

# informar

Jornal

ESPECIAL  
OFERTA  
FORMATIVA  
2016/2017

NÓS SOMOS  
**GESTORES**  
*e tu? o que vais ser?*

EU SOU  
**FRIO**  
E CLIMATIZAÇÃO  
*e tu? o que vais ser?*

EU SOU  
**COZINHEIRA**  
*e tu? o que vais ser?*

EU SOU  
**INFORMÁTICO**  
*e tu? o que vais ser?*

EU SOU  
**MECÂNICO**  
*e tu? o que vais ser?*

EU SOU  
**BARMAID**  
*e tu? o que vais ser?*

EU SOU  
**METALOMECÂNICO**  
*e tu? o que vais ser?*

EU SOU  
**PASTELEIRO**  
*e tu? o que vais ser?*

EU SOU  
**TURIS**  
*e tu? o que vais ser?*







Nesta edição do Informar destacamos a oferta formativa das Escolas Insignare para o ciclo letivo 2016/2019. De destacar a abertura na Escola de Hotelaria de Fátima do novo curso de Pastelaria/Padaria que construímos em parceria com o Departamento de Formação do Turismo de Portugal e que hoje está ao dispor de todas as escolas portuguesas que ministrem ensino profissional. Era um objetivo pessoal com mais de 15 anos e que finalmente vejo concretizado em favor do interesse coletivo. Na Escola Profissional de Ourém arrancará finalmente o novo curso de Frio e Climatização, objetivo concretizado dentro do processo de reorientação estratégica da EPO na afirmação do conceito de ESCOLA OFICINA. Nos últimos 5 anos a EPO tem apresentado um novo curso por ano e é esse o percurso que pretende seguir nos próximos 3, a apresentação de um novo curso por ano, dos quais um construído pela própria Escola e em área ainda a definir. Aos cursos antes referidos acresce a oferta tradicional: na EHF com as áreas de Cozinha, Restaurante e Turismo; e na EPO com as de Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel, Design, Gestão e Informática. Integrados via Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, numa importante experiência piloto que visa uma nova forma de definição da oferta formativa, não foi fácil para as Escolas Insignare defender a sua singularidade, assente num forte conceito de especialização e localizadas num território charneira, de onde uma parte muito significativa dos alunos é oriunda de Comunidades Intermunicipais vizinhas. Conseguimos a exceção para Fátima com a aprovação de uma turma do curso de Turismo e continuamos a apelar semelhante análise para Ourém, através da aprovação de uma turma de Gestão e Informática. Continuamos a acreditar que o histórico do curso de Gestão na EPO será tido em conta e que os seus 25 anos de ininterrupta atividade, através da abertura de 25 turmas e 500 alunos formados, com boa empregabilidade e sucesso na continuação de estudos a nível superior, serão tidos em conta, e que Ourém terá a sua quarta turma aprovada. É fundamental para o equilíbrio funcional das Escolas e para a permanente garantia de uma formação de reconhecida qualidade, que as Escolas Insignare abram 4 novas turmas em cada ano letivo. Nem mais, nem menos. Resta-nos acreditar que os jovens e as suas famílias conhecem o nosso trabalho e as ofertas de formação que temos e que optem por passar os próximos 3 anos connosco. Tudo faremos, como sempre temos feito, para lhes garantir o melhor enquadramento e a melhor formação, na certeza de que a sua aposta nas Escolas Insignare será uma etapa numa aposta decisiva na construção dos seus percursos pessoais e profissionais. Informem-se bem e decidam!

Francisco Vieira  
Diretor Executivo da INSIGNARE

# Conhecer melhor



A **Escola Profissional de Ourém** nasceu há 25 anos. No ano letivo 1990-1991, começamos com uma turma do Curso Técnico de Gestão, composta por 25 alunos “corajosos”, que acreditaram no projeto sem haver provas dadas.

Hoje, somos uma escola de cerca de 300 alunos, com 12 turmas e 7 cursos profissionais em funcionamento. Somos uma escola ativa, que participa em projetos diversificados, desde os mais generalistas, aos de cariz mais técnico, relacionados com as áreas técnicas dos cursos. Somos uma escola que colabora com a comunidade, quer prestando serviços gratuitamente, como as Oficinas da Informática ou o preenchimento do IRS, quer ainda desenvolvendo campanhas de voluntariado. Somos uma Escola Oficina, um conceito que pretende associar o esforço de aprendizagem na escola ao trabalho desenvolvido nas empresas, procurando garantir que o ambiente vivido diariamente na escola seja semelhante ao vivido nas empresas. Somos uma escola que aprofunda constantemente o relacionamento com as empresas, procurando trazer os empresários à escola para partilharem know how com os nossos

alunos, dinamizando sessões técnicas, no formato Aulas.com. Somos uma escola que proporciona, anualmente, a cerca de 40 alunos a possibilidade de realizarem estágios no estrangeiro, financiados pela Comissão Europeia, contribuindo para o desenvolvimento de competências sociais, culturais, técnicas e linguísticas dos seus alunos. Somos uma escola de saber fazer, amplamente demonstrado na certificação de mais de 2500 técnicos, nas parcerias com centenas de empresas e nos elevados índices de empregabilidade dos ex alunos. Somos uma escola de saber ser e de saber estar, que transforma jovens em profissionais competentes e em cidadãos ativos e responsáveis.

Mas a Escola Profissional de Ourém foi, é e sempre será uma Escola de Emoções, onde se alimenta a paixão de aprender, onde se constroem amizades para a vida, onde o relacionamento entre os membros da comunidade educativa tem sido apontado, desde sempre, como uma vantagem competitiva desta instituição e um dos pilares desta escola.

Somos tudo isto e muito mais.

Somos uma escola com história que pode fazer parte de uma outra história: a tua...

# as nossas escolas



A **Escola de Hotelaria de Fátima** tem, ao longo dos anos, evoluído para a especialização nas áreas de Hotelaria e Restauração, revendo-se na missão de formar jovens qualificados, procurando novas metodologias para uma aprendizagem sólida que responda de forma eficaz aos desafios imprevisíveis do futuro assente numa visão de “Ser a melhor escola de hotelaria no território centro de Portugal”. Acreditamos numa escola aberta ao mundo, atenta, inconformada com o que a rodeia, um espaço interveniente, participante e que faça a diferença na construção de um futuro pessoal e profissional melhor.

Aos alunos e futuros alunos da EHF o quotidiano é repleto de desafios, e temos a certeza de que serão várias etapas cheias de conquistas e que entre o rigor, o trabalho e a capacidade de entrega que a aprendizagem sempre implica, se vão multiplicar os sorrisos e se vão fortalecer laços que os jovens da EHF nunca vão esquecer!

Conscientes de que há uma notória carência de quadros médios qualificados, é na formação destes jovens quadros que a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima aposta, segura de que toda a formação visa satisfazer as necessidades do tecido empresarial.

As aprendizagens são organizadas em módulos

que permitem uma maior flexibilidade ao longo do percurso escolar, correspondente a três anos letivos e, para além da aquisição de conhecimentos e de competências que preparam o aluno para o exercício de uma profissão, compreende também a realização de um estágio e o desenvolvimento de um projeto, designado “Prova de Aptidão Profissional”.

Proporcionamos a cada aluno a capacidade de ser proactivo e de ter consciência na sua relação de aprender e conviver com os outros numa sociedade cada vez mais exigente.

**“Acreditamos numa escola aberta ao mundo, atenta, inconformada com o que a rodeia, um espaço interveniente, participante e que faça a diferença...”**

## Opinião de um ex-aluno Tony Cardoso Ex-aluno do Curso de Gestão de Equipamentos Informáticos

“Já passaram 8 anos desde o dia em que eu, acompanhado pelos meus pais e o meu irmão, fui ao Dia Aberto da Escola Profissional de Ourém. Não fazia a menor ideia do que queria fazer mais tarde, nem tão pouco a área que queria seguir, mas esse dia foi importantíssimo, porque foi aí que vi tudo o que de bom se faz e ensina nesta Escola. Candidatei-me e entrei no Curso Profissional de Gestão de Equipamentos Informáticos no ano de 2008, onde tive 3 anos de muita aprendizagem com professores extraordinários, que apoiam e acompanham todos os alunos dentro e fora de aulas. Sempre me dediquei imenso nas aulas e em vários projetos extracurriculares (Eco-Escolas, EDPTwist, Escola Eletrão...) e sei que todas essas atividades desenvolvidas pela Escola são muito importantes para a evolução de todos os seus alunos.

Passados 5 anos do término do curso, estou a trabalhar na TRIGÉNIUS, empresa de implementação e suporte de sistemas de informação, onde fiz o meu estágio curricular de 3 meses e onde fiquei a trabalhar logo de seguida.”



# OFERTA FORMATIVA 2016/2017

Inscreve-te até  
30 de junho

## Condições de Acesso

- Idade inferior a 20 anos
- 9º ano completo
- Realização de Entrevista de Seleção
- Confirmação de matrícula  
(até 25 de julho)



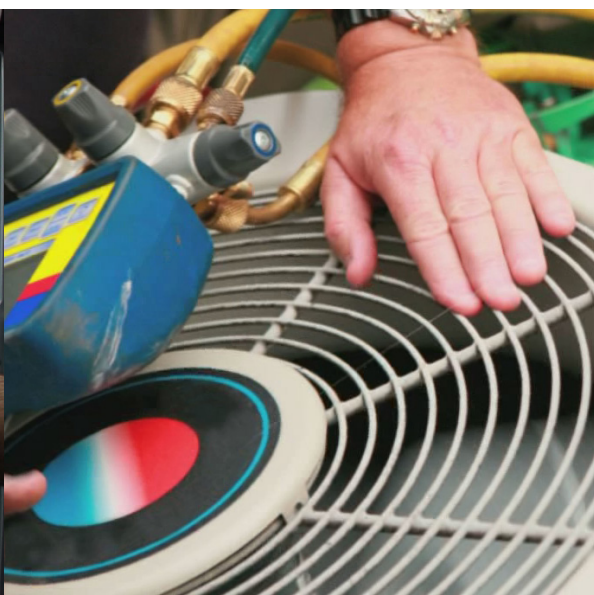
NOVO  
CURSO



**Pastelaria / Padaria**  
**Cozinha / Pastelaria**  
**Restaurante / Bar**  
**Turismo**

mais info:  
[ehf@insignare.pt](mailto:ehf@insignare.pt)



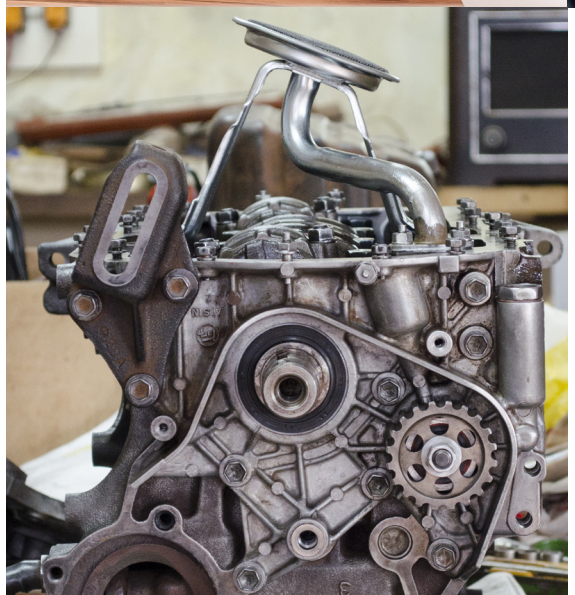


## Oferecemos

- Alimentação
- Transporte
- Bolsa para material de estudo (para alunos carenciados)

## Todos os cursos garantem

- 12º ano de escolaridade
- Qualificação profissional de nível 4
- Possibilidade de acesso ao ensino superior



**Gestão de Equipamentos Informáticos**  
**Frio e Climatização**  
**Metalomecânica**  
**Design**  
**Gestão**  
**Mecatrónica Automóvel**

**NOVO  
CURSO**

mais info:  
[epo@insignare.pt](mailto:epo@insignare.pt)



# Outras atividades



Ciente da importância da área técnica dos cursos profissionais, a ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM tem vindo, ao longo dos anos, a proporcionar aos seus alunos um conjunto de atividades de cariz técnico/prático com o objetivo de reforçar a componente prática dos seus cursos. Estas atividades vão desde tarefas práticas desenvolvidas pelos alunos no âmbito da avaliação da PAP, como é o caso dos Saberes.IN que consiste numa bateria de provas técnicas em que os alunos demonstram o saber fazer; passando por prestação de serviços à comunidade, destacando-se a oficina de informática que funciona às quartas-feiras, nas instalações da escola com um serviço de diagnóstico e reparação de equipamentos informáticos, de forma gratuita, dirigido ao público em geral. De realçar também que no âmbito de um protocolo existente entre a Escola Profissional de Ourém e a Junta de Freguesia de Seiça, os alunos do curso profissional de técnico de gestão fazem o preenchimento e entrega das declarações de IRS das pessoas que recorrem, ano após ano, a este serviço. Estas atividades permitem aos alunos a aplicação dos conhecimentos técnicos adquiridos e fomentam o gosto pela profissão. O reforço da componente prática dos cursos passa também por troca de experiências, neste sentido, várias são as personalidades do mundo empresarial e de diferentes áreas de formação que tiveram a amabilidade de aceitar o convite da Escola Profissional de Ourém no sentido de partilharem os seus conhecimentos técnicos e as suas vivências em termos profissionais com os nossos alunos, no âmbito das sessões técnicas e das aulas.com.

**“...potenciam a aprendizagem e a motivação dos alunos...”**

A ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA procura, no âmbito da formação dos seus alunos, diversificar as metodologias de ensino, não só em contexto teórico, mas essencialmente em componente prática. Neste sentido, são inúmeras as atividades que dinamiza e que potenciam a aprendizagem e a motivação dos alunos para uma profissão, nomeadamente aulas.com, sessões técnicas, Live Cooking & Beverage Service, Festival Cozinhas do Mundo, concursos, entre outros. As aulas.com e sessões técnicas têm por base o convite a pessoas ou entidades que, através da transmissão dos seus conhecimentos, conferem aos alunos conteúdos fundamentais para a sua formação. A atividade Live Cooking & Beverage Service e o Festival Cozinhas do Mundo representam dois importantes eventos para a dinâmica da EHF. Para além de serem momentos de avaliação para os nossos alunos, são também excelentes oportunidades para aplicar conhecimentos e para dinamizar a escola em ligação com a comunidade. Os concursos em que a escola participa e que muitas vezes são realizados nas nossas instalações, representam também a forte aposta na ligação com o mercado de trabalho e o mundo empresarial, aliado ao facto de fomentar a participação dos alunos e a vinda de profissionais do setor. Estes concursos são realizados a nível nacional: JTG – Jovem Talento da Gastronomia, Jovem Revoltoso do Bacalhau, Concurso Cocktails do Oeste, mas também a nível internacional: Festival Internacional do Chocolate, Fish & Cooking Aveiro Festival, e o Natal na Europa, realizado todos os anos em diferentes cidades europeias.



# Projetos Internacionais



A sociedade atual exige que formemos os alunos 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, empresas e organizações Europeias, 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, local e 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, enviamos 78 alunos, de todos os cursos da EPO e da EHF, e 2 docentes de áreas técnicas (um por Escola), para onze

destinos: 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:

- 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;
- 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;
- Tomar consciência prática dos benefícios da cidadania europeia.

Professores:

- 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 nacional novas metodologias de trabalho.

## Opinião de um ex-aluno Louis Anjos Ex-aluno do Curso de Cozinha / Pastelaria

“O meu percurso na Escola de Hotelaria de Fátima foi uma etapa muito importante de consolidação da minha formação. Fui um bom aluno, que soube aproveitar os ensinamentos da escola e os incorporou ao prazer que já sentia em vir a ser cozinheiro.

Saído da Escola, soube trabalhar em restaurantes locais em Fátima e procurar novas oportunidades de emprego e de estágios que me fizessem crescer enquanto cozinheiro. A EHF é uma instituição competente e rigorosa na prática do seu ensino, mas também bastante preocupada com o sucesso dos seus alunos. Proporciona um ensino abrangente e um grande número de experiências de aprendizagem que devem ser aproveitadas ao máximo pelos alunos. Enquanto cozinheiro, apelo aos alunos que queiram seguir a minha profissão que entendam o que significa “ser cozinheiro” e o que esta profissão significa em termos de trabalho, dedicação e flexibilidade de horário. É importante estar consciente que é uma profissão exigente, onde nos é imposta capacidade de entrega e compromisso com o serviço. É essencial ser humilde e ter a consciência que estamos sempre em processo de aprendizagem. Nada se consegue sem trabalho, dedicação e humildade, e para ser um profissional de excelência temos de passar por vários patamares de progressão e de aprendizagem.

Atualmente, enquanto chefe de cozinha, tenho muito gosto em receber alunos da EHF na minha equipa, pois sei que vêm de uma escola notável e exigente, da qual tenho ótimas referências e nutro uma enorme simpatia e gratidão pela forma como sou recebido.”

# Oferta Formativa

## Um olhar estatístico

por José Pegada, Diretor do Gabinete de Controlo da Qualidade

Foi, recentemente, aprovada pela DGEstE a rede de oferta de cursos profissionais para o ciclo de formação 2016-2019. Independentemente de questões de coerência, ou falta dela, analisaremos a mesma pelos resultados em si. Dos dados publicados, analisando a saída profissional (cursos profissionais), as áreas de educação e formação e a área de estudo às quais pertencem a ofertas publicadas, podemos obter a seguinte tabela, onde será ainda possível ter um olhar crítico sobre os jovens (técnicos) formados que serão debitados para o mercado de trabalho daqui a 3 anos:

Profissional	N.º turmas a iniciar		N.º mínimo de alunos a iniciar	N.º alunos expectável a terminar
Gestão e Programação de Sistemas Informáticos	142	8,3%	3408	2215
Turismo	106	6,2%	2544	1653
Multimédia	99	5,8%	2376	1544
Área de Educação e Formação	N.º turmas a iniciar		N.º mínimo de alunos a iniciar	N.º alunos expectável a terminar
Ciências Informáticas	225,5	13,2%	5412	3517
Hotelaria e Restauração	193,5	11,3%	4644	3018
Audiovisuais e Produção dos Media	171	10,0%	4104	2667
Área de Estudo	N.º turmas a iniciar		N.º mínimo de alunos a iniciar	N.º alunos expectável a terminar
Serviços pessoais	431,5	25,2%	10356	6731
Engenharia e técnicas afins	255	14,9%	6120	3978
Artes	251,5	14,7%	6036	3923

O número expectável de alunos a terminar teve como base uma taxa de conclusão de 65% (mínima exigida pela Tutela para permitir o financiamento de turmas subsequentes).

Relativamente às áreas de estudo, importa referir que nos serviços pessoais se destaca a hotelaria e o turismo; na engenharia e técnicas afins a eletrónica, eletricidade e metalurgia/metalomecânica; nas artes a multimédia e artes do espetáculo.

Analisando agora o outro extremo, é de fácil constatação que as áreas de educação e formação

que mais carências terão de jovens formados serão as ligadas à Construção Civil e Engenharia Civil; Floricultura e Jardinagem; Indústrias Extrativas.

Partindo das premissas dos conhecidos problemas relacionados com a demografia, da atual taxa de desemprego, do complicado investimento e fraco crescimento da nossa economia, como aguentará o mercado de trabalho o número de jovens formados, sobretudo, nas áreas mais concorridas? O que faremos com a falta de investimento em recursos humanos nas áreas com menor procura?

Refletirão os números, alarmantes, de turmas aprovadas nas áreas das Ciências Informáticas, Audiovisuais, Turismo, entre outras, futuras necessidades concretas, que neste momento não consigo descortinar, ou serão apenas o reflexo do gosto pessoal dos jovens? E assim sendo, será isso o mais importante? Acredito que temos gente, nos locais de decisão, muito capaz de responder a estas (e outras) questões, não entendendo é o porquê de não terem sido respondidas anteriormente. Ou será que foram?



100%  
Um local Vida

- > Oferta e procura de emprego
- > Formação profissional
- > Apoio e orientação vocacional
- > Mobilidades internacionais