

IN[♥]FORMAR

Ano: XX
28 de Dezembro de 2018
Suplemento Gratuito

Nº319

Diretora: Carina Oliveira | Edição: Liliana Crispim | Fotografia: Insignare | Colaboradores: Renato Guiomar, Elisabete Marques, Sérgio Fernandes, José Pegada, António Évora, Professores e Alunos



FINAL NACIONAL DO CONCURSO JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA NA EHF FOI UM SUCESSO.

A Escola de Hotelaria de Fátima recebeu, nos dias 4 e 5 de dezembro, a final Nacional do Concurso Jovem Talento da Gastronomia 2018. Segue mais em #jtg2018 #ehfatima | Página 04

Prémio Nacional em homenagem a Francisco Vieira.

Pretende galardoar o pensamento criativo para um problema no sector da Hotelaria e Restauração.

[f](#) [@](#) #franciscovieira #homenagem #insignare #ehfatima

PÁG.04



EHF vai ter novo pólo em São Mamede.

O objetivo é crescer a partir de Fátima e aumentar o raio de ação e oferta formativa da Escola de Hotelaria de Fátima.

[f](#) [@](#) #ensinoprofissional #ehfatima #saomamede

PÁG.03

EPO Big Idea, um concurso de ideias originais.

A Escola Profissional de Ourém é uma Escola que vai muito para além das aulas e quer premiar as melhores ideias dos jovens.

[f](#) [@](#) #epobigidea #ourém #epourem #novasideiasdenegocio

PÁG.02

Ourém recebe Jornadas da Mecânica 2019.

Após 3 anos de interregno, as Jornadas da Mecânica voltam à EPO em fevereiro de 2019, no Centro de Negócios de Ourém.

[f](#) [@](#) #jornadasdamecanica #epourem #ourém

PÁG.05

Boas Festas
2018



—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

Olhar o Futuro



Não gosto propriamente de balanços de época, até porque muitas vezes remetem para um saudosismo de infância, e recordam-me que não estou propriamente a caminhar para nova... mas recordo com graça, aquilo que parecem ser galáxias de distância entre os dias de hoje.

As férias de Natal eram ocupadas nas viagens constantes a umas lojas que havia, que eram os "Vídeo Clubs", onde íamos para conseguir ver um filme fora da programação fixa de televisão. Assim que vissemos o filme (numa cassete sensivelmente do tamanho de um livro, que era introduzida num aparelho videogravador), tinha que se devolver e pagar para conseguir levar outro para casa...uma maratona de viagens e filmes que custavam uma fortuna naquelas semanas aos pais.

O imediatismo com que hoje tudo acontece, com prémios e recompensas que, ou são imediatas ou já ninguém as quer, rivalizam com aqueles outros tempos em que a espera era em si mesma uma forma saborosa de passar o tempo.

A evolução tecnológica é maravilhosa, sobretudo ao ver como nos trouxe conforto e eficiência a muitas partes da vida, mesmo precisando de complementos, sobretudo para ensinar a esperar, a ponderar, a conquistar...

Neste final de ciclo que compreende o final do 1º período letivo nas escolas, e coincide com o final do ano "civil" de 2018, desejo a todos umas férias bem passadas! E que 2019 nos surpreenda sempre pela positiva!

CONCURSO DE IDEIAS EMPREENDEDORAS À ESCALA REGIONAL.

—
"... a época tem a concurso duas categorias: ideia mais original e ideia mais comercial."



"...queremos um concurso à imagem do "Shark Tank", uma competição avaliada por experientes empresários..."

Acreditamos cada vez mais que a Inovação está no ADN dos jovens. E também acreditamos que não há melhor ecossistema do que uma Escola para liderar este processo de os ajudar a aplicar a sua criatividade no mundo de hoje!

Porque a Escola Profissional de Ourém é uma Escola que vai muito para além das aulas, queremos premiar as melhores

ideias dos jovens empreendedores de toda a comunidade envolvente.

E porque somos uma Escola Profissional, sabemos que a raiz da nossa existência é o mercado de trabalho e por isso queremos focar as ideias nos negócios. Lançamos este **grande** desafio a todos os jovens até aos 23 anos, do concelho de Ourém mas também de toda a região onde nos inserimos, de Leiria a Santarém, apelando a que concorram com a sua melhor ideia de negócio, em qualquer área e abrangendo todos os sectores de atividade.

Queremos um concurso à imagem do "Shark Tank", uma competição avaliada por experientes empresários e investidores, e por isso temos como "padrinho" desta iniciativa Marco Galinha, um dos Tubarões do concurso português da SIC e CEO do Grupo Bel.

A sessão de lançamento decorreu no dia

4 de Outubro, na Escola Profissional de Ourém, onde foi apresentado o concurso, o regulamento da iniciativa, os prémios, e onde os jovens puderam participar numa conversa inspiracional com o empresário Marco Galinha, que apresentou a sua visão empreendedora.

Aquelas ideias consideradas como as melhores e mais arrojadas dão prémios, e por isso temos a concurso 2 categorias: ideia mais original e ideia mais comercial.

Fica feito o convite a todos os jovens: atreve-te a ter uma BIG IDEA!

Estão abertas as candidaturas até ao dia 5 de Janeiro de 2019, e posteriormente o Júri irá avaliar o desempenho das 10 candidaturas finalistas, à imagem do concurso "Shark Tank", sendo que as melhores 6 ideias (3 em cada categoria) farão a sua apresentação pública no dia 22 de fevereiro de 2019.

EM FÁTIMA ENTREGARAM-SE OS ELEMENTOS DISTINTIVOS DOS CURSOS.

No dia 19 de novembro realizou-se, na EHF, a Cerimónia de Entrega de Distintivos aos alunos dos vários cursos. Este momento é um marco importante na vida escolar dos alunos porque é envolto num simbolismo hierárquico de passagem de um testemunho aos alunos mais novos.

Ao longo da cerimónia foram entregues os vários distintivos, a saber: os lenços e os barretes que compõem a farda dos alunos de cozinha/pastelaria e pastelaria/padaria e que variam em cor (lenços) e tamanho (barrete) consoante o ano em que o aluno se encontra; as gravatas e os pins's da EHF que, através da sua cor, diferenciam o grau académico dos alunos de restaurante-bar e turismo.

Estes distintivos, para além de serem ferramentas de trabalho, são uma forma de valorização pessoal e profes-

sional não só na escola mas também junto do meio empresarial.

Toda a comunidade escolar desempenha um papel importante nesta cerimónia onde as hierarquias são valorizadas, na medida em que são os alunos que frequentam o 2º e 3º ano que entregam os distintivos aos alunos que frequentam ano imediatamente anterior.

Este vincar das hierarquias representa uma responsabilidade no sentido da transmissão dos conhecimentos dos mais velhos para os mais novos e ainda de transmissão de regras

e procedimentos inerentes à profissão e à sua vivência enquanto alunos de uma escola de hotelaria.

A importância da correta utilização da farda com postura e rigor deve ser entendida como o primeiro passo para o início da formação na área de hotelaria e turismo. A cerimónia contou com a presença da Dra. Sónia Neves, da Guarda Nacional Republicana, que com o seu testemunho, veio partilhar o seu percurso e vivências enquanto profissional de carreiras marcadas por hierarquias. Este contributo pretende

ajudar os alunos da EHF a abrir horizontes e a perceberem a importância do uso da farda, e das hierarquias nas profissões e que o seu futuro depende unicamente da sua motivação, humildade e capacidade de adaptação para a profissão.

A Cerimónia foi ainda palco da atribuição da distinção da Turma do Ano letivo 2017/2018, a turma do 3.º ano do curso técnico de Turismo (TUR.16.19).

Uma distinção baseada em resultados escolares e assiduidade dos alunos. Esta foi a turma com melhores resultados do ano letivo transato.

O NOVO PÓLO DA EHF EM SÃO MAMEDE PARA BREVE.

“...a possibilidade futura de novas áreas de expansão do Ensino Profissional no distrito de Leiria...”



A Direção da INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, pretende arrendar as instalações do Colégio de São Mamede, de forma a alargar a sua área de atuação, para aí instalar um novo pólo da Escola Profissional de Hotelaria de Fátima (EHF). O impacto regional da Escola de Hotelaria de Fátima é enorme. Tem sido assim ao longo dos anos e tem vindo a reforçar a sua marca do ponto de vista regional, muito fruto também da captação de alunos de vários concelhos limítrofes, pela qualidade dos cursos que ministra.

As instalações que de momento a EHF ocupa, enquanto não garante financiamento para a construção do projecto que tem (com terreno adquirido), estão no limite dos alunos que consegue receber, tornando-se a sua gestão diária quase impraticável ao nível das áreas técnicas e de especialidade (como sejam as cozinhas, o laboratório de pastelaria, bar, etc..)

Surgiu assim, no contexto regional, a oportunidade de instalar um novo pólo da Escola de Hotelaria de Fátima, dando pleno corpo e materialização a estes considerandos, arrendando provisoriamente o Colégio de São Mamede, na totalidade das suas instalações, que pelas determinações relativas aos contratos de associação ficará sem operação no próximo ano letivo.

“...a Direção estudou vários cenários, vários edifícios e várias possibilidades: esta foi a que conjugou melhor os critérios: investimento, adaptações e alterações de edifício e proximidade. Os recursos têm que ser pensados de forma criteriosa e não podemos hipotecar o futuro financeiro da Instituição, esta opção é a que melhor responde temporariamente às necessidades...”

Importa salientar que Escola e Colégio distam entre si, cerca de 4,9 km's, sendo determinante também a larga proveniência de alunos da região de Batalha, Porto de Mós, Leiria, Alcobaca. Foi neste pressuposto, e também no superior interesse de racionalidade financeira da instituição, que se afigurou a opção de investimento agora em curso. A INSIGNARE vai crescer a partir de Fátima. Não vai sair do Edifício dos Monfortinos, vai crescer a partir daí.

A Direção estudou vários cenários, vários edifícios e várias possibilidades: esta foi a que conjugou melhor os critérios: investimento, adaptações e alterações de edifício e proximidade. Os recursos têm que ser pensados de forma criteriosa e não podemos hipotecar o futuro financeiro da Instituição, esta opção é a melhor resposta temporariamente às necessidades, sobretudo quando teremos em “carteira” a construção num próximo quadro comunitário 20-30.

Com esta opção, cria-se ainda a possibilidade futura de novas áreas de expansão do Ensino Profissional no distrito de Leiria, ficando assim consolidada a posição da INSIGNARE também do ponto de vista regional (no distrito de Santarém e Leiria).



ESCOLAS DA INSIGNARE COM MÚLTIPLAS PRESENCAS EM PROJETOS INTERNACIONAIS NO PRIMEIRO PERÍODO DE 2018/2019



Os quatro meses do primeiro período deste ano letivo foram marcados pela participação da INSIGNARE em múltiplos projetos internacionais, apoiados pelo Erasmus +, área em que se tem vindo a destacar no panorama regional e nacional, fruto da estratégia seguida nos últimos anos. Num total de 16 alunos e 14 colaboradores envolvidos, foram visitadas 6 cidades europeias neste 1º período letivo. Receberam-se também 8 colaboradores para formação na INSIGNARE.

// **Setembro:** A EPO esteve em Palau, Itália, numa reunião para fechar a parceria “3D Students – Dialogue, Democracy, Digital”, por si coordenada, ainda com escolas de Espanha, Polónia e Turquia. Foi o culminar de dois anos de trabalho, que além de levar os nossos alunos a estes países, permitiu-lhes acolher as comitivas destes para uma semana de trabalho em Ourém, destacando-se a entrevista a três assessores da Presidência da República, ao Ministro da Educação e a um deputado à Assembleia da República. A gravação e edição de vídeos alusivos a entrevistas a várias personalidades internacionais, feitas pelos alunos, permitiu desenvolver bastante a sua compreensão de uma série de temas da Sociedade contemporânea.

// **Outubro:** Nove alunos da EHF, acompanhados por duas docentes, estiveram em Itália, em atividades no âmbito do projeto “Youngsters Nowadays: Where from, Where to.”, conjuntamente com colegas locais, da Roménia, Grécia e Turquia;

+ Sete alunos da EPO, também com duas docentes, foram à Turquia, para o último evento com alunos da parceria “Developing Tolerance and Mutual Understanding in Europe”, onde desenvolveram várias atividades escolares subordinadas a estes temas;

+ Dois profissionais da INSIGNARE deslocaram-se até Viena para a primeira reunião do novo projeto de Educação de Adultos “RISE - Realising Integration through Social Enterprise”, com entidades congêneres deste país, Alemanha, Bélgica, Irlanda, Grécia e Roménia., onde se visa criar empresas sociais, como formas de combater o desemprego e a exclusão social.

- Finalmente, a Insignare acolheu uma reunião, com participantes de Itália, Alemanha, Bélgica, Espanha, França e Eslovénia, no projeto “Work Based Learning Summer School”, que pretende criar uma ação de formação destinada a entidades que enviam alunos para estágios no estrangeiro.

// **Novembro:** Dois profissionais da INSIGNARE estiveram em Bruxelas para a primeira reunião do novo projeto “Escolas 4.0”, com outras três Escolas Profissionais Portuguesas e parceiros locais, da Grécia e da Dinamarca, planeando a implementação de um guia de referência para as novas metodologias de ensino, com forte ênfase nas competências pessoais e profissionais dos alunos do sec. XXI.

+ Ainda neste mês, outros dois quadros estiveram na sede da Comissão Europeia, novamente em Bruxelas, para a reunião preparatória do novo projeto “Digital Tourism”, que pretende criar um novo curso profissional nesta área.

// **Dezembro:** Dois profissionais da Insignare foram a Viena, para o encerramento do projeto “Job Seekers”, onde se partilharam boas práticas na luta contra o desemprego juvenil;

+ Participou-se ainda, na Turquia, no primeiro evento da nova parceria “Just Be Humans! Say No to Violence and Discrimination.”, para debater formas de combater estes problemas nas Escolas.

FINAL DO CONCURSO JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA

—
“... a ehf recebeu a final Nacional do Concurso Jovem Talento da Gastronomia 2018.”

ENTRE OS VENCEDORES DAS VÁRIAS CATEGORIAS A CONCURSO ESTÃO 3 ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA.



A Escola de Hotelaria de Fátima recebeu, nos dias 4 e 5 de dezembro, a final Nacional do Concurso Jovem Talento da Gastronomia 2018. E se receber este concurso em si já acarreta uma organização com um sem número de tarefas e logística, foram ainda realizadas diversas atividades que engrandeceram mais estes dois dias.

Organizou-se o “Jantar à Luz das Estrelas”, apoiou-se a organização no Fórum: “Que Futuro para a Gastronomia de Portugal” e ainda nos orgulhamos do lançamento do prémio Francisco Vieira, em honra do eterno líder da INSIGNARE, de um Homem único, um visionário, um em-

preendedor, com um prestígio único no sector e que merece ser perpetuado.

Durante estes dois dias a Escola de Hotelaria de Fátima recebeu profissionais de renome nacionais e internacionais que, com a sua presença, tornaram o vento ainda mais interessante. A sua colaboração com júris, bem como a sua simpatia e partilha com os nossos alunos marcaram este certeza com um elevado grau de qualidade.

Esta foi a 7ª edição do concurso Jovem Talento da Gastronomia que percorre o país à procura do futuro de Portugal, a competição mais importante para os jovens nas áreas de Cozinha/Pastelaria,

Restaurante/Bar e Pastelaria/Padaria! Esta iniciativa da Inter-Magazine - Edições do Gosto, que teve a EHF como um dos patrocinadores institucionais, é composta por 3 etapas regionais e culmina na final nacional que reúne os concorrentes com melhores pontuações e onde o talento é revelado em cada uma das áreas a concurso.

Trata-se de um concurso composto por 8 provas distintas: Artes da Mesa; Barman Inter Magazine; Cozinha Makro; Cozinha com Polvo Nacional Brasmar; Cozinha com Legumes Bonduelle; Tradição com Arroz Bom Sucesso; Pastelaria Espiga e Petiscos com Super Bock Selecção 1927.

PRÉMIO “FRANCISCO VIEIRA” APRESENTADO NO FÓRUM “QUE GASTRONOMIA PARA O FUTURO DE PORTUGAL”

O Fórum “Que Gastronomia para o Futuro de Portugal” decorreu no Hotel Domus Pacis, na tarde do dia 5 de dezembro, e contou com a presença de jovens estudantes provenientes de várias escolas de hotelaria e turismo do país.

Neste âmbito foi lançado o prémio Francisco Vieira, que pretende galardoar o pensamento criativo, a melhor ideia que apresente uma solução para um pro-

blema gastronómico nos setores da hotelaria e restauração. Podem concorrer a este prémio os jovens estudantes das escolas onde se ensinam os temas da gastronomia, relacionada com hotelaria e o turismo em Portugal. Os alunos podem depois concorrer individualmente ou em grupo, bem como profissionais em exercício da sua atividade, desde que residentes em Portugal, e que tenham até

30 anos de idade. O Fórum contou com momentos de debate entre profissionais das várias artes a concurso, e também demonstrações gastronómicas por reputados cozinheiros nacionais, e ainda com a entrega dos prémios a todos os vencedores. O auditório estava cheio, com cerca de 250 pessoas tiveram presença na última tarde do evento nacional JTGC.

#1 COZINHA MAKRO

Ricardo Ruivo
Restaurante Feitoria
Ex-aluno da EHF

—
Reinterpretação da Caldeirada de Dourada e Carapau Enjado

#2 COZINHA COM POLVO NACIONAL BRASMAR

Tiago Correia
EFTA / Quorum

—
O Polvo, a Cebola e os Tubérculos

#3 PASTELARIA ESPIGA

Andreia Carreira
Restaurante Bon Bon
Ex-aluna da EHF

—
Pêra Rocha, Noz, Queijo de Cabra e Moscatel

#4 COZINHA COM LEGUMES BONDUELLE

Gonçalo Carvalho
Taberna Ó Balcão

—
A Fataça dos Tempos Modernos

#5 COZINHA COM ARROZ BOM SUCESSO

Filipa Santos
EHTL - Lisboa
Ex-aluna da EHF

—
Gelado de Arroz Doce, Crumble, Gelatina de Limão e Creme de Canela

#6 PETISCOS COM SUPER BOCK 1927

Josué Marques
EHTP - Portalegre

—
O Frango Foi com as Urtigas

#7 BARMAN INTER MAGAZINE

João Costa
Bovino Steakhouse

—
Cocktail 1 — Margarida
Cocktail 2 — Easy Going

#8 ARTES DA MESA

Hugo Antunes
Esc. Tec. e Profissional de Sicó

INSIGNARE PROMOVE JANTAR À LUZ DAS ESTRELAS

— **120 pessoas participaram no “Jantar à Luz das Estrelas” que foi confeccionado e servido pelos alunos sob a supervisão dos 5 chefes de cozinha e sala. O acolhimento e receção durante todo o jantar esteve a cargo dos alunos do curso de Turismo.**



Na noite de 4 de dezembro, a Escola de Hotelaria de Fátima esteve de porta aberta para receber as 120 pessoas participantes no “Jantar à Luz das Estrelas” que foi confeccionado e servido pelos alunos, sob a supervisão dos 5 chefes de cozinha e sala. O acolhimento e receção durante todo o jantar esteve a cargo dos alunos do curso de Turismo.

A Escola Profissional de Ourém também esteve associada ao evento, com o funcionamento de um mecanismo num apontamento de Natal e com a filmagem do evento através de um dronemanobrado por um aluno.

Num ambiente intimista a Diretora da INSIGNARE, Carina João Oliveira, deu as boas-vindas e enquadrou a realização do jantar, bem como foram proferidas umas palavras pelo Presidente do Município do Ourém, Luís Albuquerque, que destacou o papel da INSIGNARE no concelho de Ourém.

A refeição decorreu de forma sequencial, promovendo aos participantes a degustação gastronómica de uma Ceia de Outono, confeccionada pelos alunos de Cozinha/Pastelaria e Pastelaria/Padaria e servida pelos alunos de Restaurante/Bar.

No primeiro prato constava tártaro de vieira em guacamole exótico, tempura de polvo sobre escabeche cremoso e o crocante de camarão em manta de alheira.

Seguiu-se o supremo de bacalhau com creme de ervilhas e crocante de chouriço, ovo a baixa temperatura e a sua espuma. O prato principal foi denominado “Lombinho em paladares de Inverno” e os comensais puderam deliciar-se com um lombinho de porco envolto em bacon, sobre massa folhada, puré de batata-doce e legumes - cogumelos, espargos verdes e beterraba. Para fechar nada melhor que uma sobremesa que recordava “Sabores de Infância”, com uma base de bolacha speculoos com chocolate branco e óleo de avelã, natas com nuttela, speculoos e gelatina e glaçage de chocolate. Na mesa constavam ainda os coloridos pão de spinafres e sementes de papoila, pão de alfarroba e pão de beterraba e sementes de sésamo.

O jantar foi finalizado com um caloroso agradecimento geral a todos os alunos e chefes envolvidos, que foram convidados a vir à sala, num aplauso coletivo de todos os presentes.

JORNADAS DA MECÂNICA VOLTAM À ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM



Após 3 anos de interregno, as Jornadas da Mecânica voltam à EPO. A 3ª edição deste certame decorrerá de 21 a 23 de fevereiro de 2019, no Centro de Negócios de Ourém.

Esta atividade abrange praticamente todas as áreas de formação lecionadas na Escola Profissional de Ourém, com maior incidência nos cursos profissionais de Metalomecânica; Manutenção Industrial; Eletromecânica; Mecatrónica Automóvel e Eletrónica, Automação e Comando.

Com o objetivo de reforçar cada vez mais a ligação entre a EPO e as empresas e afirmar Ourém como um polo regional de formação profissional, de nível médio, na área da Mecânica, a edição deste ano contará com empresas das seguintes áreas: Maquinações Convencionais e CNC; Digitalização 3D; Serralharia; Software CAD/CAM; Mecatrónica Automóvel, Automação e Robótica; Metalomecânica e Higiene e Segurança no trabalho.

Das áreas anteriormente mencionadas irão estar presentes empresas provenientes de norte a sul do país expondo as últimas tendências em termos de ferramentas, equipamentos e máquinas para indústria. Estarão ainda presentes empresas concessionárias de diversas marcas de automóveis e motos, expondo as novidades deste setor. Para além das empresas também estarão presentes no certame algumas instituições de ensino superior.

À semelhança das edições anteriores, irão decorrer um conjunto de Sessões Técnicas e Workshops de acesso livre nos dias 21 e 22. Os temas que irão ser abordados nas Sessões Técnicas são atuais e contam com a presença de técnicos de reconhecido mérito em cada uma das áreas. Em tempo oportuno serão divulgados os temas das sessões e os respetivos horários.

Os dados estão lançados para este importante passo na afirmação de Ourém como um pólo regional de formação profissional, de nível médio, na área da Mecânica e espera-se uma forte presença de todos aqueles que desenvolvem a sua atividade profissional nestas áreas e do público em geral, de forma a promover um setor económico de elevada empregabilidade.

“...com o objetivo de reforçar cada vez mais a ligação entre a EPO e as empresas e afirmar Ourém como um pólo regional de formação profissional...”



CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

UM RESTAURANTE DENTRO DA ESCOLA

RESERVAS: 249 530 630 / WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12h30 - 14h30



NAS PALAVRAS DE ANTIGOS ALUNOS, ARTIGOS DE OPINIÃO SOBRE O PERCURSO ESCOLAR E PROFISSIONAL



MILENA MARQUES EX-ALUNA. CURSO PROFISSIONAL: GESTÃO

Hoje em dia ainda existem muitas questões sobre o ensino profissional, as pessoas continuam a achar que não é o melhor para os seus filhos, pois consideram que este tipo de ensino é para pessoas com mais dificuldades.

Posso afirmar, por experiência própria, que aprendi e cresci muito na Escola Profissional de Ourém. É uma escola que nos oferece diversos desafios, nomeadamente a participação em concursos, projetos e estágios Erasmus em diversos países.

Estagiei durante dois meses na Escócia, foi uma aventura difícil, mas muito enriquecedora, pois esta vertente é muito importante para o nosso desenvolvimento e evolução tanto a nível pessoal como profissional.

Como em tudo, existem dificuldades que sentimos ao longo do nosso percurso escolar, como por exemplo a realização da final Prova de Aptidão Profissional e a adaptação ao estágio curricular (tanto nacional como internacional), mas é isso que nos prepara para a vida real, para o “mundo do trabalho”.

Acho que todos os alunos, com mais ou menos dificuldades, deveriam participar em projetos extra curriculares com os colegas, pois é uma experiência única e que nos pode abrir portas no futuro.

Avalio a minha passagem pela EPO muito positiva que deixa saudades. Saudades da relação de proximidade que existe com docentes e auxiliares, da ajuda e apoio que recebemos em situações mais complicadas e de todos os projetos vencidos!

Quando terminamos este percurso de três anos, começa novamente outro ciclo nas nossas vidas onde nos perguntamos: “Vale a pena continuar a estudar?”; “Seria melhor procurar um trabalho?”; “O que devo fazer?”, pois acho que cada um deve escolher o que lhe faz mais feliz e consoante as vossas possibilidades. Nunca é tarde para aprender! Eu prossegui estudos na Escola Superior de Tecnologia e Gestão de Leiria com uma licenciatura em Gestão que ainda estou a terminar. Eu sei que nem todos têm o mesmo objetivo ou as mesmas possibilidades, mas lutem, trabalhem, participem em todas as atividades que puderem e que a Escola vos oferece. Para além de poderem conquistar novos títulos, participam em novos desafios, novas aventuras que também vos fazem crescer. Nunca desistam por mais obstáculos que vos possam aparecer.

Acreditem no vosso trabalho, pois estes momentos são únicos!

—
“...avalio a minha passagem pela EPO muito positiva que deixa saudades. Saudades da relação de proximidade que existe com docentes e auxiliares, da ajuda e apoio que recebemos em situações mais complicadas e de todos os projetos vencidos...”



LOUIS ANJOS EX-ALUNO. CURSO PROFISSIONAL COZINHA / PASTELARIA

Quando frequentei a EHF, nunca senti que o ensino fosse inferior a outras escolas, antes pelo contrário. Um obrigado a todos os formadores desses anos letivos, em especial ao Chefe Luís Bicho e Chefe Marques da Cruz. A EHF para além de me dar a formação inicial, transmitiu-me o interesse por esta profissão e as ferramentas necessárias para ingressar no mercado de trabalho. Uma boa formação é um primeiro passo. Penso que o resto tem de vir de nós mesmo. A paixão, a humildade, a determinação são essenciais e o caminho nem sempre é fácil. Penso que seja essencial criarmos metas e traçarmos objetivos. Iniciei o meu percurso restaurante Charbonada, em Fátima, e em alguns restaurantes da

zona, onde aprendi bastante. Até que certo dia quis mais para a minha carreira e decidi enviar CV's. Fui chamado para o Vila Vita Park, de 5 estrelas, o melhor resort do Algarve e talvez do país. Tive depois uma passagem pelo Vila Lara Resort.

Comecei o meu percurso como Chefe de Cozinha no Hotel Vila Bata-lha, e depois regressado ao Algarve para chefiar o Suites Alba Resort & Spa, onde permaneci alguns anos. Foi nesta altura que decidi concorrer ao Concurso Chefe Cozinheiro do ano, tendo vencido a competição, logo no primeiro ano de participação, em 2012. Fiz também estágios em alguns restaurantes de estrela Michelin internacionais como o Viajante, em Inglaterra, e Martin Berasategui em Espanha.

Tive uma passagem de um ano por Lisboa, no restaurante Largo, onde sucedi ao Chefe Miguel Castro e Silva. Regressei ao Algarve onde fiz a reabertura do hotel Macdonald Monchique e aí vencemos o prémio de Revelação do ano no guia Boa Cama Boa Mesa, no ano seguinte Fomos também vencedores da Revolta do Bacalhau. Passados 2 anos fui convidado a chefiar o restaurante Bon Bon, tendo renovado a Estrela Michelin, este ano. Orgulho-me imenso de, durante todos estes anos, ter recebido estagiários da EHF, que se tornaram grandes profissionais, não vou estar a mencionar nomes porque já foram muitos! É um bom presságio, sinal que a escola continua num caminho de referência e que todos os alunos se devem sentir orgulhosos de tal. Fico muito contente quando, ano após ano, regresso a esta Escola e ainda vejo algumas pessoas que foram meus formadores, colegas de Escola ou até mesmo de trabalho em alguns restaurantes. É uma família e espero continuar a ver esta família unida.



GOSTARIA DE:

- COMPLETAR O 4.º, 6.º, 9.º ou 12.º ANO?
- OBTER UMA CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL?
- FAZER FORMAÇÃO PROFISSIONAL?

CONTACTE-NOS

249 540 390
 qualifica@insignare.pt
 Escola Profissional de Ourém

EHF RECEBE REPUTADO PROFESSOR DA COZINHA SUL COREANA

O Professor Gweon Oh-cheon é Chairman da University of Gyeongnam Namhae, da Coreia do Sul.

A Escola de Hotelaria de Fátima recebeu o Professor Gweon Oh-cheon, Chairman da University of Gyeongnam Namhae, da Coreia do Sul, no âmbito do jantar organizado pelo Município de Ourém e a Embaixada da República da Coreia em Portugal, no dia 30 de novembro.

De referir que o professor chefou uma equipa de 3 cozinheiros Sul-coreanos, que o acompanharam, apoiados pelos 3 chefes de cozinha da EHF e uma brigada de alunos, que tiveram a oportunidade de experimentar as diversas técnicas e produtos da gastronomia Sul Coreana através destes reputados chefes.

Do seu vasto currículo destacamos:

- Membro do Comité Executivo dos

Serviços de Alimentação dos Jogos Olímpicos de Seul;

- Membro do Comité Nacional de Qualificações Técnicas e Apoio às políticas;

- Comenda do Secretário de Estado da Educação;

- Comenda do Presidente dos Estados Unidos da América, Barack Obama;

- Entre outras.

Esta iniciativa insere-se numa programação que a Escola de Hotelaria tem vindo a desenvolver, numa altura em que o país e nomeadamente Fátima e o Concelho de Ourém recebem milhares de turistas Sul Coreanos, apoiando a formação dos profissionais para este segmento turístico.



EPO TALKS POSSIBILITA AOS ALUNOS O DEBATE SOBRE ASSUNTOS ATUAIS

“...promover o debate de ideias, a construção de espaços de aprendizagem por partilha de conhecimento.”



Decorreu no passado dia 23 de novembro de 2018, na Escola Profissional de Ourém - EPO, a primeira sessão da iniciativa “EPO Talks”, uma forma de promover o debate de ideias, a construção de espaços de aprendizagem por partilha de conhecimento, estimular a argumentação, promover formas de comunicação entre alunos e também (ou sobretudo) de debate de temas em atualidade na sociedade.

Esta primeira sessão foi subordinada

ao tema “Violência nas Relações”, estendendo o tema a assuntos como o namoro, a amizade e até as relações familiares. Foi uma conversa interessante, na qual os alunos selecionados, um por cada turma, foram argumentando com as suas ideias e opiniões face às “provocações” propostas.

Foi uma iniciativa bem aceite pelos alunos, esperando-se para breve a segunda sessão.

INSIGNARE ASSINA PROTOCOLO NA ÁREA DA ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR



A INSIGNARE — Associação de Ensino e Formação, assinou no dia 7 de novembro, um protocolo com a TRIVALOR SGPS, SA, no sentido de uma cooperação institucional entre ambas as entidades por forma a promover iniciativas de aprendizagem, nas componentes de formação prática em contexto de trabalho ou teórica, com vista à elevação dos níveis de qualificação dos alunos da escola.

Serão organizadas e ministradas, iniciativas nas múltiplas áreas de formação da INSIGNARE, tendo por objetivo uma melhor integração dos alunos no mercado de trabalho.

Uma das áreas às quais será dado destaque e que resultou de um desafio da “Academia Trivalor”, será no âmbito da Alimentação Hospitalar, sendo

desenvolvidos conteúdos e aprendizagens que possam potenciar inovação neste sector. A Escola de Hotelaria de Fátima irá ser assim um meio privilegiado de desenvolvimento de novas práticas e novas abordagens à tradicional “comida de hospital”, no sentido de uma melhor percepção destas matérias por parte dos alunos e conducente a melhorias significativas também ao nível da sua confecção.

As práticas inovadoras serão testadas em ambiente escolar pelos alunos, tendo por orientação a experiência da Trivalor neste sector, nomeadamente no apoio e formação nutricional e de saúde, a logística do processo, constituindo um desafio suplementar aos alunos a experiência académica neste sector de actividade.

ALUNOS RECEBEM DIPLOMAS EM CERIMÓNIA DE HOMENAGEM A FRANCISCO VIEIRA

Cerca de 500 pessoas participaram na Cerimónia Oficial de Entrega de Diplomas a todos os Alunos Finalistas da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima e de Homenagem a Francisco Vieira, no dia 2 de outubro, marcando o primeiro ano do falecimento do eterno líder da INSIGNARE, um Homem único, um visionário, um empreendedor, uma pessoa capaz de levar por diante todas as tarefas a que se propunha. Este emblemático momento foi partilhado num ambiente familiar e intimista, entre alunos, colaboradores, amigos, familiares e entidades convidadas. O evento teve lugar no Seminário do Verbo Divino e arrancou com a celebração de uma missa em Memória de Francisco Vieira.

Um breve vídeo de tributo e um apontamento musical a cargo de dois amigos de sempre de Francisco Vieira iniciaram depois a cerimónia, que se pretendia de celebração.

Assim, a Diretora Executiva da INSIGNARE, Carina João Oliveira, no seu discurso de boas-vindas, recordou que este ano se comemoram os 25 anos da Escola de Hotelaria de Fátima, tendo, para isso,

aberto uma Cápsula do Tempo, com o auxílio da Família de Francisco Vieira, que para marcarem o momento, colocaram dentro da cápsula, um caderno e uma caneta futura, imagem de marca do saudoso Diretor. A Cápsula do Tempo, ficará exposta na EHF, e estará aberta até ao Baile de Gala da INSIGNARE, a decorrer no mês de maio de 2019, e até lá todos são convidados a colocar um símbolo maior daquilo que serão os nossos dias em 2018: uma mensagem, uma foto, um objeto...

Foi ainda apresentado o Prémio Francisco Vieira, promovido pelas Edições do Gosto, para premiar a inovação na Gastronomia, e que foi nesse dia também apresentado no Congresso dos Cozinheiros 2018, na LX Factory.

De seguida cerca de 120 alunos finalistas da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima receberam os seus diplomas, comprovativo do término do ensino secundário e de uma certificação profissional de nível 4, reconhecida a nível europeu. Um a um, os alunos foram chamados ao palco num momento que marca o início de uma nova etapa nas suas vidas profissionais.

Foram também atribuídas as distinções de "Aluno do Mês" e de "Aluno do Ano" referentes ao ano letivo 2017/2018, da Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima. Ao longo do ano letivo é eleito, mensalmente, pelo conselho pedagógico, de cada escola, o aluno do mês, uma distinção que pretende premiar o aluno que naquele mês mais se evidenciou quer em termos académicos, comportamentais ou de participação em atividades extracurriculares. De entre eles é eleito o Aluno do Ano. Na EPO o Aluno do Ano é Fernando Torcato. Recebeu o prémio o seu pai, pois o aluno encontra-se a trabalhar na Irlanda, após realização de estágio curricular, apoiado pelo Erasmus +). Na EHF a Aluna do Ano é Sónia Rodrigues, aluna do 3º ano do curso de Pastelaria/Padaria. Estes alunos receberam uma bolsa de 250€, atribuída pela INSIGNARE, e um presente da Porto Editora.

A cerimónia contou ainda com as intervenções do Presidente da Assembleia Municipal de Ourém, João Moura, e do Presidente do Município de Ourém, Luís Albuquerque.

#alunosdomês

Todos os meses são eleitos pelo Conselho Pedagógico os alunos que mais se destacaram, naquele mês, quer em termos académicos, comportamentais ou de participação em atividades extracurriculares.

De entre eles é depois eleito o Aluno do Ano...Assim, nos meses de outubro e novembro, estas são as nossas estrelas:

OUTUBRO



EPO
Miriam Antunes
Mecatrónica Automóvel



EHF
Maria Santos
Cozinha/Pastelaria

NOVEMBRO



EPO
Leonel Ferreira
Prod. Metalomecânica



EHF
Ivan Lopes
Restaurante/Bar



JORNADAS DA MECÂNICA¹⁹

Sessões Técnicas Workshops

Maquinações Convencionais e CNC
Digitalização 3D e Serralharia
Software CAD/CAM e Metalomecânica
Mecatrónica Automóvel e Automação e Robótica
Higiene e Segurança no trabalho

Mais informações brevemente em
www.insignare.pt

21
22
23
FEV

CENTRO DE NEGÓCIOS DE OURÉM



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM

insignare

NOTÍCIAS DE
OURÉM



SEMANÁRIO LOCAL | Pessoa colectiva nº. 501 225 226 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | <https://www.facebook.com/jornal.noticiasdeourem>
Propriedade: Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade - Praça da República, 18; 2490-498 Ourém | Administração: Pe. Armando Janeiro, Armando Honório, João Abreu, Luís Silva, Manuel Catarino, Vítor Cordeiro | Director: Jorge Martins TE - 2 A | Redação: Lucília Oliveira CP 2870A; noticias.ourem@gmail.com
Secretariado: Amélia Martins | Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; noticias.ourem.pub@gmail.com | Desporto: Jorge Martins (Coordenação), Miguel Oliveira CNID 402, Pedro Mendes | Composição e paginação: Helder Almeida | Edição e Redação: Travessa da Bela Vista, nº. 4, Lojas nºs. 3,4,5,6; Apart. 152 - 2494-909 Ourém | Tel: 249 542 850 | Tlm: 918 661 127 | Impressão: FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-265 Coimbra | Tiragem: Mês de Novembro: 12.500 exemplares; Média Semanal: 2.500 exemplares |

Estatuto editorial disponível em: <https://www.facebook.com/notes/jornal-noticias-de-our%C3%A9m/estatuto-editorial/124253860253329>