

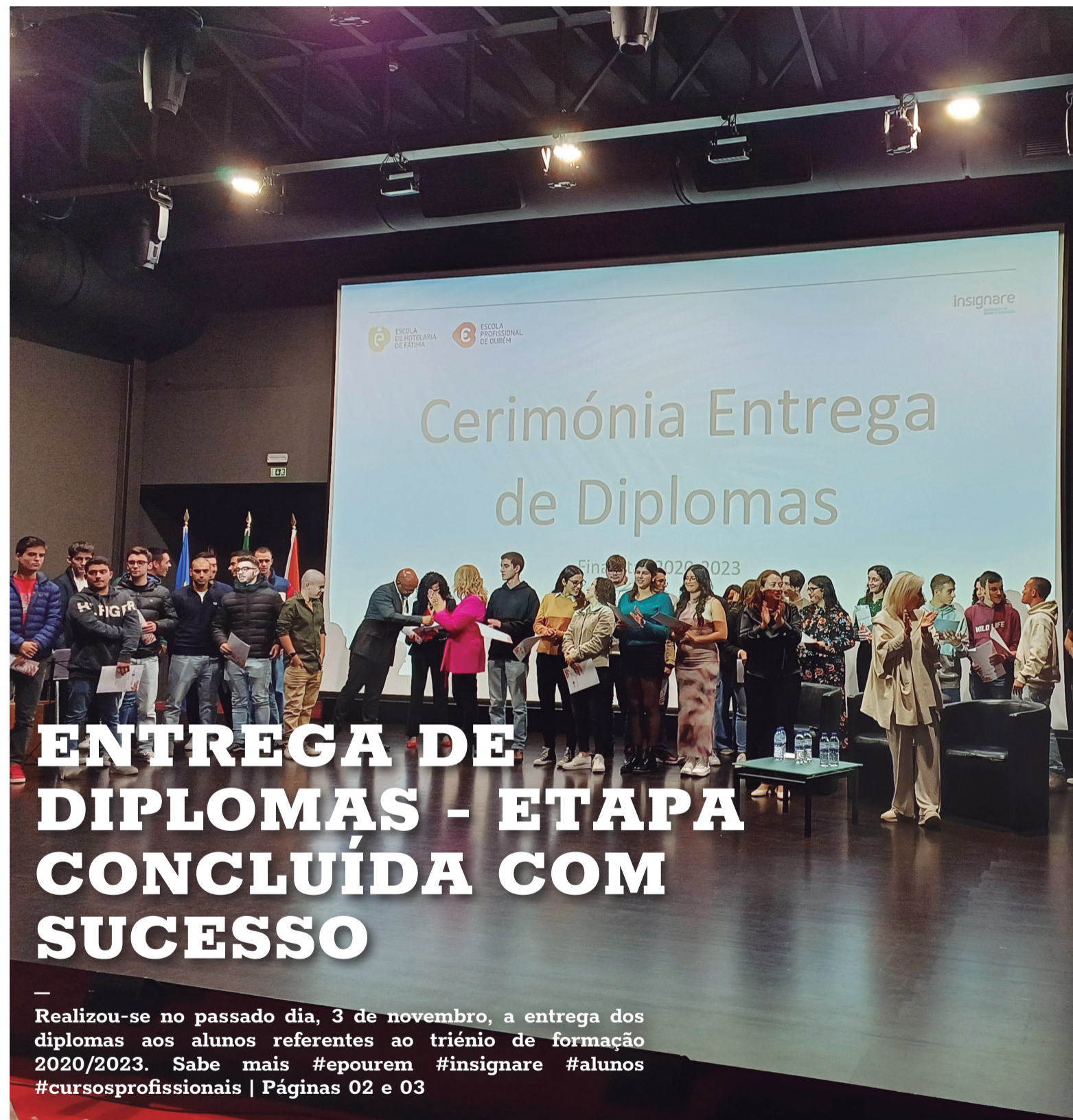


INFORMAR

Nº355

17 de novembro 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



ENTREGA DE DIPLOMAS - ETAPA CONCLUÍDA COM SUCESSO

Realizou-se no passado dia, 3 de novembro, a entrega dos diplomas aos alunos referentes ao triénio de formação 2020/2023. Sabe mais #epourem #insignare #alunos #cursosprofissionais | Páginas 02 e 03

Cerimónia de Entrega dos Distintivos

Decorreu no dia 31 de Outubro, a Cerimónia de Entrega de Distintivos aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Ao longo da cerimónia foram entregues os vários identificativos e distintivos, a saber: os lenços e os barretes que compõem a farda dos alunos de cozinha/pastelaria variam em cor (lenços) e tamanho (barrete) consoante o ano em que o aluno se encontra; as gravatas e os pins's que, através da sua cor, diferenciam o grau académico dos alunos de restaurante-bar e turismo.

PÁG.04

Claustro Monfortino reabre com sabores de outono

O restaurante de aplicação Claustro Monfortino, reabriu ao público na passada quinta-feira, dia 2 de novembro, com ementas adequadas ao período de outono que estamos a viver. Este restaurante pedagógico constitui uma aula prática a todos os níveis e dos diversos cursos, estando envolvidas turmas de Cozinha, Restaurante/Bar.

PÁG.06

Escola de Hotelaria de Fátima iniciou competição de competências

Decorreu nos dias, 6 e 7 de novembro, a primeira parte da competição internacional de competências no âmbito do projeto TEF – Tourism Education of the Future, apoiado pelo programa Erasmus+. Nestes dias, três alunos do curso de Cozinha/Pastelaria da Escola de Hotelaria de Fátima, conjuntamente com os colegas da Universidade Internacional de Sarajevo, da Bósnia e Herzegovina, e da Apro Formazione, de Itália estiveram online em dois momentos: o primeiro para apresentação das principais características gastronómicas de cada país e de cada região onde se inserem

PÁG.07

GIP

GABINETE DE INSERÇÃO
PROFISSIONAL

APOIO AO EMPREGO?
NÓS AJUDAMOS.





Carina Oliveira
Dir. Executiva Insignare

Este é o primeiro editorial do ano letivo 2023-2024. Mais um ano pela frente na vida destas escolas profissionais, e na vida da comunidade educativa que as compõem. E sobretudo um novo ano na vida dos nossos alunos. Nestas idades tudo ferve e a vida acontece à velocidade da luz. Temos seguido, à velocidade com que conseguimos, as tendências de comunicação e as redes e ferramentas sociais que fazem parte do quotidiano dos estudantes.

Pegamos no que de bom pode ser feito, e decidimos que fossem os alunos a mostrar-se como se pode usar um TikTok (o Facebook já era e o Instagram não serve para tudo).

Para o tema anual da Escola de Hotelaria de Fátima, pediu-se aos alunos de cada curso, ajuda na criação de um guião e na concretização de pequenos vídeos onde a ideia é que sejam eles mesmos a mostrar a arte da transformação que a sua profissão opera. No primeiro mês de outubro, os alunos de Turismo estrearam o projeto "ValorizAr-te", e deram asas à imaginação. A alegoria começa com um vaso de amores perfeitos que cuidadosamente vai de Fátima a Alcobaca e pelo meio é narrada uma história de amor de Dom Pedro e Inês. Tudo escrito e feito por eles. Curiosos? Passem no TikTok da Escola e encantem-se. No mês de novembro é a vez dos alunos de Cozinha, com vários momentos já lançados, a celebrar o dia do bolinho pois claro, mas também a castanhada preparada por eles, da abertura dos ouriços até à fogueira onde saltaram castanhas ao sal. Em dezembro temos o curso de Restaurante-Bar, nem quero imaginar!

A Escola Profissional de Ourém por sua vez, decidiu levar a oficina à comunidade, e terá trabalhos ao longo do ano no tema que chamaram "OficinAr-te", onde peças ganham vida na transformação operada por alunos e professores, de coisas que aparentemente estariam condenadas à sucata. Esperem para ver a próxima exposição e perceberão do que estou a falar! Começa assim o ano, com mil projetos e mil ideias a ferver nas mentes dos alunos e dos professores, que se dividem para conseguir dar matéria, sem nunca descurar que também nas escolas criamos cidadãos plenos.

Não sou só eu que o digo, pois é bom ver o reconhecimento que ganham as escolas consecutivamente em diversas entidades e momentos. Foi o caso do prémio mérito e excelência do ensino secundário atribuído pelo Politécnico de Leiria, por termos alunos que ingressam com a melhor média de acesso naquela instituição de ensino superior.

O ensino profissional é uma escolha segura e é uma escolha de excelência, e quem por cá passa sabe que assim é.

Bom ano letivo a todos e vamos ao trabalho!

ENTREGA DE DIPLOMAS 2020-2023

Etapa concluída com sucesso.

Realizou-se no passado dia, 3 de novembro, a entrega dos diplomas aos alunos referentes ao triénio de formação 2020/2023 da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, numa cerimónia intimista com alunos e familiares, professores e convidados, no auditório dos Monfortinos.

Ambas as escolas compareceram à chamada neste importante marco na vida académica destes alunos, cujo ciclo de 3 anos de formação dual chegou agora ao fim. Foram diplomados 85 alunos da EPO e da EHF, por entre os cursos de Gestão, Design Industrial, Informática, Mecatrónica Automóvel, Programação CNC, Cozinha-Pastelaria, Restaurante-Bar e Turismo.

Estes alunos viram validadas as suas competências técnicas e profissionais, bem como a sua certificação de nível 4, 12º ano de escolaridade, uma vez que os cursos profissionais representam uma qualificação de dupla certificação. Muitos destes alunos já se encontram no mercado de trabalho, e uma grande maioria prosseguiu estudos para o ensino superior, para cursos dentro das suas áreas de especialidade.

Nesta cerimónia foram ainda homenageados os alunos do mês, referentes a todo o ano letivo 2022/2023, alunos estes que ao longo do ano foram sendo reconhecidos em atitudes, valores, competência e valia académica a cada mês. De entre todos eles, depois é eleito o aluno do ano, escolhido em conselho pedagógico num debate de apreciação entre todos os membros.

A Inês Lopes do curso de Cozinha/Pastelaria foi a aluna do ano na Escola de

Hotelaria de Fátima, e a Sofia Vedor do curso de Informática foi eleita a aluna do ano na Escola Profissional de Ourém.

Estes alunos além do reconhecimento, obtiveram também um prémio por parte da INSIGNARE que entende oferecer uma pequena lembrança pelo esforço e participação com que os alunos se empenharam no curso. A aluna de cozinha foi agraciada com um kit robot de cozinha, e a aluna de informática com um tablet.

Ao longo da cerimónia houve momentos musicais abrilhantados pela Catarina Reis — de nome artístico Kate, uma ex-aluna do curso de Turismo da Escola de Hotelaria de Fátima e que tem uma carreira talentosa também no mundo da música.

Foram várias as entidades e personalidades que acompanharam a noite e foram ajudando na entrega de diplomas e distinções, a quem agradecemos a generosidade da companhia e a boa disposição com que testemunharam a graduação destes futuros profissionais de excelência.

No início da cerimónia foi passado um vídeo motivacional do jogador Cristiano Ronaldo, um dos atuais portugueses mais afamados no mundo inteiro, pela brilhante carreira no mundo do futebol. Recordaram-se as origens humildes do jogador e o empenho e esforço constante com que conseguiu distinguir-se por entre os demais. Esta mesma inspiração, nas palavras do jogador, vem de "acreditar nos teus sonhos". Foi o mote da pergunta que foi sendo passada ao longo da noite e por todos os convidados: "E tu, acreditas nos teus sonhos?"

Ficaram palavras de encorajamento e de respeito pelas metas e sonhos de cada um,



foram sendo transmitidos valores para a vida que agora começa na nova etapa dos alunos, e por isso a cerimónia foi passada a recordar isso mesmo. No final da cerimónia, a Presidente da ACISO e Vice-Presidente da Direção da INSIGNARE Purificação Reis, e a Vereadora da Educação da Câmara Municipal de Ourém Micaela Durão, discursaram para a plateia e deixaram palavras de motivação e orgulho aos alunos agora formados.

Boa sorte a todos os alunos e não se esqueçam, acreditem nos vossos sonhos!



“A aluna Inês Lopes, do curso de Cozinha/Pastelaria foi a aluna do ano da Escola de Hotelaria de Fátima, e a aluna Sofia Vedor do curso de informática foi eleita a aluna do ano da Escola Profissional de Ourém”



Sofia Vedor - Aluna do Ano da Escola Profissional de Ourém

“O meu nome é Sofia Vedor e fui aluna finalista na Escola Profissional de Ourém no passado ano letivo 2022/23. Ao longo do triénio 2020/2023 tive o privilégio de estudar na área de Informática, área que me fascina todos os dias, cada vez mais, e concluí com sucesso o Curso Profissional de Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos.

Este ano, ingressei numa Licenciatura no Instituto Politécnico de Tomar, em Engenharia Informática.

No passado dia 3 de novembro estive presente na Cerimónia de Entrega de Diplomas da Escola Profissional de Ourém,

na qual recebi um certificado de distinção de aluna do mês de novembro. Recebi também nesta Gala, o reconhecimento de Aluna do Ano.

Confesso que fiquei incrédula, mas profundamente feliz por esta distinção. Não estava à espera, mas assim que me apercebi deste prémio, fiquei com o sentimento de gratidão pelo meu percurso escolar até à data. Por vezes não acredito no meu potencial e nas minhas capacidades, e ter este reconhecimento por uma instituição que me deu tanto durante os três anos de escolaridade, é de facto, muito gratificante. Sinto-me



Inês Lopes - Aluna do Ano da Escola Hotelaria de Fátima

A aluna do ano da Escola de Hotelaria de Fátima, Inês Lopes refere que “foi com grande emoção que recebeu o prémio de aluna do ano e para ser sincera não o esperava, mas apesar de não o esperar foi-me recebido com grande orgulho, carinho e felicidade. Desta forma fez-me rever toda a minha passagem na escola nos últimos 3 anos, lembrando todas as viagens de Erasmus, Estágios e todos os outros acontecimentos que passaram no dia a dia. Obrigada a todos os que me ajudaram e contribuíram para alcançar este título.”

A comunidade escolar caracteriza-a como “detentora de um sorriso meigo e presença discreta, a sua postura na Escola de Hotelaria de Fátima regeu-se por uma conduta exemplar com todos os elementos

da comunidade escolar, destacando-se a sua simpatia, empatia, humildade e disponibilidade.

Desde que iniciou o seu percurso na EHF demonstrou sempre uma excelente atitude enquanto aluna, evidenciando-se pelo seu sentido de responsabilidade, foco, trabalho e empenho perante o processo de ensino/aprendizagem, qualidades que lhe permitiram obter bons resultados escolares e participar em diversas atividades e projetos internacionais, ao abrigo do Programa Erasmus+. Enquanto colega de turma, desempenhou, de forma exímia, o seu papel de delegada de turma, caracterizando-se pelo seu espírito conciliador, de entreajuda e cooperação para com os colegas.

honrada e privilegiada por ter vestido “a camisola da EPO” e, sem dúvida, que esta distinção contribuiu para melhorar a minha autoconfiança daqui para a frente.

Aproveito para enaltecer primeiramente a minha mãe que sempre me incentivou e acreditou em mim quando eu própria não acreditava, aos meus professores por terem sido sempre cordiais e um suporte fundamental para mim, às minhas irmãs e aos meus amigos. Garantidamente que sem eles, não teria chegado aqui. Por isso, esta distinção não é só minha, mas também de cada pessoa que caminhou ao meu lado.

Com esta distinção pude refletir que quando nós, enquanto alunos, nos esforçamos, trabalhamos, dedicamos, empenhamos e acima de tudo estudamos uma área que gostamos, quando menos esperamos, temos um reconhecimento.

Sou muito grata à Escola Profissional de Ourém! Resta-me agradecer por tanto que me deram e continuam a dar, por terem acreditado sempre em mim, por fazerem de mim uma aluna sonhadora, lutadora, guerreira e acima de tudo persistente.

Onde eu chegar, a EPO chegará comigo! Muito, mas muito obrigada!”

Palavras da Direção Técnico-Pedagógica da EHF

“Sonhos...

Se “o sonho comanda a vida” como dizia o poeta António Gideão, podemos dizer que ajudamos os nossos alunos a atingirem os seus sonhos e a não perderem o foco nos seus objetivos de vida.

Foi como muito orgulho e emoção que a Direção Técnico-Pedagógica (DTP) vivenciou este momento de culminar mais uma etapa da vida dos jovens que há 3 anos atrás acreditaram e sonharam... Reencontrámos os alunos, os seus familiares, entregámos diplomas e conversámos sobre as etapas, os sonhos que se seguem... Queremos que estes agora profissionais de turismo, restauração, e cozinha cresçam e progredam na sua vida profissional, mas que continuem a contar com o apoio da DTP, da escola e das suas valências e que não esqueçam a passagem pela EHF.

Endereçamos votos de muito sucesso e como também dizia o ator e humorista Raúl Solnado: “Façam o Favor de Ser Felizes”!

Elisabete Marques e Renato Guiomar



Palavras da Direção Técnico-Pedagógica da EPO

“A cerimónia de entrega de diplomas é um momento marcante para os diplomados que veem o seu esforço, dedicação, empenho e persistência reconhecidos, mas também é um momento especial para todos aqueles que com eles trabalharam e partilharam experiências ao longo da sua formação.

Aos diplomados da Escola Profissional de Ourém do triénio 2020/2023, que no dia 3 de novembro receberam o seu diploma, a Direção Técnico-Pedagógica deixa uma mensagem de esperança e que olhem para esse dia não como um final de ciclo, mas antes como início de uma nova etapa nas suas vidas e que encarem essa nova etapa com determinação, empenho e vontade de vencer, porque, se assim fizerem, irão ter seguramente muitos momentos de reconhecimento, de conquistas e de concretização de sonhos ao longo da vida.”

António Évora e Iolanda Prino



**OPINIÃO
EX-ALUNO**

A minha experiência

“Chamo-me Catarina Reis e frequentei a Escola de Hotelaria de Fátima, onde concluí o curso Técnico de Turismo.

O meu percurso pela EHF foi desafiante. O novo ambiente escolar, novos colegas, novos professores bem como instalações novas, gerou em mim uma mistura de timidez, medo e ansiedade. O início de algo completamente novo levou-me a questionar se havia feito a escolha certa. Devo confessar que a decisão de continuar com os estudos não foi tarefa fácil, dada a minha incerteza sobre o que realmente desejava para a minha vida profissional. Acredito que, muitas vezes, somos jovens demais para tomar decisões definitivas neste sentido. Contudo, ao refletir sobre o percurso na EHF, percebo que fiz a escolha correta. A passagem por esta escola contribuiu significativamente para o meu crescimento pessoal. Hoje, posso afirmar que todas as experiências vivenciadas ao longo da minha vida, especialmente as proporcionadas pela EHF, refletem-se no meu percurso. Toda a informação fornecida por todos os professores e os estágios supervisionados foram fundamentais para a minha adaptação ao quotidiano. Um ponto relevante que posso destacar foi a convivência com a minha turma onde teve um papel especial. Isto porque, a discrepância entre idades tornava a interação complicada devido às diferentes personalidades e formas de agir e pensar. Destaco ainda a relevância dos cursos profissionais, em especial a oportunidade que nos é dada de realizar estágios de 1 a 3 meses durante os três anos de formação. A experiência em empresas relacionadas ao curso escolhido preparou-me para os desafios do mundo real. No primeiro estágio, de apenas um mês, percebi logo a importância do conhecimento teórico e prático, valorizando ainda mais o esforço dos trabalhadores. Isso trouxe uma nova perspectiva sobre a vida e o trabalho, fazendo-me reconhecer o empenho dos meus familiares e a realidade da vida adulta, para superar o medo, principalmente no atendimento ao público e para lidar com diversas situações no ambiente de trabalho. Desde a minha saída da EHF, integrei imediatamente a vida ativa como profissional na área. Apesar das dificuldades, especialmente devido à minha timidez e insegurança, trabalhei predominantemente não só em hotelaria como também noutras áreas. Este percurso não foi simples, mas as experiências vividas foram-me moldando. Aproveito a ocasião de agradecer a oportunidade de partilhar a minha experiência pela Escola de Hotelaria de Fátima.”

Catarina Reis | Ex-aluna do curso técnico de Turismo

CERIMÓNIA DE ENTREGA DE DISTINTIVOS AOS ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

Decorreu no dia 31 de Outubro, a Cerimónia de Entrega de Distintivos aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Ao longo da cerimónia foram entregues os vários identificativos e distintivos, a saber: os lenços e os barretes que compõem a farda dos alunos de cozinha/pastelaria variam em cor (lenços) e tamanho (barrete) consoante o ano em que o aluno se encontra; as gravatas e os pins's que, através da sua cor, diferenciam o grau académico dos alunos de restaurante-bar e turismo. Esta é uma cerimónia muito simbólica e especial na Escola, que visa a passagem de ciclo e elevação da graduação dos alunos. Através desta imposição de distintivos, os alunos e alunas vão subindo mais um degrau hierárquico na escada que os levará à conclusão do curso e à obtenção de uma qualificação profissional na área da hotelaria e turismo. Os distintivos são entregues com muito orgulho e redobrada responsabilidade, sendo passado o testemunho dos alunos mais graduados aos mais novos, entregando-lhes o identificativo do respetivo curso e ano. Estes distintivos, para além de serem ferramentas de trabalho, são uma forma de valorização pessoal e profissional não só na escola, mas também junto do meio empresarial. Uma cerimónia, apresentada e orientada pelos alunos do 3º ano do curso técnico de Turismo, a quem coube



a responsabilidade de toda a organização da mesma, que este ano contou com a honrosa participação de vários

alunos a abrilhantar o momento, com apontamentos de dança, poesia e música.

Testemunhos dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima:

Sássia Agostinho - Aluna do curso de Turismo 23.26

“No passado dia 31 de outubro foi realizada a cerimónia de entrega dos distintivos, pessoalmente nunca tinha participado numa cerimónia igual ou parecida e foi uma experiência totalmente nova, mas bem-vinda para mim.

A cerimónia dos distintivos é a passagem de hierarquia que todos os

anos é presenciada na escola e acredito que todos os alunos que recebem os distintivos utilizam-nos orgulhosamente no peito a representar a escola e a escolha que fizeram.

Como aluna do primeiro ano a receber o distintivo, encarei a cerimónia como um sinal de boas-vindas a uma nova etapa

da minha vida não só em âmbito escolar, mas também em âmbito pessoal, foi mais uma conquista e tenho absoluta certeza que durante os próximos três anos não me arrependerei da escolha que fiz.

Fazer parte desta cerimónia é sinónimo de fazer parte da família da EHF e não podia estar mais orgulhosa desse feito.”

Rúben Galvão – Aluno do curso de Restaurante/Bar 22.25

“Dia 31 de outubro aconteceu uma das maiores cerimónias da EHF. Conhecendo a nossa escola, os alunos e as pessoas que cá trabalham as minhas expectativas eram relativamente altas, e assim foi o resultado, superado com sucesso. Gostei

bastante das atividades diversas efetuadas ao longo da apresentação e foi um momento muito bonito e marcante para todos os alunos, desde os finalistas aos que agora começam a grande aventura de ser alunos desta escola. Definitivamente

uma experiência divertida, diferente e que também permitiu dar uma mensagem de “boas vindas” aos novos alunos integrantes da nossa escola, mostrando o quão criativa a escola consegue ser incluindo os alunos nas atividades que faz.”

Beatriz Jerónimo – Aluna do curso de Cozinha/Pastelaria 21.24

“A entrega dos distintivos é um evento marcante para todos os alunos e não só, como também para os professores. Mas, para mim, este ano foi melhor que em anos anteriores, pois tivemos participações de alunos que puderam mostrar o seu talento... talentos escondidos! O evento

foi fantástico e muito surpreendente este ano, as minhas expectativas já eram muito boas, mas surpreenderam, podemos voltar ao conceito do evento da escola e da criatividade pois, por causa do Covid, muita coisa mudou, mas este ano tudo voltou com força. Este evento representa

o crescimento profissional pois podemos ver o quanto lutamos para chegar ali e o quanto aprendemos, é uma felicidade também receber por outros alunos e professores que nos podem dar o exemplo, que nos ensinam e nos apoiam.”



RESTAURANTE DE APLICAÇÃO “CLAUSTRO MONFORTINO” REABRE COM SABORES DE OUTONO

O restaurante de aplicação Claustro Monfortino, reabriu ao público na passada quinta-feira, dia 2 de novembro, com ementas adequadas ao período de outono que estamos a viver. Este restaurante pedagógico constitui uma aula prática a todos os níveis e dos diversos cursos, estando envolvidas turmas de Cozinha, Restaurante/Bar.

A receção e acolhimento é feita aos clientes com um cocktail de entrada e o acompanhamento na refeição por profissionais especializados, desde as bebidas até aos momentos em que são feitas demonstrações de cozinha de sala. As ementas cuidadosamente preparadas de forma a enaltecer as épocas próprias de cada alimento, mas também em aplicar a experimentação e

a variedade gastronómica necessária ao aprofundamento de conhecimentos.

O dia foi ainda marcado pela inauguração da exposição de pintura de “Jacinto Luís, o pintor do silêncio”, que muito nos orgulha, ao expor algumas das suas obras no programa que desenvolvemos de “Arte no Claustro”. Como escola que aderiu ao Plano Nacional das Artes, pretendemos trazer arte para dentro das paredes da escola, estimulando nos alunos a criatividade, mas também queremos que o público que nos visita possa usufruir e contemplar estes momentos.

Agradecemos profundamente ao Jacinto Luís, a generosidade de expor as suas obras no nosso espaço, que podem ser visitadas durante todo o mês de novembro.



**OPINIÃO
EX-ALUNO**

O meu percurso na Escola Profissional de Ourém

“O meu nome é Patrícia Simões, sou ex-aluna da Epo, frequentei o curso Técnico de Design Industrial desde 2019 a 2022.

Este curso permitiu-me adquirir conhecimentos enriquecedores na área, e ter oportunidades únicas, como a participação no programa de Erasmus+, onde pude ir à Roménia, e colaborar na construção de duas peças de roupa para um desfile organizado pela Câmara Municipal de Ourém.

Terminei o secundário neste curso com uma boa média, derivada de muito trabalho, empenho e foco. Sempre me dediquei a todos os projetos com confiança e rigor. Aprendi as bases para entrar no mundo do trabalho e a Escola Profissional de Ourém foi a escola que me proporcionou isso. Dito isto, recomendo estudar na Escola Profissional de Ourém pela preparação para o mercado de trabalho.

Neste momento estou a acabar um estágio profissional, numa empresa de construção civil do concelho de Ourém, onde faço projetos de design de interiores e engenharia. Após este estágio, pretendo continuar em part-time nesta área e, futuramente abrir um negócio meu. Luto todos os dias para ver o que o futuro me reserva, sinto-me cada dia que passa mais realizada e a Escola Profissional de Ourém foi uma grande ajuda a chegar onde estou.

Um grande obrigada a todos os professores e colaboradores da Epo que me ajudaram nesses 3 anos.”

Patrícia Simões | Ex-aluna do Curso Profissional de Design Industrial

ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM RECEBE PRÉMIO MÉRITO ENSINO SECUNDÁRIO 2023

No dia 8 de novembro, a Escola Profissional de Ourém foi distinguida numa cerimónia de abertura do ano letivo no Instituto Politécnico de Leiria. O reconhecimento foi atribuído pelo Presidente Dr. Carlos Rabadão, que atribuiu o Prémio de Mérito Ensino Secundário 2023 do IPL, por ser a escola de origem de estudantes que ingressaram no Politécnico com a melhor média de acesso. Na cerimónia para receber o prémio esteve o Eng.º António Évora, da

Direção Técnico-Pedagógica da escola, que agradeceu em nome de toda equipa e organização.

Estes resultados são conseguidos pelos alunos da Escola Profissional de Ourém e todo o mérito lhes é atribuído, não deixando a Escola de agradecer também a todos os docentes e formadores, a toda a comunidade educativa, que todos os dias trabalha para dar as melhores condições sociais, técnicas e académicas aos nossos estudantes do ensino profissional.



DIA MUNDIAL DO TURISMO

No dia 27 de Setembro o mundo inteiro celebrou o Turismo e em Fátima não foi diferente.

A Escola de Hotelaria de Fátima esteve presente no evento desse dia promovido pela Câmara Municipal de Ourém, parte dinamizado junto ao posto de Turismo e outra parte online através das redes sociais.

A Diretora Executiva da INSIGNARE falou através desses canais numa entrevista promovida em que focou o papel primordial da formação de mão de obra e quadros profissionais e dos resultados que têm vindo a ser alcançados. Uma equipa de formadores e alunos estiveram em demonstração dos seus conhecimentos práticos de Cozinha, num ambiente muito diferente do habitual!

Juntaram-se ao FoodTruck da ADIRN - Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Norte, e aí estiveram a apresentar iguarias saudáveis da dieta mediterrânea.

Vejam como saíram tão bem!

A sopa de feijão com couve; a pasta de grão de bico e o doce de abóbora, dióspiro e laranja com iogurte aromatizado com



limão! Ainda houve tempo para uma aula online com a demonstração de vinhos em sala, aproveitando assim a ocasião para abarcar todas as áreas de formação da Escola. Nesse sentido, abordaram-se em detalhe os dois projetos internacionais em

que participamos, apoiados pelo programa Erasmus+, TEF Tourism Education of the Future e TOURing Pact for TOURism Skills - Towards a greener and a more digital Tourism Era, focados no desenvolvimento digital e sustentável deste setor.

AJO EM PÉRIPO PELAS ESCOLAS

Decorreu no dia 2 de novembro, na Escola de Hotelaria de Fátima e na Escola Profissional de Ourém, a sessão de divulgação da AJO – Assembleia Jovem de Ourém, que apresentou aos alunos a edição deste ano subordinada ao tema “50 anos do 25 de Abril”.

Os alunos assistiram ao filme de divulgação e à apresentação levada a cabo pelo Presidente da AMO - Assembleia Municipal de Ourém, João Moura, que instou à participação democrática e ao espírito de cidadania com que o tema deve ser vivido. Perpetuar a memória da génese da nossa Liberdade e Democracia é um imperativo de todos nós e as escolas irão dar o exemplo na busca de iniciativas sobre o tema ao longo deste ano letivo.

CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE CERTIFICA ALUNOS COM 6º, 9º E 12 ANO DE ESCOLARIDADE

O ano de 2023, foi cheio de parcerias e qualificações a empresas e adultos

Quase a terminar mais um ano de muito trabalho do Centro Qualifica da Insignare, e em jeito de balanço, aqui deixamos o registo de algum do trabalho desenvolvido.

Foram acompanhados 13 grupos de formandos, num total de cerca de 100 adultos, que viram as suas competências validadas e certificadas, em Ourém (EPO); Fátima (EHF) e, fruto de parcerias estabelecidas, na escola Cónego Dr. Manuel Lopes Perdigão, em Caxarias; na Fundação Arca da Aliança e do Centro João Paulo II.

Foram feitos 6 júris de certificação de nível básico, 12 de nível secundário e 2 de nível 4, de RVCC Profissional.

Encaminhámos também mais de uma centena de adultos, que nos procuraram, para outras ofertas formativas, de acordo com o seu perfil e objetivo.

Realizámos algumas atividades que, pensamos, enriquecem o percurso dos nossos formandos: uma sessão informativa

sobre Primeiros Socorros, com a colaboração dos Bombeiros Voluntários de Ourém e uma sessão informativa sobre o IRS, com a colaboração de um especialista. Levámos também a cabo uma caminhada literária, “Ao Encontro dos Clássicos”, em parceria com a Biblioteca Municipal de Ourém, esta que já conta com a segunda edição, numa iniciativa que tem sido um sucesso.

Fica um sentimento de dever cumprido, com a certeza que damos o nosso melhor, todos os dias, para ajudar todos os que nos procuram, balizando-nos pelos critérios da igualdade de oportunidades e da qualificação escolar e profissional como fator de justiça social.

E não há melhor forma de terminar, senão deixando um testemunho de um dos vários protagonistas do trabalho por nós desenvolvido, o adulto Nuno Dias.



Nuno Dias - Conclusão do RVCC Secundário

“Após a conclusão do meu portefólio, o balanço que faço é bastante positivo.

Foi um processo longo, mas no final posso concluir que valeu a pena, só tenho a dizer bem dos formadores, sempre disponíveis para ajudar e esclarecer qualquer dúvida que tivesse. Foi tudo novo para mim, já conhecia este processo de qualificação, mas nunca o tinha frequentado.

De uma forma geral, com os trabalhos que efetuei, consegui aprofundar alguns conhecimentos, muitos deles que já tinha aprendido há uns anos, no ensino escolar, mas que já estavam esquecidos.

Durante a elaboração do meu portefólio, uma das maiores dificuldades foi ter tempo disponível e conseguir conciliar com o trabalho, para poder assistir às sessões com os formadores e também na elaboração do portefólio em casa, mas, após gerir bem o tempo, penso que

consegui concluir com sucesso e fazer um portefólio bastante interessante, para o tempo que tinha disponível.

Em termos de tempo para conseguir superar as dificuldades, tive de conversar com a entidade patronal, para sair mais cedo do trabalho, visto que era do meu interesse concluir o processo. Não houve qualquer entrave da entidade patronal em relação a essa questão, pondo-me desde logo à vontade. Também senti alguma dificuldade em algumas matérias que foram faladas durante o processo, mas após alguma pesquisa e com a ajuda dos formadores consegui superar.

Foi um processo que foi ao encontro das minhas expectativas, já tinha falado com algumas pessoas que tinham também frequentado o RVCC de nível secundário e todas me diziam para me inscrever, que eu iria conseguir concluir, com mais ou

menos dificuldades, por isso, foi mais ou menos o que esperava, se calhar com uma exigência maior em relação às matérias desenvolvidas durante este percurso.

A conclusão do processo vai-me permitir ter outras ferramentas para o meu futuro, principalmente, poder inscrever-me em algumas formações que têm relevância para a minha profissão e que sem o 12º ano não poderia frequentar, o que faz com que possa aumentar a minha formação e conhecimento na área da serralharia.

Por fim, quero agradecer a todos os formadores, foram incansáveis para que pudesse chegar ao fim e concluir com sucesso este processo; à minha família, namorada e alguns amigos próximos, que me incentivaram a frequentar o RVCC e me apoiaram incondicionalmente.”

ACELERADOR QUALIFICA

Educação e Formação de Adultos

Incentivo financeiro para a qualificação de adultos através do Processo RVCC

Apoio financeiro
600€



Fale connosco!

• qualifica@insignare.pt
• 249 540 390



RECUPERAÇÃO EM AÇÃO


ERASMUS+

REUNIÃO DO CONSÓRCIO INTERNACIONAL TOURING, EM ITÁLIA

A INSIGNARE participou na segunda reunião da parceria europeia TOURing, apoiada pelo programa Erasmus+, que decorreu em Pádua, Itália.

O projeto visa apoiar as PME's do Turismo, melhorando as suas competências ecológicas e digitais, a fim de construir um sector do turismo mais viável a longo prazo, no ambiente pós-COVID.

Os 13 membros do consórcio, que inclui: Câmaras de Comércio, Empresas, Associações Europeias de Educação e Formação Profissional e Escolas / Centros de Educação e Formação Profissional.

Estiveram presentes parceiros da

Alemanha, Bélgica, Chipre, Espanha, Grécia, Itália e Portugal, sendo a INSIGNARE / Escola de Hotelaria de Fátima a representante nacional.

Estes eventos presenciais decorrem periodicamente e são extremamente úteis para avaliar o que já foi e está a ser feito, e planejar os próximos passos.

Neste âmbito, durante a comemoração do Dia Mundial do Turismo, no dia 27 de setembro, várias atividades foram realizadas na Escola de Hotelaria de Fátima para a promoção do projeto e dos seus resultados.

INSIGNARE PRESENTE EM SEMINÁRIO NA IRLANDA

Terminou no dia, 19 de outubro, o Seminário internacional "How Erasmus+ mobilities can facilitate the development of transversal skills", que iniciou na passada segunda-feira em Dublin, Irlanda, promovido pela Leargas, a Agência Nacional irlandesa que gere o programa Erasmus+. A INSIGNARE foi a única entidade portuguesa selecionada pela nossa Agência Nacional Erasmus+ Educação e Formação para estar presente.

Durante estes dias, os mais de 20 participantes, oriundos de 9 países, debateram quais as competências e

atitudes transversais mais importantes para os alunos que frequentam o Ensino e Formação Profissionais (EFP) na Europa.

Houve ainda tempo para uma apresentação sobre o novo Guia Erasmus+ 2024, que traz uma novidade positiva para este setor educativo, e para o estabelecimento de contactos entre os participantes, que se traduzirão em intercâmbios de docentes/staff e em eventuais parcerias entre as suas instituições.

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA INICIOU COMPETIÇÃO INTERNACIONAL DE COMPETÊNCIAS-MODELO HÍBRIDO

Decorreu nos dias, 6 e 7 de novembro, a primeira parte da competição internacional de competências no âmbito do projeto TEF – Tourism Education of the Future, apoiado pelo programa Erasmus+.

Nestes dias, três alunos do curso de Cozinha/Pastelaria da Escola de Hotelaria de Fátima, conjuntamente com os colegas da Universidade Internacional de Sarajevo, da Bósnia e Herzegovina, e da Apro Formazione, de Itália, estiveram online em dois momentos: o primeiro para

apresentação das principais características gastronómicas de cada país e de cada região onde se inserem, e o segundo onde, após assistirem a uma aula sobre redução do desperdício alimentar, debateram em equipas mistas internacionais, sob a orientação de um docente de uma das nacionalidades presentes, as várias possibilidades existentes para, em casa e nos restaurantes, se tentar reduzir aquele problema.

EPO ACOLHE ALUNOS CHECOS PARA FORMAÇÃO PRÁTICA EM CNC

De 04 a 13 outubro, realizou-se uma formação em Metalomecânica / CNC de um grupo de alunos provenientes da Escola Střední odborná škola a Střední odborné učiliště technické Třemošnice, de Třemošnice, Chéquia, apoiada pelo programa Erasmus+. Animada pelo Prof. Rui Henriques, decorreu nas nossas

oficinas e conjuga a vertente teórica, em simuladores, com a prática. Decorreu também uma visita a uma empresa de referência neste setor, onde puderam ver em funcionamento aquilo que aprenderam.

Os alunos ficaram alojados em Ourém e durante a sua estadia visitaram diversos locais turísticos da nossa região.



ALUNOS DOS CAMARÕES REALIZAM ESTÁGIOS EM PORTUGAL

Parceria realizada entre as duas entidades através do projeto SAAM - Supporting Alliance for African Mobility

A Insignare recebeu no dia 19 de setembro, um grupo de estudantes e professor dos Camarões!

Continuamos assim o desenvolvimento do projeto SAAM - Supporting Alliance for African Mobility, cujo objetivo se prende com a mobilidade e Erasmus entre Europa e África, no qual a Insignare se encontra como parceira associada do piloto da Comissão Europeia.

O professor Gervais, e os alunos Maxim, Abdou, Alberto, Charlesmagne e Thérèse,

estarão connosco por um período de 2 meses em estágios e formação na Escola e nas Empresas, para capacitação das suas competências profissionais. Os alunos fizeram formação nas áreas da eletrónica e mecânica em Ebolowa, com o Centro Dom Bosco Tech Africa, o nosso parceiro de educação naquele país.

Será também um encontro de culturas entre Portugal e os Camarões, nos quais o enriquecimento da partilha será mútuo.

CONFERÊNCIA EUROPEIA EFVET

A Conferência Anual do EfVET, a organização europeia que representa as escolas e entidades de ensino e formação profissional, decorreu este ano em Rhodes, na Grécia, e contou com a participação da INSIGNARE em todos os momentos dos trabalhos, num conjunto alargado de mais de 315 escolas e entidades europeias. O tema central deste ano foi a Agenda futura da Sustentabilidade e da Transição Ambiental, sobretudo no papel das qualificações escolares e profissionais para estes objetivos comunitários.

De destacar a participação da Diretora-executiva Carina João Oliveira enquanto oradora num painel de participação sobre WBL in Europe, onde foram apresentadas as boas práticas das Escolas INSIGNARE na formação em contexto de trabalho dos seus alunos pelas várias cidades europeias. Este é um importante fórum de debate e posição de estratégias no ensino profissional europeu, que reúne as

principais entidades de ensino e formação profissional, incluindo a participação de membros da Comissão Europeia ao nível de políticas públicas.

A INSIGNARE teve ainda participação nas Roundtables de divulgação e disseminação dos seus resultados em projetos europeus que decorrem - Touring, bem como na publicitação de um Workshop a realizar em 2024 em Portugal, sobre "Tourism Education of the Future!" - TEF.

Esta edição contou com uma participação recorde de escolas portuguesas que partilharam experiências e conhecimento entre si e com os demais, sendo ainda de destacar as participações extracomunitárias de observadores como a Índia, África, Canadá, Azerbaijão, Arménia, entre outros, desenhando-se a rede global desta modalidade de ensino das profissões.

DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

Assinalou-se no dia 16 de outubro, o Dia Mundial da Alimentação, onde a Escola de Hotelaria de Fátima celebrou com os seus alunos, estendendo o convite a outras escolas. Realizou-se uma demonstração de um lanche saudável em duas escolas do Concelho de Ourém, a Escola IV Conde de Ourém e a Escola Cónego Dr. Manuel Lopes Perdigão – Caxarias.

A demonstração teve como principal objetivo a preparação de uma alimentação saudável, em que seja possível os alunos de forma fácil e acessível realizarem os seus próprios lanches em casa.

Os alunos presentes realizaram uma degustação de um Smoothie de Ananás e Hortelã; Crepes de Creme de Avelã com chocolate; Refresco de maçã com iogurte

e flocos de aveia; Pasta de frango com ervas aromáticas, uma panóplia de opções saudáveis e equilibradas apresentadas num intervalo.

As equipas dos nossos alunos e professores ensinaram a técnica e demonstraram que um lanche saudável é um lanche apetitoso. Estas iniciativas são sobretudo pedagógicas e sensibilizam os alunos para a importância da alimentação saudável e de base mediterrânea, que a Escola de Hotelaria tem vindo a aprofundar.

No final foi entregue um Certificado de Participação a cada um dos alunos, a quem agradecemos a gentileza do acolhimento.

Por um futuro mais saudável e sustentável para todos!

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA APRESENTA TEMA ANUAL EM WEBINAL TEMÁTICO

A Escola de Hotelaria de Fátima participou no Webinar Temático no âmbito da Semana Europeia das Competências Profissionais no qual apresentou o seu Projeto Anual de Escola.

Nesta apresentação foi descrito o projeto que visa desenvolver na comunidade escolar a interdisciplinaridade e envolvimento de todos, potenciando nos alunos o desenvolvimento de competências pessoais e profissionais.

Qual o Conceito?

Ideia de Transformação, acrescentar valor; Identificar produtos/elementos da região que possam ser valorizados, transformados e potenciados com base nas áreas de formação da Escola de Hotelaria de Fátima.

A sua Operacionalização?

Realização de vídeos, sessões

fotográficas, tiktok, banda desenhada animada/digital (e outros) que permitam identificar o "elemento", mostrar os passos executados/aplicabilidades até à transformação/valorização final.

Quais os objetivos pedagógicos?
Envolvimento dos alunos em processos de aprendizagem dinâmicos; Trabalho em equipas; Solução de Problemas; Valorização e transformação de património/elementos do meio envolvente da região; Espírito Crítico; Domínio de ferramentas digitais; Produção de conteúdo visual e escrito;

Quais as Competências Profissionais e Pessoais para os alunos?

Trabalho em equipa; Aprendizagem contínua; Relacionamento interpessoal; Proatividade; Comunicação assertiva; Adaptabilidade; Liderança; Resiliência.

em
CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO.
TERÇA E QUINTA
12:30 - 14:00

+351 249 530 630
EHF.PT

**RESERVA
JÁ A TUA
MESA.**