



INFORMAR

Nº351

20 de janeiro de 2023
Suplemento Gratuito

Diretora: Carina Oliveira | Edição: Patrícia Pereira e Rita Silva | Fotografia: Insignare | Todos os conteúdos apresentados neste suplemento são da autoria de Colaboradores, Professores e Alunos da Insignare



ESCOLAS INSIGNARE REALIZAM CERIMÓNIA DE ENTREGA DE DIPLOMAS

Centenas de alunos receberam os seus diplomas, fruto da dedicação nas suas carreiras escolares. Sabe mais #epourem #insignare | Página 02

Congresso da AHP realizado em Fátima

O jantar do 33º Congresso da AHP - Associação da Hotelaria de Portugal realizou-se no dia 17 de novembro em Fátima, numa ampla cooperação de escolas de Hotelaria do país.

A Escola de Hotelaria de Fátima com as Escolas do Turismo de Portugal do Porto, Lamego, Coimbra e Oeste desenvolveram o Menu do jantar e organizaram-se no seu serviço de mesa e bebidas, como aliados de primeira linha do setor de turismo em Portugal.

PÁG.03

Final Jovem Talento da Gastronomia realizada em Fátima

A Escola de Hotelaria de Fátima mais uma vez representada neste Concurso Nacional de Jovens Talentos, com Rafaela David na Categoria Inovação com Bacalhau da Noruega e também na Categoria Inovação com Porco Europeu, Filipe Pratas e João Santos na Categoria Barman INTER magazine, Francisco Quintino na Categoria de Porco Europeu, Rui Rodrigues na Categoria Cozinha Makro, Beatriz Rodrigues na Categoria de Porco Europeu e Hernâni Galina na Categoria Pastelaria NX Hotelaria.

PÁG.04

Docente alemã em Ourém para uma atividade de job shadowing

Uma docente alemã – Kirsten Müller – da escola profissional BBS Soltau, localidade da Baixa Saxónia, esteve em Ourém para uma atividade de job shadowing na INSIGNARE.

Esta tipologia, apoiada pelo programa Erasmus+, consiste numa visita de estudo aprofundada a atividades desenvolvidas pela escola de acolhimento, para que o visitante possa comparar criticamente com o que é feito na sua própria escola.

PÁG.07

GIP

GABINETE DE INSERÇÃO
PROFISSIONAL

**APOIO AO EMPREGO?
NÓS AJUDAMOS.**





Carina Oliveira
Dir. Executiva Insignare
Contar histórias...

Em todas as edições deste nosso jornal "Informar" contamos histórias da nossa vida.

Histórias que vivemos enquanto escola, enquanto comunidade educativa, dos nossos professores, dos nossos alunos, da formação e da qualificação de adultos, das festas e cerimónias que temos realizado ao longo do tempo.

É importante deixar o tempo escrito. Deixar guardada a memória que um dia já não teremos.

Mas contamos histórias porque sabemos que isso pode fazer a diferença.

Nesta primeira edição do ano de 2023 trazemos a retrospectiva dos últimos 3 meses do ano, tempo esse que corresponde às histórias dos primeiros 3 meses de ano letivo.

Confuso? É verdade. O ano nas escolas corre de forma diferente do ano civil. Começámos em setembro 2022 o ano letivo e com ele novos cursos, novas turmas e novas histórias para contar das nossas escolas e atividades.

Trazemos neste número alguns exemplos do intenso calendário de participação em eventos em que estivemos envolvidos, mas também alguns onde vamos estar.

Abordamos as turmas orgulhosas de adultos que certificamos e ainda as novas formações profissionais que temos em "carteira".

Damos conta dos muitos projetos internacionais em que participamos e aqueles onde iremos estar nos próximos tempos.

E de todos eles mostramos a história contada pelos nossos alunos e professores, porque essa é uma história que faz a diferença na sua vida todos os dias.

Se tivermos que fazer um resumo do ano de 2022 não nos chegamos estas páginas que aqui trazemos, mas a retrospectiva é importante e gostamos sobretudo de que a nossa história fique nas vossas memórias.

Temos sempre coisas à espera de vez para acontecer e muitas também a acontecer ao mesmo tempo. A beleza dum escola pode ser definida também por isso, não há 2 dias iguais.

A cada ano temos 2 temas de escola que inspiram os trabalhos dos alunos e convidam à reflexão sobre os mesmos em vários momentos importantes. Para a Escola de Hotelaria de Fátima decidimos este ano enveredar pelos caminhos do "Turismo Literário" e para a Escola Profissional de Ourém entendemos que era importante "Valorizar as Profissões".

Estamos a iniciar mais um ano civil e com 12 meses de oportunidades pela frente, com mais ou menos inspiração dos deuses, que às vezes parece que devem andar loucos. Deixo a minha formulação tradicional destas épocas, de que 2023 nos traga bons motivos para celebrar, um mundo menos agitado e sobretudo, a paz que tanto auspicamos.

CERIMÓNIA DE ENTREGA DE DIPLOMAS DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM E DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA



No dia 13 de outubro, decorreu a cerimónia de Entrega dos Diplomas aos alunos do triénio 2019/2022, no Teatro Municipal de Ourém.

Estiverem presentes na cerimónia alunos, encarregados de educação, empresas, colaboradores, o Delegado Regional da Educação de Lisboa e do Vale do Tejo, Bruno Santos, a Vice-Presidente da Direção da Insignare e Presidente da Direção da ACISO, Purificação Reis e o Presidente da Direção da INSIGNARE e Presidente da Câmara Municipal de Ourém, Luís Albuquerque.

A Diretora das Escolas Carina João Oliveira, lembrou o triénio agora formado e os acontecimentos marcantes nestas datas, sobretudo o período atravessado pela pandemia e o que isso representou na vida de todos. O mote da noite foi lançado a todos "O que te faz feliz?" e com isto as palavras de boas vindas retrataram também atitudes e momentos que contribuíram para a vida feliz de cada um.

Elisabete Marques, Renato Guiomar, António Évora e Iolanda Prino, todos eles tiveram oportunidade também de partilhar com a audiência a resposta do que os faz feliz.

Na mesma cerimónia, foram entregues algumas distinções, nomeadamente ao "Aluno do Mês", sendo estes os alunos que se distinguiram num quadro de mérito que pretende destacar não apenas as notas, mas sobretudo atitudes, comportamentos, valores e assiduidade. Foi ainda anunciado o "Aluno do Ano", escolhido pelos docentes das escolas por entre o conjunto de

alunos do "mês" e que mais se evidenciou em todos os critérios académicos, comportamentais ou de participação em atividades extracurriculares.

Em Ourém o aluno do ano foi o José Paulo, do curso de Gestão de Equipamentos Informáticos, e em Fátima foi a Júlia Ribeiro, do curso de Cozinha/Pastelaria. Ambos os alunos receberam um presente alusivo a cada um dos seus cursos, como forma de incentivo e dedicação às suas profissões: um robot de cozinha e um tablet.

O Delegado Regional de Educação Dr. Bruno Santos, partilhou com a audiência os aspectos importantes da educação a nível regional e nacional, não tendo fugido à questão da noite e tendo também ele dado elogios à pedagogia nas escolas, que contribuem para a felicidade de muitas vidas de alunos.

O Presidente da Direção da INSIGNARE, e Presidente da Câmara Municipal de Ourém, entregou diplomas e distinções e encerrou a noite, num discurso intimista aos alunos e suas famílias, frisando a grande mais-valia que todas as suas áreas profissionais representam no mercado de trabalho, bem como a certeza do pleno emprego de todos eles.

O Presidente felicitou ainda todos os que optam por prosseguir estudos para o ensino superior, e serão muitos, fruto da dedicação que entendem nas suas carreiras escolares que não termina na etapa agora graduada. O momento foi feliz para todos os participantes e marcou a etapa final deste ciclo formativo!

"... na Escola Profissional de Ourém o aluno do ano foi José Paulo, do curso de Gestão de Equipamentos Informáticos, e na Escola de Hotelaria de Fátima foi a Júlia Ribeiro, do curso de Cozinha/Pastelaria. Ambos os alunos receberam um presente alusivo a cada um dos seus cursos, como forma de incentivo e dedicação às suas profissões..."

ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FATIMA FELICITAM PRESIDENTE DA REPUBLICA

No âmbito do roteiro do presidente da república, Marcelo Rebelo de Sousa, por vários pontos do concelho de Ourém no dia 12 de dezembro, a Escola de Hotelaria de Fátima decidiu fazer uma surpresa de acolhimento no castelo de Ourém.

Contando com a colaboração da Câmara Municipal de Ourém, surpreendemos o presidente Professor Marcelo com um petisco e um bolo de aniversário, pois este celebrava 74 primaveras!

Assim, depois das importantes visitas que realizou por vários pontos do concelho que foram devastadas pelos trágicos incêndios de verão, ao chegar ao Castelo, a Escola de Hotelaria de Fátima tinha preparado umas lambarices para não deixar passar este aniversário sem a formulação de votos de felicidades e boa disposição.

Coincidindo também com a aproximação da quadra natalícia, deixamos ainda votos de Feliz Natal e agradecemos a confiança e oportunidade que os nossos alunos tiveram de demonstrar as suas competências ao mais alto nível.



CONGRESSO DA AHP REALIZADO EM FATIMA

O 33º Congresso da Associação de Hotelaria de Portugal realizou-se nos dias 17 e 18 de novembro de 2022 em Fátima, e contou com a participação e apoio logístico da Escola de Hotelaria de Fátima.

Os alunos dos vários cursos estiveram envolvidos em toda a preparação e bastidores das operações de montagem deste grande evento, desde a credenciação, bengaleiro, coffee breaks, sala e controlo de entradas e até à realização do jantar de gala.

O jantar foi realizado numa ampla cooperação de escolas de Hotelaria do país.

A Escola de Hotelaria de Fátima com as Escolas do Turismo de Portugal do Porto, Lamego, Coimbra e Oeste desenvolveram o Menu do jantar e organizaram-se no seu serviço de mesa e bebidas, como aliados de primeira linha do setor de turismo em Portugal. No final o resultado foi de muita camaradagem e satisfação pelo público servido!

Um momento de prática e serviço em contexto real que enriqueceu o currículo dos alunos envolvidos!

Obrigada à Associação da Hotelaria de Portugal pela confiança e entusiasmo com que nos acolheu no seu evento.



“VALORIZAR AS PROFISSÕES” E “GASTRONOMIA E TURISMO LITERÁRIOS” COMO TEMAS ANUAIS

A Escola Profissional de Ourém lançou o seu tema anual de estudo: “Valorizar as Profissões”

Numa aula aberta realizada no Teatro Municipal de Ourém, contámos com a abertura a cargo da Vereadora da Educação, Micaela Durão, o painel empresarial para a Presidente da ACISO - Associação Empresarial de Ourém, Purificação Reis e ainda alguns encarregados de educação de alunos dos nossos cursos.

O tema pretende aprofundar a importância das profissões e a valorização das skills/competências práticas dos cursos que são lecionados na escola.

A Vereadora da Educação Micaela Durão, na sua palestra de abertura, elogiou a forma como está estruturado o ensino profissional e deu exemplos sobre a sua importância. O tema empresarial foi apresentado pela Dr. Purificação Reis da ACISO, que fez uma descrição e uma caracterização do tecido empresarial do concelho de Ourém, nomeadamente a sua distribuição por profissões, setores de atividade, géneros, ganhos salariais médios, localizações empresariais, população ativa, etc. Dando um panorama

concreto daquilo que é a base da atividade profissional local.

A segunda parte da aula foi constituída por alguns encarregados de educação dos nossos alunos, que quiseram vir apresentar as suas profissões na primeira pessoa e dar nota do que é o dia-a-dia de um profissional. Tivemos connosco Georgina Pereira - Assistente Social, Catarina Silva - Empresária, Filipe Cortez - Gestor, Sandrina Gomes - Técnica na área da Proteção Civil e Sandra Santos - Administrativa, que começaram também por contar um pouco do seu percurso escolar e profissional, deixando também alguns conselhos aos jovens que se encontravam presentes sobre o futuro e desafios a percorrer no mercado de trabalho. Os seus testemunhos foram inspiradores!

Foi uma aula aberta enriquecedora e agradecemos a presença de todos os que connosco quiseram vir valorizar as profissões!

Escola de Hotelaria de Fátima celebra Dia Mundial do Turismo com lançamento de tema anual - “Gastronomia e Turismo Literários”

A Escola de Hotelaria de Fátima celebrou no dia 27 de setembro o Dia Mundial do Turismo com o lançamento do tema anual de escola: “Gastronomia e Turismo Literários”. Este é o tema que a escola se propõe a estudar este ano letivo, e em que o corpo docente elegeu o livro de Miguel Torga - Portugal, como base desse tema anual.

É um livro onde o autor percorre o “país de lés a lés, registando as paisagens, os monumentos, os modos de falar, os sabores do pão e do vinho, a feição das gentes.”, e o seu estudo pretende estruturar ao longo do ano as aprendizagens dos alunos, através das várias disciplinas - sobretudo das áreas técnicas da Cozinha, Pastelaria, Restaurante/Bar e Turismo.

A Escola convidou 3 oradoras para deixar o mote de inspiração aos alunos:

Carmen Zita - coordenadora da Biblioteca Municipal de Ourém; Agripina Vieira - diretora do centro de formação dos Templários, e Micaela Durão - vereadora da Câmara Municipal de Ourém. Todas deambularam na conversa à volta dum livro que trouxeram, onde leram excertos e partes que continham fortes referências gastronómicas ou experiências turísticas.

De Laura Esquivel a Eça de Queirós, Miguel Torga, Simone Veil ou Saramago, muitas foram as referências e eloquências literárias com que as convidadas presentearam os alunos. No final fica o nosso agradecimento por este dia tão inspirador, na certeza que ler é aprender, e a par com a gastronomia e o turismo faz parte das boas memórias e dos prazeres da vida!





**OPINIÃO
EX-ALUNOS**

A minha experiência

A Carolina iniciou o seu percurso na escola determinada a seguir o seu objetivo: ser cozinheira.

Algumas alterações na sua vida pessoal levaram-na a fazer uma paragem, mas sem nunca alterar o seu rumo de concluir o seu curso.

Ao longo do curso procurou sempre saber mais e melhorar os seus conhecimentos quer em termos teóricos, quer em termos práticos. Realizou diversos estágios entre eles: "The Literary Man" em Óbidos e "Douro 41 Hotel & SPA em Castelo de Paiva, experiências que muito contribuíram para o seu crescimento pessoal e profissional. Com esforço e dedicação terminou o curso e rumou a Amsterdão para se juntar à família e dar seguimento ao seu percurso profissional.

Agora, quis partilhar connosco o seu testemunho:

"Passei aqui para relembrar a importância que a EHF terá sempre na minha vida, nunca me esquecerei que o meu caminho começou por lá, e toda a minha formação foi graças a todos os elementos que fazem ser possível o ensino da mesma. Porém tenho um agradecimento especial para toda a direção pedagógica - Chef Elisabete e ao Chef Renato não esquecendo claro o Chef Yannick o Chef Abelho e a professora Iolanda, pois neste momento graças a toda a minha formação me encontro a trabalhar naquilo que mais amo e sempre sonhei numa cozinha. Embora não seja no nosso país (encontre-me a trabalhar em Amsterdão), as oportunidades de crescer e evoluir muitas vezes não são muitas. Amo o que faço e se cheguei aqui e graças a todos vocês, estou a dois meses a trabalhar e já subi de posto e estou muito feliz e realizada profissionalmente. Tenho imensa pena de não ter conseguido ir a entrega dos diplomas, por me encontrar no estrangeiro, seria algo que só iria acontecer uma vez. Obrigada por tudo.

Um abraço e um beijinho Carolina Frutuoso"

Obrigado Carolina pelo reconhecimento e pela oportunidade para contribuirmos para o teu crescimento enquanto pessoa e profissional de cozinha/pastelaria!

Carolina Frutuoso | Ex-aluna EHF

FINAL DO JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA REALIZADA EM FÁTIMA, COM A PARTICIPAÇÃO DE SETE ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

A 11ª edição do Jovem Talento da Gastronomia foi disputada em dezembro de 2022.

A Escola de Hotelaria de Fátima mais uma vez representada neste Concurso Nacional de Jovens Talentos, com Rafaela David na Categoria Inovação com Bacalhau da Noruega e também na Categoria Inovação com Porco Europeu, Filipe Pratas e João Santos na Categoria Barman INTER magazine, Francisco Quintino na Categoria de Porco Europeu, Rui Rodrigues na Categoria Cozinha Makro, Beatriz Rodrigues na Categoria de Porco Europeu e Hernâni Galina na Categoria Pastelaria NX Hotelaria.

São alunos dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar que disputaram este concurso, que percorre o país à procura do futuro de Portugal nas

Decorreu durante os dias 6 e 7 de dezembro, em Fátima, a final nacional do concurso Jovem Talento da Gastronomia, que distingue anualmente as jovens promessas em várias categorias. Durante estes dias os jovens finalistas puseram as mãos à obra com as criações que desenvolveram para as categorias.

O dia 7 foi marcado pelo Fórum dedicado a apresentações e demonstrações especificamente para os alunos, com jogos quizz e outras animações que levaram a audiência a momentos de muito boa disposição. De destacar que neste ano pela primeira vez esteve a concurso a categoria de Barista, que pretende destacar as habilidades e características das boas artes no café.

Estiveram presentes representantes de todos os patrocinadores, das escolas de hotelaria com participantes de norte a sul e ilhas de Portugal, bem como muitos docentes e alunos para a entrega de prémios que foi aberta pelo Presidente da Câmara Municipal de Ourém, Luís Miguel Albuquerque, também ele anfitrião da iniciativa.

Os vencedores foram: Gonçalo Gaspar, Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa na Categoria Inovação com Bacalhau da Noruega; Matilde Machado, Escola

de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Pastelaria/Padaria!

O apuramento foi feito com base na avaliação das fichas técnicas enviadas no acto da inscrição por parte de uma equipa de júri especializada.

Relembrando que são nove as categorias a concurso: Inovação com Bacalhau da Noruega, Artes de Mesa ICEL, Jovens Profissionais, Cozinha Makro, Inovação com Porco Europeu, Barman INTER magazine, Tradição com Arroz Bom Sucesso, Plant Based By Bonduelle e Pastelaria NX Hotelaria.

Esta iniciativa da Inter-Magazine - Edições do Gosto, culmina na final nacional, que reúne os concorrentes com melhores pontuações e onde o talento é revelado em cada uma das áreas a concurso.

Profissional de Hotelaria e Turismo de Lisboa na Categoria Artes de Mesa ICEL; João Rodrigues, Restaurante Mito na Categoria Jovens Profissionais Chaine des Rôtisseurs; Filipe Fidalgo, Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa na Categoria Cozinha Makro; Marco Látigo, Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa na Categoria Inovação com Porco Europeu; Pedro Pereira, Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal na Categoria Barman Inter magazine; Fábio Caixeiro, Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal na Categoria Tradição com Arroz Bom Sucesso; Daniel Castanho, Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal na Categoria Plant Based by Bonduelle; José Melo, Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste na Categoria NX Hotelaria e Miriam Chainho, EHT Setúbal na Categoria Barista.

Além do destaque meritório, todos os concorrentes levam prémios monetários, viagens, contratos de trabalho e estágios em locais de referência nacional.

A Escola de Hotelaria de Fátima e o Município de Ourém foram dois dos parceiros institucionais da 11ª edição desta prestigiada competição organizada pelas Edições do Gosto, a mais importante para os jovens nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Pastelaria/Padaria.



CAMPEÕES WORLDSKILLS RECONHECIDOS EM PORTUGAL

A seleção nacional das profissões — Worldskills reuniu os campeões nacionais medalhados numa cerimónia no passado dia 6 de Dezembro no IIEFP em Lisboa, para homenagear e reconhecer o seu desempenho nas competições internacionais. Este foi o melhor resultado de sempre do país no campeonato mundial das profissões. Num total de 58 países, Portugal ficou em 7.º lugar no ranking de medalhas e em 8.º lugar no ranking de pontos individuais.

Foram entregues medalhas e certificados pela mão da Sr.ª Ministra do Trabalho, Solidariedade e Segurança Social Ana Mendes Godinho, pelo Sr. Secretário de Estado do Trabalho Miguel Fontes, pelo

Presidente do Conselho Diretivo do IIEFP Domingos Lopes, pela Delegada Oficial da Worldskills Portugal Ana Elisa Santos, pelo Diretor do CENFIM Manuel Grilo e pela Delegada Regional de Lisboa e Vale do Tejo do IIEFP Isabel Henriques.

Na profissão de Cozinha, Samuel Santos foi reconhecido e destacado por ter obtido a medalha de Ouro mundial nesta competição, sendo acompanhado ao palco pela equipa de experts e preparadores do IIEFP e pelo seu treinador master, o Chef Yannick Genard por parte da Escola de Hotelaria de Fátima.

A INSIGNARE destaca o espírito desta competição como revelador das técnicas e do rigor profissionais com que decorrem,

mas também pela importante valorização social que merecem todas as profissões a concurso. Parabéns a todos os jovens que representaram orgulhosamente Portugal, com um merecido destaque ao "nosso" Samuel!



ALUNOS PRESENTES NAS JORNADAS DE DIREITO CRIMINAL REALIZADAS EM OUREM

As turmas de Design e Gestão da Escola Profissional de Ourém do 2.º e 3.º ano, estiveram presentes nas Jornadas de Direito Criminal da Comarca de Santarém.

Estas Jornadas apresentaram a público a análise do Caso do julgamento do atentado do Papa João Paulo II em Fátima, em 13 de Maio de 1982.

Aproveitando a realização das Jornadas no concelho de Ourém, as escolas propuseram-se a trabalhar a literacia dos media, com a análise ao Caso histórico com base em notícias e arquivos de jornais de época.

A jornalista Rita Marrafa de Carvalho apresentou esta sexta-feira o caso do processo-crime do atentado de 12 de maio de 1982 contra o Papa João Paulo II, que

está intimamente relacionado com o nosso território, pois decorreu em Fátima, feito com base nos arquivos históricos da RTP.

Estiveram presentes os juizes do coletivo que realizou o julgamento em 1982 a debater em Mesa Redonda o julgamento no tribunal da época.

Haverá ainda tempo para a visita à exposição do processo documental no Castelo com peças de época incluindo a arma do crime.

Com base nisto as escolas irão desenvolver nos próximos tempos a pesquisa e análise documental, análise histórica aos jornais e arquivos de época, e fazer o paralelo histórico: se fosse hoje? Como se contava a história? A apresentação do Caso a um coletivo

de estudantes dará origem a um debate com formato prós e contras, abordando os temas do Fanatismo religioso, tolerância e direitos humanos.

Os alunos visitaram a exposição sobre o atentado ao Papa João Paulo II, patente no edifício dos Paços do Conde no Castelo de Ourém, na sequência da participação na atividade "II Jornadas do Direito Criminal" no âmbito da comemoração do processo - crime do atentado de 12 de maio de 1982 contra o Papa João Paulo II" no dia 4 de novembro.

Como complemento, usufruíam também da visita guiada, de forma parcial, pelo Castelo, assistindo a um filme que retrata a história da cidade de Ourém.



O meu percurso na Escola Profissional de Ourém

Olá! O meu nome é Maria Vedor e sou aluna finalista do curso Técnico de Gestão. Sou uma aluna feliz e realizada pois estudo na área que sempre sonhei e adoro. Sou uma menina de objetivos bem definidos e por isso procuro sempre querer mais e superar-me a cada dia que passa.

Ao longo do meu percurso na Escola Profissional de Ourém, faço um balanço positivo dos resultados conseguidos e de todo o meu percurso académico. Sinto-me uma privilegiada e agradecida por todos os docentes que já se cruzaram no meu percurso e aquilo que já aprendi com cada um deles. Sempre foram pessoas determinantes para o meu sucesso escolar e para o meu crescimento enquanto pessoa. Defino que o meu percurso foi feito de mãos dadas com os professores pois sem eles e sem a sua compreensão, amizade e dedicação esta experiência, que marcará a minha vida, não seria tão especial. Serei para sempre grata a cada um deles.

A Escola Profissional de Ourém é uma escola dinâmica, e por isso durante a minha passagem na escola tive a oportunidade de ter algumas experiências no programa ERASMUS +. Foram experiências incríveis que me deram a oportunidade de conhecer novas realidades culturais, novas tradições e costumes, e por sua vez proporcionaram-me, de certa forma, uma perspetiva mais abrangente sobre esta temática.

Experiências no mercado de trabalho são uma componente do curso, tornando-se uma mais-valia para o aluno, já que nos proporcionam ter um contacto com a realidade do mercado de trabalho no âmbito da dinâmica do curso frequentado. Tendo em conta que sou apaixonada pela área que estudo, esta experiência tinha todos os indicadores para correr bem e, correu. Até à data, tive uma experiência de Formação em Contexto de Trabalho na empresa "Olitrem SA" e foi uma experiência excepcional onde pude colocar em prática conceitos aprendidos na Escola e também ter a oportunidade de ter apreendido novas aprendizagens. Adorei a dinâmica do dia a dia de uma empresa.

No final da conclusão deste curso pretendo prosseguir estudos nesta área, claramente. Sinto que este curso é uma preparação tremenda para ingressar quer no ensino superior ou até mesmo no mercado de trabalho. Obtive inúmeros conhecimentos teóricos e experiências práticas que serão uma mais-valia para esta nova etapa da minha vida.

Maria Vedor | Aluna do Curso Profissional de Técnico de Gestão

ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM RECEBE ALUNOS DA REPUBLICA CHECA PARA FORMAÇÃO EM CNC

A Escola Profissional de Ourém, no âmbito da sua estratégia internacional, recebeu 7 alunos da República Checa para uma formação de 2 semanas na área do CNC. Os alunos, que frequentam cursos equivalentes aos cursos profissionais dinamizados pela EPO, iniciaram a formação no dia 5 de setembro, adquirindo conhecimentos ao nível da programação em CNC, tendo contactado diretamente com este tipo de máquinas existentes nas oficinas.

A formação, da responsabilidade do formador Rui Henriques, abrangeu ainda a maquinação de algumas peças que os alunos levaram como recordação do tempo que estiveram connosco.

A formação terminou com uma visita ao

Centro para o Desenvolvimento Rápido e Sustentável do Produto, na Marinha Grande, onde tiveram a oportunidade de verificar as várias possibilidades da impressão 3D utilizando materiais tão diversificados como plástico (ou derivados), metais e cerâmica e as respetivas potencialidades, respondendo a problemas na realização de peças que, pela sua complexidade seria impossível ou excessivamente dispendioso fabricar através do normal processo de maquinação em máquinas CNC.

Para além da formação, os alunos aproveitaram os fins de semana para conhecer um pouco de Portugal, visitando Lisboa, Batalha, Nazaré e Fátima, para além da visita ao Castelo de Ourém.



ALUNOS DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM APRENDEM, FAZENDO!

Durante o primeiro período letivo, os alunos da Escola Profissional de Ourém iniciaram a sua formação prática, através da partilha de dados e conhecimentos.

No curso de mecatrónica automóvel os alunos iniciantes começaram com o módulo de introdução ao setor automóvel onde os alunos iniciam o primeiro contacto com o meio oficial realizando um trabalho de pesquisa sobre Redes Oficiais ou Concessionários. Os alunos de segundo e terceiro ano iniciam os primeiros contactos com os sistemas de travagem, sistemas de iluminação automóvel e rodas/pneus e direção.

Os alunos do segundo ano de Gestão analisaram a estratégia comercial de alguns produtos e o seu posicionamento em termos de mercado aplicando a matriz BCG e o ciclo de vida do produto. Através do programa Primavera fazem trabalho contabilístico sobre contas de

relato financeiro, gestão de pagamentos e recebimentos, prática de reconciliação bancária e controlo de tesouraria. Os alunos continuam a trabalhar na Gestão de Stock's, praticando a elaboração dos Gráficos de Dentes de Serra. Estes gráficos integram a gestão eficiente de stock's e permitem a gestão económica dos mesmos, identificando quantidades a encomendar, saber o ponto de encomenda, qual o stock de segurança no armazém, consumos médios, número de encomendas a realizar e custos totais de armazenagem. Esta é uma ferramenta de gestão essencial para organizar os stock's, assim como o processo de compra junto dos fornecedores.

Os alunos de Eletrónica, Automação e Comando começaram as aulas práticas em soldadura de componentes de montagem em superfície (do tipo SMD). Com este método, depois de fazer um

diagnóstico de uma placa eletrónica, é possível fazer a remoção, colocação ou substituição de componentes SMD (de tamanhos microscópicos), sem danificar componentes nem circuitos vizinhos. A técnica consiste em utilizar uma estação de ar quente capaz de produzir um fluxo regulável de ar que pode atingir os 500°C, que vai possibilitar a remoção e colocação dos componentes de uma placa eletrónica. Para auxiliar na tarefa é necessário também recorrer a pinças de precisão para estabilização dos componentes, microscópio para visualizar o processo e um suporte para segurar a placa onde se trabalha. Esta técnica de soldadura é extremamente utilizada na indústria eletrónica e informática, tanto para reparação de placas eletrónicas, como para realização de protótipos das mesmas.

RECONHECIMENTO E CERTIFICAÇÃO DE COMPETÊNCIAS PROFISSIONAIS

Além de reconhecer e certificar experiências de vida para obtenção de um certificado escolar, o Centro Qualifica da Insignare reconhece e certifica, também, experiências profissionais em várias áreas, permitindo a obtenção de certificações profissionais (as antigas carteiras profissionais)

4 adultos obtiveram certificação profissional: 1 de Serralheiro Civil (nível 2) e 3 de Técnico de Soldadura (nível 4)

No dia 28 de dezembro, quatro adultos com experiência profissional em Serralharia Civil e em Soldadura, viram os seus conhecimentos profissionais certificados através do Processo RVCC, o que lhes permitiu obter uma Certificação Profissional: um enquanto Serralheiro Civil (nível 2) e 3 enquanto Técnicos de Soldadura (nível 4).

Após vários meses de um Processo RVCC onde um formador da área reconheceu e validou os conhecimentos e competências adquiridas ao longo

da sua vida de trabalho, os 4 adultos apresentaram, perante um Júri, evidências desses conhecimentos e competências obtendo, assim, uma certificação profissional.

Desta forma, já podem comprovar, através de um certificado, a sua profissão. Para além de os beneficiar profissionalmente, é ainda uma mais valia para as empresas onde trabalham porque valoriza a equipa de trabalho e permite realizar trabalhos para os quais este tipo de certificações são exigidas.



Élio Vieira, obteve certificação como Serralheiro Civil, Nível 2



“Decidi abraçar esta oportunidade porque considero uma mais valia, valorizar a minha aptidão profissional, obter uma certificação, e assim poder acrescentar algo mais ao meu currículo.

As certificações profissionais têm vindo a ser, cada vez mais, promovidas para o

crescimento, valorização e evolução de profissionais.

Temos de estar em constante desenvolvimento tanto a nível pessoal como profissional, criando assim metas e objetivos nas áreas em pretendemos crescer. Neste momento, começa a ser uma prioridade, tanto para as empresas como para os colaboradores, mesmo para quem se está a candidatar a um emprego.

A certificação profissional de colaboradores nas empresas, é uma mais valia, podendo demonstrar a sua capacidade de resposta no mercado e uma maior confiança ao cliente na hora de negociar.

O Centro Qualifica tem um papel muito importante neste processo, porque para além de podermos valorizar e certificar as nossas aptidões, permite-nos também obter conhecimento sobre novos métodos e formas de trabalhar com formação e partilha de informação.”

Outras áreas profissionais onde, o Centro Qualifica da Insignare irá certificar competências

Para além destas duas áreas profissionais, o Centro Qualifica da Insignare tem muitas outras áreas profissionais cujos conhecimentos e competências pode certificar.

Assim um adulto que tenha experiência profissional, de alguns anos, em determinada profissão, pode dirigir-se ao Centro Qualifica (que se situa nas instalações da Escola Profissional de Ourém) e, com a ajuda de uma técnica, perceber se pode certificar esses anos de experiência profissional.

Em breve iremos iniciar a Certificação Profissional em 3 áreas distintas.

- Técnico de Apoio Familiar e de Apoio à Comunidade, direcionado a pessoas com o 12.º ano completo e com experiência

profissional no trabalho com idosos e/ou com pessoas com incapacidades/dependentes;

- Técnico de Vendas, direcionado a pessoas com o 12.º ano completo e com experiência profissional enquanto vendedores;

- Técnico de Logística, direcionado a pessoas com o 12.º ano completo e com experiência profissional no trabalho em armazém.

Para quem esteja interessado em certificar uma destas 3 áreas profissionais (ou outras) pode entrar em contacto com o Centro Qualifica através dos seguintes contactos: 249 540 390 ou qualifica@insignare.pt

Cristiano Dias, obteve certificação como Técnico de Soldadura, Nível 4



“Neste processo abordámos temas relacionados com a soldadura, mais concretamente para nos certificarmos

como técnicos de soldadura.

Durante a formação executámos trabalhos teóricos e práticos, sendo a soldadura um trabalho muito prático fizemos muitos testes e ensaios na bancada de trabalho, a soldar.

Concluimos que os objetivos traçados foram alcançados com sucesso por todos os formandos. Fomos um grupo muito unido, sempre com espírito de equipa e camaradagem.

Esta certificação foi muito importante para mim, tanto a nível profissional como por satisfação pessoal.

Permitiu-nos valorizar a nossa experiência profissional, mas também aprofundar temas que nunca tinha pesquisado antes, uma vez que ainda não tinha formação nesta área.”



PROCESSO GRATUITO

ANO NOVO, CERTIFICAÇÃO NOVA

Reconhecimento de Conhecimentos e Competências Profissionais*

Técnico de Vendas (NÍVEL 4)
(promover e efetuar a venda de produtos e/ou serviços, através de contactos estabelecidos com clientes)

Inscreva-se.
Nós explicamos como!
249 540 390
qualifica@insignare.pt

*antiga carteira profissional

Acelerador Qualifica

600€

Apoio financeiro



INSIGNARE envolvida em projetos internacionais

Docente alemã em Ourém para uma atividade de job shadowing

Uma docente alemã — Kirsten Müller — da escola profissional BBS Soltau, localidade da Baixa Saxónia, esteve em Ourém para uma atividade de job shadowing na INSIGNARE.

Esta tipologia, apoiada pelo programa Erasmus+, consiste numa visita de estudo aprofundada a atividades desenvolvidas pela escola de acolhimento, para que o visitante possa comparar criticamente com o que é feito na sua própria escola, partilhando-se mutuamente abordagens a problemas comuns.

Durante estes oito dias, a professora alemã participou em várias aulas, teóricas e práticas, nas áreas da Cozinha, Pastelaria e Sala, na Escola de Hotelaria de Fátima (escola congénere à sua); assistiu a várias atividades do concurso Jovem Talento da Gastronomia, cuja fase final decorreu na nossa Escola, sendo-lhe traduzido o que estava a ser realizado; almoçou também no Restaurante de Aplicação “Claustro Monfortino”, onde dialogou com os alunos que aí prestavam serviço, e elogiou o facto

de estar aberto ao público, algo inovador na sua região.

Visitou a Escola Profissional de Ourém, com ênfase na sua vertente oficial e nos projetos que aqui se desenrolam, visto ter também cursos similares aos que são aqui desenvolvidos. Reuniu ainda com responsáveis autárquicos na Câmara Municipal de Ourém e com a Presidente da ACISO — Associação Empresarial Ourém Fátima, para uma troca de impressões sobre o funcionamento dos sistemas educativos dos dois países, mormente na organização pedagógica, financiamento público e relação Empresas — Escola.

No sentido de aprofundar esta parceria, em março próximo a INSIGNARE receberá alunos desta escola para estágios no concelho. No momento final de avaliação, destacou a qualidade dos equipamentos existentes nas duas Escolas, a diversidade e complementaridade das atividades pedagógicas desenvolvidas pelas duas Escolas, e o excelente ambiente que sentiu nas comunidades educativas.



Funcionários da INSIGNARE realizam Job-Shadowing, no MCAST - Colégio de Ciências e Tecnologias de Malta

No âmbito do projeto ERASMUS+, “Work Based Learning in Europe”, dois colaboradores da INSIGNARE, Pedro Major e Renato Guiomar, deslocaram-se a Malta, entre os dias 04 e 07 de outubro, para a realização de uma atividade de Job-Shadowing, no MCAST - Colégio de Ciências e Tecnologias de Malta.

Esta visita teve como principais pontos

de a agenda de trabalho, comparar os modelos pedagógicos de ambas as escolas, por forma a conhecer o que de melhor se vai fazendo pela Europa; compreender as boas práticas de acesso ao ensino superior profissional; reconhecer as potencialidades dos locais de estágio e comparação dos modelos de realização da Formação em Contexto de Trabalho;

e a colaboração no desenvolvimento de projetos internacionais.

Durante esta visita foi possível perceber ainda o enquadramento e a ligação entre os vários níveis de qualificação do Quadro Europeu de Qualificações, numa escola que conta com cerca de 11.000 formandos, distribuídos pelos 8 níveis de qualificação.



Escola Profissional de Ourém realiza sessão de tertúlia ERASMUS +

No âmbito da “Aula Aberta — Valorizar as Profissões”, desenrolou-se no Teatro Municipal de Ourém no dia 9 de novembro a Tertúlia Erasmus +. Na presença de decisores públicos, empresários, encarregados de educação e alunos de todos os anos da EPO, quatro alunos que realizaram os seus estágios internacionais, de junho a julho passados, apoiados pelo programa Erasmus+.

Explicaram os impactos que retiraram desses períodos, passados na Alemanha e em Espanha, sendo várias as dicas que dão aos seus colegas que pretendam vir a candidatar-se — sendo a principal “Inscrevam-se! É uma oportunidade única!” (Alexandra Fernandes, 3º Ano Design).

Nas suas próprias palavras, destacaram as aprendizagens técnicas obtidas nas empresas, no crescimento pessoal — pela autonomia, responsabilidade pessoal necessária e na gestão da bolsa, na vivência fora da rede familiar -, no crescimento cultural, pelas visitas que

realizaram.

Esta atividade pretende dar a conhecer às comunidades escolar e envolvente as vantagens que os estágios curriculares realizados na Europa trazem aos nossos alunos, pela voz de quem deles beneficiou.



INSIGNARE presente na conferência anual do EFVET

O Efvvet realizou a sua conferência anual e assembleia geral em Kuopio, na Finlândia.

Com o tema do futuro das qualificações na Europa e o papel do ensino profissional, os trabalhos contaram com representações de quase todos os países europeus, onde Portugal obteve também grande destaque.

A abrir a sessão esteve a ministra da educação finlandesa e os painéis de debate contaram com especialistas nas mais diversas áreas, juntando à mesma mesa a Educação e a Indústria. A valorização das profissões e das qualificações nestes tempos que vivemos, estiveram em cima da mesa em toda a linha.

A INSIGNARE contou com a participação da diretora-executiva Carina João Oliveira, cuja presença ficou marcada nas mesas de debate de projetos nas áreas da Sustentabilidade e também Excelência na Inclusão, bem como na apresentação de contributos na Assembleia Geral deste organismo





HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO.

TERÇA E QUINTA
12:30 - 14:00

+351 249 530 630
EHF.PT

**RESERVA
JÁ A TUA
MESA.**

RESTAURANTE DE APLICAÇÃO CLAUSTRO MONFORTINO REABRIU NO DIA 05 DE JANEIRO

O Restaurante de Aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, Claustro Monfortino, reabriu no dia 05 de janeiro.

Os almoços são confeccionados e servidos utilizando conhecimentos e técnicas aprendidas pelos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima.

A possibilidade de colocar em prática as técnicas e experiência previamente aprendidas, bem como reforçar competências pessoais, nomeadamente de trabalho em equipa e de organização é outra importante mais valia deste espaço.

O restaurante está a funcionar às terças

e quintas-feiras ao almoço, no período das 12:30h às 14:00 horas, com menu previamente definido e já disponível no site da escola.

As nossas propostas de menu primam pela diversidade de sabores na procura de proporcionar aos nossos clientes um bom momento de degustação sempre acompanhado de um serviço de qualidade.

Venha conhecer-nos e participar no processo de formação dos nossos alunos que só com estas experiências conseguem melhorar cada vez mais!

Ementas do restaurante de aplicação:

24 janeiro de 2022

Entrada:

Enchidos regionais

Prato Principal:

Bacalhau grelhado e os chicharos

Sobremesa:

"Parfait" de chocolate, "biscuit" e cremoso de hortelã

26 janeiro de 2022

Entrada:

Batata recheada e camarão, maionese de alho

Prato Principal:

"Magret" de pato em mel, gengibre e legumes

Sobremesa:

Abacaxi e frutos secos

CONVÍVIO DE NATAL DA INSIGNARE

Decorreu no dia 20 de dezembro de 2022 o encontro de Natal da família INSIGNARE, que reuniu todos os órgãos sociais, funcionários e colaboradores desta grande instituição de Ensino e

Formação. A ocasião serviu de momento para a distribuição de prendas de Natal e almoço de confraternização, sendo ocasião também para a formulação de Boas Festas em paz, família e amor

