



## Alunos da EPO e EHF realizam os seus estágios no país e no estrangeiro

No início do próximo mês, 397 alunos dos 2º e 3º anos das Escolas INSIGNARE, encontram-se a frequentar os seus estágios. // P. 03, 04, 05, 06 e 07

# informar

Jornal

27 DE MAIO DE 2016 // ANO XVIII // N.º 226



**ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA**

2016/2017 **CURSOS PROFissionais**

**COZINHA / PASTELARIA  
RESTAURANTE / BAR  
PASTELARIA / PADARIA  
TURISMO**

**NOVO CURSO**



### destaques

#### CQEP da INSIGNARE retoma a atividade

Em breve poderemos voltar a prestar o serviço de orientação vocacional de jovens e adultos às pessoas que nos procuram. // P.02

#### EHF recebe etapa regional do Jovem Talento da Gastronomia

Este concurso assume-se como um lugar de oportunidades para os futuros profissionais do setor e resulta de uma parceria entre a EHF e as Edições do Gosto. // P.02

#### Alunos da EPO de visita à Turquia

De 5 a 9 de maio, 5 alunos do curso de Gestão, viajaram até à Turquia, no âmbito de um projeto internacional. // P.06

*Diretor:* Francisco Vieira // *Conteúdos e Paginação:* Liliana Crispim // *Fotografia:* Colaboradores da Insignare // *Colaboradores:* Renato Guiomar, Margarida Rodrigues, Elisabete Marques, António Évora, Sofia Albuquerque, Sérgio Fernandes //





## Caderno de Apontamentos

Caminhamos para o final de mais um ano letivo. Desde o início de maio que 181 alunos do 3º ano estão em estágio nas empresas, aos quais se juntarão no primeiro dia de junho 138 alunos de 2º ano, mais 78 que desenvolverão esta mesma atividade em diversos países europeus, todos até final de julho. Nas escolas e até final de junho ficarão 203 alunos do 1º ano, que voluntariamente e no mês seguinte poderão desenvolver um miniestágio nas empresas em proximidade aos seus locais de residência. Enquadrando este esforço final de formação, docentes, coordenadores de curso e supervisores técnicos, intensificam a sua atividade na colocação, acompanhamento e avaliação dos alunos. A par desta já tradicional azáfama, a Escola de Hotelaria receberá no próximo dia 3, a Etapa Regional Centro do Concurso "Jovem Talento da Gastronomia", numa organização das Edições do Gosto, e no dia 6, o Seminário "Capitalização e Financiamento para a Hotelaria" organizado pela ACISO em parceria com a AHP e o Turismo de Portugal. No dia 8, a apresentação pública do novo curso de Pastelaria/Padaria, concebido pela EHF em conjunto com o Turismo de Portugal e que no próximo ano letivo passará a estar disponível nas escolas portuguesas. Em Coimbra e até final desta semana, a Cláudia Ferreira, aluna finalista de Gestão, participa no Campeonato Nacional das Profissões, uma organização do IEFP. Enquanto uns vão testando "no terreno" os conhecimentos adquiridos na escola, outros projetam já o próximo ano letivo, quer através do esforço de aprovação da oferta formativa, quer da sua divulgação, este ano assente fortemente nas redes sociais, na informação sobre os cursos feita diretamente noutras escolas, na distribuição porta-a-porta de desdobráveis promocionais e em 5 painéis publicitários. Esforçamo-nos para levar aos jovens a nossa informação, na certeza de que a melhor forma de atração de novos alunos, é a partilha da experiência positiva de todos aqueles que estudaram connosco. E toda esta permanente cansa, porque de há muito aprendemos que para ter Sorte é preciso muito Trabalho. Bons Estágios para todos!

*Diretor Executivo da Insignare  
Francisco Vieira*

## CQEP da INSIGNARE retoma atividade

*Até dezembro, são objetivos do CQEP da INSIGNARE atingir o número de 800 pessoas inscritas, das quais 320 terão o seu percurso de ensino básico ou secundário parcial ou totalmente certificado.*

A INSIGNARE viu recentemente aprovada a candidatura relativa ao financiamento do seu CQEP - Centro de Qualificação e Ensino Profissional, que sucedeu ao CNO - Centro Novas Oportunidades e que vai permitir o arranque de novos grupos de adultos em requalificação escolar e profissional. O CNO Insignare, enquanto esteve em pleno funcionamento, era o centro privado que possuía o maior volume de adultos inscritos e certificados de todo o Médio Tejo.

A partir do próximo dia 1 de junho uma nova equipa iniciará o seu trabalho, que numa primeira fase será

de preparação, estruturação e planificação da atividade a desenvolver, resultante de alterações significativas ao processo e que terão que ser estudadas e implementadas. Assim e em breve poderemos voltar a prestar o serviço de orientação vocacional de jovens e adultos, bem como o processo RVCC - Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências às pessoas que nos procuram. Até dezembro, são objetivos do CQEP da INSIGNARE atingir o número de 800 pessoas inscritas, das quais 320 terão o seu percurso de ensino básico ou secundário parcial ou totalmente certificado.

## EHF recebe etapa regional do Jovem Talento da Gastronomia



A Escola de Hotelaria de Fátima vai receber, no próximo dia 3 de junho, a etapa Centro do Concurso "Jovem Talento da Gastronomia". Este concurso assume-se como uma mostra anual de talentos na restauração, um lugar de oportunidades para os futuros profissionais do setor e resulta de uma parceria entre a EHF e as Edições do Gosto.

Trata-se de um concurso composto por 6 provas distintas: 4 da área da Cozinha/Pastelaria (Cozinha Makro, Cozinha com Legumes Bonduelle, Tradição e Inovação com Arroz Pato Real e Pastelaria); e 2 da áreas de Restaurante/Bar (Artes de Mesa Água das Pedras e Barmen Schweppes). Podem concorrer todos os estudantes de hotelaria e restauração a frequentar

as escolas em Portugal, ou jovens empregados que tenham terminado os estudos no ano letivo anterior ao ano corrente, e que tenham idade igual ou inferior a 25 anos.

De referir que, durante a realização do concurso, decorrem ainda um conjunto de formações destinadas ao público em geral e dinamizadas pelos vários patrocinadores (Makro, Bonduelle, Schwepes e Arroz Pato Real).

Para a EHF, este concurso, é também a oportunidade para receber um conjunto diversificado de profissionais reconhecidos do setor da hotelaria e restauração, que enquanto membros do júri irão marcar presença ao longo das provas.

# Alunos da EPO e EHF realizam os seus estágios no país e no estrangeiro

*“O período de formação desenvolvido em contexto real de trabalho nas empresas representa para os estudantes, um período de adaptação, aperfeiçoamento de competências técnicas, pessoais e aprendizagens que servirão de base para definição do seu perfil profissional.”*



**António Évora**  
Supervisor Técnico da EPO

Numa altura em que se fala de modelos de ensino profissional, da relação escola/empresa, o estágio acaba por assumir uma importância primordial na formação profissional dos jovens que escolheram esta via de ensino. O período de formação desenvolvido em contexto real de trabalho nas empresas representa para os estudantes, um período de adaptação, aperfeiçoamento de competências técnicas, pessoais e aprendizagens que servirão de base para definição do seu perfil profissional.

Para alguns será o primeiro contacto com o futuro meio

profissional, o que irá permitir-lhes conhecer a realidade do dia-a-dia da profissão que escolheram, desenvolver hábitos de trabalho e sentido de responsabilidade, identificar as suas lacunas e mecanismos para as solucionar e permite-lhes ainda aperfeiçoar o trabalho em equipa.

Para os alunos finalistas, que irão estagiar pela 2ª vez, este período servirá certamente para consolidação de conhecimentos, sendo a altura ideal para demonstrarem as suas competências aos potenciais empregadores. O ficar ou não colocado está em certa medida, nas mãos do estagiário, uma vez que terá oportunidade de mostrar todas as suas capacidades técnicas e o seu empenho, de forma a persuadir o empresário de que é uma mais-valia para a empresa.

Vivemos num mundo globalizado em que o nosso local de trabalho, felizmente ou infelizmente, deixou de ser a nossa cidade, o nosso concelho, o nosso país e passou a ser o mundo. Neste sentido, a Escola profissional de Ourém, tem vindo nos últimos anos a proporcionar aos seus alunos a realização de estágios no estrangeiro mais concretamente em Estados Membro da UE no âmbito do Programa Erasmus +. O objetivo destes estágios é proporcionar aos alunos participantes o melhoramento das suas competências técnicas sociais e culturais, por forma a estarem mais capacitados em abraçar uma experiência profissional no estrangeiro se assim for o caso.

adquirindo também competências muito específicas, nomeadamente das competências transversais ou soft-skills.

Esta experiência além-fronteiras pretende ser também um importante fator de desenvolvimento na formação destes alunos, não só ao nível prático de aquisição de conhecimentos, como também um incentivo à sua capacidade de autonomia e sentido de responsabilidade, um crescimento pessoal e profissional que fará a diferença na construção do seu currículo para o futuro.

A seleção dos locais de realização da FCT no estrangeiro é realizada em colaboração estreita com os parceiros locais e procura enquadrar estes alunos em estabelecimentos de turismo, hotelaria e restauração que sejam uma referência e que, pelas suas características, permitam reforçar/diversificar este tipo de formação.

O reforço dos conhecimentos linguísticos (inglês, italiano e espanhol) é também muito importante enquanto fator diferenciador aquando da entrada no mercado de trabalho. O contacto muito próximo e em contexto real com as línguas na sua vivência diária, ajuda a melhorar e reforçar a utilização correta da língua estrangeira.

Com partida prevista para o próximo dia 30 de maio, o entusiasmo e euforia estão no auge. Desejamos a todos dois meses de muita aprendizagem, mas também que aproveitem para desfrutar da cultura e tradições dos locais para onde vão...

## OPINIÃO



**Sónia Pereira**  
Docente da EPO

### A importância da Formação em Contexto de Trabalho

Um curso profissional pretende-se muito voltado para o mercado de trabalho onde a Formação em Contexto de Trabalho é uma realidade cada vez mais importante na formação dos nossos jovens. Considero muito importante, diria até fundamental, que os alunos complementem a sua formação de base com experiências em contexto de trabalho que lhes permitam adquirir hábitos de trabalho, aprender a trabalhar em equipa, desenvolver espírito crítico e adquirir outras competências que facilitem a sua posterior inserção profissional. Nesta era cada vez mais competitiva, onde as competências do saber fazer são a chave para o sucesso, a formação em contexto de trabalho nunca fez tanto sentido como agora. O aproximar as escolas da realidade empresarial onde estas se inserem, o transformar uma oficina de trabalho em sala de aula e deixar as tradicionais salas de aula é cada vez mais urgente. A nossa escola tem dotado os alunos de competências técnicas nucleares e atuais, desenvolvendo a sua adaptação a novas realidades sociais e profissionais, tem procurado abrir novos horizontes e sensibilizá-los para o raciocínio crítico em decisões fulcrais para o seu futuro pessoal e profissional, sendo a formação em contexto de trabalho uma grande realidade e à qual é dado um grande impulso. Também para mim o foi, quando realizei o meu estágio durante a minha formação profissional. Nada melhor que aprender em contexto real de trabalho aquilo que me havia sido transmitido nos bancos da faculdade.



**Elisabete Marques**  
Supervisora Técnica da EHF

Bilbao, San Sebastián, Foligno, Vicenza e Glasgow são as 5 cidades que irão acolher, nos próximos meses de junho e julho, 42 alunos da Escola de Hotelaria de Fátima a realizar a sua Formação em Contexto de Trabalho (estágio). Estes alunos frequentam os cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Turismo.

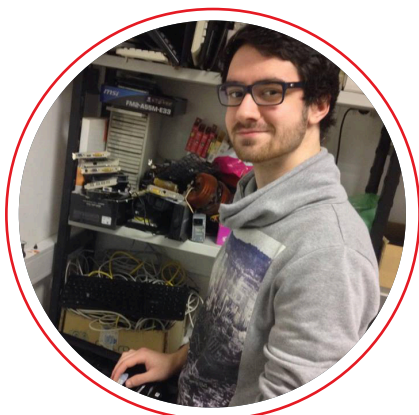
Considerando os excelentes resultados obtidos pelos alunos que, no ano transato, desenvolveram a sua FCT no estrangeiro, a EHF aposta novamente nesta vertente que potencia a deslocação de um número elevado de alunos, proporcionando-lhes a possibilidade de enriquecerem os seus conhecimentos profissionais noutros países da comunidade europeia,

# Especial Estágios: O que dizem os nossos alunos

A Formação em Contexto de Trabalho (FCT), denominada habitualmente por estágio, configura-se como uma importante componente do processo de formação académica e profissional, no qual o aluno se prepara para a sua futura inserção no mercado de trabalho, através da participação em situações reais de trabalho potenciando ainda a aproximação inicial à profissão e às funções que lhe estão inerentes.

A realização da FCT é fundamental para o desenvolvimento de competências pessoais nomeadamente hábitos de trabalho e sentido de responsabilidade, ou ainda regras de trabalho em equipa e capacidade de relacionamento interpessoal. Esta etapa da sua formação representa um crescimento pessoal e profissional que fará a diferença na construção do seu futuro.

No início do próximo mês, 397 alunos dos 2º e 3º anos das Escolas INSIGNARE, encontram-se a frequentar os seus estágios. Destes, 78 irão para onze destinos Europeus: Alemanha (Berlim), Espanha (Barcelona, Bilbao, San Sebastian, Sevilha), Estónia (Tallin), Itália (Forlì, Foligno, Vicenza), Reino Unido (Belfast e Glasgow), e os restantes em diversas empresas de Norte a Sul do País. No mês de julho iniciam-se os estágios dos alunos de 1º ano.



**> Luís Flores**  
**3º ano de Informática**

**Local de Estágio:**  
**DIGITALHOUSE, Lda - Fátima**

A principal razão que me levou a prosseguir os meus estudos numa escola profissional, deveu-se sobretudo à forte componente de disciplinas técnicas de especialização, não ficando comprometida a possibilidade de acesso

ao ensino superior, sendo um dos meus principais objetivos.

A seleção da Escola Profissional de Ourém prendeu-se, em particular, com a oferta do curso profissional na área do meu interesse e, em geral, pela proximidade da minha residência.

O primeiro impacto foi muito agradável, pois uma escola de menores dimensões proporciona uma maior proximidade entre todos. Sempre fui muito bem acompanhado e sempre me trataram pelo primeiro nome, nesta escola. Notável.

Notável também foi a oportunidade de estagiar em Sevilha, concedida pela EPO, na consciencialização dos valores e normas das organizações em contexto real de trabalho e da importância da atividade laboral, na aplicação e aquisição de conhecimentos, no desenvolvimento de relações interpessoais e até interculturais.



**> Iryna Vlasiiy**  
**3º ano de Turismo**

**Local de Estágio:**  
**Hotel Baía Cristal Beach & Spa Resort - Lagoa**

Estando no percurso final do curso técnico de turismo ambiental e rural, foi escolhido o hotel Baía Cristal Beach & Spa Resort para a formação em contexto de trabalho. Mais um ano de novas

experiências e emoções, desta vez a explorar a área do spa, uma novidade para mim, contudo bastante interessante e significativa para o turismo.

Ao longo do percurso na escola foram vários os formadores e chefes que motivaram com novos saberes e técnicas úteis. Algo que marcou positivamente este trajeto foi a possibilidade de estagiar no estrangeiro (Escócia) com direito a bolsa. Ótima oportunidade que privilegiou viver e interagir com uma cultura diferente, alcançando novos hábitos de quotidiano.

A razão da escolha desta escola foi pelo facto de ser muito bem publicitada, nomeadamente, estágios e atividades escolares, decerto não me arrependo da escolha. Recomendo a Escola de Hotelaria de Fátima para quem ambiciona ser um verdadeiro profissional e não apenas um amante.



**> Ana Carvalhana**  
**3º ano de Restaurante/Bar**

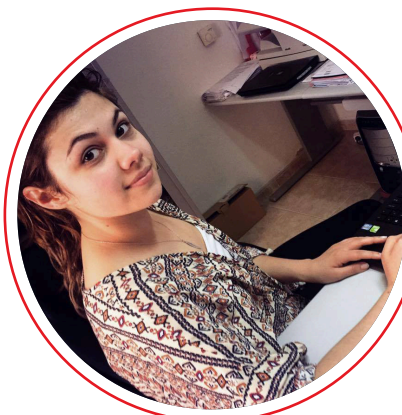
**Local de Estágio:**  
**Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort - Óbidos**

Quando penso na EHF penso na minha segunda casa, onde aprendi novos valores e fiz amigos para a vida, não só colegas de turma mas como professores e funcionários.

Escolhi esta escola porque sempre ouvi falar bem e tem boas referências, não só a nível educacional mas também porque tem alunos que foram/são muito bem-sucedidos e tem alguns dos melhores chefes a partilhar os seus conhecimentos e experiências com os alunos para que estes, tal como eles, tenham sucesso na vida e aprendam o máximo possível.

Recomendo-a porque me deu uma excelente formação e é um sítio onde os chefes e professores nos acompanham constantemente e esclarecem todas as dúvidas que temos, nunca estamos sozinhos. Saliento que é também um dos melhores sítios para estudar pois ao longo de três anos vamos tendo uma noção de como é o mundo do trabalho ao realizarmos serviços para várias entidades e eventos e estando no restaurante "Claustro Monfortino" (o restaurante da escola onde realizamos o serviço de almoços) e não tendo apenas aulas práticas e teóricas, tendo assim mais contacto com o cliente e evoluindo muito mais.

Para completar o nosso curso de três anos temos estágios curriculares, uma das melhores partes ao longo deste tempo, pois vemos o quão diferente é o método de trabalhar de entidade para entidade e estamos sempre a aprender coisas novas nesta área. Neste momento, estou a estagiar na Praia D'El Rey Marriott Golf & Beach Resort e posso dizer que está a ser uma das melhores experiências de sempre.



**> Cláudia Ferreira**  
**3º ano de Gestão**

**Local de Estágio:**  
**GRUPO LENA - Sta. Catarina da Serra**

Escolhi a EPO por me ter apresentado o curso que eu procurava. Foi uma escolha fácil. Ao longo destes quase 3 anos, foram muitas as competências que adquiri, quer em termos académicos, quer pessoais. Destaco os períodos de Formação em

Contexto de Trabalho, que permitem colocar na prática real o que aprendemos na teoria ou na prática simulada na Escola. Considero, por isso, estes períodos de estágio fundamentais, como um passaporte de entrada para o mercado de trabalho. O estágio exige de nós mais esforço, atenção e responsabilidade e isso torna-nos mais fortes e aptos para trabalhar, contribuindo para qualidade naquilo que fazemos. Sem esta oportunidade que a EPO nos proporciona, arranjando-nos locais de estágio que nos apoiam e onde podemos efetivamente desenvolver competências, nada disto seria possível.

EPO, obrigada por me ajudares a crescer!



**> David Carreira**  
**3º ano de Produção**  
**Metalomecânica**

**Local de Estágio:**  
**FMP - FÁBRICA DE MOLDES**  
**PARA PLÁSTICOS - Maceira**

Após estes três anos de formação na EPO no curso de Metalomecânica, faço um balanço positivo ao meu percurso escolar. De momento encontro-me em estágio, uma das várias fases para concluir o curso. Uma etapa importantíssima no percurso profissional e pessoal, o estágio complementa as aulas práticas onde podemos aplicar os nossos conhecimentos teóricos e práticos. Trabalhar com profissionais na área e estar inserido num ambiente de trabalho fortalece bastante as nossas competências adquiridas na escola. Com este período conhecemos a realidade do trabalho e as várias etapas e procedimentos na área em que estudei. O estágio requer bastante responsabilidade e dedicação, qualidades indispensáveis a qualquer profissão, um grande benefício do estágio é a aquisição de valores essenciais para desempenhar a função para o qual se é atribuído.

Escolhi a Escola Profissional de Ourém porque oferece a vantagem de trabalhar numa Escola Oficina. A escola recria o ambiente de uma oficina e ensina-nos as bases necessárias para a inserção no mercado de trabalho na área escolhida pelo aluno. É uma escola bastante agradável tendo diferentes espaços apropriados para cada curso e proporciona uma formação contínua ao longo dos três anos de curso. É também, e graças a estes contributos que recomendo fortemente a Escola Profissional de Ourém. É uma escola ativa que envolve os alunos a participar nos mais variados projetos e assim contribuir para experiências enriquecedoras para o aluno e é uma escola que procura sempre evolução e novos métodos para ensinar da melhor maneira possível e formar cada vez melhor.



**> Diana Costa**  
**3º ano de Design**

**Local de Estágio:**  
**PCFM - PROJECTO COMÉRCIO**  
**E FABRICO DE MOLDES, LDA -**  
**Caranguejeira**

A EPO foi a escolha certa que fiz para concluir o meu secundário, foi onde adquiri uma força de vontade enorme de aprender e trabalhar. Proporcionou-me novas aventuras, amizades e até mesmo conhecer países, culturas e regiões que ficarão para sempre no meu coração e na minha memória. A EPO, conta com docentes que nunca me deixaram baixar os braços e muito menos deixar de lutar pelos meus objetivos, insistiram e importaram-se comigo, apoiando-me no que sempre precisei. A EPO é uma escola completa e acima de tudo uma Família. Ainda assim, também nos proporciona um estágio curricular no 2º e 3º anos, tendo como importância uma oportunidade benévola, pois tanto podemos aprender como aplicar todos os conhecimentos adquiridos durante os três anos, para que no futuro sejamos ainda mais profissionais, tal como a EPO nos ensina a ser.

A mensagem que deixo aos futuros alunos da EPO e para quem ainda não sabe o futuro que está reservado deixa-me dizer-te: "Nunca desistas dos teus objetivos, luta pela tua vida, pelo teu profissionalismo. A EPO é a escolha certa para o teu futuro, pois nunca te vai fazer duvidar do que realmente ambicionas".

Um grande obrigada á EPO, por me terem proporcionado uns ótimos três anos cheios de experiências e saberes novos, que me vão ser úteis para a minha vida futura, quer a nível profissional quer pessoal.



**> Jaime Santos**  
**3º ano de Eletrónica,**  
**Automação e Comando**

**Local de Estágio:**  
**ELECTRO PESADOS RAMPA**  
**DO VALE, LDA - Ourém**

Como aluno da EPO, posso dizer que existiram diversas razões para que eu a escolhesse para realizar os estudos até ao décimo segundo ano. Não foi apenas pelo facto de existir o curso com o qual mais me identifico, mas também por saber que acabaria o curso com os conhecimentos pretendidos devido à qualidade reconhecida do ensino na EPO. E esta qualidade passa também pela realização dos estágios curriculares em empresas adequadas tanto ao perfil do curso, como ao nosso próprio perfil pessoal. O mundo empresarial continua a procurar técnicos qualificados, preferencialmente com experiência, nem que seja curricular, e é esta a mais valia dos cursos profissionais - quando vamos para o mercado de trabalho, já levamos "saber fazer" connosco porque praticamos bastante na escola e porque fizemos 5 meses de estágio curricular ao longo dos 3 anos do curso. Por isso, continuo a achar que os cursos profissionais nos preparam muito melhor para a vida.



**> António Gonçalves**  
**3º ano de Cozinha/**  
**Pastelaria**

**Local de Estágio:**  
**Restaurante Belcanto - Lisboa**

Oportunidades.  
É deste modo que caracterizo toda a minha experiência até agora neste meu

percurso enquanto aluno.

Tudo o que tenho a dizer é que adoro, seja a forma como fui tratado na escola em si como as experiências que obtive enquanto trabalhador/estudante. Todas as oportunidades que obtive foram decisivas para o meu sucesso (que eu considero como efetivo) neste novo ecossistema.

Apoio e solidariedade, seriedade e empenho, tudo aquilo que pode caracterizar a minha vida enquanto estudante e enquanto trabalhador, porque a vida é feita de prazeres e o meu prazer é a vida.

Tudo aquilo que está comigo neste momento faz-me sonhar, faz-me sentir, faz-me acreditar que um dia serei alguém e serei capaz de superar todas as adversidades existentes na vida.

E sabem que mais?

Sinto-me totalmente confiante de que será assim o meu futuro, tudo devido a um único fator: Oportunidade.

Aquilo que determina esta escola e toda esta minha viagem no tempo da realidade é a oportunidade, não apenas aquela que me foi concedida como aquela que existe para com os outros que têm sonhos e que possam ter mais dificuldades, sejam elas de que tipos forem.

Quanto a mim, eu sinto-me lisonjeado por fazer parte desta magnífica Escola e por fazer parte deste grupo enorme que, a meu ver, se qualifica como família.

Com eles fui capaz de encontrar sítios onde trabalhar e estagiando fui aprendendo.

Neste momento estou a estagiar no Belcanto, e apenas tenho a dizer maravilhas deste fantástico restaurante.

Tudo em si é perfeito, as pessoas, o trabalho, a pressão e a exigência.

Acredito que, perfeccionista como eu me sinto, que apenas com trabalho e esforço somos capazes de atingir os nossos objetivos, e como não podia deixar de ser a exigência obriga à existência de perfeição, e de certa forma, sabendo que a perfeição é ilusória, eu irei sempre procurar essa falsa perfeição e, ironicamente, aperfeiçoar-me a mim mesmo.

Espero obter os melhores resultados possíveis e, no fim deste estágio, poder dizer que adquiri novos conhecimentos e aprendi um pouco mais nesta minha escalada até há perfeição inatingível em tudo na vida.

# O que dizem os empresários sobre os Estágios dos nossos alunos

**João Pereira**  
**Electro Marques - Bosch Car Service**

Os estágios proporcionam aos alunos, na grande maioria dos casos, a primeira experiência em contexto de trabalho da profissão que escolheram. É a oportunidade de colocarem em prática os conteúdos teóricos que aprenderam ao longo do percurso académico, e também de aperfeiçoar a habilidade técnica exigida pela profissão.

As empresas utilizam cada vez mais os estágios como forma de recrutamento, pois permite à empresa avaliar com tempo as capacidades do candidato e a capacidade de adaptação à filosofia da empresa e às exigências da profissão.

Na nossa empresa, a contratação de profissionais do sector automóvel é cada vez mais difícil, e sendo nós uma empresa maioritariamente prestadora de serviços que depende diretamente do capital humano, tentamos sempre potenciar relações duradouras com os nossos funcionários, pois temos a plena consciência que grande parte do sucesso de uma empresa se deve aos seus funcionários. Os estágios tem sido um mecanismo de contratação recorrente da nossa parte. Consideramos que a articulação das escolas com as empresas, melhora o aproveitamento e interesse do aluno na profissão que escolheu e ajuda a escola a conhecer melhor o tecido empresarial para onde está a formar os seus alunos, tornando-os assim profissionais mais bem preparados para o futuro que vão encontrar.

**Suzana Branco**  
**Praia d'el Rey Marriott Golf & Beach Resort**

Vivemos tempos conturbados que nos obrigam a repensar muitas das nossas práticas e escolhas a nível social, profissional e também académico.

Neste contexto, as empresas precisam de soluções cada vez mais flexíveis que possam dar resposta às constantes mudanças e evoluções verificadas e procuram colaboradores que rapidamente se adaptam à sua cultura organizacional e aos processos existentes em cada estrutura funcional.

O ensino profissional é sem dúvida uma modalidade que vem trazer uma alternativa e um novo horizonte aos jovens que pretendam entrar no mercado de trabalho, dando simultaneamente uma resposta às necessidades das empresas que procuram profissionais preparados para atuar rapidamente a um nível operacional.

Para cumprir o seu objetivo de formação de técnicos qualificados imediatamente inseridos numa atividade profissional, as escolas têm de partilhar a responsabilidade da formação prática com as empresas do setor da sua oferta formativa, que proporcionem aprendizagens e experiências em contexto real de trabalho.

Esta complementaridade, traduzida em parceria de formação, permite dar resposta às necessidades do tecido empresarial da região onde se inserem as escolas profissionais.

Conscientes da nossa co-responsabilização na formação de jovens, no Resort Marriott Praia D'El Rey, temos vindo a estabelecer parcerias de longo prazo com instituições de ensino profissional, nomeadamente com a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima, na vertente de hotelaria e restauração, acolhendo estagiários das áreas profissionais de Mesa/Bar. Paralelamente, colaboramos também, sempre que solicitados, noutros projectos que visam aproximar as empresas e a escola.

Uma experiência de estágio deverá abrir caminho a uma oportunidade de trabalho e felizmente podemos testemunhar que já se verificaram vários casos de enquadramento profissional de estagiários que hoje em dia contribuem para a qualidade do serviço prestado pela nossa equipa de trabalho.

Um bem-haja a toda a comunidade escolar!

## Notícias breves das nossas escolas

### Alunas da EHF conquistam o 4º lugar nos Jogos da Matemática



No passado dia 11 de maio, realizou-se a XVIII edição dos Jogos da Matemática a nível nacional das escolas profissionais. Este ano, a organização ficou a cargo da Escola de Viticultura e Enologia da Bairrada em Anadia. Este evento contou com cerca de 20 escolas profissionais de norte e centro do país. De manhã, as equipas constituídas entre 4 a 6 alunos, resolveram a prova final durante 90 minutos. Para os alunos é um dia de convívio matemático para solucionarem enigmas, desafios, calculam e resolvem problemas em grupo. A Escola de Hotelaria de Fátima contou com a excelente representação das alunas Cátia Mira, Ana Costa, Mariana Alves, Daniela Fernandes, Inês Braz e Alexandra Amado da turma de 2º ano de Restaurante Bar que obtiveram uma boa classificação entre as escolas participantes - 4º lugar. Parabéns pela postura, pelo trabalho de equipa, pelo raciocínio matemático e pelo gosto da disciplina.

### Alunos da EPO participam em projeto internacional na Turquia



No âmbito do Programa Erasmus +, o projeto Transnacional Business Groups (TBG), em desenvolvimento há cerca de um ano na Escola Profissional de Ourém (EPO), contou com a sua última mobilidade nas datas compreendidas entre o dia 5 e o dia 9 de maio. A Turquia foi o último país contemplado neste projeto, onde se desenvolveram, e praticamente concluíram, as cinco ideias de negócio apresentadas pelos seis países. Naturalmente, além dos objetivos que vão de encontro à realização das ideias de negócio, aproveitou-se também o facto de, estando in loco, conhecermos uma nova cultura num novo país.

Nesta viagem, cinco alunos da turma de 2º ano do Curso Profissional de Técnico de Gestão, aproveitaram para visitar monumentos históricos, parques naturais e museus na capital da Turquia, Ankara, e também na cidade onde o hotel estava situado, Kizicahamam.

# Alunos da INSIGNARE em estágio o estrangeiro

As Escolas da INSIGNARE foram criadas há 25 anos para ajudar a colmatar as carências de pessoal qualificado no concelho/região, apoiando-os na sua evolução socioeconómica. Desde então, houve uma evolução na sociedade, nas qualificações, nas empresas, nas Escolas. A sociedade atual exige que preparemos os cidadãos de outra forma: devemos formá-los técnica e socialmente para que exerçam a sua profissão, com empenho e competência, em Portugal ou noutro país Europeu. Competências como Saber e o Saber Fazer não estão apenas em Ourém e Portugal - a constante troca de conhecimentos e competências sociais, técnicas e pedagógicas, com escolas similares Europeias, empresas e organizações relacionadas, através do intercâmbio de alunos, docentes e pessoal de apoio, é algo que fazemos há vários anos!

Assim, as nossas Escolas pretendem dotar os alunos de competências técnicas nucleares e atuais, desenvolvendo a sua adaptação a novas realidades sociais e profissionais, abrir novos horizontes e sensibilizá-los para o raciocínio crítico em decisões fulcrais para o seu futuro pessoal e profissional, não apenas local mas Europeu.

A participação em estágios internacionais, financiados pelo Erasmus +, é por isso uma ferramenta, entre outras, que operacionalizam o objetivo estratégico de internacionalizar a nossa atividade.

Para tal, iremos enviar 78 alunos, de todos os cursos da EPO e da EHF, e 2 docentes de áreas técnicas (um por Escola), para onze destinos Europeus: Alemanha

(Berlim), Espanha (Barcelona, Bilbao, San Sebastian, Sevilha), Estónia (Tallin), Itália (Forli, Foligno, Vicenza), Reino Unido (Belfast e Glasgow)

Os objetivos principais são:

Para os alunos:

a) Obter, desenvolver e implementar competências técnicas, trabalhando numa organização internacional, complementando a formação recebida, valorizando o seu perfil profissional e adaptando criticamente à realidade nacional novas metodologias de trabalho;

b) Desenvolver competências em línguas estrangeiras, TIC e sociais - iniciativa, autonomia, gestão de tempo, resolução de problemas, trabalho em equipa, capacidade de organização e de comunicação;

c) Tomar consciência prática dos benefícios da cidadania europeia.

Professores:

a) Obter, desenvolver e implementar competências técnicas e linguísticas, bem como o conhecimento de trabalho em empresas com outros modelos de negócio, adaptando pedagogicamente à realidade pedagógica nacional novas metodologias de trabalho;

Para as Escolas:

a) Assegurar a sua sustentabilidade, pela excelência e atualização dos conteúdos lecionados e qualidade técnica dos docentes;

b) Desenvolver o potencial dos alunos e professores pelas aprendizagens em local de trabalho;

c) Reforçar a cooperação europeia com escolas similares e organizações de relevo para a estratégia definida.

## OPINIÃO



**Paula Gonçalves**  
Docente da EHF

**To speak or not to speak não será mais a questão...**

É indiscutível a importância e a presença das línguas estrangeiras no nosso dia a dia, em termos pessoais e profissionais. Embora surja frequentemente a dúvida: será que temos consciência das inúmeras vantagens de se poder dominar uma conversa em inglês, espanhol, italiano ou outras, ou simplesmente de se poder responder a um email.... julgo que esta tarefa ainda poderá ser para algumas pessoas uma grande questão....

A melhor forma de aprendermos uma língua é poder estar em contacto com ela diariamente, é senti-la como se fosse parte de nós, de tal forma que apreendemos a sua essência, apoderando-se de cada um o sentimento de pertença.

Os nossos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima têm a possibilidade de realizar a Formação em Contexto de Trabalho (estágio) num país estrangeiro, durante dois meses, no âmbito do Programa Erasmus. Ao longo deste período, será proporcionado a todos os alunos momentos de aprendizagem enriquecedores e estruturantes para o seu futuro, não esquecendo a componente linguística. Consequentemente, terão melhores ferramentas para aperfeiçoar a pronúncia e fluência nas várias línguas, bem como a sua confiança e desempenho em termos comunicacionais.

Esta experiência permitir-lhes-á o contacto e compreensão dos aspetos culturais inerentes à convivência diária com falantes nativos, contribuindo para o desenvolvimento das competências interpessoais e sociais.

A aprendizagem de uma língua é um percurso muito interessante repleto de descobertas e desafios...envolvendo sempre uma atitude dedicada e persistente...



**Diogo Guarda**  
2º ano  
Cozinha/Pastelaria

Estágio para o Estrangeiro, no meu ver são as melhores oportunidades que podemos ter enquanto estamos no nosso período escolar!

Sou o aluno Diogo Guarda, estou no 2º ano do curso de Cozinha/Pastelaria, e fui um dos 6 alunos selecionados da minha turma para fazer um estágio internacional, bem como os das turmas de turismo e restaurante/bar.

Vou estagiar para Itália durante 2 meses na cidade de Foligno.

A partir do momento em que soube que tinha sido um dos selecionados fiquei bastante contente e com grandes expectativas em relação ao estágio, isto porque no segundo ano fazer um estágio no estrangeiro é ótimo, tanto a nível profissional como pessoal, pois convivemos com outra cultura, outra língua, adquirimos mais conhecimentos na nossa área, e também é bastante bom para o currículo.

Aconselho vivamente a todos os alunos que queiram seguir hotelaria que se inscrevam na Escola de Hotelaria de Fátima, pois não são todas as escolas que nos dão oportunidades de estágio como esta, e acreditem que não é todos os dias que recebemos oportunidades assim. Mas se um dia receberem, aproveitem-na ao máximo, pois vai ser das melhores oportunidades que vão poder disfrutar!

É difícil descrever o quão importante foi ter entrado para a Escola Profissional de Ourém. Desde que aqui entrei, tenho vindo a ter oportunidades únicas. Uma das mais valias da Escola passa pela possibilidade de estagiar fora do país e isso foi uma das coisas que nunca pensei vir a fazer. Por ser aluno do 2º ano do curso Profissional de Técnico de Eletrónica, Automação e Comando, é-me dada a possibilidade de ir estagiar durante dois meses em Berlim, numa empresa que tem como especialidade sistemas elétricos e cujo nome é "Griesbach Elektrotechnik". Vai ser uma experiência nova para mim e para os meus colegas, tendo em conta que vai ser o nosso primeiro estágio e também por ser na Alemanha. Estou convicto de que vai ser uma ótima experiência, quer em termos pessoais quer profissionais.

Deixo uma mensagem para ti, que ainda não tens a certeza de que escola escolher: podes estar certo que nesta Escola irás encontrar uma família e irás, como eu, ter a oportunidade única de estagiar no estrangeiro, com tudo pago! Escolhe a EPO. Espero por ti!



**Pedro Mateus**  
2º ano de Eletrónica,  
Automação e Comando

## “Um olhar sobre a pintura” no Claustro Monfortino



O Claustro Monfortino, restaurante de aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, junta todos os meses o prazer da arte e da gastronomia através da iniciativa “Arte no Claustro”, expondo os trabalhos de um artista para apreciar enquanto se vai degustando as maravilhosas refeições criadas e servidas pelos nossos alunos. Alimenta-se o corpo e o espírito. Durante o mês de junho, recebe a exposição “Um olhar sobre a pintura”, do artista José Gabriel Neves.

José Gabriel nasceu a 2 de Fevereiro de 1949, na freguesia de Santa Catarina da Serra, reside em Fátima, estudou no Colégio de S. Miguel (nos primeiros tempos dessa instituição) e licenciou-se em Educação Tecnológica. Posteriormente tirou, também, o Curso Superior Especializado em Organização e Administração Escolar.

Dedicou 36 anos da sua vida ao ensino e Gestão Escolar e agora passa algum do seu tempo de aposentado como agente de seguros, a cuidar da sua pequena horta e jardim, dar umas pinceladas pelas telas e a viajar pelo mundo, conhecendo diferentes culturas e outras gentes.

Iniciou este hobby da pintura em 2011 e continua, com todo o gosto, para aliviar o stress.

Ficou curioso? Até ao final de junho, no Claustro Monfortino!

## Este mês a estrela sou eu...



**Carlos Dias**  
Aluno do mês de abril da EPO

O Carlos sempre soube tirar partido da frequência de uma Escola-oficina, demonstrando sempre uma grande capacidade de trabalho e de motivação, principalmente para a componente técnica do curso, tendo sido bastante elogiado aquando da apresentação pública da sua Prova de Aptidão Profissional. Para além disso, o Carlos evidenciou um grande espírito de ajuda nesta reta final do curso, ajudando os colegas na componente técnica do mesmo.



**Ana Fartaria**  
Aluna do mês de abril da EHF

A aluna apresenta um elevado grau de maturidade e responsabilidade nas suas aprendizagens, é organizada, disciplinada e independente.

Educada, afável e prestável, é um importante exemplo na turma, pela postura, pelo brio e pelas boas relações interpessoais que manifesta com os colegas e professores.

Muitos parabéns e que consigas grangear tudo o que ambicionas.

**ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM**

**2016/2017 CURSOS PROFISSIONAIS**

**PRODUÇÃO EM METALOMECÂNICA**  
*programação e maquinação*

**MECATRÓNICA AUTOMÓVEL**

**GESTÃO**

**GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS**

**FRIO E CLIMATIZAÇÃO**

**DESIGN**

**NOVO CURSO**