



INFORMAR

Nº352

17 de março 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 DIA ABERTO

Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima de portas abertas para receber novos alunos. Sabe mais #epourem #insignare #ehfatima #alunos #cursosprofissionais | Página 02

Live Cooking & Beverage Service

A Escola de Hotelaria de Fátima acolheu entre os dias 02 e 03 de março a etapa inicial das provas de aptidão profissional, intituladas de "Live Cooking & Beverage Service" – para os alunos finalistas de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar.

Estiveram em simultâneo cerca de oito alunos em prova, cada um deles com iguarias e produtos diferenciados. Um desafio! Trata-se de uma prova com alguma complexidade, mas que é encarada como um momento muito importante.

PÁG.04

Escola Profissional de Ourém vence Assembleia Jovem de Ourém

Decorreu no dia 8 de março a sessão plenária da Assembleia Jovem de Ourém para o escalão do ensino secundário, cujo o tema foram as Jornadas Mundiais da Juventude, e de onde saiu vencedor o projeto da EPO. A Escola de Hotelaria de Fátima apresentou o programa: "QR. Code Fátima" – A journey to the altar of the world", e a Escola Profissional de Ourém apresentou o projeto "Vem, traz um amigo, nós estamos Contigo" - indo ao encontro da valorização da experiência dos jovens que nos vão visitar na JMJ.

PÁG.05

Insignare presente no consórcio europeu "TOURing"

O consórcio TOURing - Pact for TOURism Skills - Towards a greener and a more digital Tourism Era foi criado sob a égide de uma nova tipologia do programa Erasmus+, os Projetos Orientados para o Futuro: são projetos em grande escala que visam identificar, desenvolver, testar e/ou avaliar abordagens (políticas) inovadoras com potencial para serem integradas, melhorando assim os sistemas de ensino e formação.

PÁG.07

GIP

GABINETE DE INSERÇÃO
PROFISSIONAL

**APOIO AO EMPREGO?
NÓS AJUDAMOS.**





Carina Oliveira
Dir. Executiva Insignare
Valorizar as Profissões

Rana Foroohar escrevia esta semana no Financial Times, que ser mineiro é uma profissão suja, mas que é uma profissão de futuro, dadas as enormes necessidades de minerais raros que são combustíveis necessários para veículos elétricos, aparelhos elétricos e tecnologias verdes, como o lítio por exemplo.

A percepção daquilo que é o futuro das profissões, vem muitas vezes encantada com doce poesia de facilidades e ideias sobre um futuro idílico de realização de atividades online. Acredito que esta seja uma ínfima percentagem daquilo que acontecerá com as profissões no seu todo. Podemos estender o atributo a centenas de outras profissões que são essenciais às sociedades, como sejam a Cozinha, o Bar, a Mecânica, o CNC...

A valorização destas profissões tem sido um caminho diário nas nossas Escolas. Não basta falar disso, nós aplicamos isso. Reconhecemos a via profissionalizante como digna e de sucesso na inserção na vida ativa. Sujar as mãos pressupõe que depois ensinamos a lavar, limpar e proteger quando isso acontece. E é bom.

Promovemos profissões e incorporamos base tecnológica a todas elas. Todas. Aperfeiçoamos métodos e técnicas de trabalho, qualidade, criatividade. O trabalho é de toda uma equipa, que se pauta por padrões de desempenho profissional, pese embora as conturbadas regras que nos são impostas sistematicamente na área da educação. Muitas delas incompreensíveis e com penalizações graves ao nosso funcionamento. Mas ser profissional exige o compliance com regras, independentemente de concordarmos ou não com elas.

Apostamos em diversificar os horizontes dos jovens, e sensibilizar as famílias para a importância da formação como fator de desenvolvimento pessoal, de propósito de vida e projeto de potencial profissional.

Não me canso de dizer que nos países do norte da Europa (que são os mais desenvolvidos) a escolha do ensino profissional é superior em todos eles a mais de 60%.

É considerado que o ramo de ensino profissional promove crescimento económico e coesão social.

Escrevo a evidência daquilo que a analista do Financial Times afirmava: as profissões de futuro e com futuro, também exigem que se suje as mãos, mas isso só prova o potencial da formação profissional, que ombreia sem qualquer embaraço, com outros jovens do país e do mundo. As nossas escolas têm estado à prova e assim têm demonstrado.

O futuro das profissões precisa de jovens conscientes e de mente aberta, não apenas nas palavras, mas sobretudo ações, pois serão eles a assegurar o mundo daqui em diante...

ESCOLAS INSIGNARE REALIZAM DIA ABERTO

Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima de portas abertas para receber novos alunos

Nos dias 2 e 3 de março, a Escola de Hotelaria de Fátima e a Escola Profissional de Ourém realizaram o seu dia de portas abertas a outras escolas, pais e futuros alunos.

O Dia Aberto tem por objetivo dar a conhecer às comunidades onde nos inserimos e muito especialmente, aos jovens que atualmente frequentam o 9º ano de escolaridade, as especificidades do ensino profissional e a dinâmica de ambas as escolas.

Foi apresentada a oferta formativa para o próximo ano letivo, dando um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas, conhecendo os equipamentos disponíveis e ao longo de visita aos espaços letivos de ambas as instalações.

Esta visita, ainda que curta, proporciona o conhecimento do ambiente vivido nas duas escolas, podendo aos jovens visitantes trocar impressões e esclarecer dúvidas com professores e futuros colegas.

Na Escola Profissional de Ourém, os visitantes puderam assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel, Informática, Gestão, Design e Eletrónica, Automação e Comando.

Na Escola de Hotelaria de Fátima além de diversas demonstrações nas áreas da Cozinha/Pastelaria, Turismo, Pastelaria/Padaria e Restaurante/Bar, tendo decorrido durante os 2 dias, mais uma etapa de Live Cooking & Beverage Service, uma prova ao estilo Masterchef para os alunos finalistas!

Ao longo destes dias contamos com

a visita de mais de 350 alunos a quem agradecemos a boa disposição enquanto estiveram connosco, mas sobretudo, o interesse demonstrado nas perguntas que fizeram e a interação com os muitos espaços de experimentação.

Esta é mais uma oportunidade de aproximação das Escolas profissionais aos jovens em busca da sua escolha no 9º ano, sobretudo, dar a conhecer todas as opções e caminhos que o ensino profissional proporciona, sem tabus nem restrições.

Procuramos neste dia dar palco às profissões e ao que são setores de sucesso e futuro, às ambições dos jovens de hoje em dia, cada vez mais empreendedores e aventureiros num mundo repleto de oportunidades.

Durante o dia aberto os visitantes ficam a saber mais, de forma prática e ilustrada com realidade, acerca das áreas de estudo da Escola de Hotelaria de Fátima e da Escola Profissional de Ourém, a sua oferta formativa e as oportunidades para conhecer melhor alunos e professores.

A INSIGNARE tem-se empenhado na realização destes dias abertos a jovens do 9º ano independentemente daquela que venha a ser a sua escolha profissional, também como forma de valorização do estatuto social das profissões e da formação profissional.

Os anfitriões destes dias foram os alunos das duas escolas, que tomaram a seu cargo a condução dos visitantes e deram a conhecer todos os espaços de formação, sendo também eles responsáveis pela animação de jogos e quizz que apresentaram aulas técnicas.



“O Dia Aberto tem por objetivo dar a conhecer às comunidades onde nos inserimos e muito especialmente, aos jovens que atualmente frequentam o 9º ano de escolaridade, as especificidades do ensino profissional e a dinâmica de ambas as escolas”



UM DIA DIFERENTE INCENTIVANDO A PARTILHA DE EXPERIÊNCIAS

— Testemunhos dos alunos da Escola Profissional de Ourém



**Simão Sousa - Aluno do curso de
Produção em Metalomecânica 20.23**

um dos cursos preparou uma exposição para dar a conhecer aos alunos do nono ano os trabalhos realizados, bem como as aprendizagens adquiridas ao longo destes três anos de formação na Escola Profissional de Ourém.

Nas Oficinas de Metalomecânica, os alunos expuseram as peças fabricadas ao longo do curso, mostraram os seus projetos finais (PAPs) e fizeram uma visita guiada aos alunos visitantes. Nesta visita guiada, foram dados a conhecer os softwares utilizados no fabrico das peças, os tipos de programação, as maquetes didáticas de pneumática e eletrónica, bem como as máquinas CNC e manuais onde fabricamos as peças e a serralharia.

Foi um dia diferente, mas muito animado!

No dia 2 de março de 2023, realizou-se o Dia Aberto na nossa escola e cada



Sofia Vedor- Aluna do curso de Gestão de Equipamentos Informáticos 20.23

de Gestão de Equipamentos Informáticos. Gostaria de vos deixar aqui a minha perspetiva acerca do Dia Aberto realizado na Escola Profissional de Ourém no passado dia 2 de março.

O Dia Aberto é um dia, por natureza, bastante agitado e que exige uma grande capacidade de organização e distribuição de tarefas por todos. É claro que a cooperação e colaboração entre as turmas dos respetivos cursos é necessária para o sucesso deste tipo de eventos e foi um aspeto bastante notado neste dia. Foi um dia em cheio pois recebemos mais de 200 alunos de outras escolas e tivemos a oportunidade de lhes demonstrar e explicitar sucintamente aquilo que cada um dos cursos tem para oferecer. Importante

O meu nome é Sofia Vedor e sou aluna finalista do Curso Profissional de Técnico

salientar que o interesse e a curiosidade estiveram presentes na maioria dos alunos que nos visitaram, o que não deixou de ser uma motivação acrescida para nós, alunos, enquanto parte da organização.

O Curso de Gestão de Equipamentos Informáticos, e de maneira a explicitar o curso, dinamizou a demonstração de vários projetos de informática e eletrónica realizados em aula, também alguns alunos puderam expor e simular o funcionamento dos seus projetos de final de curso (Prova de Aptidão Profissional). Nesse momento proporcionámos interação entre os alunos que frequentam o curso e aqueles que nos visitavam, eles podiam testar, simular, e experienciar vários projetos idealizados e concebidos, ainda que em protótipo.

Eu, enquanto aluna finalista da Escola Profissional de Ourém, faço um balanço positivo já que as atividades desenvolvidas neste dia causaram um impacto positivo nos alunos recetores, aspeto interpretado através da demonstração de bastante interesse e curiosidade dos alunos que nos visitaram. Na minha opinião, a organização da própria escola, desde a distribuição de tarefas à organização da própria visita aos vários cursos, contribuíram para o sucesso deste dia.

Concluo desta forma, parabenizado a escola por este tipo de iniciativas, pois permitem à escola uma notoriedade na região, o que se torna um aspeto determinante para a captação de novos alunos com a oferta formativa que oferece.

— Testemunhos dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima



**Lara Santos - Aluna do curso de
Turismo 22.25**

Do meu ponto de vista, enquanto aluna do primeiro ano, o dia aberto correu bem. Conseguimos fazer as visitas guiadas como planeado e conseguimos dar a perceber aos alunos que nos visitaram, um pouco de como funciona esta área do Turismo. Apesar de ter sido um pouco difícil despertar a atenção e interagir com jovens da nossa idade, permitiu-nos também, enquanto estudantes de turismo, perceber as dificuldades que podemos encontrar nesta profissão como guias turísticos ou outra em que o contacto com pessoas é sempre um desafio. Esta área permite-nos fazer uma diversidade grande de tarefas em contexto prático e foi isso que quisemos transmitir aos alunos que nos visitaram.



**Ricardo Marques - Aluno do curso de
Restaurante/Bar 22.25**

Foi uma experiência muito interessante porque me permitiu partilhar com os alunos visitantes uma área que eu gosto muito, a área de bar e dar-lhes a conhecer as aprendizagens que eu já fiz! Gostei da perspetiva de dar a conhecer aos alunos que eu já conhecia os conhecimentos que eu já tinha ao nível prático. Acho que é uma boa forma de interagir com eles e ajudá-los a escolher o seu futuro.

Em termos pessoais foi muito gratificante o facto de estar a apresentar a escola e uma profissão que eu ambiciono para o meu futuro: ser barman.



**OPINIÃO
EX-ALUNOS**

A minha experiência

Sou a Ana Oliveira e é para mim um prazer enorme que a Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) fizesse parte do meu percurso académico. Entrei no ano de 2017 para o curso técnico de pastelaria/padaria, sendo a segunda turma pioneira na escola neste curso. A opção foi fácil porque sempre foi algo que gostei de fazer e que me despertava interesse, o mundo dos doces e da doçaria.

Durante os três anos de curso aprendi, cresci a todos os níveis, sejam eles pessoal, profissional e linguístico. Aprendi técnicas, desenvolvi conceitos e aprendizagens e tive a oportunidade única de fazer um estágio internacional na cidade de Bordéus em França com a duração de dois meses. Estes dois meses no estrangeiro permitiram adquirir técnicas e conhecimentos diferentes dos que já tinha adquirido na escola. No início do ano de 2020 “rebenta” a pandemia covid-19 em Portugal, o que nos obriga a adaptarmos a nossa aprendizagem à distância de um ecrã.

Atualmente estou a trabalhar como pasteleira de 3ª no Hotel Penha Longa Resort, em Sintra.

Só tenho a agradecer à Escola de Hotelaria de Fátima pelos excelentes formadores que tem e que desta forma cada um contribui para o crescimento dos alunos que por lá passam.

Ana Oliveira | Ex-aluna do curso técnico de Pastelaria/Padaria



Rafael Ruivo - Aluno do curso de Cozinha/Pastelaria 20.23

Para mim a prova foi tranquila e sem motivo de stress. Consegui entregar os pratos a tempo e com todas as preparações e confeções que me propus fazer. Contudo senti um pouco de pressão por conta da supervisão dos júris que com a sua presença nos intimidam um pouco.

LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE

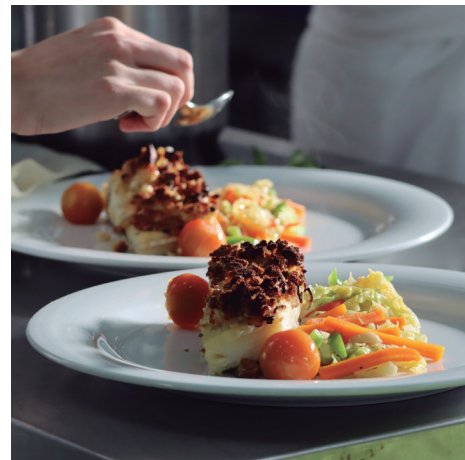
Prova destinada aos alunos finalistas dos cursos de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar

A Escola de Hotelaria de Fátima acolheu entre os dias 02 e 03 de março a etapa inicial das Provas de Aptidão Profissional, intituladas de “Live Cooking & Beverage Service” – para os alunos finalistas de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar.

Estiveram em simultâneo cerca de oito alunos em prova, cada um deles com iguarias e produtos diferenciados. Um desafio! Trata-se de uma prova com alguma complexidade, mas que é encarada como um momento muito importante na validação das competências dos alunos que, em breve, integrarão o mercado de trabalho.

As provas iniciam com o sorteio de bancadas de trabalho, onde os alunos dispunham de um cesto surpresa com um conjunto de matérias-primas para efetuarem as diversas provas previstas em regulamento específico: os alunos de restaurante/bar começaram por elaborar do cocktail clássico, seguido da preparação de uma sandes, execução de uma confeção de cozinha de sala e por último a preparação de uma tábua de queijos. Os alunos de Cozinha/pastelaria, mediante o seu cesto surpresa, efetuaram a confeção de um prato principal (peixe ou carne) e de uma sobremesa.

Os alunos são avaliados através dos conhecimentos e competências adquiridos ao longo dos 3 anos na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor, contribuindo para a qualidade da mão-de-obra em toda a região. O formato desta avaliação assemelha-se ao conhecido programa MasterChef que tem popularizado as profissões ligadas à Cozinha, mas que funciona na perfeição em etapas de controlo de tempos e ingredientes surpresa.



A avaliação está a cargo de um júri externo que representa a área técnica respetiva bem como o mundo empresarial. Nestes 2 dias de prova passaram pela escola 7 elementos de júri, a quem agradecemos a dedicação do seu tempo na

avaliação dos alunos.

Daqui a umas semanas segue-se o desafio final com as Provas de Aptidão Profissional.

Testemunhos dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima

Inês Lopes - Aluna do curso de Cozinha/Pastelaria 20.23

No dia 3 e 4 de março fizemos uma prova cega, denominada de “Live Cooking”. A prova consistiu em cestos surpresa com proteína e outras matérias-primas mistério, uma versão masterchefe mas na escola, e nós, como alunos do curso de cozinha tínhamos de confeccionar dois pratos principais e duas sobremesas com base nos nossos conhecimentos adquiridos, na escola ou nos antigos estágios, sendo estes avaliados e vigiados por júris convidados.

A prova para mim foi tranquila ao início, contudo comecei a ficar nervosa à medida que caminhada para o final da prova, mas consegui entregar os pratos a tempo e de acordo com o que tinha planeado. Esta prova foi essencial para a nossa vida profissional uma vez que nos permitiu pensar e refletir do que iríamos fazer e apresentar, de acordo com as matérias-primas e utensílios disponíveis no momento.

Ana Santos - Aluna do curso de Restaurante/Bar 20.23

No passado dia 2 de março, a turma finalista do curso Restaurante/Bar, realizou a sua prova do Live Cooking & Beverage Service que consiste na realização de um cocktail, uma sandes, um prato de cozinha de sala e uma tábua de queijos.

As minhas expectativas para esta prova eram boas porque eram coisas muito específicas que abordamos durante 3 anos nas aulas práticas com os chefes.

No decorrer da prova toda a turma estava muito nervosa, mas correu bem,

tivemos bastante tempo para observar os nossos cestos e elaborar o que nos era pedido. Também tínhamos várias opções de escolha de matéria-prima tínhamos uma excelente bancada para trabalhar e vários eletrodomésticos.

Na minha opinião acho que esta prova faz bastante sentido em decorrer nos alunos finalistas e faz-nos lembrar tudo o que aprendemos durante estes três anos de curso.



ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM VENÇE ASSEMBLEIA JOVEM DE OUREM – ESCALÃO DO ENSINO SECUNDÁRIO

Decorreu no dia 8 de março a sessão plenária da Assembleia Jovem de Ourém para o escalão do ensino secundário, cujo o tema foram as Jornadas Mundiais da Juventude, e de onde saiu vencedor o projeto da Escola Profissional de Ourém.

Na sala das sessões foram apresentados os projetos para o debate e competição entre escolas.

A Escola de Hotelaria de Fátima apresentou o programa: “QR.Code Fátima” – A journey to the altar of the world”, e a Escola Profissional de Ourém apresentou o projeto “Vem, traz um amigo, nós estamos Contigo” - indo ao encontro da valorização da experiência dos milhares de jovens que nos vão visitar na Jornada Mundial da Juventude.

A sessão foi presidida pelo 2º secretário da mesa, Nuno Dias, estando acompanhado pela Vice-Presidente Isabel Costa, em mais uma iniciativa de realizar uma sessão de “parlamento de jovens” ao nível municipal.

Esta iniciativa contou com várias sessões ao longo do ano de divulgação e apresentação das regras do projeto, para participação de todas as escolas do concelho e criação de dinamismo dos projetos jovens.

Encerrou a sessão o Presidente da Câmara Municipal de Ourém, Luis Miguel



Albuquerque, que apoia e aposta em ouvir os jovens do concelho e as suas iniciativas para as próximas Jornadas da Juventude.

Da votação final saiu a proposta vencedora da Escola Profissional de Ourém, que incide na integração dos visitantes promovendo visitas a lugares do concelho, promovendo a nossa cultura e a nossa gente no caminho para Fátima.

O visitante vai sendo informado sobre os principais pontos de interesse e culturalmente relevantes para conhecer no nosso concelho, conseguindo-o também

através de um passaporte digital.

Salientamos ainda que a segunda proposta mais votada foi a da Escola de Hotelaria de Fátima, estando também de parabéns pelo empenho e motivação com que defenderam a mesma.

Os alunos de ambas as escolas mostraram iniciativa, coragem e bravura, sendo naturalmente um orgulho para o Ensino Profissional!

Os vencedores terão direito a bilhetes para o Festival “NOS ALIVE” patrocinados pela Assembleia Municipal de Ourém.



**OPINIÃO
EX-ALUNOS**

O meu percurso na Escola Profissional de Ourém

Olá! O meu nome é Bruna Reis, sou ex-aluna da Escola Profissional de Ourém onde frequentei o Curso Profissional de Técnico de Design – variante de Interiores e Exteriores.

A minha experiência ao longo dos três anos foi significativa tanto a nível pessoal como profissional apesar da situação pandémica que enfrentámos face ao COVID-19 que acabou por privar a minha participação nos Erasmus+ à Ilha de Creta, na Grécia.

Após terminar o curso fiz um Estágio ATIVAR.PT ao abrigo do IIEP num escritório de Design, Engenharia e Arquitetura em Fátima onde apliquei e aperfeiçoei conhecimentos teóricos e práticos adquiridos ao longo do curso assim como aprendi outras coisas mais.

O facto da escola nos proporcionar formações em contexto de trabalho, sendo a minha última no Filipe Saraiva - Arquitetos ajudou bastante a minha integração nesta etapa assim como as bases que fui adquirindo com a ajuda dos professores sempre dispostos a ajudar da melhor forma.

Um obrigado à Escola Profissional de Ourém por ter contribuído para este sucesso.

Bruna Reis | Ex-Aluna do Curso Profissional de Técnico de Design

ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM RECEBEU OFICINAS DE EMPREENDEDORISMO: INOVAÇÃO SOCIAL

Decorreu no passado dia 27 de fevereiro o dia das “Oficinas do Empreendedorismo” promovidas pela ANESPO – Associação Nacional de Escolas Profissionais, em conjunto entre a Escola Profissional de Ourém e a Escola Profissional de Tomar.

Ambas as escolas estiveram em trabalho com os seus alunos, em modelo híbrido de funcionamento, a trabalhar temas na área da Inovação Social.

Foram trabalhadas temáticas de apresentação por grupos, sobre Valores sociais e culturais; a Importância da preservação da herança cultural, memória, identidade; Novas formas de inovação, com ênfase especial na inovação social e na criatividade; Ética e Responsabilidade Social e por último, Inclusão Social.

A sessão foi composta por vários momentos ao longo do dia, sempre com enfoque no Empreendedorismo Social, com

ideias a serem debatidas para interação dos alunos, e da forma como a sua geração vê estes assuntos, apresentando ideias, melhorias, soluções e sobretudo, ajudar organizações e pessoas que necessitem de apoio social.

Com um olhar sempre no futuro, exploramos com os alunos o conceito que possibilita a construção de negócios cujo maior impacto são melhorias na sociedade.

Numa altura de transformações mais profundas nas novas gerações, sobretudo depois de 2 anos de muitas restrições pandémicas, estas ações destinam-se a promover as melhores condições enquanto cidadãos, para dar suporte aos seus planos de futuro com preocupações na vertente social enquanto bons profissionais.

É um orgulho ver estas novas gerações a fazer planos de futuro!



“conceito que possibilita a construção de negócios cujo maior impacto são melhorias na sociedade”

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)

INSIGNARE dinamiza formação à medida no Hotel Santo António

Formação de Serviço de Mesa e de Serviço de Andares

A Insignare, através do seu Centro de Formação Contínua, dinamizou duas ações de formação no Hotel Santo António, em Fátima. As ações de formação, na área do Serviço de Andares e na área do Serviço de Mesa, direcionaram-se aos colaboradores do hotel, aproveitando a época ainda calma para enriquecer e dotar de mais conhecimentos técnicos a equipa de trabalho.

As formações decorreram nas instalações do Hotel situação que permitiu

perceber, in loco, as lacunas de formação existentes e intervir de forma muito direcionada.

Esta é uma modalidade de formação à medida que a Insignare tem vindo a implementar em várias empresas e que tem uma taxa de satisfação bastante elevada uma vez que formação é desenhada de acordo com as necessidades apresentadas.

Se tem uma empresa e pretende perceber como funciona esta modalidade de formação, entre em contacto connosco.



Centro Qualifica dinamiza processos RVCC em Caxarias

18 pessoas a aumentarem a sua escolaridade

No âmbito de um protocolo de colaboração com o Agrupamento de Escolas Cónego Dr. Manuel Lopes Perdigo, de Caxarias, o Centro Qualifica da Insignare encontra-se a dinamizar Processos RVCC nas instalações do Centro Escolar da Carvoeira.

Integrados deste Processo estão, neste momento, 18 pessoas a aumentar a sua escolaridade: cinco pessoas para obter o 9.º ano de escolaridade e 13 pessoas para obtenção do 12.º ano de escolaridade.

O Processo RVCC destina-se a pessoas adultas que abandonaram a escola sem

completarem o ensino secundário. Este processo reconhece experiências de vida, atribuindo-lhes uma equivalência escolar. Os adultos, em conjunto com os formadores, irão buscar ao percurso de vida de cada um, conhecimentos e competências adquiridas em situação profissionais, em trabalho associativo, em tempos livres, em viagens, em formações frequentadas e em tantas outras experiências enriquecedoras que, através deste processo, são valorizadas e aproveitadas para obtenção de um nível de escolaridade até ao 12.º ano.




PROCESSO GRATUITO

RVCC ESCOLAR

Aumente a sua escolaridade. Conosco pode completar o 9.º ou o 12.º ano.

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

Acelerador Qualifica
600€
Apoio financeiro



Sessão de esclarecimento:

IRS E O PORTAL DAS FINANÇAS

31 MARÇO / 18h00

Caxarias - Escola Sede do Agrupamento Dr. Cónego Perdigo

Objetivo:
Explicar os procedimentos necessários para submeter a declaração de IRS através do Portal das Finanças







INSIGNARE envolvida em projetos internacionais

Insignare na primeira reunião da parceria TEF – Tourism Education of the Future nos Países Baixos

A INSIGNARE esteve presente, de 16 a 18 de janeiro, na primeira reunião da parceria Erasmus+ TEF - Tourism Education of the Future, que se realizou em Zwolle, cidade do norte dos Países Baixos. Este projeto pretende fornecer aos atuais e futuros profissionais do turismo as competências digitais, sociais e profissionais necessárias para encontrar e manter um emprego no setor turístico. As escolas, e nomeadamente os seus professores e formadores, devem estar alinhadas com as necessidades emergentes da formação, de forma a reduzirem o défice de competências e a falta de profissionais qualificados existentes no setor.

As atividades focar-se-ão nas novas tendências deste: turismo sustentável, design de experiências, turismo imersivo,

marketing e vendas digitais. Os sete parceiros são diversas organizações de ensino e formação profissional (de Itália, cuja Agência Nacional Erasmus+ coordena, Grécia, Países Baixos e Portugal); uma universidade (da Bósnia e Herzegovina); um politécnico (de Espanha) e uma associação europeia de entidades de ensino e formação profissional (sediada na Bélgica).

Durante dois dias, os seus representantes aproveitaram para se conhecerem melhor (depois de várias reuniões online), planearem as tarefas para os próximos meses, como serão operacionalizadas e por quem. De realçar a semana de formação para docentes e formadores de disciplinas relativas ao Turismo, que se vai realizar em Itália já no próximo mês de março.



Insignare presente no consórcio europeu “TOURing” lançado em Atenas

O consórcio TOURing - Pact for TOURism Skills - Towards a greener and a more digital Tourism Era foi criado sob a égide de uma nova tipologia do programa Erasmus+, os Projetos Orientados para o Futuro: são projetos em grande escala que visam identificar, desenvolver, testar e/ou avaliar abordagens (políticas) inovadoras com potencial para serem integradas, melhorando assim os sistemas de ensino e formação, e, ao invés de serem avaliados pelas Agências Nacionais Erasmus+ do país que coordena, são-no diretamente pela EACEA - Agência Executiva para a Educação, o Audiovisual e a Cultura, da Comissão Europeia.

A sua reunião de arranque decorreu em Atenas, Grécia, a 19 e 20 de janeiro, com a presença de dois representantes da INSIGNARE, onde os procedimentos

administrativos e financeiros, as tarefas e responsabilidades, foram debatidas e planeadas. Esta parceria visa estabelecer e partilhar um modelo comum de competências no setor de turismo na UE, a fim de abordar as incompatibilidades de competências e “investir” em desenvolvimentos futuros.

Será estabelecido um mecanismo eficaz onde os seus organizações componentes, na sua maioria entidades de Educação e Formação Profissional (EFP), e empresas do setor Turístico se vão envolver na aprendizagem mútua, aconselhamento entre pares e capacitação, com o objetivo de aumentar a qualidade e a atratividade da oferta de EFP a nível europeu, nacional, regional e local. Pretende ser a ponte entre as necessidades de mercado, em termos de aptidões e competências no

setor do Turismo, e a capacidade das entidades de EFP de fornecer currículos mais adaptados e oportunidades de formação que criem equilíbrio no setor do turismo em expansão.

As características do projeto justificam, por isso, o número e diversidade dos integrantes - treze, de seis países: Grécia (uma entidade de EPF, que coordena; uma associação empresarial; uma entidade pública de desenvolvimento regional); Alemanha (uma consultora e uma associação europeia de entidades de EFP); Bélgica (duas associações europeias de entidades de EFP); Chipre (uma associação empresarial e uma empresa de comunicação e relações públicas); Itália (três entidades de EFP) e Portugal (a INSIGNARE).

Insignare acolhe seis alunos Espanhóis para estágios no concelho

A INSIGNARE está a acompanhar seis alunos espanhóis, de uma escola profissional em Mataró, Barcelona, que nos escolheu como seus parceiros para os seus estágios internacionais, apoiados pelo programa Erasmus+.

Os jovens estarão alojados em Fátima durante todo o mês de março, enquanto realizam a sua formação em contexto de trabalho em três empresas do concelho: Digital House, Domusnet e Trigénus, a quem muito agradecemos a rápida disponibilidade para proporcionarem estas experiências de trabalho.

O Comissário Europeu Nicolas Schmit em visita a Portugal

O comissário Europeu do Emprego e Formação, Nicolas Schmit em visita a Portugal, esteve presente em várias iniciativas de acompanhamento das políticas públicas, nomeadamente a projetos do FSE – Fundo Social Europeu do IIEFP e CEFIM, na área de formação.

No decurso da visita foi ainda servido um almoço e preparado pela cozinha pedagógica do Centro de formação do IIEFP de Santarém, cuja organização ficou a cargo de Samuel Santos, o campeão mundial de Cozinha e ex-aluno da Escola de Hotelaria de Fátima.

O Comissário teve oportunidade de visitar e inteirar-se da formação profissional em Portugal e das necessidades de mão-de-obra em diversos

sectores, que só a formação profissional tem conseguido garantir. A visita contou com a presença da Ministra do Trabalho Solidariedade e Segurança Social Ana Mendes Godinho, do Secretário de Estado do Trabalho Miguel Fontes, bem como o Presidente do IIEFP Domingos Lopes e o Presidente da Comissão Diretiva do POCH Joaquim Bernardo.

No encontro estiveram Carina João Oliveira e Elisabete Marques, em representação da INSIGNARE como entidade beneficiária do FSE e que ao longo dos anos tem participado inúmeras vezes em edições do World Skills com alunos de diversas áreas de formação, da Cozinha à Contabilidade e Gestão.



11^a edição

Cozinhas do Mundo

Na Rota da Emigração

18€
P/PESSOA

GASTRONOMIA & VINHOS

21 A 23 DE MARÇO
A PARTIR DAS 19H30

ESTE ANO JANTE E ASSISTA À
CONFEÇÃO DOS PRATOS

INSCRIÇÕES: 249 530 630 OU
EHF@INSIGNARE.PT

EMENTAS
EM WWW.EHF.PT



NOTÍCIAS DE
OURÉM



SEMANÁRIO LOCAL | Pessoa colectiva nº. 501 225 226 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | <https://www.facebook.com/jornal.noticiasdeourem>
Propriedade: Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade - Praça da República, 18; 2490-498 Ourém | **Administração:** Pe. Armindo Janeiro, Armando Honório, João Abreu, Luís Silva, Manuel Catarino, Vítor Cordeiro | **Director:** Jorge Martins TE - 2 A | **Redação:** Lucília Oliveira CP 2870A; noticias.ourem@gmail.com
Secretariado: Amélia Martins | **Publicidade:** Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; noticias.ourem.pub@gmail.com | **Desporto:** Jorge Martins (Coordenação), Miguel Oliveira CNID 402, Pedro Mendes | **Composição e paginação:** Helder Almeida | **Edição e Redação:** Travessa da Bela Vista, nº. 4, Lojas nºs. 3,4,5,6; Apart. 152 - 2494-909 Ourém | Tel: 249 542 850 | Tlm: 918 661 127 | **Impressão:** FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-265 Coimbra | **Tiragem:** Mês de Novembro: 12.500 exemplares; Média Semanal: 2.500 exemplares |
Estatuto editorial disponível em: <https://www.facebook.com/notes/jornal-noticias-de-our%C3%Aam/estatuto-editorial/124253860253329>