

insignare
paixão de aprender



EPO uma Escola Solidária

A equipa YoungVolunteam da EPO organizou, até ao momento, 4 campanhas de solidariedade... e não se ficam por aqui... // P. 04

informar
Jornal

25 DE DEZEMBRO DE 2015 // ANO XVIII // N.º 221

ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

OFICINA DE INFORMÁTICA

TODAS AS QUARTAS-FEIRAS
DIAGNÓSTICOS 14H30 - 17H00
REPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS
RECUPERAÇÃO DE DADOS
REMOÇÃO DE VÍRUS

GRÁTIS

ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM
R. STA TERESA DE OURÉM
TEL. 249 540 390
WWW.INSIGNARE.PT

Formador da Escola de Hotelaria de Fátima vence prémio Helmut Ziebell

Ricardo Raimundo, formador de Cozinha da EHF, ganhou, no passado dia 23 de novembro, o prémio Helmut Ziebell, no âmbito da sua participação no Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2015. // P.02

EPO inicia obras de ampliação dos espaços oficiais

Já se iniciaram, na EPO, as obras de ampliação dos seus espaços oficiais. Esta empreitada está a cargo da empresa Alpeso - Construções, SA e terá a duração de 2 meses. // P.02

INSIGNARE participa em várias parcerias internacionais durante o mês de novembro

Durante o mês de novembro tiveram lugar 5 mobilidades de colaboradores e alunos, no âmbito dos projetos internacionais em curso na INSIGNARE, apoiados pelo Programa Erasmus +. // P.06

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Revisão: Líliliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: Renato Guiomar, Elisabete Marques, Sérgio Fernandes, Margarida Rodrigues, Sandra Monteiro, Formadores e Alunos





Caderno de Apontamentos

“Os amigos amei
despido de ternura
fatigada;
uns iam, outros vinham,
a nenhum perguntava
porque partia,
porque ficava;
era pouco o que tinha,
pouco o que dava,
mas também só queria
partilhar
a sede de alegria —
por mais amarga.”

Faço uso da poesia de Eugénio de Andrade, para introduzir este último texto de 2015. É chegado o tempo de Natal, tempo que nos desperta para a solidariedade, para a alegria e para a família. É tempo de múltiplas iniciativas a favor daqueles que de entre nós mais precisam, é tempo de manifestar um rol infundável de desejos, aos amigos e também aos outros, que mesmo não sendo por vezes mais que breves conhecidos, recebem de nós, com um inusitado fervor, desejos de profunda felicidade. Normalmente desejamos paz, saúde e sucesso, profissional e financeiro, concentrando nesse breve momento aquilo que por razões diversas nunca tivemos oportunidade de o dizer ao longo de um ano, agora prestes a terminar. Também faço o mesmo, manifesto desejos sinceros, a todos aqueles de quem gosto, mas também me deixo levar pelo espírito entusiástico da época e dou por mim a enviar centenas de mensagens a pessoas que apenas fugazmente conheço. Daí que, e porque a vida, surpreendente como só ela consegue ser, nos abre perspectivas diferentes sobre a forma em como a encaramos, concentro a minha atenção no essencial, e o essencial para mim, neste Natal de 2015, é a amizade, são os meus amigos. Aqueles que independentemente de tudo, estão presentes nos momentos difíceis e que arriscam a dizer-nos palavras cruas, palavras certas, contrariando-nos tantas vezes (e é aí que encontramos os verdadeiros amigos), aconselhando-nos, partilhando as nossas alegrias e sobretudo as nossas tristezas. E é com esses amigos que quero partilhar o meu Natal, no desejo profundo de os envolver num imenso e apertado abraço, nele incluindo todo o universo humano da Insignare. Para todos, um Santo e Feliz Natal e um Ano Novo preñado de Saúde, Paz, Alegria e Amizade.

Francisco Vieira
Diretor Executivo da INSIGNARE

Formador da EHF vence prémio Helmut Ziebell



Ricardo Raimundo, formador de Cozinha da Escola de Hotelaria de Fátima, ganhou, no passado dia 23 de novembro, o prémio Helmut Ziebell, no âmbito da sua participação no Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2015. O prémio Helmut Ziebell, premeia anualmente um concorrente que, num dos seus pratos, se distinga pela inovação. Este ano, o prémio foi atribuído ao Formador de Cozinha da EHF, com a sobremesa apresentada: A maçã assada e o granizado de maçã. Paralelamente a este prémio, o chefe Ricardo, ficou ainda classificado em 2.º lugar no referido concurso.

Anualmente, as Edições do Gosto em parceria com a Intermagazine, dinamizam o Concurso Chefe Cozinheiro do Ano (CCA), cujo objetivo, para além de eleger o melhor cozinheiro de Portugal (em concurso), é a valorização profissional dos cozinheiros do nosso país e contribuir para a dignificação da Gastronomia Portuguesa. Ao longo do ano são realizadas semi-finais regionais que apuram os participantes para a final nacional, que este ano foi inserida na Alimentária & Horexpo, um certame direcionado a profissionais de hotelaria. Os 6 semifinalistas deste ano foram: João Viegas (Restaurante São Gabriel - Almancil); Rogério Bento (Salgados Dunas Suites Hotel - Albufeira); Vitor Adão (Restaurante Flor de Sal

- Mirandela); Duarte Eira (Restaurante Salpoente - Aveiro); Paulo Carvalho (Restaurante A Cevicheria - Lisboa); Ricardo Raimundo (Escola de Hotelaria de Fátima).

A ementa apresentada pelo chefe Ricardo Raimundo e com a qual alcançou o 2.º lugar foi:

- Entrada: A ervilha e o ovo escalfado
- Prato Principal de peixe: Bacalhau de S. Martinho, castanhas e vinho
- Prato Principal de Carne: A bochecha e o lombinho

De acordo com o chefe da EHF, “este foi um concurso que exigiu uma grande preparação, esforço e determinação. Foram muitas horas de treino na procura de conseguir os melhores resultados, apurar técnicas e gerir tempos.”

Na edição deste ano, a organização do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano, pretendeu valorizar a gastronomia tradicional portuguesa pelo que procurou destacar os menus que melhor representassem os sabores e técnicas que a caracterizam, definindo como proteíñas obrigatórias: o bacalhau salgado seco, a vaca e a maçã.

O júri do concurso foi presidido por Nuno Mendes, chefe do Chiltern Firehouse e Taberna do Mercado situado em Londres e teve, como diretor técnico, o chefe António Bóia. A edição de 2015 do CCA contou ainda, como jurados, com outros nomes sonantes do mundo da Gastronomia, a saber: chefe Nuno Diniz, chefe Helmut Ziebell (que dá o nome ao prémio ganho pelo Ricardo Raimundo), chefe Albano Lourenço e chefe Paulo Pinto.

Ricardo Raimundo iniciou o seu percurso como aluno da Escola de Hotelaria de Fátima, onde tirou o curso profissional de Cozinha/Pastelaria, ao qual se seguiu a licenciatura em Produção Alimentar em Restauração na Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Ao longo dos anos e no âmbito da sua profissão, tem procurado dar ênfase aos produtos nacionais, valorizando as suas múltiplas aplicações culinárias e atribuindo-lhes novos conceitos e apresentações. Atualmente encontra-se a frequentar o mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar e é formador na Escola de Hotelaria de Fátima. Durante o mês de Julho frequentou um período de estágio no restaurante Bokado Aquarium, em San Sebastian (Espanha), do reconhecido chef Mikel Santamaria, integrado no projeto da INSIGNARE para a valorização dos seus formadores.

A Escola de Hotelaria de Fátima orgulha-se do excepcional percurso profissional do chefe Ricardo Raimundo e acredita que numa edição futura será reconhecida a sua elevada capacidade técnica e sentido de inovação.

EPO inicia obras de ampliação dos espaços oficiais



Com o objetivo de dotar a escola com melhores condições de aprendizagem nas aulas práticas, já se iniciaram, na Escola Profissional de Ourém, as obras de ampliação dos seus espaços oficiais. Esta empreitada está a cargo da empresa Alpeso - Construções, SA e terá a duração de 2 meses. O projeto surge no seguimento da aposta da Escola Profissional de Ourém no conceito Escola Oficina para uma aproximação crescente da formação e dos seus espaços e equipamentos à realidade do mercado de trabalho em áreas industriais com forte componente técnica e tecnológica.

Pretende-se recriar na Escola a vivência da Empresa, garantindo instalações, equipamentos, formadores, procedimentos e atitudes que assegurem a formação de jovens técnicos com elevados níveis de especialização e com possibilidade de integração imediata no mercado de trabalho.

Joel Oliveira - Aluno do Ano da EHF

Todos os meses na EPO e EHF um aluno é distinguido como Aluno do Mês, tendo como critérios de seleção o comportamento e atitude do aluno, a sua participação em atividades de índole curricular e extracurricular, a assiduidade, pontualidade e ainda o seu espírito solidário. De entre estes, é selecionado um aluno que se destaque pelo seu desempenho ao longo do ano letivo... Na Escola de Hotelaria de Fátima, o prémio de Aluno do Ano foi entregue durante a Cerimónia de Entrega de Identificativos, ao Aluno Joel Oliveira. Fomos falar com ele...



Qual a sensação de ser distinguido com o prémio "Aluno do Ano"?

Foi uma sensação incrível, não estava nada a espera e ainda hoje não consigo encontrar palavras para descrever o que senti ao ser distinguido com este prémio.

O que tens a dizer aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, para que este ano também possam conquistar este prémio?

Para que este ano os alunos da Escola de Hotelaria de Fátima possam conquistar este prémio, eles devem trabalhar e esforçar-se ao máximo e vão ver que no final todo o esforço será recompensado.

Qual o teu maior sonho a nível profissional?

O meu maior sonho a nível profissional era ser um chefe de cozinha de um grande hotel ou restaurante, mas o melhor é ir com calma e subir um degrau de cada vez e quem sabe se um dia então não vou atingir essa meta.

Por fim uma pequena mensagem aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima e também aos que pensam ingressar na mesma. A vida de hotelaria não é nada fácil, mas acreditem que com esforço e dedicação tudo se consegue.



Carla Vieira
Formadora da EPO

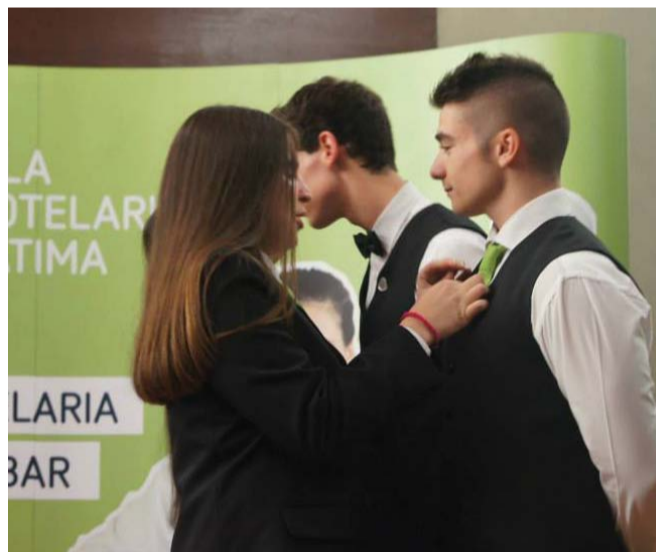
EHF entrega Identificativos de curso aos seus alunos



Realizou-se no passado mês de Novembro, na Escola de Hotelaria de Fátima, a Cerimónia de Entrega de Identificativos aos alunos dos vários cursos. Este momento é um marco importante na vida escolar dos alunos porque é envolto num simbolismo hierárquico de passagem do testemunho dos alunos mais velhos para os alunos mais novos. Durante a cerimónia foram também distinguidos os alunos do mês e entregue os prémios ao Aluno do Ano e à Turma do Ano, do ano letivo 2014/2015.

Ao longo da cerimónia foram entregues os vários identificativos, a saber: os lenços e os barretes que compõem a farda dos alunos de cozinha e que variam em cor (lenços) e tamanho (barrete) consoante o ano em que o aluno se encontra; as gravatas e os estojos de trabalho para os alunos de restaurante-bar; os pins aos alunos de turismo, que pela sua cor os distinguem no seu ano de formação. Estes identificativos, 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.

A cerimónia deste ano contou com a presença da Presidente



da Assembleia Municipal de Ourém, Deolinda Simões, da Vereadora do Município de Ourém, Lucília Vieira e de ex-alunos que, com o seu testemunho, vêm partilhar o seu percurso e vivências enquanto profissionais do setor, referindo a importância dos conhecimentos adquiridos, quer sejam de âmbito teórico (em ambiente de sala de aula), quer de âmbito prático (aulas práticas e Formação em Contexto de Trabalho). Este contributo pretende ajudar os alunos da EHF a abrir horizontes e a perceberem que o seu futuro depende unicamente da sua motivação, humildade e capacidade de adaptação para a profissão.

Os ex-alunos convidados foram: Sandrina Pereira, do curso de Receção, que se encontra a trabalhar na Agência de viagens El corte Inglês; João Pedro Silva, do curso de Restaurante-Bar, sócio-gerente de um projeto constituído por 3 restaurantes - Casa de Linhares, Bacalhau de Molho e Pátio de Alfama; e Isidro Evangelista, do curso de Cozinha-Pastelaria, finalista do Jovem Talento da Gastronomia na categoria "Cozinha MAKRO" e que neste momento se encontra a trabalhar em Lisboa, no Restaurante Belcanto.

As voltas que a vida dá. Quem diria...

Era uma vez uma adolescente insegura, que não confiava nas suas capacidades, nem sequer pensava que iria conseguir passar as fases de seleção para entrar na EPO (sim, fases de seleção, pois os tempos eram outros), quanto mais ser admitida na EPO, como aluna do Curso Profissional de Técnico de Gestão. Resultado, entrou. E depois? Era aquela aluna que passava despercebida, não possuía um desempenho curricular brilhante; mas que não desistia: estudar, trabalhar, um dia e mais um dia. Não foi fácil, no início não estava a gostar, mas desistir não constava no seu dicionário. Era uma privilegiada: tinha sido selecionada, por isso não podia desistir. A EPO tinha algo diferente, existia uma grande proximidade professor/aluno. Teve professores ótimos que contribuíram para a sua motivação muitos deles, sem saberem, (hoje ainda não sabem) eram uns ídolos e queria ser como eles. Sem se aperceber, quando deu por ela, já estava no 3º ano e tinha aprendido a gostar do curso. Mais uma decisão se impunha: "Já estou a terminar, o que vou fazer agora? Prosseguir estudos? E se não entrar, vou trabalhar?". Mas quis o destino, que fosse estudar.

E passaram doze anos... Quem diria! Regressou à EPO, que faz parte da INSIGNARE - Associação de Ensino e Formação, e que mantém as mesmas bases sólidas. Quando soube que iria ser docente do Curso Profissional de Técnico de Gestão teve uma sensação estranha: Como seria passar a frequentar a sala dos professores e ocupar o lugar de docente na sala de aula?

Também agora os tempos são outros... os comportamentos, as atitudes, os valores são diferentes. Uma nova realidade, um desafio. Talvez, na qualidade de docente consiga entender os alunos, talvez seja um exemplo para os seus alunos, ou não! Se irá conseguir uma carreira na área do ensino, não sabe, só o tempo o dirá!

A experiência não poderia ser melhor, ser colega de pessoas que admira, custa-lhe não os chamar de professores, visto que aprendeu com eles, sem esquecer os restantes colegas que a receberam de braços abertos, sempre disponíveis para ajudar!

Obrigada EPO.

EPO - Uma Escola Voluntária

A equipa YoungVolunteam da EPO organizou, até ao momento, 4 campanhas de solidariedade... e não se ficam por aqui!

A Escola Profissional de Ourém participa, pela segunda vez, no Programa YoungVolunteam, um projeto da Caixa Geral de Depósitos, em parceria com a Sair da Casca e a ENTRAJUDA, que pretende promover o tema do voluntariado junto das escolas do Ensino Secundário de todo o país, reforçando o reconhecimento da importância do seu contributo para o desenvolvimento de competências fundamentais nos jovens em diferentes eixos: inclusão social, educação, emprego e cidadania. A equipa YoungVolunteam da EPO é composta por 12 alunos da turma do

Curso de Técnico de Multimédia, liderada pela docente Sara Oliveira. Os alunos mostram-se satisfeitos com o resultado “Contámos, desde o início, com a colaboração de muitas pessoas que querem dar o seu contributo para estas campanhas e é por isso que aproveitamos esta oportunidade para deixar o nosso sincero obrigado a todos que contribuíram em cada uma delas. Acreditamos que aos poucos podemos fazer a diferença e é por isso que contamos convosco para o ano para dar continuidade a este projeto.”

“Share a Book and Get a Friend”

Desenvolvido no âmbito da disciplina Comunicar em Língua Inglesa, a campanha “Share a Book and Get a Friend” teve o objetivo de recolher de manuais escolares utilizados pelos alunos e ex alunos desta escola, de forma a criar uma bolsa de livros que possam ser emprestados aos alunos que provêm de agregados familiares com menor capacidade financeira. No final do ano os alunos terão de devolver os manuais, para que o próximo ano letivo possamos ajudar outros alunos nas mesmas circunstâncias.



“Recolha de Natal”

Consistiu numa recolha solidária, junto de todos os elementos da comunidade escolar, de bens alimentares, não perecíveis, e de produtos de higiene pessoal a favor do Centro de Recuperação Infantil Ouriense (CRIO).



“Sorrisos de Julinha”

Esta campanha tem por objetivo a recolha de tampas de plástico em vários espaços da Escola, para posteriormente serem entregues à “ Associação Sorrisos de Julinha” que ajuda crianças que sofrem de patologias degenerativas. Esta instituição, sediada em Leiria, irá fazer reverter o valor da venda das tampas de plástico em equipamento adequado para a Julinha e para outras pessoas que, como ela, sofrem de patologias degenerativas. Esta recolha decorre entre os dias 9 de novembro de 2015 e 28 de abril de 2016. Contamos com o vosso contributo para ajudar as “Julinhas” a sorrir!



“Bolo Solidário”

Este projeto teve o objetivo de angariar fundos para comprar alimentos para animais, a entregar à Associação Protetora de Animais Abandonados de Fátima (APAAF), e decorreu até ao final do primeiro período letivo.



EHF em 2º lugar no Festival Internacional do Chocolate



A Escola de Hotelaria de Fátima ganhou o segundo prémio do Festival Internacional do Chocolate, realizado na Ilha Terceira nos Açores, nos dias 6 e 7 de dezembro. Este evento é promovido pela Escola Profissional da Praia da Vitória, em colaboração com a Câmara local e da Cooperativa Praia Cultural.

No decorrer deste festival é dinamizado um concurso de confeção de peças em chocolate, que é promovido pela AEHT (Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo) e que, de acordo com regras bem definidas incentiva o conhecimento e a criatividade dos alunos. Assim, cada equipa, constituída por 2 elementos, desenvolveu uma peça artística em chocolate e um entremeio, utilizando produtos previamente definidos pela organização.

A EHF foi representada pelos alunos Samuel Amável e Diogo Nunes, do 2º e 3º anos respectivamente, do Curso Profissional Técnico de Restauração - Variante Cozinha/Pastelaria B, e que, de uma forma muito profissional desenvolveram a sua peça e o entremeio, cumprindo os requisitos definidos/exigidos pelo júri: Higiene e organização do espaço, método de trabalho, execução técnica, nível de dificuldade, textura e harmonização de sabores.

Este evento foi também uma oportunidade para a partilha de experiências e metodologias entre os alunos

o os professores participantes, fomentando também a possibilidade de outro tipo de experiências em comum no futuro.

O que dizem os nossos alunos...

Diogo Nunes - Foi uma experiência incrível, tanto a nível pessoal como profissional. Em primeiro lugar quero agradecer à Escola de Hotelaria de Fátima por nos proporcionar oportunidades como esta, e em especial ao chefe Yanick Génard que nos preparou, orientou e nos acompanhou nestes dias. Sim, foi duro, mas é sempre gratificante depois de olharmos para o resultado do nosso trabalho. Não vou dizer que correu tudo às mil maravilhas porque há sempre percalços, mas de um modo geral acho que fizemos um bom trabalho e foi isso que nos valeu o 2º lugar nesta prova.

Samuel Amável - Com a participação no Festival Internacional do Chocolate, tive a oportunidade de ter uma experiência nova e interessante. Um concurso que requer muito trabalho de equipa e dedicação mas que no final vale a pena o esforço. Foi mais uma etapa de construção da minha carreira profissional que vivi de uma forma muito positiva.

EHF marca presença no “Natal da Europa, em Luxemburgo

O evento “Natal na Europa” é já um momento de referência para as escolas que fazem parte da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo. Este ano a atividade realizou-se na cidade Luxemburguesa de Diekirch, e contou com a presença de cerca de 22 escolas, em representação de 15 países europeus, num número total de 120 participantes.

A Escola de Hotelaria de Fátima fez-se representar por 4 elementos, 2 alunos do Curso de Cozinha/Pastelaria, Luís Moleiro e Tomás Carreira, e 2 professores, Elisabete Marques e Chefe Ricardo Raimundo, e durante uma semana apresentaram alguns dos nossos usos, costumes e tradições na época natalícia. Desde os trajes, aos objetos e decorações mais utilizados, passando pelas tradições e culminando na preparação de um buffet natalício, todas estas foram formas de mostrar aos restantes participantes um pouco do nosso Natal.

Esta atividade, cofinanciada pelo Programa Europeu Erasmus+, está já na sua 24ª edição e foi também uma oportunidade para fomentar a partilha de conhecimentos e experiência por parte dos alunos dos vários países participantes, bem como desenvolver os seus conhecimentos linguísticos e culturais. De acordo com a Associação este ano a atividade foi um grande sucesso, não só porque ultrapassou o número de participantes previstos, como pela envolvimento e qualidade das apresentações que foram sendo efetuadas ao longo do evento.

A Escola de Hotelaria de Fátima participou neste evento pela terceira vez considerando que esta partilha de costumes e tradições, associada a novas aprendizagens e vivências para os alunos, é também importante na formação completa do profissional mas também do indivíduo.

De referir que a edição de 2017 será realizada na Escola de Hotelaria de Fátima.



Associação Abraço comemora o Dia Mundial de Luta contra a Sida nas Escolas INSIGNARE



Decorreram na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, no dia em que se assinala a Luta Mundial contra a Sida, atividades gerais e sessões de formação relativas a uma temática que a todos diz respeito - a SIDA, levadas a cabo por Coordenadores do projeto da associação “Abraço”. Estas sessões não poderiam ter sido mais atempadas, uma vez que, um pouco por todo o mundo, estão a ter lugar iniciativas e são postos a descoberto números que nos obrigam a refletir. É considerada uma das mais graves epidemias da história e está-se a expandir rapidamente e não respeita fronteiras entre países, classes sociais, género ou idade. O tema para este ano é “Chegar a Zero”, “zero novas infeções”; “zero discriminação” e “zero mortes”, mas, os dados estatísticos, relativos aos números em Portugal, continuam a

colocar-nos vergonhosamente na cauda da Europa e não havendo cura para esta doença o único remédio passa pela prevenção, onde a educação para a saúde é uma importante ferramenta. Como Escola, entendemos que temos uma responsabilidade social e estas sessões visam capacitar os alunos com informação credível que os leve a evitar comportamentos de risco. Para além das sessões de formação, destacou-se a apresentação do “Cocktail Abraço”, levado a cabo pelos alunos de restauração restaurante-bar e o “Bolo Comemorativo”, confeccionado pelos alunos de cozinha-pastelaria. As atividades desenvolvidas neste dia, visaram divulgar mensagens de esperança, solidariedade, prevenção e incentivar novos compromissos com esta luta, o lema é mesmo “Educar para Prevenir”.

INSIGNARE participa em várias parcerias internacionais durante o mês de novembro

“Youth can do it” | Ankara - Turquia



No âmbito do programa Erasmus +, entre os dias 9 e 17 de novembro os alunos Nicolas Marques e João Alves, do 3º ano do curso de Design Industrial, da EPO, participaram no projeto “Youth can do it”, que se realizou em Ankara - Turquia.

O projeto tinha como objetivo desenvolver as competências de gestão de projetos, através da criação e gestão de uma ONG (Organização Não Governamental), no âmbito da intervenção cívica dos jovens na Sociedade, tentando perceber como dar início a uma organização como esta e as suas atribuições.

Além dos dois Portugueses, estiveram presentes jovens da Turquia, Albânia, Bósnia e Herzegovina, Eslováquia, Rep. Checa, Itália, Montenegro, Lituânia, Macedónia, Roménia e Sérvia.

João Alves - “Conhecer outras culturas faz-me crescer! A meu ver é um dos maiores benefícios, um dos maiores prazeres, que pode haver em projetos destas dimensões.”

Nicolas Marques - “Obrigado Escola Profissional de Ourém por me dar estas oportunidades de conhecer novas culturas, novas línguas, novas pessoas... só me têm feito crescer.”

“Job Clubs” | Campobasso - Itália



A INSIGNARE esteve representada em Campobasso, Itália, no decorrer da última semana de novembro, a participar na segunda reunião do projeto Job Clubs, apoiado pelo programa Erasmus +, acompanhada de quatro escolas da região, convidadas no âmbito da parceria com as Escolas Profissionais do Médio Tejo: Escola Profissional Gustave Eiffel, Escola Profissional da Sertã, Escola Profissional de Tomar, e o Centro de Estudos de Fátima.

Tendo em conta que a taxa de desemprego jovem afeta as sociedades modernas e tem repercussões negativas para a economia de muitos estados membros, esta parceria, em linha com a Estratégia Europeia 2020, pretende utilizar a metodologia Job Clubs como boa prática na procura de emprego para os jovens com 19 a 30 anos, desempregados, que não estão em formação nem a estudar. Pretende-se tornar estes jovens mais ativos, trazê-los para o mercado de trabalho ou proporcionar-lhes oportunidades de formação através de um grupo de suporte. O projeto envolve a criação de Clubes de Emprego a nível europeu com os parceiros da Itália, Holanda, Grécia e Bulgária. Prevê ainda a fundação de 4 a 5 Job Clubs por cada país parceiro.

O projeto tem a duração de dois anos e o próximo encontro está previsto para janeiro de 2016, em Portugal.

- “EDGE - Enhancing the Delivery of Guidance and Employability”

Viena - Áustria

- “EIBI - European Incubator of Business Ideas”

Roma - Itália

Na mesma semana, a INSIGNARE participou em duas parcerias internacionais, ambas desenvolvidas no âmbito do Programa Erasmus +.

A primeira decorreu da noite de 8 até à hora de almoço de 11 de novembro, em Viena, Áustria. Conjuntamente com parceiros desse país, Galeses, Gregos e Irlandeses, trabalhou-se nos principais resultados que se esperam atingir com o projeto EDGE - Enhancing the Delivery of Guidance and Employability, com impacto direto nas duas Escolas: um sistema online gratuito de certificação de competências sociais, assente na ferramenta Open Badges da Mozilla, já muito disseminada pela Europa em Escolas de vários níveis, empresas e organizações, públicas e privadas, e um e-portfolio, onde os nossos alunos poderão arquivar gratuitamente todos os seus trabalhos e assim ter uma “montra” para futuros empregadores. De notar que a INSIGNARE foi já responsável pela criação do site do projeto (<http://edgeproject.eu/>), pelo seu docente José Carlos Alves, e pela imagem dos badges, pelos alunos de Multimédia, liderados pelo professor Ricardo Lopes. Em ambos os parceiros valorizaram a simplicidade, eficiência e a forma apelativa. Houve ainda tempo para uma visita aprofundada a um programa inovador a nível Europeu, com grande sucesso na Áustria, que visa recuperar jovens que tenham desistido precocemente de estudar - SpaceLabs, onde os jovens aprendem, de forma bastante diferente e informal, competências sociais e profissionais.

Iniciando no dia 11 e terminando no final do dia seguinte, desta vez em Roma, decorreu a primeira reunião do projeto EIBI - European Incubator of Business Ideas, onde participantes de Itália, Chipre, Espanha, Inglaterra e Roménia começaram os trabalhos, que nos levará à criação de um MOOC (curso online gratuito), com recursos educativos e formativos sobre criação e gestão de empresas.

“Como Tornar a Escola Mais Internacional”

Ilha da Reunião - departamento ultramarino francês

O Diretor do LIFE - Departamento de Formação e Emprego participou no final de novembro no curso “Como Tornar a Escola Mais Internacional”, apoiado pelo Programa Erasmus +, e no âmbito do projeto de formação interna dos Colaboradores da INSIGNARE.

Organizado por uma organização Finlandesa, Euneos, e com o apoio do Ministério da Educação Francês, decorreu na ilha de Reunião, região ultramarina gaulesa, com cerca de 30 participantes de toda a Europa.

De domingo a sábado, na Faculdade de Letras da Universidade da Reunião, os participantes aprenderam como estruturar o Plano de Internacionalização das suas Escolas e como o implementar, com temáticas desde a elaboração das candidaturas a financiamento, a preparação da sua implementação, a gestão e a avaliação dos seus resultados. A troca de experiências e de boas práticas foi uma constante entre os membros do grupo, fruto do bom ambiente que se criou.

Dentro da agenda, bastante intensa, houve ainda lugar a visitas a escolas da região, onde se estabeleceram contactos para a realização de projetos conjuntos, nomeadamente o acolhimento, pela INSIGNARE, de alunos e docentes desta ilha para estágios nas empresas.

Os ensinamentos obtidos serão incorporados nas candidaturas a realizar nos próximos meses, além de incluírem Escolas que mostraram interesse em desenvolver colaborações mútuas.

CQEP da INSIGNARE é o representante dos CQEPs do Médio Tejo

Durante o II Encontro Nacional da Rede de CQEP - Centros para a Qualificação e o Ensino Profissional, promovido pela ANQEP - Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, nos passados dias 10 e 11 de dezembro, em Aveiro, procedeu-se à eleição dos representantes dos diversos CQEPs junto daquela Agência.

Os Centros foram agrupados por Comunidade Intermunicipal; no caso do Médio Tejo (CIMT), da dezena e meia existente, o CQEP promovido pela INSIGNARE foi o eleito pelos seus pares.

As responsabilidades que teremos são, no âmbito da melhoria da ligação entre as respostas educativas/formativas e as necessidades identificadas em cada território, e com o objetivo de desencadear os mecanismos que facilitem a efetiva articulação entre a ANQEP e as especificidades das dinâmicas territoriais:

- Promover e coordenar a articulação entre os CQEP da CIMT;
- Representar a ANQEP em reuniões de definição e

articulação de oferta formativa, como por exemplo as reuniões de rede promovidas pelos serviços do ministério que tutela a educação;

- Informar a ANQEP sobre o trabalho desenvolvido no território e as propostas/deliberações das reuniões que coordene ou em que a represente;

- Apresentar junto da ANQEP propostas para a melhoria da qualidade dos serviços prestados aos cidadãos pelos CQEP, resultantes de todo o trabalho de articulação com os CQEP do território;

- Participar no diagnóstico de necessidade de qualificação a levar a cabo pela CIMT, quando solicitado pela ANQEP;

- Promover sessões de formação/partilha de experiências entre os CQEP do território, de acordo com as orientações da ANQEP.

Espera-se para janeiro o anúncio dos resultados das candidaturas ao novo ciclo de financiamento dos Centros, para que o sistema inicie o seu trabalho de forma articulada.

É tempo de festejar o Natal na INSIGNARE

O almoço de natal da Insignare realizou-se nas instalações da Escola de Hotelaria de Fátima, no passado dia 18 de dezembro, e contou com a presença de cerca de 100 colaboradores. Foi um momento que decorreu com alegria e boa disposição entre toda a grande família que é a Insignare. Após o almoço a Direção fez a entrega dos tradicionais presentes, que incluíam um bacalhau e azeite para que na consoada não falte o básico nas nossas mesas. Para terminar, a festa foi abrilhantada pela EPO Band, que deliciou todos os presentes com uma divertida atuação.

A Insignare deseja a todos um próspero ano de 2016.



Célia Vieira
Docente da EHF

Educar para competir ou educar para as competências?

Na semana em que vieram a público os rankings das escolas, reacendem-se os debates em torno da escola pública/escola privada e a consequente competitividade resultante dessa classificação. Os números são importantes, mas podem ser muitas, também, as suas leituras. Na minha opinião, é preciso não nos atralhamos neles e refletir sobre o seu alcance. A cultura da competitividade tem sido um apanágio da sociedade moderna que impele os alunos a tentarem ser melhores que o outro, a tirarem as maiores notas, muitas vezes estimulando atitudes individualistas e até mesmo quase predatórias. Esta obsessão pelos resultados, não levará as Escolas a adotar comportamentos semelhantes? A ver vamos, se nos próximos dias, não surgirão discussões acerca da qualidade do ensino ministrado numas e noutras... justificações baseadas na seleção dos alunos ou nas condições socioeconómicas... e já agora, não teremos nós, em Fátima, bons exemplos de gestão privada do ensino público?

Em vez de perdermos tempo a discutir egocentrismos institucionais devemos, isso sim, tornar a educação uma obsessão nacional. Os países mais bem posicionados nos rankings de competitividade são diferentes uns dos outros, mas têm alguns pontos em comum. O principal é o nível educacional da sua população baseado, em particular, no desenvolvimento de competências. Entre eles destaca-se a Coreia do Sul e a Irlanda que fizeram uma revolução no ensino, na última geração, e hoje já colhem os reflexos no crescimento das suas economias. Até há pouco tempo, o diploma, o saber, oferecia garantias de competências. Hoje, esta visão deixou de ser verdade pois as competências exigem mais do que saberes. Claro que os diplomas são importantes e decisivos em particular na inserção profissional inicial, mas hoje não determinam a permanência no mercado de trabalho, pois esta só será garantida pelas competências adquiridas, validadas e atualizadas, garantindo assim a empregabilidade.

As competências ultrapassam o mero saber, são as modalidades estruturais da inteligência, operações que utilizamos para estabelecer relações com objetos, fenómenos e pessoas. As habilidades decorrem das competências adquiridas e referem-se ao plano do saber-fazer. Por meio das ações, as habilidades aperfeiçoam-se e articulam-se, possibilitando a reorganização de novas competências.

Porque vivemos num mundo de incerteza onde a sociedade multiplica ambiguidades e a realidade económica exige preparação intelectual, criatividade e inovação, exige-se em crescente, uma pedagogia para as competências.

Campanha “Vem pôr os pontos nos i’s”

Comemora-se, este ano letivo, vinte e cinco anos de existência do Ensino Profissional em Ourém. Neste momento tão especial, não podemos deixar de pensar em todos aqueles que pertenceram a esta Família. Muitos são aqueles que, tendo obtido a sua qualificação escolar e profissional na nossa Escola, são casos de sucesso que nos enchem de orgulho!

Gostaríamos imenso de te incluir neste grupo! Para isso, preparámos, uma vez mais, a campanha “Vem pôr os pontos nos i’s!”. Uma oportunidade privilegiada de concluir o teu curso, aproveitando um conjunto de condições especiais que idealizámos para ti e que te possibilitarão obter, para além de uma certificação escolar, uma certificação profissional.

Uma vez que o sucesso de todos os nossos alunos é o espelho do sucesso da nossa Escola, reafirmamos a nossa vontade de contribuir para o teu êxito, apoiando-te nesta etapa cujo desfecho gostaríamos que fosse tão festivo como o momento que comemoramos!

Condições:

- Deverás efectuar esta matrícula extraordinária, e solicitar informação sobre os módulos em atraso e respectiva designação.

- Após a realização desta matrícula, deves entrar em contacto com o Diretor Pedagógico ou com o Supervisor Técnico, para te informares sobre a forma como irão ser avaliados os módulos que tens em atraso. Deves proceder à inscrição para a sua avaliação (inscrição gratuita) a realizar no decorrer desta campanha, que vai até ao final do mês de Janeiro. De referir que as avaliações realizadas após esta data não estão isentas de pagamento.

Este mês a estrela sou eu...



Luís Sousa
Aluno do Mês de novembro da EPO

O Luís não iniciou o seu percurso na EPO com o pé direito. Chegou desconfiado, triste e desmotivado. Acontece que, todos merecem uma segunda oportunidade, e o Luís aproveitou-a! Apareceu sorridente, educado, tranquilo e afável no 2.º ano. Surgiu também muito mais empenhado, interessado, trabalhador, dinâmico e participativo. Se encontrou na EPO o seu rumo, ficamos imensamente orgulhosos e realizados. É esse o nosso objetivo, é essa a nossa MISSÃO. Acolher todos aqueles que, com mais ou menos dificuldades, queiram aprender: as letras, os números, a manusear máquinas e computadores, mas também a conviver, a partilhar, a evoluir, a viver.

Parabéns Luís!



Ana Carvalhana
Aluna do Mês de novembro da EHF

A Ana com o seu sorriso discreto é educada, simpática e está sempre pronta a ajudar o próximo, sendo um elemento conciliador, promovendo a união na turma. É uma aluna que revela interesse, empenho e dedicação pelas atividades letivas e disponibilidade para os serviços dinamizados pela escola. Tem a preocupação de saber e fazer bem, sendo um exemplo para os colegas. Durante estes três anos sempre soube respeitar toda a comunidade escolar, desde os professores aos funcionários da EHF.

Acreditamos que, com a sua postura responsável e cumpridora, será uma excelente profissional na área de restaurante-bar.

Parabéns Ana por toda a tua dedicação!



Artur Rosa



Noémia Sousa

A Insignare destaca estes seus dois colaboradores pois no decorrer deste ano chegaram ao momento de se aposentarem... é de salientar que são os primeiros, nos 25 anos de atividade desta instituição!

A Direção da Insignare agradece o contributo e toda a dedicação que sempre demonstraram no âmbito das suas atividades!

Muitos Parabéns!



Criado por: Maria Inês Matos, Patrícia Mata e Sónia Vieira do Curso Técnico de Multimédia
Fotografia: Sino da Capela de Nossa Senhora da Conceição - Olival, Ourém

insignare

ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OUREM

ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

life



SEMANÁRIO LOCAL

Pessoa Colectiva nº 501225226
Registo do título nº 101097

PROPRIEDADE
Património dos Pobres da
Freguesia de Nossa
Senhora da Piedade
Praça da República, 18
2490 - 498 OUREM

ADMINISTRAÇÃO
Pe. António Bento; Armando
Honório; João Abreu; Luís Silva;
Manuel Catarino

DIRECTOR
Vitor Cordeiro

REDACÇÃO
Aurélia Madeira CP 4525
Lucília Oliveira CP 4176
redacao@noticiasdeourem.com
noticias.ourem@gmail.com

SECRETARIADO

Amélia Martins;
Celina Pereira
PUBLICIDADE
Lurdes Costa
publicidade@noticiasdeourem.com
noticias.ourem@gmail.com
Tm: 916 632 061

DESPORTO
Eduardo Santos CR 119,

Nuno Abreu CR 331
nodosporto@gmail.com

COMPOSIÇÃO E PAGINAÇÃO
Notícias de Ourém
EDIÇÃO E REDACÇÃO
Travessa da Bela Vista, nº 4
Lojas nº 3,4,5,6 - Apart.152
2494 - 909 OUREM
Tel.: 249 542 850
Fax: 249 541 287

Tm: 916 631 995

geral@noticiasdeourem.com

IMPRESSÃO
Coraze - Oliveira de Azeméis
grafica@coraze.com

TIRAGEM
Mês abril: 12.800 exemplares
Média Semanal: 3.200 exemplares