

informar
edição
especial



OFERTA FORMATIVA 2018 - 2019

O TEU FUTURO COMEÇA AQUI.



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA





EDITORIAL

Até 2020 os **#Millennials** representarão mais de um terço da força de trabalho em todo o mundo. Estes são os jovens que frequentam os nossos Cursos, tanto na Escola de Hotelaria em Fátima como na Escola Profissional de Ourém, aqueles que preparam já o seu futuro.

Quando tentamos perceber quais as prioridades desta geração no momento de escolha de um emprego, sabemos que a satisfação no local de trabalho é importante, como também o é a valorização pela estabilidade (um bom contrato) e, claro, uma boa remuneração.

Mas antes disso, aos 14 anos, as perguntas a que devemos começar por fazer a estes futuros alunos, começa inevitavelmente por uma: **Qual é o teu sonho?...**

Já não estamos na era das carreiras profissionais imutáveis, sobretudo quando se espera que hajam dezenas de novas profissões no futuro, e outras tantas que deixem de existir por via da disrupção tecnológica a que assistimos.

Há muita coisa que a tecnologia muda, a forma como nos organizamos, como comunicamos, como estamos abertos ao mundo e dele recolhemos informação diária. Mas há muitas outras coisas onde a tecnologia apenas aparece como um auxiliar, e por isso, nas Escolas Insignare, temos por base o conceito intemporal das profissões, sejam elas quais forem: **#Saber Fazer**. Até na tecnologia.

Envolve ensinar muitas outras coisas para além da escola propriamente dita, prepara os alunos de uma forma excepcional pela visão que passam a ter do mundo, e é um acelerador exponencial de conhecimento quando os alunos chegam ao ensino superior. Porque a grande mais-valia do **Ensino Profissional** é mesmo essa, ter a porta aberta para todas as opções.

Ao percurso escolar de todo e qualquer aluno Millennial, queremos acrescentar a melhor ferramenta: **#Saber Fazer**.

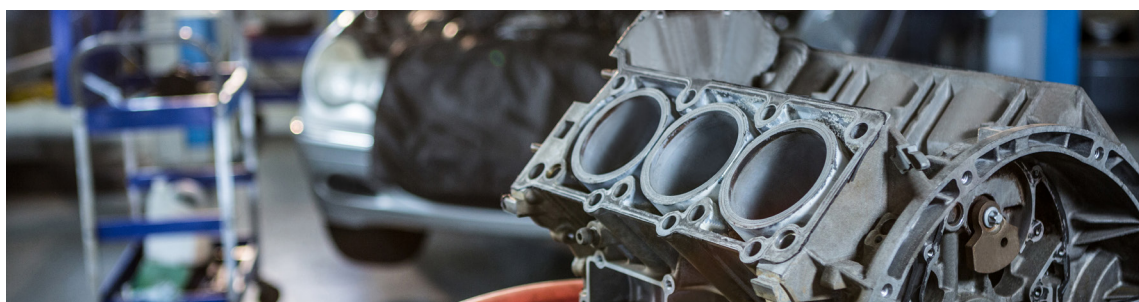
É destas mãos assim que nascem os sonhos. **É disso que são feitas as nossas Escolas, duas escolas de Futuro!**

Carina João Oliveira
Diretora Executiva

UMA ESCOLA OFICINA

“Na EPO, os telemóveis, tablets e PCs são muitas vezes utilizados em aula para promover a investigação e a avaliação...”

Este conceito vai muito para além do facto de a escola possuir diversos espaços oficinais e laboratoriais onde decorrem as aprendizagens das disciplinas da área técnica, dos diferentes cursos. São disso exemplo a Oficina de Mecatrónica Automóvel, a Oficina de Serralharia, a Oficina de Programação e Maquinação, Oficina de Frio e Climatização, Laboratórios de Informática, de Eletrónica e de Automação. É um facto que estes espaços estão amplamente equipados com as mais diversas tecnologias, máquinas e ferramentas, permitindo e facilitando a qualidade comprovada do saber fazer dos alunos diplomados da EPO. O conceito Escola Oficina é entendido na EPO com um carácter mais abrangente. Na EPO aprende-se fazendo, evolui-se nas aprendizagens pelo desenvolvimento de saberes e competências, sempre com o foco na AÇÃO. Ser Escola Oficina é fundar saber na ação. É transformar o processo de ensino aprendizagem num desafio interativo, numa dinâmica constante entre professor e aluno, na resolução de problemas, na aprendizagem baseada em projetos, no trabalho de equipa e no recurso à utilização das novas ferramentas digitais ao serviço da avaliação.



Na EPO, os telemóveis, tablets e PCs são muitas vezes utilizados em aula para promover a investigação e a avaliação. Ser Escola Oficina é centrar o processo formativo na pessoa de cada aluno, adaptando as metodologias de fazer aprender às características de cada um, fazendo com que o aluno se co-responsabilize pelo seu percurso formativo num ensino “feito à medida”, garantindo desta forma que quem se envolver tem sucesso garantido no seu percurso formativo nesta escola. A EPO quer ainda ser Escola Oficina porque o saber ser e o saber fazer também se fazem além fronteiras, no âmbito dos estágios e projetos multilaterais apoiados financeiramente pelo programa Erasmus+, permitindo a que, anualmente, cerca de meia centena de alunos beneficiem destas mobilidades altamente enriquecedoras sob o ponto de vista pessoal, cultural, linguístico e técnico. Se gostas de aulas menos teóricas e mais práticas, menos expositivas e mais interativas, de trabalhar por desafios e projetos, de um ensino dinâmico e participado, com possibilidade de desenvolver aprendizagens no estrangeiro e de uma escola com os olhos postos no futuro, então a EPO é a escola certa para ti!

Margarida Rodrigues // Diretora Pedagógica EPO

UMA ESCOLA ESPECIALIZADA

“Temos como máxima desenvolver indivíduos livres, integrados, socialmente competentes e moralmente responsáveis.”

A poucos dias de chegar ao final de mais um ano letivo fico com a sensação de que tudo parece ter passado tão depressa. No entanto já foram quase 365 dias, cheios de alegria, tristeza, conquistas, desilusões. Olhando para trás, reconheço que o caminho foi longo e esforçado, mas infinitamente mais simples e proveitoso do que seria se a Escola de Hotelaria de Fátima não tivesse toda esta estrutura de professores, alunos e funcionários, que todos os dias trabalham por um futuro melhor. Continuámos a ser uma Escola viva, dinâmica e aberta para toda uma comunidade, que continua a acreditar na qualidade de formação dos nossos alunos, uma escola DIFERENTE das demais. Quando refiro diferente, é porque somos mesmo diferentes!!! Diferente por fora e diferente por dentro! Não, não me refiro às salas ou ao espaço interior, embora também, refiro-me essencialmente à alma desta escola! Temos como máxima desenvolver indivíduos livres, integrados, socialmente competentes e moralmente responsáveis. Fundamentalmente desenvolver a personalidade de forma equilibrada e integrada, estimulando um crescimento nos nossos alunos de clareza do raciocínio, equilíbrio emocional e iniciativa de ação, onde os alunos vão poder dizer: «Afinal consegui fazer tanto!» É nisto que acreditamos! É este o nosso espírito! É esta a alma da nossa escola! Estás a imaginar?! Consegues imaginar-te numa escola diferente e totalmente especializada? Aos jovens que nos procuram é esta a alma que vos irá receber, independentemente do curso da fileira hoteleira que poderão escolher, seja ele de Técnico de Restauração - variante de Cozinha/Pastelaria ou de Restaurante/Bar ou de Técnico de Turismo, a certeza será apenas uma: estão a escolher uma Escola DIFERENTE, com uma equipa DIFERENTE e juntos continuaremos a SER MAIS E FAZER MELHOR na EHF.

Renato Guiomar // Diretor Pedagógico EHF

O QUE DIZEM AS EMPRESAS

O Grupo Empresarial VANGEST, sobretudo as suas unidades de fabrico de Moldes e Ferramentas, tem vindo a solicitar (e posteriormente a contratar), à EPO, a colocação de Alunos em estágio curricular (nomeadamente do curso de Programação e Maquiagem CNC), para as suas equipas de Projeto e Produção Industrial. Esta relação institucional e operacional, entre o Grupo VANGEST e a EPO, teve o seu início há 5 anos. Atualmente a VANGEST tem aproximadamente 10 ex-alunos nos seus quadros. Os (ex) Alunos têm feito a sua evolução, consistentemente (mérito dos mesmos), assumindo-se alguns, hoje, como líderes de equipas e referências internas de profissionalismo, competência e boa atitude. Na Indústria de Moldes e Ferramentas, totalmente globalizada, as exigências e protocolos de rigor e qualidade são mandatárias. Os Alunos da EPO trazem, também, essa cultura.

Sem dúvida, o perfil de técnico especializado em causa encaixa em absoluto nas necessidades (crescentes e prementes), da Indústria no geral e da Indústria de Moldes e Ferramentas em particular. Pelo Grupo Empresarial VANGEST, e como temos feito questão de transmitir, o nosso reconhecimento pelo trabalho da EPO e dos seus Professores (como em tudo, nada acontece por acaso), e o desafio para que reforcem o v/ trabalho (quantitativa e qualitativamente – as dinâmicas tecnológicas são constantes), sendo que estaremos sempre disponíveis para o envolvimento que a EPO entenda solicitar. Até uma próxima “fornada”. Obrigado.

Pedro Gago // Director de Fábrica VANGEST/3DTECH

O Ensino Profissional é uma nova realidade no mundo do trabalho. Há já alguns anos que a VIGOBLOCO estabelece parcerias nos estágios profissionais com a EPO e tem sido uma experiência muito gratificante, na medida em que, nos permite conhecer a potencialidade dos alunos, que se estão a preparar para a entrada no mercado de trabalho, ainda no contexto de formação. Da experiência com os Estagiários que recebemos da EPO, permite-me concluir que a escola prepara e consciencializa os alunos para a atividade laboral. Além dos conceitos teóricos e práticos, são inculcados valores e sentido de responsabilidade aos alunos, tornando-os autónomos mais cedo. Na minha opinião, desde que a escolaridade mínima obrigatória passou a ser o 12º ano, o ensino Profissional passou a fazer cada vez mais sentido.

Nélia Saraiva // Administradora da Vigobloco



Pela experiência que temos tido com os alunos da EHF, somos da opinião que estão bem preparados para o mercado de trabalho. Os alunos demonstram essa capacidade pelo interesse, dedicação e orgulho que têm pela profissão/função durante o período de estágio, refletindo na qualidade do trabalho que realizam.

Desde a abertura do Macdonald Monchique Resort & Spa em Junho de 2016, que aceitámos os estagiários da EHF, durante o período de Verão, e alguns deles acabam por ser contratados até ao início do período escolar. É sempre uma mais-valia para a empresa, porque assim contamos com mão-de-obra qualificada e sentimos que estão completamente inseridos no espírito da empresa.

Em 2017, alguns dos estagiários que passaram a colaboradores do Macdonald Monchique Resort & Spa, foram convidados para ter uma experiência num dos hotéis do Grupo na Escócia, onde foram bastante elogiados pelos Diretores e Chefes de Departamento pelo conhecimento e profissionalismo que possuem, o que nos deixou bastante orgulhosos! Pedi mais alguns, mas infelizmente as pessoas não estão a responder em tempo útil.

Obrigado!

Carla M. Rodrigues // Directora Recursos Humanos, Macdonald Monchique Resort & Spa e Vale da Ribeira Residences by Macdonald Hotels & Resorts

Como em qualquer outra área profissional, um jovem está tanto mais preparado para a vida ativa, consoante a educação que vai obtendo ao longo da sua vida. É essa formação que lhe vai proporcionar sentido de responsabilidade.

A meu ver a EHF faz um excelente trabalho com vista à profissionalização desses jovens e, naturalmente esta entidade reconhece esse valor, proporcionando quer estágios como a contratação.

Luciano Pereira // Diretor do Hotel Fátima

Há já vários anos que contamos com a chegada dos alunos da EHF compondos as nossas equipas em época alta.

Temos sentido o esforço que a Escola faz para se adaptar às novas tendências da operação hoteleira.

Percebemos as dificuldades de reter jovens estudantes em Fátima, com a nossa especificidade, quando, cada vez mais, os alunos têm oportunidade de ir para o estrangeiro.

As empresas de Fátima têm garantido emprego aos alunos, nas circunstâncias que o mercado permite.

Os alunos têm trazido a sua energia e vontade de vencer, ajudando a inovar e a melhorar o nosso serviço.

A juventude dos alunos faz com que por vezes estejam hesitantes nas suas carreiras, mas a formação está lá e será sempre útil nas suas vidas qualquer que seja o seu futuro.

Fátima têm orgulho neste projecto de formação com muitos frutos dados.

Jorge Heleno // Diretor do Dom Gonçalo Hotel & SPA



OFERTA FORMATIVA 2018-2019



2018/2019

_ CURSOS PROFISSIONAIS

**PROGRAMAÇÃO E MAQUINAÇÃO CNC
EM METALOMECÂNICA**

MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

MULTIMÉDIA NOVO CURSO

GESTÃO

DESIGN NOVO CURSO

DE INTERIORES E EXTERIORES

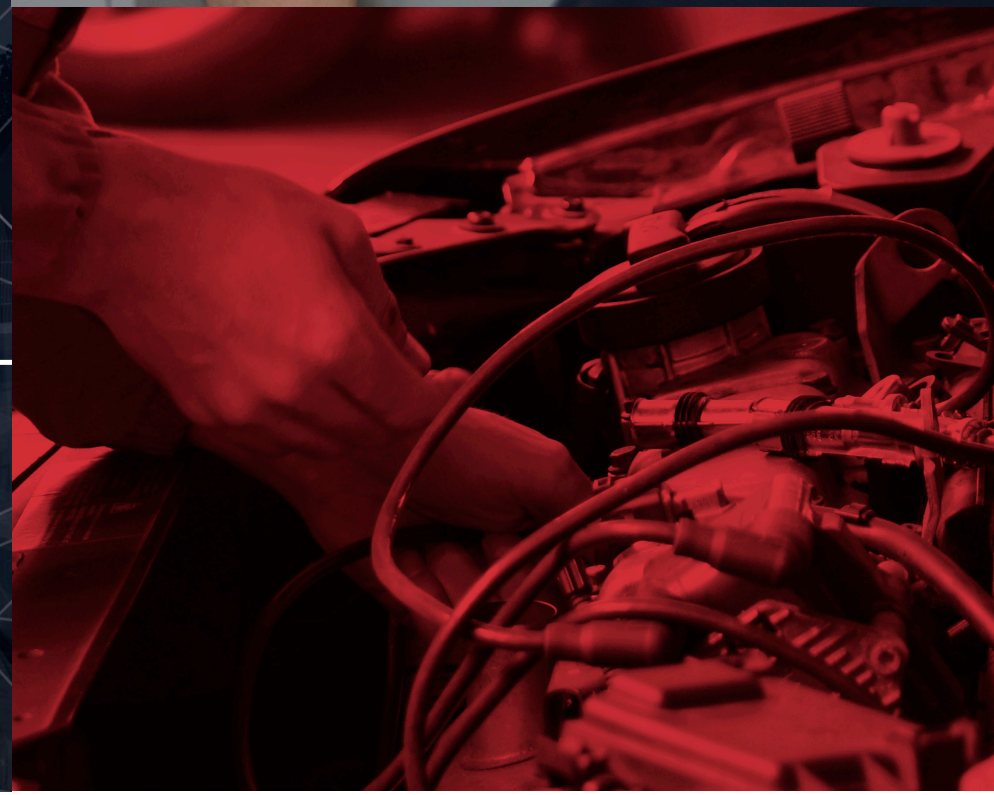
CONSTRUÇÃO CIVIL NOVO CURSO

Condições de Acesso

- Idade inferior a 20 anos
- 9º ano completo
- Confirmação de matrícula
(até 23 de Julho)

Oferecemos

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





2018/2019

_ CURSOS PROFISSIONAIS

COZINHA / PASTELARIA

RESTAURANTE / BAR

TURISMO

Condições de Acesso

- Idade inferior a 20 anos
- 9º ano completo
- Confirmação de matrícula
(até 23 de Julho)

Oferecemos

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





MUITO PARA ALÉM DA ESCOLA

NA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA ACREDITAMOS QUE A FORMAÇÃO DE EXCELÊNCIA É CONSEGUIDA ATRAVÉS DE UM REFORÇO NO CONTACTO COM EXPERIÊNCIAS REAIS FORA DOS MUROS DA ESCOLA TRADICIONAL.

UMA FORMA DE APRENDER COM QUEM SABE MELHOR: OS PROFISSIONAIS DA ÁREA. OS NOSSOS ALUNOS PARA ALÉM DOS ESTÁGIOS ORIENTADOS PELA ESCOLA TEM A OPORTUNIDADE DE PARTICIPAR EM ATIVIDADES EXTRA-CURRICULARES METICULOSAMENTE DESENHADAS DE FORMA A ENRIQUECER OS CURRÍCULOS E A DOTAR OS ALUNOS DE COMPETÊNCIAS TÉCNICAS, PESSOAIS E PROFISSIONAIS ACIMA DA MÉDIA.

ALGUNS EXEMPLOS

LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE
JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA
FESTIVAL COZINHAS DO MUNDO
REST. DE APLICAÇÃO CLAUSTRO MONFORTINO
WORKSHOP INTERNACIONAL TURISMO RELIGIOSO
SERVIÇOS PONTUAIS DE CATERING
AULAS.COM
CONGRESSOS E WORKSHOPS
CONCURSOS



MUITO PARA ALÉM DA ESCOLA

...

NA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM A APRENDIZAGEM FAZ-SE DE UMA FORMA DINÂMICA E CONSIDERANDO SEMPRE AS EXIGÊNCIAS ESPECÍFICAS DO MERCADO DE TRABALHO. DESDE CEDO OS NOSSOS ALUNOS SÃO POSTOS À PROVA EM SITUAÇÕES REAIS. SÃO TAMBÉM CONVIDADOS A PARTICIPAR EM PROJETOS INTERNACIONAIS, EM CONCURSOS E A REALIZAR ESTÁGIOS AO LONGO DO CURSO, EM PORTUGAL E NO ESTRANGEIRO.



ALGUNS EXEMPLOS

- > OFICINAS DE INFORMÁTICA E DE ELETRÓNICA
- > SABERES.IN
- > PARTICIPAÇÃO EM CONCURSOS
- > LAN PARTY E CONCURSO DE ROBOTICA
- > AULAS.COM

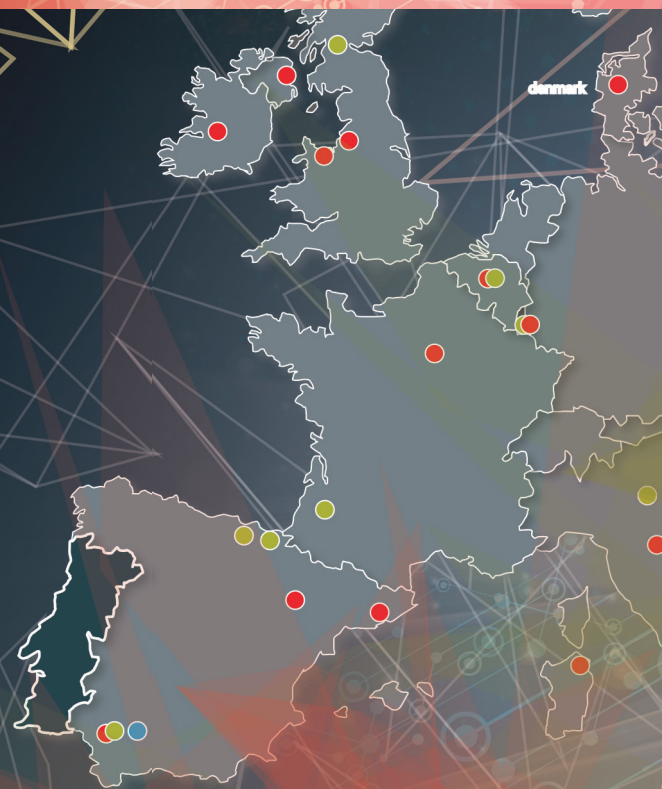
PROJETOS INTERNACIONAIS

...

OS ALUNOS DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM E DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA SÃO CONVIDADOS A PARTICIPAR EM VÁRIOS PROJETOS INTERNACIONAIS. ALÉM DOS INTERCÂMBIOS DE ALUNOS COM VÁRIAS ESCOLAS DA EUROPA, OS NOSSOS ALUNOS SÃO TAMBÉM MOTIVADOS A REALIZAR OS SEUS ESTÁGIOS EM VÁRIOS PAÍSES DA UNIÃO EUROPEIA. **"DAR MUNDO" AOS NOSSOS JOVENS ALUNOS, É UM DOS OBJETIVOS DAS ESCOLAS INSIGNARE, QUE ANO APÓS ANO, TÊM CONSEGUIDO OBTER O FUNDAMENTAL APOIO DO PROGRAMA COMUNITÁRIO ERASMUS +.**



Erasmus+



ESCOLAS 4.0

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO



4.0. ESCOLAS

“Temos projectos estratégicos para as áreas do Empreendedorismo e Inovação, porque sabemos que bons empresários saem de Escolas Profissionais, com visão de negócio, de mercado e de futuro!”

Esta é uma nova área de competências que as Escolas Insignare estão a desenvolver, para melhor preparar o futuro dos seus jovens talentos. Aqui cada um conta, cada ideia é uma riqueza e aqui cada aluno é único! A nossa ligação ao mundo empresarial está a ser reforçada em áreas complementares aos Estágios.

Queremos ajudar os nossos alunos a poderem construir a sua própria profissão, o seu próprio modelo de negócio, com a ajuda inicial de poderem desenvolver a sua ideia de StartUp ou empresa. Temos projectos estratégicos para as áreas do Empreendedorismo e Inovação, porque sabemos que bons empresários saem de Escolas Profissionais, com visão de negócio, de mercado e de futuro! A EPO mantém-se fiel à tradição de inovação que sempre procurou nas suas áreas técnicas. Em Outubro de 2017 formalizou a sua adesão pela assinatura do Manifesto Escolas 4.0, sendo por isso uma das 5 escolas no país a focar a sua actividade no ensino do futuro. As Escolas INSIGNARE orgulham-se de fazer este ano parte do universo Microsoft, constituindo-se como membro da Microsoft Academy. Ou seja, as componentes informáticas que aqui serão ministradas em qualquer curso, da Multimédia ao Turismo, garantem esse selo de qualidade Microsoft. Também ao nível da nossa própria organização, estamos no processo de digitalização e modernização das Escolas, em especial na sua organização interna, garantindo aos pro-fessores tempo para serem professores e aligeirando a sua própria carga burocrática. A modernização na forma de interacção com os alunos, os pais e encarregados de educação irá constituir uma mais-valia acrescida. Gostamos de focar o nosso dia-a-dia no futuro porque só assim conseguimos que as Escolas o consigam proporcionar aos seus alunos. De referir por fim que as Escolas são certificadas pelo sistema EQAVET, constituindo 25% do universo nacional de escolas com esta certificação (apenas 8 a nível nacional), aprovados desde 2017 e com uma garantia por 3 anos. Estamos ainda certificados com o normativo ISO 9001:2015, alinhado com o EQAVET referido.

2018/2019

_ CURSOS PROFISSIONAIS

PROGRAMAÇÃO E MAQUINAÇÃO CNC
EM METALOMECÂNICA

MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

INFORMÁTICA

GESTÃO

DESIGN NOVO CURSO
DE INTERIORES E EXTERIORES

CONSTRUÇÃO CIVIL NOVO CURSO

_ CURSOS PROFISSIONAIS

COZINHA / PASTELARIA

RESTAURANTE / BAR

TURISMO

