

INFORMAR

Ano: XX
26 de Abril de 2019
Suplemento Gratuito

Nº323

Diretora: Carina Oliveira | Edição: Patrícia Pereira | Fotografia: Insignare | Todos os conteúdos apresentados neste suplemento são da autoria de Colaboradores, Professores e Alunos da Insignare



PROVAS DE APTIDÃO PROFISSIONAL NA EPO: PASSAPORTE PARA O SUCESSO!

Decorrem de 23 a 26 as PAP'S - Provas de Aptidão Profissional na EPO, que são o culminar de três anos de ensino e aprendizagem postos à prova!
#escoladefuturo #epourem | Páginas 04

Aluna da EPO ganha Diploma EfVet.

No âmbito do projeto Erasmus+ "Schools 4.0 – Innovation in Education".

#EfVet #Diploma #epourem

PÁG.07



Balanço Final dos Festivais.

Foi um sucesso a 1ª Edição do "Pastelarias do Mundo" e a 9ª Edição de "Cozinhas do Mundo".

#pastelariasdomundo #cozinhasdomundo #ehfatima

PÁG.05



Insignare acolhe alunos franceses para estágio.

A Insignare acolheu durante o mês de março e abril dois grupos de alunos oriundos da Ilha da Reunião (França).

#erasmus #europa #insignare

PÁG.08

ONDE QUERES ESTAR DAQUI A 3 ANOS?

escolhe emprego
escolhe uma escola de futuro.



ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

Olhar o Futuro



O ano de 2019 será marcado pelas comemorações do centenário de uma das maiores poetizas e escritoras portuguesas, Sophia de Mello Breyner Andersen.

A beleza dos seus escritos é intemporal, assim se escrevem na humanidade os feitos daqueles que são eternos, ficam nos livros... Mas não são escritos marcados apenas pela beleza, mas por tudo aquilo que representam, por ter a ousadia de colocar em palavras sentimentos que a todos perpassam. Dou por mim a dizer muitas vezes: ela escreveu como se fosse para mim...

Também celebramos Abril, na sua plenitude de valores de Liberdade. Também uma celebração maior de humanidade, de podermos hoje escrever como nos apetece e sobre quem nos apetece, sem que com isso possamos arriscar a vida ou ter que pedir autorização para o poder fazer. Escrevo estas linhas do dia seguinte à celebração da Páscoa, com todos os valores que isso representa para muitos de nós, sobretudo o valor da vida humana e a possibilidade de acreditar que somos mais que corpo que aqui anda...somos alma e temos tudo para ser intemporais. É preciso recordá-lo, sobretudo num tempo em que voltamos a assistir a ataques contra a liberdade de vivência da fé, seja ela qual for, como aquele a que tristemente assistimos no Sri Lanka.

Quero prestar a minha homenagem aos escritos de Sophia, porque 100 anos são para ser exaltados e não esquecidos, marcados pelos rasgos de Liberdade daqueles tempos e que precisamos que se recordem, e à vitória desse bem supremo da humanidade, que é sempre uma luta da vida sobre a morte.

Celebremos a vida neste Abril, celebremos a Liberdade como valor maior de qualquer um de nós, e o sonho de acreditar. Sempre.

*“Apesar das ruínas e da morte,
Onde sempre acabou cada ilusão,
A força dos meus sonhos é tão forte,
Que de tudo renasce a exaltação
E nunca as minhas mãos ficam vazias.”*

Sophia de Mello Breyner Andresen

OFERTA FORMATIVA DAS ESCOLAS INSIGNARE ANO LETIVO 2019/2020

—
Se queres uma Escola moderna e de futuro, então estás no sítio certo.

CURSOS PROFISSIONAIS

- Cozinha / Pastelaria
- Restaurante / Bar
- Pastelaria / Padaria
- Turismo

CURSOS PROFISSIONAIS

- Programação e Maquinação CNC
- Mecatrónica Automóvel
- Informática
- Gestão
- Design

Queres uma Escola que te abra as portas ao mundo? Uma Escola que ensine profissões com métodos e pedagogias modernas e aprendizagens práticas? É aqui...

O mundo mudou, os séculos mudaram e a Escola tem que acompanhar estas realidades — é essa a razão de ser do Ensino para profissionais.

Contamos com uma equipa dedicada que acompanha os múltiplos projectos que temos em várias áreas, com aprendizagens diferentes do tradicional, e sobretudo muitos projectos na área internacional.

Temos em funcionamento intercâmbios permanentes com muitas escolas de vários países na Europa, bem como um plano de formação de professores permanente no acompanhamento a estas actividades.

Desde cedo os nossos alunos são postos à prova em situações reais, como treino às exigências de um mercado de trabalho também cada vez mais global.

Temos a possibilidade de realizar Estágios Internacionais de 2 ou 3 meses totalmente financiados — ao abrigo do Programa Erasmus +.

As escolas da INSIGNARE são especializadas, o que significa que trabalham níveis de qualidade muito grandes nas suas áreas profissionais.

Isso só é possível pela forma como temos vindo a trabalhar o sucesso e o futuro. É recorrente ouvir os alunos dizerem: Aqui eu sou feliz. Nesta Escola consegui sucesso como nunca tinha conseguido.

Porque aqui cada aluno é único e

ninguém é deixado ao acaso, e sobretudo, porque ensinar profissões é um prazer a aprender.

A oferta formativa que temos dá certificação profissional de nível 4, e sobretudo, certificação dupla equiparada ao 12º ano de escolaridade.

O Ensino Profissional é um ensino de qualidade, focado nas profissões que queres aprender e, dá-te todas as garantias de poderes ingressar no Ensino Superior. Nenhuma das oportunidades está fechada, e sobretudo, ao chegar ao 12º ano saís daqui com uma profissão credenciada e válida no mundo de trabalho.

Os níveis de qualidade a que chegámos têm sido reconhecidos e torna-se visível esse esforço na formação aqui ministrada, em especial quando temos taxas de empregabilidade de 90,4%, existindo mesmo ofertas formativas com 100%.

Temos centenas de protocolos celebrados com empresas, quer para a formação em contexto de trabalho, quer para a partilha de conhecimentos por parte das empresas, participação em sessões técnicas e muitas outras formas que nos enquadram na verdadeira raiz do ensino profissional.

A capacidade instalada nas Escolas tem excelentes condições, desde logo pela permanente actualização de equipamentos com tecnologia.

Integramos a rede nacional de Escolas 4.0, num manifesto assinado em Outubro de 2017, em que só há mais 5 escolas a nível nacional.

Ambas as Escolas da Insignare 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.

Informa-te mais, ao longo dos próximos meses podes decidir o teu futuro.

Contacta-nos!

Somos #escola de futuro!

**INSCRIÇÕES
ABERTAS**

**Mais informações
em**

www.insignare.pt

ONDE QUERES ESTAR DAQUI A 3 ANOS?

O QUE DIZEM DE NÓS EX-ALUNOS E EMPRESÁRIOS

—
Escolhe emprego, escolhe uma #Escola de futuro



João Ferreira | Responsável pela DigitalHouse | Fátima

As tecnologias em geral, e as redes informáticas, em particular, continuam a evoluir, e o tecido empresarial continua a necessitar de mão-de-obra qualificada para o desempenho destas funções. Sendo assim é importante que a Escola Profissional de Ourém continue a dar resposta à necessidade latente de formar jovens técnicos de instalação e manutenção de redes informáticas/sistemas informáticos, capacitados para colmatar estas lacunas, exigindo-lhe que tragam as respostas necessárias à resolução e controlo do funcionamento integrado destes sistemas informáticos, lembrando que o saber fazer e saber estar é muito importante neste tipo de ensino.



**Renato Sobreira
Bistro Raízes | Ourém**

Passaram cerca de três anos desde que deixei os ensinamentos da Escola de Hotelaria de Fátima para me aventurar nas cozinhas do mundo. Fiquei a conhecer os encantos da gastronomia espanhola através de um estágio no estrangeiro, no âmbito do programa Erasmus+, no meu segundo ano de formação pela EHF, em San Sebastian, e aprofundi as origens da cozinha portuguesa no estágio curricular que se seguiu, no Hotel Suites Alba, no Algarve, onde fiquei a trabalhar cerca de dois anos. Depois, de estar como subchefe no Restaurante Sabores d'Itália, onde permaneci por um ano e oito meses, andei sempre em projetos com pequenos agricultores e pescadores, para poder sempre aprender mais.



**Filipa Santos
Finalista EHF**

“No último ano decidi que queria participar no concurso Jovem Talento da Gastronomia (JTG), não correu tão bem quanto esperava, chorei, cortei-me, tudo aconteceu. Tanto chefes, como professores, deram-me força para não desistir, porque no final de contas temos de saber tirar as partes positivas e melhorar o que houver para melhorar. Decidi então aprender com os erros e este ano voltei a concorrer, acabando por ser a vencedora da categoria Arroz Bom Sucesso. Hoje em dia sou Pasteleira no restaurante Feitoria (com uma estrela Michelin). Posso dizer que o meu primeiro estágio com a Escola foi em Bilbao, no restaurante Aizian. O segundo foi no restaurante LOCO, do chef Alexandre Silva. Continuei e frequentei o curso de Padaria /Pastelaria, nível 5, na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.”



**Daniela Silva
Diplmada do Curso profissional de Gestão — triénio 2012/2015
Domusnet**

“Começando por realçar o profissionalismo dos professores e funcionários, a EPO é uma escola de excelência no nosso concelho. Pontuação máxima para as instalações e para a adaptação dos equipamentos a cada curso lecionado. Pontuação máxima para o rigor e exigência que os professores transmitem aos alunos. Pontuação máxima à instituição pela clareza e ensinamentos transmitidos.”



**Luis Flores
Diplmado do Curso profissional de Gestão de Equipamentos Informáticos — triénio 2013/2016
Finalista da Licenciatura de Engenharia Informática na ESTG em Leiria**

“Recomendo vivamente a Escola Profissional de Ourém devido à forte componente de disciplinas técnicas de especialização, não ficando comprometida a possibilidade de acesso ao ensino superior.”



**Miguel Gambutas
Finalista EHF**

“Sou o Miguel Gambutas e tenho 19 anos. Entrei na EHF devido ao prestígio que esta instituição tem e assim poder ter uma melhor formação profissional no ramo da hotelaria. Ingressei com expectativas elevadas e foi no decorrer dos 3 anos que estas foram superadas e fizeram da minha decisão uma escolha acertada.”

ALUNOS DA EPO DEFENDEM AS SUAS PAP PERANTE PROFISSIONAIS DO SETOR

Os 63 finalistas terão de enfrentar o rigorosíssimo júri constituído por profissionais de reconhecido mérito em cada uma das áreas de formação.

Decorre na Escola Profissional de Ourém, entre os dias 23 e 26 de abril, a apresentação e defesa pública das Provas de Aptidão Profissional (PAP) dos alunos finalistas dos cursos profissionais de Técnico de Produção em Metalomecânica - Variante Programação e Maquinação; Manutenção Industrial - Variante Mecatrónica Automóvel; Frio e Climatização e Design. Os 63 finalistas terão de enfrentar o rigorosíssimo júri constituído por profissionais de reconhecido mérito em cada uma das áreas de formação anteriormente mencionadas, empresários afetos a cada um dos setores de atividade, para além dos jurados internos.

A apresentação e defesa da PAP acaba por ser um momento único na vida de um aluno do ensino profissional, pois permite-lhe demonstrar os conhecimentos e competências técnicas e académicas adquiridas ao longo dos 3 anos de formação. Para os alunos de Produção em Metalomecânica - variante Programação e Maquinação, a PAP consiste na realização de um projeto de fabricação de componentes técnicos metálicos e não metálicos, através de máquinas-ferramentas convencionais e de controlo numérico computadorizado (CNC) e respetivo relatório final de realização e apreciação crítica, onde o aluno demonstra os principais saberes e competências profissionais adquiridos ao longo da sua formação, sendo de extrema importância para a vida ativa.

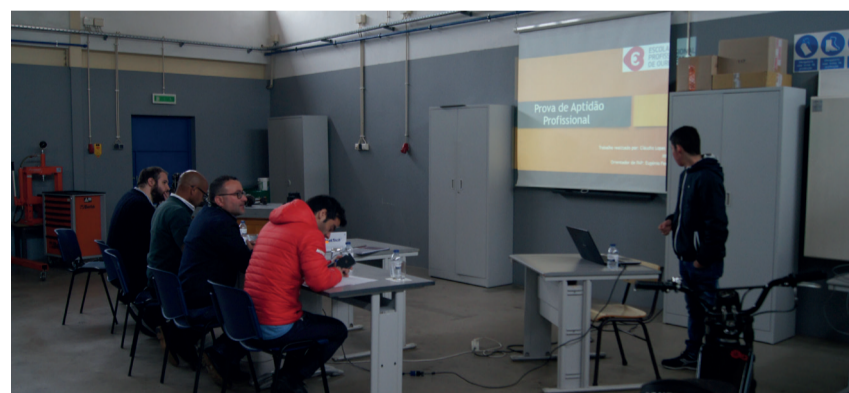
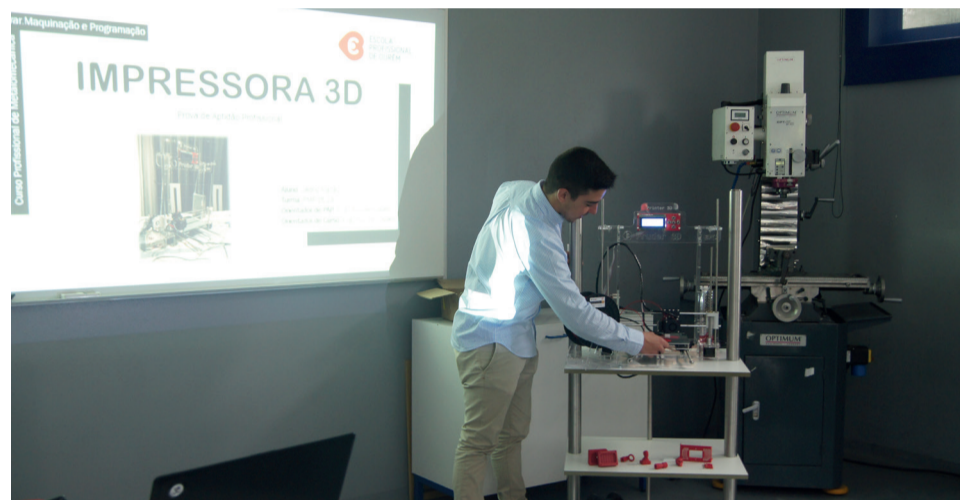
A PAP dos alunos de Design consiste num projeto de conceção de produto,

espaço ou equipamento. Visa promover a multidisciplinaridade dos saberes lecionados ao longo do curso, associando-os em torno de um objetivo comum que é um tema de reflexão proposto pelo aluno. Pretende também dar autonomia ao aluno no processo de abordagem ao tema proposto. No desenvolvimento da sua prova, o aluno demonstrará competências ao nível da planificação, investigação, execução, apresentação e comunicação das conclusões obtidas.

Os finalistas do Curso Profissional de Manutenção Industrial - Variante Mecatrónica Automóvel demonstram os seus conhecimentos técnicos através de projetos de restauros de automóveis, motorizadas e preparações para performance de motores e chassis.

Finalmente, com a Prova de Aptidão Profissional do Curso Profissional de Frio e Climatização, os alunos pretendem demonstrar as competências adquiridas ao longo dos 3 anos de curso, no que concerne ao dimensionamento, seleção, instalação, manutenção e reparação de equipamentos de AVAC (aquecimento, ventilação e ar condicionado) e de produção de frio industrial, numa perspetiva de otimização económica e ambiental.

Após a conclusão da apresentação e defesa das PAP das diferentes áreas, decorrerá, durante o dia 29 de abril, uma exposição pública dos projetos desenvolvidos pelos finalistas, aquela que será a primeira mostra de PAP da Escola Profissional de Ourém. Fica o convite a todos os interessados e ao público em geral, para que nos venham visitar.





ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

OFICINA DE INFORMÁTICA E DE ELETRÓNICA

TODAS AS QUARTAS-FEIRAS

DIAGNÓSTICOS 14H30 - 17H00

REPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

RECUPERAÇÃO DE DADOS

REMOÇÃO DE VÍRUS

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

GRÁTIS

BALANÇO FINAL DOS FESTIVAIS “PASTELARIAS DO MUNDO - 1ª EDIÇÃO” E “COZINHAS DO MUNDO - 9ª EDIÇÃO”

Foi um sucesso a 1ª Edição do “Pastelarias do Mundo” que decorreu na Escola de Hotelaria de Fátima, de 21 a 22 de Março.

Contamos com:

- 21 Alunos de 3º Ano em prova do curso de Pastelaria/Padaria;
- Mais de 200 pessoas a degustar as iguarias preparadas pelos alunos.

Já a 9ª Edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo - Sabores do Mediterrâneo”, decorreu entre o dia 25 a 30 de março.

Este evento envolveu:

- 29 alunos de Cozinha finalistas, cada um com uma brigada composta por alunos de segundo e primeiro ano;

- 21 de alunos de Restaurante/Bar, também coadjuvados por alunos de primeiro e segundo ano do mesmo curso.

Passaram pela Escola mais de 300 pessoas com marcação de restaurante para estes dias de Festival Cozinhas do Mundo.

Estes eventos são o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida ao longo do ano letivo e que já integra também o trabalho de pesquisa teórica e a realização do Live Cooking & Beverage

Service, por parte dos alunos do 3º ano dos cursos de Cozinha, Pastelaria/Padaria e Restaurante/Bar.

As doçarias apresentadas em Pastelaria, tal como as provas de Cozinha, resultaram dos projectos desenvolvidos pelos alunos e incidiram sobre os países do Mediterrâneo, passando pela cozinha de Portugal, Espanha, França, Grécia, Itália e Marrocos evidenciando as suas principais características em termos gastronómicos, levantamento dos principais produtos, bem como do receituário característico de cada uma delas. Também foi alvo de análise a

abordagem vitivinícola e de produção de vinhos.

Realçamos ainda a presença muito especial dos membros do júri, todos eles de renome e excelência empresarial, que de forma pronta e muito disponível aceitaram estar connosco neste contexto de formação. Procurando inovar e apresentar novos motivos de interesse a quem nos dá o prazer da sua companhia, este ano foi uma vez mais possível, fazer o visionamento ao vivo da preparação, confecção e serviço executado pelos nossos alunos.



21
Alunos Finalistas
de Pastelaria
200
Visitantes

29
Alunos Finalistas
de Cozinha

21
Alunos Finalistas
de Restaurante/
Bar

300
Pessoas marca-
ram presença



“... presença muito especial dos membros do júri, todos eles de renome e excelência empresarial, que de forma pronta e muito disponível aceitaram estar connosco neste contexto de formação...”

ESAD - ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E DESIGN NO CLAUSTRO MONFORTINO



Encontra-se na galeria do Claustro Monfortino, os trabalhos elaborados pelos alunos da ESAD - Escola Superior de Artes e Design, e irá estar patente ao público durante todo o mês de Abril e Maio.

Os pósteres foram criados pelo curso de Design daquela instituição, que é um dos mais representativos em Portugal na formação de criadores, como também nas áreas de Design Gráfico, Digital e Multimédia.

Os campos de trabalho abrangem o design editorial, identidade visual, embalagem e ilustração, tipografia, web design, design social, motion graphics e design interactivo.

A exposição é comissionada pelo Director daquela Escola Superior, Dr. João dos Santos, instituição essa que está integrada no Politécnico de Leiria, com quem a INSIGNARE tem um protocolo de colaboração.

ESCOLAS DA INSIGNARE ASSOCIARAM-SE À CAMPANHA DA HELPO, PROMOVIDA PARA AJUDAR MOÇAMBIQUE

Seguiu no passado dia 9 de Abril, o pequeno contributo das 2 Escolas Insignare, a Escola de Hotelaria de Fátima – EHF e a Escola Profissional de Ourém - EPO, que se quiseram associar à campanha da HELPO, promovida para ajudar Moçambique. É um pequeno grão de areia nas necessidades que enfrentam, mas é com muita generosidade que os

alunos, professores e também muitos cidadãos ourenses, se associam a este país irmão.

Deixamos um agradecimento pelo empenho e pela dedicação desta comunidade educativa, que com o seu pequeno gesto ajudou a tornar o mundo um bocadinho mais humano, e certamente melhor.



EHF ASSINA PARCERIA COM ESCOLA FRANCESA DE LAUTREAMONT

“...Para além das áreas comuns que serão exploradas culturalmente e tecnicamente, a Escola de Hotelaria de Fátima reforça uma valência muito específica desta parceria, nomeadamente na sua especialidade de “Crémier Fromager” ou seja, nas áreas dos queijos”



A Escola de Hotelaria de Fátima assinou no dia 27 março, uma parceria com a conceituada escola de Lautreamont, em Tarbes, França. A comitiva esteve em Fátima durante os dias 27, 28 e 29 de março, onde poderão potenciar os contactos entre ambas as escolas, com aulas conjuntas e demonstrações de técnicas. Esta parceria surge num contacto entre o Turismo de Portugal e ambas as Escolas, cuja proximidade ficou desde logo evidente nas áreas da Pastelaria e Cozinha, bem como pela proximidade daquela escola a Lourdes, cidade que está geminada com Ourém.

Para além das actividades na escola, foram recebidos pelo Presidente do Município Luis Albuquerque e pelo presidente da ACISO Domingos Neves.

A comitiva é composta pelo Director da Escola Cyrille COURADE, pela inspectora regional de educação francesa

Isabelle Leite, da Académie de Versailles, e o professor da área técnica de restauração Tony de Freitas.

A Escola de Lautreamont tem parcerias firmadas com vários países, nomeadamente Estados Unidos, Uruguai, Irlanda, Espanha, Itália e Israel. A facilidade dos contactos está ainda mais evidenciada agora, após a abertura de uma linha aérea directa da Ryanair entre Tarbes e Lisboa, cujo anúncio ocorreu no Workshop Internacional de Turismo Religioso. Para além das áreas comuns que serão exploradas culturalmente e tecnicamente, a Escola de Hotelaria de Fátima reforça uma valência muito específica desta parceria, nomeadamente na sua especialidade de “Crémier Fromager” ou seja, nas áreas dos queijos, cuja tecnicidade ainda é pequena em Fátima.



CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

UM RESTAURANTE DENTRO DA ESCOLA
RESERVAS: 249 530 630 / WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12h30 - 14h30

ALUNA DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM VENCE PROJETO ERASMUS+

Está ainda a cargo da EPO o desenvolvimento do sítio na Internet para o projeto

No âmbito do projeto Erasmus+ “Schools 4.0 – Innovation in Education”, foi proposto a três parceiros portugueses (Escola Profissional de Ourém, Escola Profissional Raúl Dória (Porto) e Escola Profissional Amar Terra Verde (Vila Verde)) o desenvolvimento de uma proposta de logotipo para este projeto. Após a submissão das propostas de logotipo, seguiu-se uma votação online

por parte de todos os parceiros envolvidos no referido projeto, tendo sido a proposta da aluna Mariana Silva do 3.º ano do curso profissional de Design, da EPO, o mais votado. Para além do logotipo, está ainda a cargo da EPO o desenvolvimento do sítio na Internet para o projeto, que neste momento se encontra em fase de construção.



EPO PARTICIPOU NO TEMPLÁRIOS RALLY CLASSIC

A Escola foi representada pela dupla Bruno Claudino / Cláudio Gonçalves com o Peugeot 205



A Escola Profissional de Ourém de volta à estrada!

Continuando a sua aposta numa formação diversificada e com contextos reais de aprendizagem, a Escola Profissional de Ourém mantém uma presença habitual nos rallies da região. Disputou nos dias 30 e 31 de Março no Templários Rally Classic, em Tomar, um evento desportivo,

no conceito “Legend” que reuniu em competição carros e pilotos de rally dos anos 70,80,90 e seguintes. A Escola foi representada pela dupla Bruno Claudino / Cláudio Gonçalves com o Peugeot 205, que disputou a “Super Especial” citadina e as classificativas de “Brasões” e “Porto de Cavaleiros”.

ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM COM UMA ACADEMIA DO CONHECIMENTO GULBENKIAN



Academias
Gulbenkian
Conhecimento

A Escola Profissional de Ourém apresentou um projecto às “Academias Gulbenkian do Conhecimento” e foi seleccionada por entre mais de 400 candidaturas, para passar à segunda fase de desenvolvimento do programa. O projeto apresentado para a criação de uma Academia do Conhecimento Gulbenkian, tem como foco o desenvolvimento nos alunos de competências como a adaptabilidade, comunicação e resiliência, contribuindo para uma boa adaptação a um mercado de trabalho em grande mudança e onde as competências humanistas são essenciais. A Escola Profissional de Ourém tem por estratégia a promoção do desenvolvi-

mento integral dos alunos, não só de competências técnicas profissionais, e no contexto atual, de grandes mudanças, quer do perfil dos alunos, quer da sociedade no seu todo, torna-se imperioso trabalhar as competências sociais e emocionais. Os resultados esperados são a melhoria do seu bem-estar, a qualidade das relações, quer com pares, quer com docentes, bem como ampliar as oportunidades de realização pessoal e profissional. Serão trabalhadas as competências transversais – adaptação, comunicação, resiliência e resolução de problemas-, medidos pelo pré-teste e pós-teste, com os instrumentos propostos pelo programa.



WORK BASED LEARNING SUMMER SCHOOL

Nos dias 4 e 5 de abril dois técnicos da INSIGNARE estiveram em Maribor, Eslovénia, onde participaram na reunião da parceria “Work Based Learning Summer School”, apoiada pelo Erasmus+, com organizações de Ensino e Formação Profissionais vindas de Alemanha, Bélgica, Espanha, França e Itália, além da local.

Para lá do trabalho no próprio projeto, nas vertentes administrativa e financeira, o cerne do evento foi a preparação da

semana de formação que quatro docentes da EHF e EPO frequentarão em La Rochelle, França. Durante estes dias, em conjunto com homólogos daqueles países, vão desenvolver as suas competências de apoio à ida dos nossos alunos para estágio internacional, bem como no seu posterior acolhimento.

Mais informações podem ser encontradas no site do projeto, em www.mobiliteach.net



INSIGNARE ACOLHE ALUNOS FRANCESES PARA ESTÁGIO

A Insignare acolheu durante o mês de março e abril dois grupos de alunos oriundos da Ilha da Reunião (território Francês) para um período de estágio de um mês.

Os alunos vêm de duas Escolas diferentes - Liceu Roland Garros e Liceu Bois d'Olive – e encontram-se a frequentar cursos técnicos idênticos aos cursos profissionais portugueses. Frequentam as áreas de Eletricidade e de Construção

civil, nas especialidades de Técnicas de Acabamento e de Obras Públicas.

A Insignare, nestas situações de acolhimento de alunos estrangeiros para realização de estágios, assume o papel de entidade intermediária fazendo a ponte entre as Escolas de Origem dos alunos e as empresas de estágio. É responsabilidade da Insignare encontrar locais de estágio adequados às competências dos alunos e acompanhar todo o desenrolar do mesmo

no sentido de se certificar que tudo decorre da melhor forma para ambas as partes.

Aproveitamos a oportunidade para agradecer às empresas que aceitaram acolher estes estagiários: Leirivolt, Lda; EST - Empresa de Serviços Técnicos SA; Tecnourem, SA; Grupo NOV SA; Construções Pragosa, SA; Azinheiro - Sociedade de Construções SA; CMR – Construções Martins & Reis, Lda.

#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 é depois eleito o Aluno do Ano...

Assim, no mês de janeiro, estas são nossas estrelas:

FEVEREIRO



EPO
Francisco Gomes
Eletrónica, Automação e Comando



EHF
Ana Bento
Cozinha/Pastelaria

MARÇO



EPO
Carolina Abrantes
Gestão



EHF
Verónica Guiomar
Animação em Turismo

25 ANOS DA EHF

BAILE de Gala INSIGNARE

17 DE MAIO • 19H30

QUINTA DO CASALINHO FARTO • FÁTIMA

*Garante já o teu bilhete. Preço por pessoa 23 eur.
Cocktails de entrada e digestivos a condizer.*

RESERVAS:
EMAIL: SEC@INSIGNARE.PT EHF: 249 530 630 EPO: 249 540 390