

# IN<sup>♥</sup>FORMAR



2023/2024  
Cursos Profissionais



# CURSOS PROFISSIONAIS



## O MELHOR CAMINHO PARA O EMPREGO E PARA A UNIVERSIDADE

**A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima apresentam a oferta formativa para o próximo ano letivo 2023/2024 - 10º, 11º e 12º ano profissional**

A oferta de cursos da **Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima** para o ano letivo de 2023/2024 é variada e dá resposta aos alunos que agora terminam o 9º ano.

Para quem quer mais que o ensino geral, com conteúdos mais práticos e num ensino adaptado à realidade do mercado de trabalho, com pedagogia adaptada ao ritmo de cada um, nada melhor que um curso profissional. O melhor caminho para o emprego e para a universidade.

Estes cursos reforçam o caminho da especialização das duas escolas, num tempo de vida de mais de 30 anos de existência desta entidade.

Formamos competência e qualidade, em meio académico prático e com um sistema moderno de avaliação, reconhecido em ambas as Escolas com a **certificação** sistema EQAVET – sistema europeu de qualidade.

Os **níveis de qualidade** a que chegámos têm sido reconhecidos e torna-se visível esse esforço na formação aqui ministrada, em especial quando temos taxas de empregabilidade de 100%.

Temos **centenas de protocolos** celebrados com empresas nacionais e internacionais, quer para a formação em contexto de trabalho, quer para a

partilha de conhecimentos por parte das empresas, participação em sessões técnicas e muitas outras formas que nos enquadram na verdadeira raiz do ensino profissional.

A capacidade instalada nas Escolas tem excelentes condições, desde logo pela permanente atualização de equipamentos com tecnologia.

Integramos a rede nacional de **Escolas 4.0**, num manifesto assinado em Outubro de 2017, sendo de pertença apenas de 5 escolas a nível nacional.

Em Fátima na EHF, continuamos a apostar na qualificação de profissionais no sector da **Hotelaria e Turismo**, com os cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar e Turismo, garantindo dos mais elevados níveis de especialização e empregabilidade do sector.

Em Ourém na EPO, a aposta vai no sentido **Tecnológico** com profissionais para as áreas de Mecatrónica Automóvel, Programação CNC, Informática, Design Industrial, Eletrónica Automação e Comando, Gestão para empresas.

Todos os cursos garantem dupla certificação: 10º, 11º e 12º ano com um diploma de nível 4 de carteira profissional. O melhor caminho para um futuro de sucesso!





## MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

### Plano de Estudo:

Manutenção Automóvel  
Sistemas Elétricos e Eletrónicos  
Diagnósticos e Reparações  
Mecânica Automóvel  
Segurança e Conforto  
Reparação e Manutenção  
Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de reparação automóvel  
Concessionários de automóveis  
Empresas gestoras de frotas  
Centros de Inspeção

O técnico de mecatrónica automóvel é o profissional qualificado, apto a executar o diagnóstico, a reparação e a verificação dos sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos dos veículos. Interpreta esquemas elétricos e eletrónicos. Faz o planeamento, a preparação e o controlo do trabalho da oficina. Proceda ao controlo da qualidade das intervenções, tratando e gerindo a informação e as garantias, maximizando a produtividade, promovendo a melhoria da qualidade do serviço e a satisfação dos clientes.

Pode identificar e diagnosticar as avarias mais comuns nos sistemas do veículo automóvel; identificar os processos de reparação de carroçarias e pintura; planejar, desenvolver e controlar os trabalhos de diagnóstico de avarias, reparação e verificação.



## METALOMECÂNICA CNC

### Plano de Estudo:

Programação em CNC  
Produção em Metalomecânica  
Processos Produtivos  
Desenho Assistido por Computador  
Técnicas de Precisão  
Reparação e Manutenção  
Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Fabrico e repação de moldes  
Montagem de Estruturas Metálicas  
Oficinas e Serralharias  
Assistência Técnica

O técnico de programação e maquinação é o profissional qualificado, apto a orientar e a desenvolver, de forma autónoma e precisa, atividades relacionadas com a Produção em Metalomecânica, nomeadamente a programação de máquinas-ferramentas com comando numérico computadorizado (CNC), a operação de máquinas-ferramentas tanto convencionais como com CNC, a execução e/ou reparação de moldes, cunhos, cortantes e outras peças ou conjuntos de precisão. Este técnico também está apto a participar noutras atividades inerentes ao processo, tais como, na preparação do trabalho, no planeamento e no controlo do processo produtivo, com vista ao fabrico de peças unitárias ou em série, de acordo com as especificações técnicas e qualidade definidas.



### Testemunho de ex-aluno em Produção e Metalomecânica CNC:

“Olá, o meu nome é Rafael Gonçalves e frequentei a escola profissional de Ourém.

Neste momento encontro-me a trabalhar na empresa Profial, onde realizei o meu estágio profissional no 3º ano do meu curso. A realização desse estágio, assim como todos os conhecimentos adquiridos, contribuíram para uma fácil adaptação e integração na empresa e no ambiente de trabalho.

Na atualidade, frequento, também, o 2º ano de licenciatura em Engenharia

Mecânica onde me sinto já familiarizado com a parte prática abordada até ao momento, graças aos conteúdos lecionados durante os 3 anos em que frequentei a EPO.

Durante o meu percurso na EPO tive a possibilidade de realizar um estágio internacional que foi uma grande mais-valia para mim — tanto a nível pessoal como profissional.

Obrigado a toda a família EPO!”

Rafael Gonçalves — PMP.17.20



## DESIGN

### Plano de Estudo:

Design de Interiores e Exteriores,  
Industrial  
Métodos e Projetos  
Modelação 3D  
Desenho Técnico  
Design de Comunicação  
Marketing  
Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Ateliers de Arquitetura  
Gabinetes de Design  
Agências de Comunicação  
Empresas de reabilitação

O técnico de design é o profissional apto a efetuar a projeção e a maquetização de produtos de design tendo em conta a utilização, a produção, o mercado, a comercialização, a qualidade e a estética, utilizando os recursos tecnológicos e os materiais adequados, demonstrando sensibilização para as questões ecológicas e ambientais.

Pode executar levantamentos métricos, desenhados e fotográficos; interpretar e executar o desenho técnico de um projeto; executar e testar maquetas e/ou modelos, bem como protótipos de um projeto; participar na definição e elaboração das especificações e dossiers técnicos; participar na definição e controlo das normas de qualidade do produto.

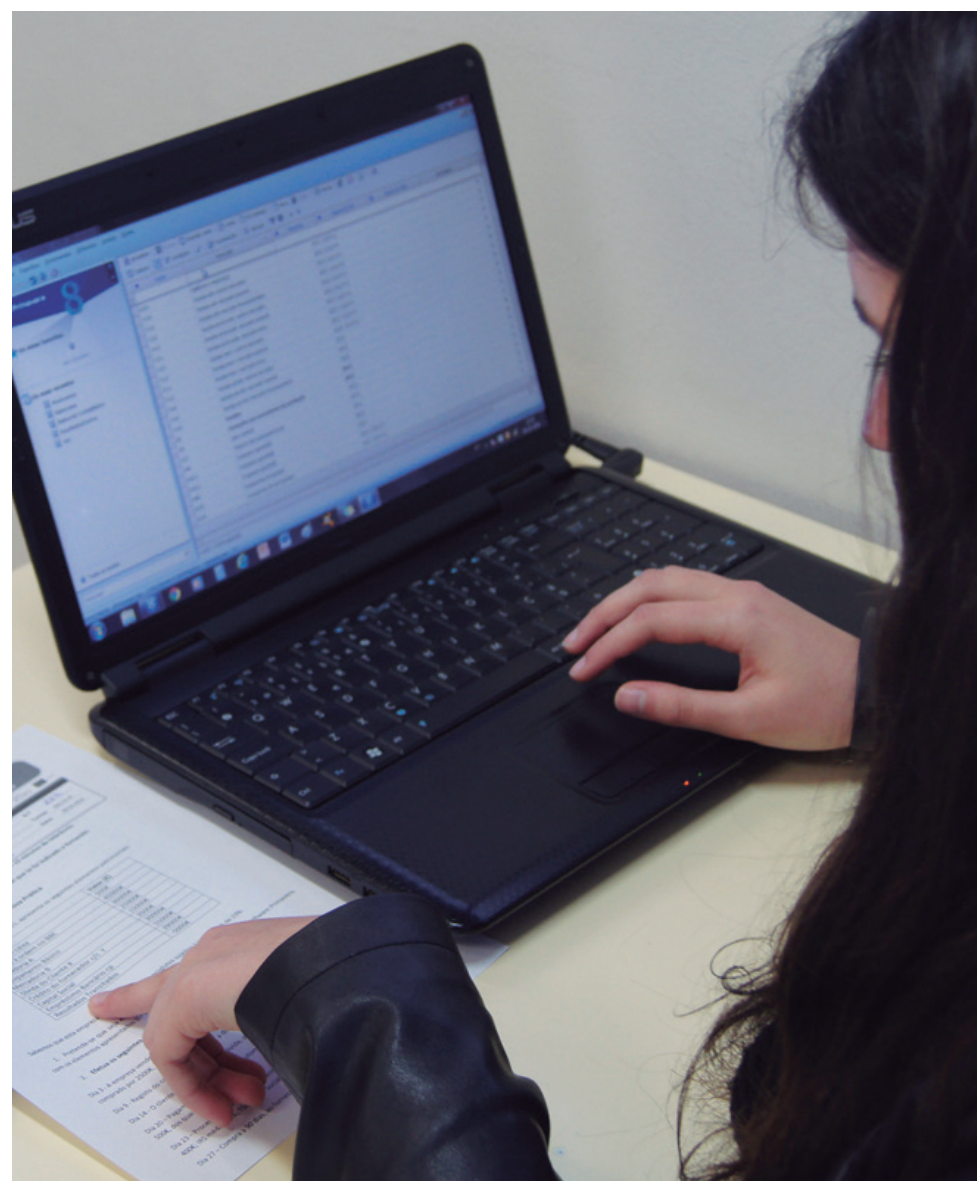


### Testemunho de ex-aluna de Design:

“Sou a Mariana, frequentei o Curso Técnico Design Industrial na Escola Profissional de Ourém, de 2016 a 2019. Estes 3 anos proporcionaram-me muitas aprendizagens e desafios na área do Design, assim como experiências de vida muito enriquecedoras. A oportunidade de realizar a Formação em Contexto de Trabalho no estrangeiro, mais precisamente na empresa “Una Città Società Cooperativa” em Forlì, na Itália, foi sem dúvida uma

experiência muito importante tanto a nível profissional como pessoal. Em 2019 terminei a minha formação com sucesso, da qual me orgulho bastante. A chegada da pandemia dificultou a entrada no Mercado de Trabalho, no entanto, em 2021, agarrei a oportunidade de trabalhar como Designer, no departamento de imagem e comunicação de uma empresa do concelho de Ourém.”

Mariana Silva — DDI.16.19



## GESTÃO

### Plano de Estudo:

Gestão financeira  
Contabilidade  
Marketing  
Recursos Humanos  
Armazém e Produção  
Organização Empresarial  
Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Gabinetes de Contabilidade  
Recursos Humanos  
Gestão de Empresas  
Serviços Administrativos

O técnico de gestão é o profissional apto a desenvolver competências no âmbito da gestão das organizações, apto a colaborar nos aspetos organizativos, operacionais e financeiros nos diversos departamentos de uma unidade económica/serviço público, com capacidade para a tomada de decisões com base em objetivos previamente definidos pela Administração/Direção.

Pode elaborar, expedir, classificar e contabilizar documentos; colaborar no apoio à Administração/Direção; analisar e verificar previsões de produção e gerir stocks; colaborar na elaboração de demonstrações financeiras e relatórios de gestão; analisar a informação económica e contabilística normalizada; colaborar na análise e desenvolvimento de projetos de investimento/financiamento.

### Testemunho de ex-aluna de Gestão:

“Olá, sou a Ana e sou ex-aluna da EPO. Fiz parte da turma GES.17.20 e ao longo destes 3 anos maravilhosos desenvolvi um gosto enorme pela área, destacando a contabilidade.

Tive a incrível oportunidade de poder participar no WorldSkills Portugal, o campeonato das profissões em 2020, enquanto aluna. Foi uma experiência que não tenho palavras para descrever. Sendo que este ano 2023 surgiu novamente a oportunidade de voltar a participar, agora como ex-aluna, e sem dúvida que valeu a

pena, consegui a medalha de bronze na categoria de Contabilidade, Gestão e CRM.

Esta escola oferece a possibilidade de podermos colocar em prática os nossos conhecimentos, em contexto de trabalho, e isso sim é uma mais-valia para o nosso futuro.

Atualmente estou a trabalhar na área e sei que ter escolhido frequentar a EPO foi a melhor decisão que tomei, pois neste momento só tenho a agradecer.”

Ana Gomes — GES.17.20



## GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

### Plano de Estudo:

Hardware & Software

Manutenção Preventiva

Administração de Redes

Circuitos Eletrónicos

Desenvolvimento de Websites

Técnicas comerciais

Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Hardware e Software

Manutenção e Reparação de Hardware

Gabinetes de Informática

Assistência Remota

O técnico de instalação e gestão de redes é um profissional apto a instalar e fazer a manutenção de redes e sistemas informáticos, assegurando a gestão e o funcionamento dos equipamentos informáticos e respetivas redes de comunicações e web.

Pode identificar o hardware e software necessários à comunicação em rede; instalar, configurar e realizar suporte a equipamentos de rede; efetuar a instalação, manutenção e reparação de equipamentos informáticos; proceder à instalação e configuração de sistemas operativos de rede; instalar e configurar topologias de fibra ótica e wireless; proceder à instalação e configuração de serviços em sistemas operativos de rede; instalar e configurar a administração avançada de serviços de rede;

### Testemunho de ex-aluna de Gestão de Equipamentos Informáticos:

“O meu nome é Carolina Costa Santos tenho 18 anos, frequentei o curso de Gestão de Equipamentos Informáticos na Escola Profissional de Ourém em 2019 e terminei no ano de 2022. Ao longo desta caminhada, tive a oportunidade de fazer Erasmus + na Roménia, Polónia e ainda participei na receção de alunos aqui em Portugal. Infelizmente devido ao Covid não realizei o meu 1º estágio, sendo assim só fui estagiar no meu 2º ano de curso, durante estes 2 meses de estágio incríveis, fui convidada a ficar na empresa no meu período de férias escolares, onde fiquei colocada o resto do verão.

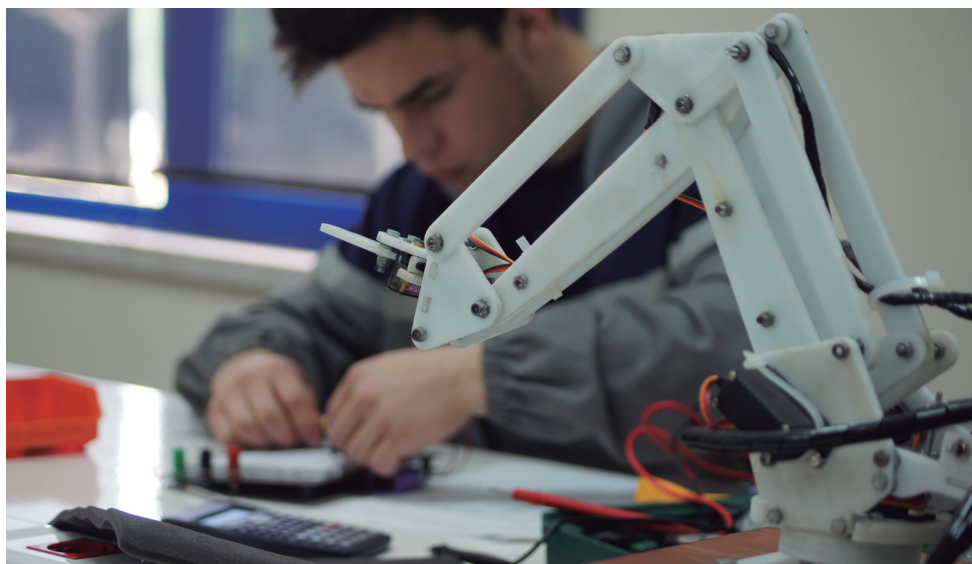
No meu último ano de curso optei por ir estagiar na mesma empresa, pois adorei a experiência e foi uma área que eu gostei imenso de trabalhar, fui convidada de novo

a ficar na empresa, mas desta vez para fazer parte dela. Optei por ir estudar pois o meu objetivo/sonho sempre foi prosseguir estudos e assim o fiz, fiquei na empresa até entrar para a Universidade e em outubro de 2022 fui colocada no Instituto Politécnico de Leiria num Tesp de Gestão da Qualidade.

Neste momento estou a terminar o 1º ano deste Tesp e estou muito agradecida por ter feito parte desta história da EPO, como intensivo a todos os alunos, acho que não devemos desistir dos nossos objetivos.

Agradeço imenso à EPO e a todos os meus professores pela formação e as oportunidades que me foram dadas, sem dúvida que tive os melhores 3 anos da minha vida!”

Carolina Santos — GEI.19.22



## ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMANDO

### Plano de Estudo:

Análise de circuitos

Instalações elétricas

Regulação eletrónica de motores

Automatismos

Robótica

Soldadura a arco, MIG e TIG

Microcontroladores

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Eletónica Industrial

Robótica Industrial

Eletrónica

Eletromedicina

O técnico de eletrónica, automação e comando é o profissional qualificado apto a desempenhar tarefas de caráter técnico relacionadas com a instalação, manutenção, reparação e adaptação de sistemas elétricos, eletrónicos, pneumáticos e hidráulicos de automação industrial, no respeito pelas normas de higiene e segurança e pelos regulamentos específicos.

Pode selecionar criteriosamente componentes, materiais e equipamentos, com base nas suas características tecnológicas e de acordo com as normas e os regulamentos existentes; analisar e interpretar anomalias de funcionamento e formular hipóteses de causas prováveis; interpretar e reparar pequenas instalações de baixa tensão de alimentação, comando, sinalização e proteção.

### Testemunho de ex-aluno de Eletrónica, Automação e Comando:

“Sou o Francisco Gomes, tenho 21 anos, comecei o meu percurso na EPO em 2017 após ter feito o 10º ano no ensino regular e perceber que precisava de mais, a parte prática.

Nos três anos em que frequentei a EPO, apliquei-me, tive várias oportunidades de conhecer outras realidades, nomeadamente ir a Leon e à Turquia em ERASMUS, fiz o meu estágio do 2º ano em Berlim, neste mesmo ano fui reconhecido como aluno do

ano.

Terminei o meu curso com média de 18 valores, e entrei na licenciatura de Engenharia Eletrotécnica e de Computadores e como a parte prática é importante para mim sempre trabalhei aproveitando as oportunidades.

Hoje tenho a minha própria empresa - VigiControl, sinto-me realizado e sem dúvida a EPO e os professores foram a grande alavanca para chegar até aqui.”

Francisco Gomes — EAC.17.20



## COZINHA/PASTELARIA

### Plano de Estudo:

História da Gastronomia  
Higiene e Segurança Alimentar  
Técnicas e Métodos de Confeção  
Gestão e Organização  
Línguas Estrangeiras  
Massas e Pastelaria  
Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Restaurantes  
 Hóteis  
 Restauração Coletiva  
 Catering

O técnico de cozinha/pastelaria é o profissional que no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

Pode preparar o serviço de cozinha para confeção de refeições; preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos ou sobremesas, quer regionais, quer internacionais; preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições; pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria; colaborar na elaboração de cartas e ementas;

### Testemunho de aluna de Cozinha/Pastelaria:

“Enquanto aluna do 3º ano do Curso Técnico de Cozinha foi-me dada a oportunidade de estagiar no Restaurante “Al Sud” localizado no Palmares Golf Club House em Odiáxere e tem sido uma experiência muito interessante e desafiadora. A adaptação foi rápida e fácil devido ao bom companheirismo de todas as pessoas que constituem a equipa. Para além da disponibilidade para ensinar e

para nos fazer sentir integrados, potenciam as nossas capacidades adquiridas ao longo do curso. A qualidade dos produtos e serviço do restaurante galardoado com uma estrela Michelin, fazem com a nossa responsabilidade seja ainda maior para que nada corra menos bem! É um desafio mas muito importante no meu percurso. Uma oportunidade única!”

Inês Lopes — RCP.20.23



## PASTELARIA/PADARIA

### Plano de Estudo:

Panificação  
Padaria Fina  
Técnicas e métodos de Confeção  
Chocolataria  
Gelataria  
Massas e Pastelaria  
Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Padarias  
 Pastelarias Especializadas  
 Restaurantes  
 Hóteis com fabrico próprio

O técnico de pastelaria/padaria é o profissional apto a planear, coordenar, e executar as atividades de produção de pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras.

Pode efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas; planear e preparar a produção de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de higiene e segurança;





## RESTAURANTE/BAR

### Plano de Estudo:

Serviço de Mesa e Bar  
Gestão e Manutenção Hoteleira  
Boas práticas e Etiqueta  
Cocktails e Vinhos  
Escanção e Sommelier  
Cozinha de Sala  
Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Hotéis  
 Restaurantes  
 Eventos  
 Catering

### Testemunho de ex-aluno de Restaurante/Bar:

Entre 2013 e 2016 fiz o curso de RB que me proporcionou um gosto profundo pelo mundo dos vinhos e pelo seu serviço, ao nível da alta restauração, que se foi amplificando durante as aulas práticas e com todas as estimulantes atividades e experiências aí desenvolvidas.

Em 2016 fiz estágio no Grupo Avillez, proporcionado pela EHF, passando pelo Cantinho do Avillez, Café Lisboa, Minibar e Belcanto. No final do estágio fui convidado para ficar no Belcanto.

Em 2019 decidi fazer a primeira experiência fora de Portugal, com o foco no serviço de vinhos, tendo trabalhado em Barcelona, no serviço de vinhos do restaurante Lasarte, com 3\* Michelin, experiência interrompida pela Pandemia.

Em maio de 2021, fui convidado para trabalhar na equipa de sommeliers do restaurante Atrio, um 3\* Michelin localizado em Cáceres, detentor de uma

O técnico de restaurante/bar é o profissional que no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Pode acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de alimentos e bebidas nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos; efetuar o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas; efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições; preparar e executar o serviço de vinhos; preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros);

das garrafeiras mais icónicas do mundo. Aqui fiquei durante mais 1 ano.

Em maio de 2022 decidi fazer mais uma experiência, desta vez França, tendo começado a trabalhar no Mirazur, 3\* Michelin, considerado o melhor restaurante do mundo em 2019, onde ainda me mantenho, como Assistant Chef Sommelier.

Atribuo grande parte do meu sucesso profissional à formação que recebi na EHF. Aí recebi as bases de tudo aquilo que sou profissionalmente: não só as bases técnicas, mas fundamentalmente os princípios de exigência, que são essenciais para se atingir um patamar de excelência no mundo onde estou envolvido atualmente.

Aconselho vivamente todos aqueles que tenham sonhos neste domínio a agarrarem a possibilidade de formação na EHF.

Tomás Carreira – RRB.13.16



## TURISMO

### Plano de Estudo:

Técnicas de Comunicação  
Organização de Viagens  
Boas práticas e Etiqueta  
Animação Turística  
Receção Hoteleira  
Línguas Estrangeiras  
Aulas Práticas

### + Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

### No final do curso podes trabalhar em:

Eventos e Congressos  
 Hotelaria e Alojamento  
 Património Histórico e Cultural  
 Agências de Viagem

O técnico de turismo é o profissional apto a executar serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de receção e acolhimento em unidades hoteleiras.

Pode realizar tarefas em: em empresas de turismo: prestar informações de carácter turístico, organizar e acompanhar eventos/programas de animação, proceder ao atendimento e acompanhamento de clientes; em agências de viagens: apresentar, aconselhar e propor ao cliente diversos tipos de produtos turísticos; prestar assistência em aeroportos; realizar programas de viagens, conferências; organizar eventos e programas para grupos especiais;





# Estágios Internacionais

## / Estágios e Projetos na Europa!

Cofinanciado pela  
União Europeia

Há mais de uma década que as Escolas da INSIGNARE proporcionam estágios curriculares aos seus alunos dos 2º e 3º anos em ambiente internacional, apoiados atualmente pelo programa Erasmus+, tal como o foram pelo seu antecessor Leonardo da Vinci. Assim, os alunos de 3º ano partem para várias cidades Europeias, totalizando 3 meses, enquanto que os do 2º ano perfazem os dois meses. São instalados em apartamentos totalmente mobilados ou residências académicas, com o auxílio dos nossos parceiros locais, os quais, além do alojamento, os colocam em empresas adequadas à sua área de formação, à sua idade e ao seu perfil pessoal.

Partem em grupos, acompanhados por um docente ou técnico, que permanece com eles na cidade de destino nos primeiros dias, ajudando-os na integração da cidade e na primeira visita ao local de estágio.

Depois desse período, os alunos começam a desenvolver as principais competências pessoais que as Escolas pretendem:

- A autonomia pessoal;
- O sentido de responsabilidade: desde deslocar-se atempadamente para o local de estágio, a pé ou por transportes públicos, e executar as tarefas que ali lhes são atribuídas com rapidez e correção;
- A gestão financeira, visto terem que planejar e administrar a sua bolsa mensal, que lhe é transferida no início de cada mês, para fazer face às despesas que incorrerão nesse período;
- O desenvolvimento linguístico, visto que os participantes frequentam formação online, gratuita e ao ritmo que entenderem,

na língua do país de destino, desde antes da partida e até ao final da sua estadia.

Visa-se também a melhoria das competências sociais, destacando-se:

- O conhecimento cultural da cidade / região onde estão inseridos, já que é obrigatório que planeiem e realizem visitas a monumentos, museus e outros locais similares, e coloquem o que aí aprenderem num relatório;

- A compreensão da cidadania Europeia, ou seja, a possibilidade de encararem a União Europeia como mercado de trabalho e de residência, pois a vários é-lhes proporcionada a possibilidade de ficarem a trabalhar nesses países no final do seu estágio de 3º ano.

O incremento das competências técnicas é a terceira grande vantagem.

- Os participantes aplicam os ensinamentos aprendidos durante o seu tempo nas Escolas, adaptando-os à nova realidade empresarial onde estagiam;

- Fruto dessa realidade e, após um período de adaptação mútua, começam também a aprender novas competências e conhecimentos práticos, novas metodologias, novas técnicas, novas ferramentas, novos produtos, que trazem para a nossa realidade.

O sucesso destas experiências é enorme e demonstrado, de viva voz, pelos alunos participantes ao longo destes anos, e pelos relatórios que escrevem, onde tal é abundantemente citado. Permite-lhes melhorar o seu CV e prepará-los para ambientes mais exigentes, nomeadamente em empresas de maior exigência.



“Nas últimas semanas, tenho tido a oportunidade única de realizar um estágio internacional na empresa “Zayer”, em Vitória, a capital do País Basco Espanhol, uma experiência enriquecedora que me tem proporcionado uma série de aprendizagens valiosas, tanto a nível profissional como pessoal.

Ao longo deste período, tenho vivido num ambiente multicultural e desafiador, no qual tive a oportunidade de trabalhar lado a lado com profissionais experientes, assim como interagir com uma nova cultura, através do convívio com pessoas de diferentes nacionalidades, que me permitem ampliar diariamente a minha perspetiva e entender a importância da diversidade no ambiente de trabalho.

Durante o estágio, estou exposto a diferentes projetos e desafios, que me ajudam a desenvolver habilidades técnicas, através do trabalho em equipa e da partilha de conhecimento, o que me

está a permitir aprimorar a capacidade de comunicação e colaboração, aprendendo a lidar com situações complexas e a tomar decisões corretas.

Além disso, este estágio internacional está a proporcionar-me um crescimento pessoal significativo. Viver num país estrangeiro exigiu adaptação e flexibilidade, estimulando a minha capacidade de lidar com o desconhecido e de encontrar soluções para os desafios do dia a dia. Conhecer novas pessoas, explorar lugares diferentes e viver diferentes tradições fazem-me ver o mundo de maneira diferente.

A experiência neste estágio internacional tem sido enriquecedora e tenho plena certeza de que as aprendizagens adquiridas serão fundamentais para o meu desenvolvimento pessoal e para abrilhar o meu currículo.”

**Leandro Domingues - PMP 3ºAno**

“Foi decerto feliz quem participou e muitos mais o serão, mas ainda não sabem, quando viverem a experiência única de participar num projeto Erasmus.

Podia dizer que um projeto de intercâmbio entre países, entre culturas, entre história, entre línguas, entre geografia, entre conhecimentos técnicos e comuns, permite, desenvolver muitas competências de pesquisa, de espírito e trabalho de equipa, de aplicação, de evolução do saber saber, do saber fazer e do saber estar... de soft e hard skills.

Sim, um projeto Erasmus tem tudo. Mas... Um projeto Erasmus para mim é uma caixa.

Uma caixa onde se guardam pedacinhos da nossa Europa, onde se juntam dias bem passados, onde se colocam recordações de alunos, de professores, de escolas, de instituições, de empresas, de comunidades com quem trabalhamos e visitamos, onde temos uma coleção de fotos, estórias, momentos, aprendizagens e acima de tudo, onde se guardam pessoas, rostos, sorrisos, lágrimas de despedida, valores e a felicidade de ter tido vivências de uma experiência para a vida toda. Erasmus, nunca se esquece.”

**Ana Pinho - Docente de Gestão**