*alunos e alunas que nos visitam regularmente após terem terminado o percurso formativo.



HiGH RESULTADO: Empatia*

*grupos de facebook com as turmas de orientação; comunicar de forma mais simples e de acordo com os interlocutores; a adaptação àqueles com os quais comunicamos.



HiGH RESULTADO:

Sentido/Diversão/Empatia/História/Design/Sintonia*

*criação e dinamização do Happiness Club EHTC na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra



Happiness (in) Moments
Start your days as happy as you can!

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo de coimbra

SORRI!



Todos os dias pela manhã!
Para as pessoas com quem te cruzas!
Repara nos sorrisos que partilham contigo!



Happiness (in) Moments
Start your days as happy as you can!

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo de coimbra

OFERECE!



Oferece tempo!
Oferece palavras!
Oferece presentes feitos por ti!
Todos os dias e a toda a hora!

www.facebook.com/HappinessClubEHTC



Happiness (in) Moments
Start your days as happy as you can!

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo de coimbra

ELOGIA!



Elogia-te a ti próprio!
Elogia os amigos e amigas!
Aceita e repara nos elogios que recebes!
Todos os dias e a toda a hora!

www.facebook.com/HappinessClubEHTC



Happiness (in) Moments
Start your days as happy as you can!

TURISMO DE PORTUGAL  escola de hotelaria e turismo de coimbra

PARTILHA!



Partilha um doce!!
Partilha um pacote de bolachas!!
Partilha uma refeição com alguém diferente!!
Todos os dias e a toda a hora!

www.facebook.com/HappinessClubEHTC

HiGH RESULTADO:
Sentido/Diversão/Empatia/História/Design/Sintonia*

*Atividades dinamizadas pelo Happiness Club EHTC.



HiGH RESULTADO:

Sentido/Diversão/Empatia/História/Design/Sintonia*

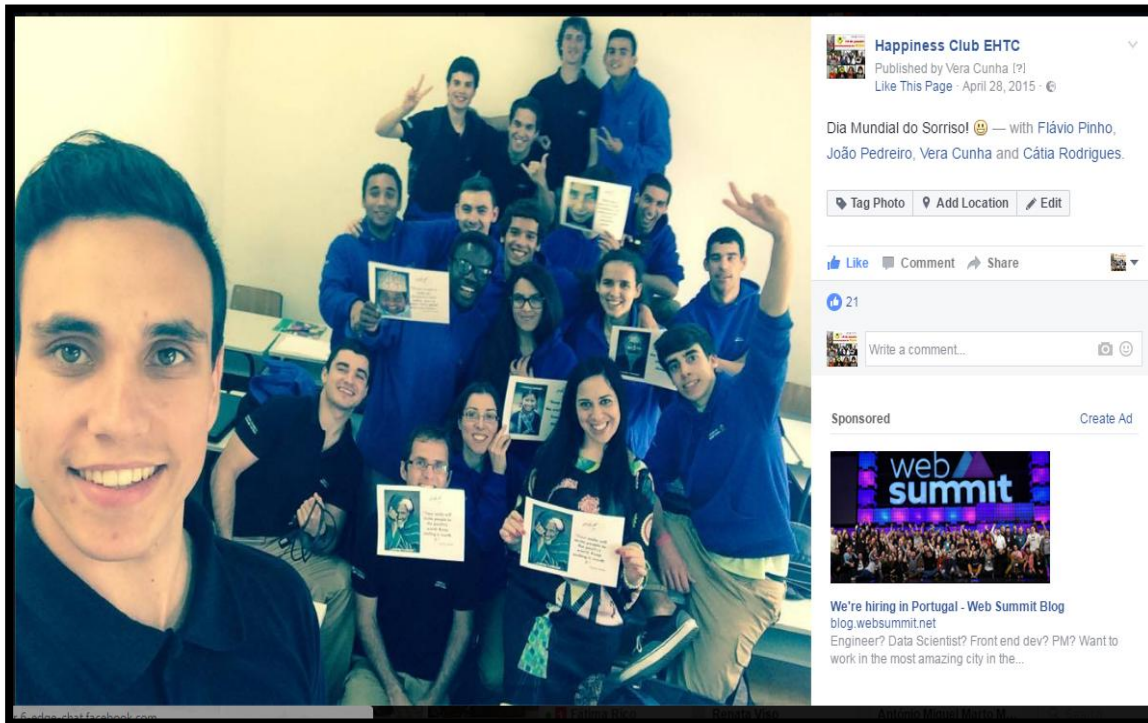
*O Happiness Club EHTC é um clube escolar que pretende trabalhar a educação para o otimismo.



HiGH RESULTADO:

Sentido/Diversão/Empatia/História/Design/Sintonia*

*O Happiness Club EHTC recebeu em 2016 um Prémio do INA – Boas Práticas de Valorização das Pessoas.



HiGH

RESULTADO:

Diversão*

*Os sorrisos são uma constante no contexto escolar! 😊

*When you choose to see the
good in others, you end up
finding the good in yourself.*

--Unknown





Vera Cunha
January 28
Allow
Prontinhos para o
espero que sejam
juízo...e que con
sem carta de con
João Pedro Abre

Tag Photo
Like
Ana Paula Pais
João Loure
a todos os c
Unlike Rep
Mariana So
Boa sorte pa
Helena, P



Vera Cunha
Allowed on Timeline
Mesmo mesmo antes de saírem para estágio!
Divertam-se e aprendam! E tenham muito juízo!
sejam muito felizes — with André Lima, Francis
Madeira, 24 Paulo, Vasco Oliveira, Gabriel Fran
Diego Rodrigues, Ana Cardoso, Luis Maia, José
Correia and João Rangel at Escola de Hotelar
e Turismo de Coimbra

Tag Photo Edit
Like Comment Share
Beatriz Lopes, João Rangel and 50 others
Ricardo Domingues Conosco não tra foto c
Like Reply June 7 at 7:53pm
Vera Cunha Esqueci-me! Temos que tra! :
Like Reply June 7 at 8:02pm
Write a comment



Vera Cunha
June 29, 2015
Última aula do ano letivo 2014/2015! 😊
Sejam muito felizes e apareçam sempre por aqui,
para nos visitarem! :) — with Patrícia Pinhão,
Cristiano Mendes, Ana Abrantes and 19 others at
Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

Tag Photo Edit
Like Comment Share
Carla Marques, Bruno Domingues and 115 others
View 9 more comments
Carolina Simões nada disso César, estágio até
setembro... 📅
Like Reply June 29, 2015 at 11:15pm
César Diego · 10 mutual friends
Onde vais estagar
Like Reply June 29, 2015 at 11:19pm
Eduardo Crucho Sinto a mesma sensação de
missão cumprida quando vi a tua foto prima!
Unlike Reply June 29, 2015 at 11:39pm
Bruno Domingues Obrigada stora, ate breve 📅
Unlike Reply June 30, 2015 at 12:13am
Write a comment

E no final de tudo isto...



Seremos sempre melhores formadores enquanto formos capazes de olhar para os nossos formandos, todos aqueles que connosco se cruzam, como seres inteiros dotados de competências pessoais, cognitivas, emocionais, relacionais e espirituais.

Para formar teremos que ver o todo e não apenas pedaços.

A formação terá que ser cada vez mais holística.



A tecnologia permite-nos trabalhar conteúdos e competências de uma forma diferente e, principalmente, novas competências.

Trabalhar a aprendizagem do aprender a aprender será, talvez, a nossa maior função.

Permite-nos, ainda, aprender com quem ensinamos, num verdadeiro espaço de partilha e de crescimento mútuo.



A tecnologia permite-nos sermos mais atuais, mais presentes, mais curiosos, mais sagazes na escolha da informação que usamos, mais aprendizes a tempo inteiro, mais criativos, mais empáticos, mais dedicados, mais surpreendidos, mais próximos...

...sejamos, então, mais **HI** TECH,
mas essencialmente, mais **Hi**
TOUCH!

H(I)GH TEACH



I am...