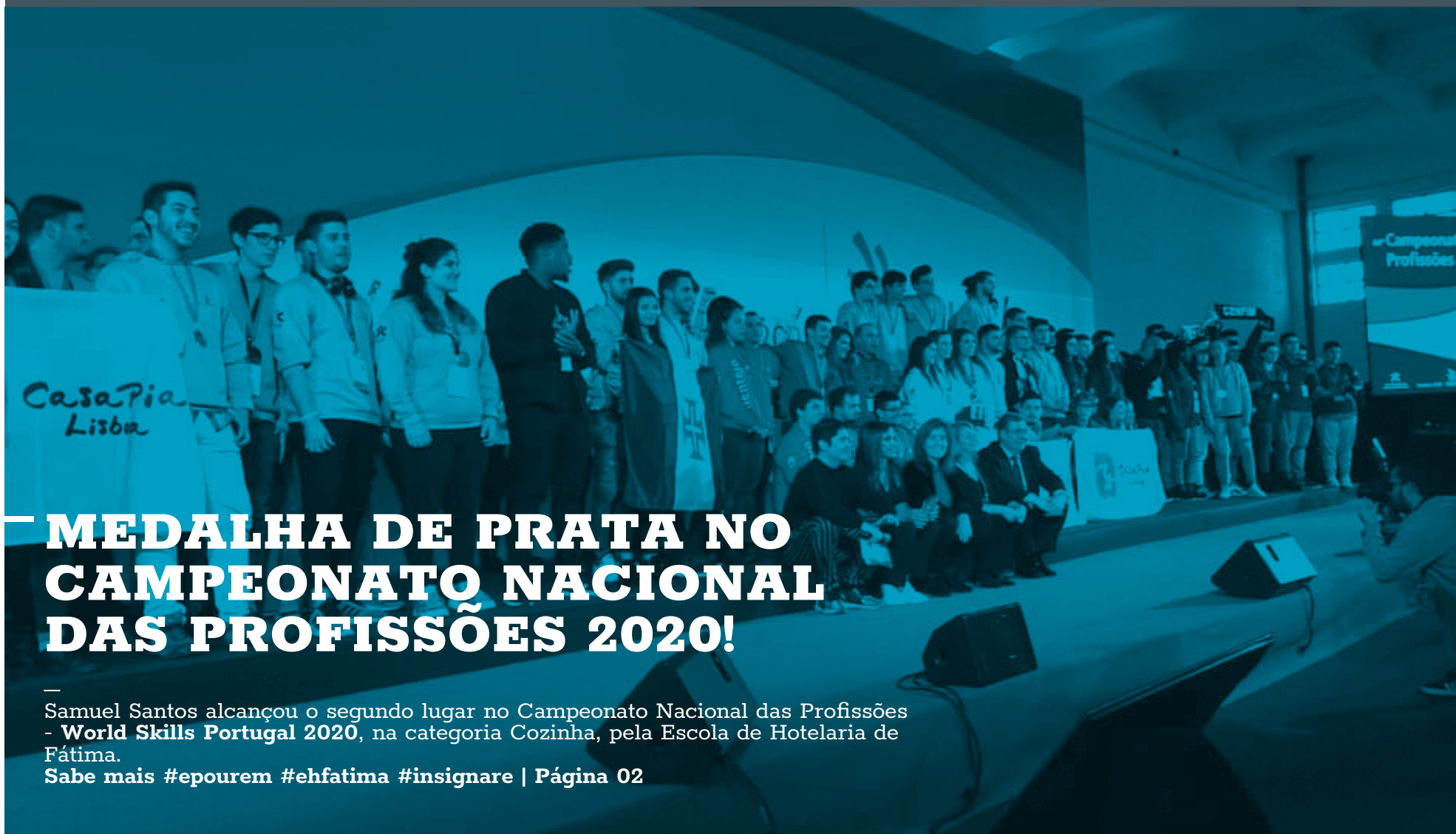


INFORMAR

Ano: XXI
21 de fevereiro de 2020
Suplemento Gratuito

Nº328

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



MEDALHA DE PRATA NO CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES 2020!

Samuel Santos alcançou o segundo lugar no Campeonato Nacional das Profissões - World Skills Portugal 2020, na categoria Cozinha, pela Escola de Hotelaria de Fátima.

Sabe mais #epourem #ehfatima #insignare | Página 02

Entrega dos prémios da 16ª Edição do Prémio Fundação Ilídio Pinho

Foram apresentadas a concurso 1390 projectos de escolas públicas e privadas, o que constituiu um recorde do Prémio "Ciência na Escola".

#prémio #ilídioPinho #fundação #cienciaescola #ehfatima #fátima #insignare

PÁG.05



Erasmus alarga a África em Projeto Piloto

Projeto piloto vencedor inclui parceiros de Portugal, Angola e Cabo Verde. Está previsto que mais de 300 jovens africanos sejam acolhidos em escolas e realizem estágios em empresas europeias.

#projeto #piloto #africa #saam #insignare

PÁG.06



Escolas INSIGNARE em múltiplos projetos internacionais no mês de Fevereiro

INSIGNARE em múltiplos projetos internacionais, apoiados pelo Erasmus + e Escola de Hotelaria de Fátima recebeu quatro comitativas de diferentes países.

#erasmus+ #projetos #insignare

PÁG.6 e 7



CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

UM RESTAURANTE DENTRO DA ESCOLA

RESERVAS: 249 530 630 / WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12h30 - 14h30



—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

“Podemos tirar a venda dos olhos para enxergar, mas uma mente cega é muito mais complicada”

- Mandela



Percorro dezenas de escolas por esta Europa fora e vejo o entendimento com que o ensino profissional é tratado em todos esses países. São parceiros. Não são mais nem menos, são parceiros com a respeitabilidade e a dignidade com que merecem ser tratadas todas as profissões. De todas as vezes em que mais ouvi falar depreciativamente sobre este tema, foi em Portugal. Há de facto muito a fazer ainda, mas pelas mentalidades reinantes.

Não é aceitável aos dias de hoje ver e ouvir formas de menorização deste tipo de ensino, desta escolha dos alunos (sim, é e deve ser uma escolha profissional) bem como dos métodos pedagógicos e das saídas profissionais.

As escolas INSIGNARE apresentam nesta edição a conquista de 2 prémios em competições nacionais. São competições onde há alunos de escolas públicas e privadas, do ramo científico-humanístico e profissional, e não é por menoridade que alcançamos prémios e subimos ao *podium*.

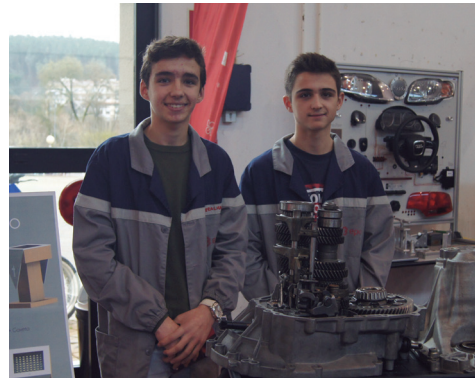
Damos cartas profissionais e somos postos à prova todos os dias, a esmagadora maioria das vezes com sucesso...e ainda assim subsiste uma mentalidade muitas vezes medieval na forma como é encarada esta tipologia de ensino. As mentes cegas são muito complicadas de destapar, mesmo com evidências... Apresentamos ainda neste suplemento notícias sobre as nossas participações em missões e projectos um pouco por toda a Europa, que nos enchem de orgulho pelo que conseguimos, mas sobretudo, porque permite dar mundo aos nossos alunos...abrir a mente, abrir o espírito e aguçar a conquista e a ambição de fazer pela vida, são objectivos fundamentais nos dias que correm para estas gerações de alunos Erasmus. E neste sentido destaque ainda a nossa participação no projecto-piloto liderado directamente pela Comissão Europeia, de abertura do projecto de mobilidade e intercâmbios com o continente africano, apoiado também pela organização União Africana. São etapas, projectos e conquistas conseguidas com as qualidades e características do ensino profissional, cá como em tantas outras escolas da Europa...

É esta mente aberta e este posicionamento sem preconceitos que fazem de nós a essência de sermos escolas de futuro.

FÓRUM ESTUDANTE OUREM UM “MUNDO” DE OPORTUNIDADES

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima marcaram presença na quinta edição do Fórum Estudante, uma iniciativa com organização da Câmara Municipal de Ourém.

O evento realizou-se no Centro de Exposições e recebeu cerca de 1500 alunos do 3º ciclo do Ensino Básico e do Ensino Secundário que tiveram a oportunidade de contactar com 28 instituições do ensino superior (Universidades e Politécnicos) e 8 estabelecimentos de ensino e escolas de concelho, entre elas as duas Escolas da INSIGNARE.



Equipa INSIGNARE vence desfile de moda no Fórum Estudante Ourém 2020



No âmbito das actividades realizadas no Fórum Estudante 2020 promovido pela Câmara Municipal de Ourém, a equipa de modelos apresentada pelas escolas INSIGNARE alcançou o 1º lugar do desfile subordinado ao tema Ambiente. O conceito foi trabalhado pelos alunos de Design e foi o bastante para o conjunto se tornar harmonioso e simbólico da temática em apresentação. Parabéns a todos, sobretudo

pela conceptualização das peças e pela representatividade que implicou na formação cívica e ambiental de todos os alunos envolvidos.

Bruna Reis & Ricardo Andrino, representaram a DESFLORESTAÇÃO - elaborados com maços de tabaco, alertando para o facto de um cigarro mal apagado ser uma das causas mais comuns dos incêndios. Os pulmões projetados na

T-shirt simbolizam as árvores, onde está patente a desflorestação, representada pelo pulmão queimado, este último estando também presente no ato de fumar.

Gabriela Neves & Francisco Santos, representam a Poluição no Mar, através do conjunto do pescador, que leva na mão uma rede com lixo, contrastando com os papéis coloridos espalhados pelo véu.

As autoras dos fatos apresentados foram: Bruna Reis, Diana Rodrigues, Fabiana Vala e Sílvia Sousa alunas do 2º Ano do Curso Técnico de Design.

Sara Dias & Maxence Carriço representam a Reutilização, mostrando que a roupa pode ter uma segunda vida. Onde de uma peça velha se pode transformar não só numa peça nova, mas também em acessórios para o seu dia a dia. Tudo isto resultou na construção de duas peças de roupa constituídas por uma saia e uma t-shirt, uns calções e uma t-shirt tudo revestido com fragmentos de tecidos aplicados.

As autoras do fato apresentado foram: Daniela Neves, Patrícia Simões, Filipa Carroço e Soraia Pimpão alunas do 1º Ano do Curso Técnico de Design.



Gabriela Neves & Francisco Santos



Sara Dias & Maxence Carriço



Bruna Reis & Ricardo Andrino

MEDALHA DE PRATA NO CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES! 2020!

As escolas Insignare foram apuradas nas provas regionais do Campeonato, realizadas na semana de 19 a 21 de novembro, de 2019, chegando agora ao fim com a subida ao pódio.



Samuel Santos alcançou o segundo lugar no campeonato nacional das profissões - World Skills Portugal 2020, na categoria Cozinha, pela Escola de Hotelaria de Fátima.

Na prova final de Cozinha que decorreu durante toda a semana de 10 a 14 de Fevereiro em Setúbal, estiveram em prova 11 finalistas de norte a sul do país, sendo todos eles jovens promissores na área da Cozinha.

As escolas Insignare foram apuradas nas provas regionais eliminatórias do Campeonato, realizadas na semana de 19 a 21 de novembro, de 2019, chegando agora ao fim com a subida ao pódio!

Noutra categoria, os alunos Romeu Oliveira e Ana Freitas estiveram em prova nacional durante toda a semana,

com a Contabilidade e Gestão, pela Escola Profissional de Ourém, tendo as suas provas decorrido com elevado profissionalismo e rigor, sobretudo potenciando momentos de aprendizagem entre pares.

Destacamos ainda o reconhecimento dado ao Chef Yannick Génard, formador da Escola de Hotelaria de Fátima e à Ana Pinho, docente da Escola Profissional de Ourém, que também durante toda a semana estiveram como Júris Nacionais da prova nas respectivas categorias.

Valeu a pena o empenho, a dedicação e o rigor com que a competição foi encarada, sobretudo pela preparação de excelência destes jovens promissores em Portugal!

Detalhes do Campeonato:

Estes Campeonatos, pretendem-se amplamente participados pelas escolas e visam aferir a eficácia da formação

profissional ministrada pelos diferentes operadores, e, simultaneamente, induzir fatores de crescente qualidade, inovação e criatividade nos processos de ensino-aprendizagem.

Os campeões da fase nacional candidatam-se a uma participação nos Campeonatos Europeu e Mundial das Profissões, organizados, respetivamente, pela WorldSkills Europe e pela WorldSkills International.

Os campeonatos das profissões são eventos com uma logística pesada, rigorosa e exigente e que não podem ser feito sem apoios.

Por isso, o IEFP, I.P. / WorldSkills Portugal que deram corpo a esta iniciativa, contam com apoios empresariais de renome como a Fanuc, na área da Robótica Industrial; GreenWorld, na área da eficiência energética, georreferenciação

e telecomunicações; Multimoto Kawasaki, na área da mecânica de motocicletas, veículos terrestres e náuticos; a Siemens, na área da eletricidade, eletrónica e automação industrial.

Contam nas áreas da Hotelaria com apoio da HHS- Host Hotel Systems na área dos Sistemas de Informação para o Turismo e Hotelaria e do Grupo PIE SA na área da Administração e Gestão; a Expansão York, Famasete, Grandesoft, Haas Portugal, Lincoln Electric, FESTO, L'Oréal e Schneider.

A ligação do mundo empresarial às áreas do Ensino é fundamental e por isso estas empresas de referência já reconheceram na WorldSkills Portugal o potencial de excelência que se procura promover através dos seus diferentes eixos de intenção, nomeadamente, o Campeonatos das Profissões.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA PROMOVE ALMOÇO “ALÉM-FRONTTEIRAS”



OPINIÃO

O serviço de vinhos e o serviço de mesa - Parte 1

O serviço de mesa de hoje em dia não é só sobre a origem ou a elegância dum prato, ou a formalidade do serviço de uma refeição. Trata-se de prestar atenção ao que os clientes realmente querem e fazê-los sentirem-se especiais.

Como não podia deixar de ser, dentro deste “fazer o cliente sentir-se especial”, o vinho e o serviço do vinho têm também um lugar de destaque na refeição.

E assim começa-se a perceber a importância de ter uma carta de vinhos bem elaborada, e a necessidade de ter profissionais bem preparados nesta área. Um bom serviço de vinhos desempenhado por profissionais devidamente qualificados, poderá potenciar a faturação. A realidade atual é que o serviço de bebidas da maior parte dos restaurantes se situa num patamar entre os 10 e os 20%, da faturação total, podendo, quando bem trabalhada, subir para valores muito mais interessantes que poderão ir muito acima dos 40%. E para quem gosta de fazer contas se analisarmos os custos associados à receita deste item veremos que os rácios são bem melhores dos que alcançados pelos outros itens.

Fornecer um serviço de vinhos elegante e sofisticado é crucial para o sucesso de qualquer restaurante. A excelência no serviço de vinhos não está só nas marcas que fazem parte da carta, mas também e muito no como servir, transmitindo atenção aos detalhes e indo ao encontro das expectativas do cliente, “o vinho está na moda”.

Claro que para isto tudo acontecer é preciso que todos os intervenientes neste processo estejam focados no mesmo objetivo, quer sejam decisores, ou aqueles que estão mais diretamente em contacto com o cliente.

O cliente tanto pode ser um especialista em vinho, um enófilo, ou só alguém que está disponível para uma experiência diferente. Mas de uma coisa podemos ter a certeza, está cada vez mais informado, acreditando ser dono do conhecimento, “vê-se pela forma como se discute o assunto nos mais diversos locais e fóruns”, informação que chega hoje de forma fácil, ao alcance dum clique, mas nem sempre completa, ou a melhor. Vamos ao cerne da questão, será que aquele vinho com uma classificação espetacular numa qualquer “app” é mesmo o vinho certo para aquele momento? O cliente acredita que sim. Em qualquer dos casos um serviço de vinho elegante e sofisticado certamente os impressionará, elevando a sua experiência geral.

José do Vale | Docente EHF



—
“...um menu e serviço de mesa da responsabilidade dos alunos de Cozinha/ Pastelaria; Pastelaria/ Padaria e de Restaurante/ Bar que realizaram estágios curriculares de dois meses em Bilbao, Bordeaux e Folign.”

O Almoço de Disseminação “Além Frontteiras” decorreu dia 4 de fevereiro e foi uma delícia, tanto para os olhos como para o palato de quem teve a oportunidade de provar as iguarias confecionadas pelos alunos da EHF! Este almoço de disseminação contou com um menu e serviço de mesa da responsabilidade dos alunos de Cozinha/Pastelaria; Pastelaria/ Padaria e de Restaurante/Bar que

realizaram estágios curriculares de dois meses em Bilbao, Bordeaux e Foligno ao abrigo do programa Erasmus +. Foi servido pelos alunos no Restaurante Claustro Monfortino, sob o olhar atento dos Chef. De Cozinha Yannick Genard e pelo Chef de Sala José do Vale. Os convidados, puderam apreciar a refeição num ambiente de simples sofisticação.

Entre os convidados estiveram o Presidente da Câmara Municipal de Ourém e também presidente da Direção da INSIGNARE Luís Miguel Albuquerque e o seu chefe de gabinete Filipe Batista; a Diretora-Executiva da Escola Carina João Oliveira e a Presidente da ACISO Purificação Reis.

Neste evento, estiveram ainda presentes os representantes dos órgãos de comunicação social local (Jornal Notícias de Ourém e Jornal Notícias de Fátima).

Estas iniciativas são mais uma confirmação da capacidade da EHF de promover a evolução dos conhecimentos dos seus alunos.

LYCÉE DES METIERS - SEMANA PORTUGUESA

—
Uma comitiva da Escola de Hotelaria de Fátima deslocou-se até à Escola Lycée des Métiers — Tarbes no âmbito da comemoração da Semana Portuguesa.



No seguimento da assinatura de um protocolo de parceria com o Lycée des Métiers — Tarbes, uma comitiva da EHF deslocou-se a esta escola no âmbito da comemoração da Semana Portuguesa.

Esta parceria tem permitido o estreitar das aprendizagens ao longo dos últimos tempos, nomeadamente através da realização de 3 Masterclasses sob as temáticas: queijos e manteigas, cozinha e por último crepes, tendo por base a realidade francesa. Prevê-se agora a continuidade desta abordagem através da planificação de temáticas da gastronomia e vinhos portugueses. Esta visita permitiu

o estreitar as relações existentes entre estas duas entidades, e conhecer in loco a sua dinâmica diária e de organização. Neste contexto, realizámos visitas à escola, mas também à zona envolvente, especificamente o Santuário de Lourdes, os mercados municipais e num passeio descontruido a zona urbana de Trabes. No entanto, de acordo com o objectivo previamente definido, foi possível também definir metodologias para dar seguimento à parceria, nomeadamente através da partilha de alunos e professores, bem como potenciar a realização de FCT em ambos os países.

Esta visita culminou com a realização de um Jantar Português onde, sob a orientação do Chefe José Abelho, os alunos tiveram oportunidade de confeccionar alguns dos nossos produtos típicos: sardinhas, bacalhau, arroz doce e o pastel de nata. Um sentimento de partilha, mas também de um muito caloroso acolhimento.

Esta tipologia de parceria assume-se como um factor fundamental para a dinamização das aprendizagens dos nossos alunos, mas também na planificação de actividades diferenciadoras no contexto da formação profissional dos alunos.

“GASTRONOMIA HOSPITALAR” PRÉMIO DA FUNDAÇÃO ILÍDIO PINHO/MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO

Foram apresentadas a concurso 1390 projectos de escolas públicas e privadas, o que constituiu um recorde do Prémio “Ciência na Escola”. Escola de Hotelaria de Fátima entre os 50 melhores projectos.



“... Escola de Hotelaria de Fátima integrada no escalão 5 – ensino secundário, arrecadou uma Menção Honrosa...”

A cerimónia da entrega dos prémios da 16ª Edição do Prémio Fundação Ilídio Pinho “A Ciência na Escola ao serviço do Desenvolvimento de Portugal” em parceria com o Ministério da Educação, decorreu na passada quarta-feira, 12 de Fevereiro de 2020 na Escola Secundária José Estevão em Aveiro, tendo a Escola de Hotelaria de Fátima sido galardoada com uma Menção Honrosa pelas mãos do Ministro da Educação Tiago Brandão

Rodrigues e do Eng.º Ilídio Pinho.

“**Gastronomia Hospitalar**” é um projecto que enche de orgulho toda a comunidade educativa, sobretudo pelo ano de trabalho que envolveu a área técnica de cozinha/pastelaria conjuntamente com a empresa Trivalor, mas também pelos prémios de reconhecimento que tem conquistado.

Este ano, foram apresentadas a concurso 1390 projectos de escolas públicas e privadas, o que constituiu um recorde do Prémio “Ciência na Escola”, e após várias fases de seleção, o Júri Nacional revelou a listagem dos 50 vencedores desta 16ª edição.

A Escola de Hotelaria de Fátima, integrada no escalão 5 – ensino secundário, arrecadou uma Menção Honrosa que acima de tudo premeia o trabalho desenvolvido na comunidade de forma colaborativa, com empresas e entidades que se assumem de relevante importância no sector.

O desafio surgiu em 2019 e incluiu uma parceria da Escola com um dos maiores

fornecedores de alimentação colectiva na área hospitalar, o grupo Trivalor, como numa fase posterior o Hospital de Cascais. Esta parceria permitiu aos alunos e formadores da área técnica a concepção e aplicação de ementas validadas medica e nutricionalmente para doentes, com necessidades especiais ao nível da alimentação, mas cujo resultado final se pretendeu diferente da tradicional “comida de hospital”. Um ponto importante deste trabalho foi também a necessidade de se respeitarem orçamentos base e equipamentos tradicionalmente presentes nas cozinhas de hospital. No final houve lugar à avaliação por parte dos diversos stakeholders intervenientes no projecto.

A Escola destaca não apenas o prémio obtido que valoriza todos os que nele contribuíram, mas sobretudo, realça o conceito de melhoria da vida dos doentes nos hospitais, perspectivando que um dia o resultado possa ser aplicado em todos os hospitais do país.



OPINIÃO

Voltar à Escola...

O meu percurso académico na área automóvel inicia-se com um curso de Mecatrónica Automóvel no CEPRA, continuou com um Curso de Especialização Tecnológica de Tecnologia Automóvel e Gestão Oficial e terminou com a Licenciatura em Engenharia Automóvel. O meu percurso profissional sempre foi no ramo automóvel, comecei por dar aulas numa instituição, dei formação a adultos e também trabalhei num concessionário automóvel. Sou uma das tantas ex-alunas desta instituição e é com muito orgulho que o digo, o meu décimo segundo ano foi obtido através do Curso Profissional de Gestão. Jamais me passaria pela ideia que um dia poderia voltar a esta escola como formadora e foi isso mesmo que acabou por acontecer. Voltar à escola que me fez crescer, que me fez tão feliz e me devolveu o gosto por estudar é muito gratificante. Neste momento encontro-me a lecionar na EPO ao Curso de Mecatrónica Automóvel nas disciplinas de Tecnologias e Processos e de Práticas Oficiais. Sou também Orientadora do referido curso. Agradeço a oportunidade e a confiança profissional que me está a ser dada, de poder partilhar com os nossos alunos o conhecimento que fui adquirindo ao longo do meu percurso profissional.

Verónica Marto | Formadora EPO

_18 e 20 de Fevereiro

Refeições no Hospital de Cascais - responsabilidade da EHF.

CONTACTE-NOS
JÁ

☎ 249 540 390
🏠 Rua Santa Teresa de Ourém, nº13,
Ourém
✉ qualifica@insignare.pt

f /insignareourem

🌐 insignare.pt



QUER AUMENTAR A
ESCOLARIDADE DOS SEUS
COLABORADORES COM O 9.º OU
O 12.º ANO DE ESCOLARIDADE?





ERASMUS ALARGA A ÁFRICA EM PROJECTO PILOTO

Projeto piloto vencedor inclui parceiros de Portugal, Angola e Cabo Verde. Está previsto que mais de 300 jovens africanos sejam acolhidos em escolas e realizem estágios em empresas europeias, em áreas que vão das tecnologias, engenharias, turismo, hotelaria, ambiente, serviços entre outras

No passado dia 13 de janeiro, a Comissão Europeia divulgou os resultados do programa piloto de mobilidade de Formação Profissional para África, através do qual confirma o seu compromisso em investir em jovens, formação e competências neste continente.

Trata-se de um projecto piloto financiado pela Comissão Europeia e pela União Africana, durante o qual será estudado e documentado o impacto dos intercâmbios e formação entre alunos e professores de 17 países.

O projecto chama-se **SAAM** (European Alliance for African Mobility) é liderado pelo Centro San Viator (País Basco) e coordenado pela organização espanhola Asociación Mundus. O financiamento total é de 4 milhões de euros, devendo o projeto realizar-se ao longo dos próximos 40 meses.

Na parceria estão incluídas 2 entidades portuguesas, a Associação Nacional de Escolas Profissionais (ANESPO) e a Associação de Ensino e Formação (INSIGNARE) de Ourém/Fátima.

A primeira reunião dos parceiros europeus realizou-se em Bruxelas entre os dias 10 e 12 de fevereiro e todos os membros da parceria terão o primeiro encontro de trabalho em Nairobi no próximo mês de abril.

O final do encontro em Bruxelas teve a presença de Deirdre Lennan, a responsável pelo International Cooperation Office na Comissão Europeia, que lidera directamente este projecto.

A expectativa é elevada sobretudo porque este projecto permitirá aferir da viabilidade no futuro de se abrir totalmente

às escolas a toda a África, bem como da possibilidade do programa Erasmus estender a várias outras regiões do mundo.

Detalhes do Projecto:

A parceria SAAM (palavra africana que significa JUNTOS) é composta por 8 Estados Membro da UE (Bélgica, França, Alemanha, Grécia, Itália, Malta, Portugal e Espanha) e 17 países africanos (Angola, Benim, Cabo Verde, Eritreia, Camarões, Costa do Marfim, Quênia, Libéria, Malauí, Nigéria, Senegal, Sudão, Tunísia, Chade, Mali, Burkina Faso e Gabão).

A parceria integra p.ex. escolas de Cabo Verde, um centro de formação de Angola, as escolas salesianas em África, ONG's e organizações europeias de formação e ensino profissional.

Este projecto visa apoiar a mobilidade de professores e formadores de ensino e formação profissional, no desenvolvimento de novos currículos e metodologias e no relacionamento com o mercado de trabalho e o envolvimento das empresas no processo formativo. Está previsto que mais de 300 jovens africanos sejam acolhidos em escolas e realizem estágios em empresas europeias, em áreas que vão das tecnologias, engenharias, turismo, hotelaria, ambiente, serviços entre outras.

Está ainda prevista a permuta de 70 professores e formadores europeus e 150 africanos, para nas escolas e centros do outro continente realizarem um "job shadowing", que lhes permitirá, entre outras coisas, compreender a filosofia, a cultura, os costumes e o sistema de formação do país de acolhimento.



DIGITAL TOURISM

A INSIGNARE esteve presente na reunião de monitorização "Joint Qualifications in VET", que decorreu na Agência Executiva para a Educação, Audiovisual e Cultura, em Bruxelas, no passado dia 27 de janeiro, enquanto líder do consórcio do projeto "Digital Tourism", apoiado diretamente por aquela Agência, através do programa Erasmus+.

Esta reunião visou proporcionar feedback sobre o relatório intercalar, submetido após o final do primeiro ano, o qual foi bastante positivo, pelo que se prevê a conclusão com sucesso desta parceria.

De recordar que se pretende criar um curso profissional naquela área, com parceiros oriundos da Bélgica, Espanha,

Itália e Países Baixos, o qual, tendo um núcleo conceptual comum, pode ser adaptado às realidades nacionais. A ANQEP – Agência Nacional para a Qualificação e Ensino Profissional já deu o seu parecer positivo aos documentos já criados, a saber o perfil profissional do Técnico de Turismo Digital e a sua estrutura, nomeadamente o conteúdo da componente Tecnológica e da Formação em Contexto de trabalho.

No segundo ano do projeto decorrerá uma formação piloto na área, seguida de estágio, ambos precedidos da definição exaustiva dos critérios de avaliação de desempenho dos alunos enquanto estagiam nas empresas do setor.





LABOUR MARKET AT SCHOOL

A Escola de Hotelaria de Fátima recebeu quatro comitivas, oriundas de escolas da Bulgária, Grécia, Itália e Turquia, na semana de 3 a 7 de fevereiro, no âmbito do projeto "Labour Market at School", apoiado pelo Erasmus+.

Durante esses dias, esses alunos, conjuntamente com os nossos, apoiados pelos docentes de cada país, participaram em várias atividades centradas num tema fundamental para eles: a integração no mercado de trabalho, o papel da escola e a empregabilidade de jovens aos dias de hoje e no futuro.

Assim, debateram os cuidados a ter na redação de um CV e nas entrevistas de emprego, e aprenderam com um aluno de Informática da EPO como criar o seu pitch, pessoal e de uma empresa. Tiveram uma sessão com um técnico de uma empresa

de TI do concelho, a DOMUSNET, em que lhes foram explicadas as vicissitudes, estratégias, táticas da criação de uma empresa, e com um quadro da ACISO - Associação Empresarial Ourém - Fátima, que lhes demonstrou os passos a ter na constituição de uma empresa, ao nível Financeiro, Marketing e recurso Humanos. Visitaram ainda a Cooperativa e Museu de Azeite de Fátima, para conhecerem a realidade de uma empresa local.

Por fim, em grupos internacionais, desenharam e estruturaram uma ideia de negócio, tendo-a apresentado perante a representante da ACISO, a qual lhes deu feedback para as melhorar.

Conheceram ainda as Grutas de Mira d'Aire, Nazaré e Óbidos, bem como o Santuário de Fátima.



ENHANCING XXI CENTURY SKILLS FOR STUDENTS

No passado dia 9 de fevereiro, 6 alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, acompanhados por uma docente e pelo coordenador do Gabinete de Cooperação Internacional, partiram para a segunda reunião do projeto Erasmus+ "Enhancing The 21st Century Skills Of Students", em Eskisehir, Turquia.

Este projeto tem o intuito de desenvolver as competências e capacidades sociais dos estudantes. Durante estes 5 dias, foram concretizadas um número significativo de atividades, com o intuito de atingir as metas previstas para esta mobilidade. As visitas culturais foram também muito interessantes, na medida em que permitiram conhecer um pouco melhor a cultura do país, nomeadamente as visitas às mesquitas, uma vez que a religião na

Turquia é maioritariamente muçulmana. Integrados no programa foram ainda visitados ainda alguns locais de interesse para o projeto, especificamente dois hospitais e uma universidade.

Foi debatido o questionário de auto diagnóstico com os resultados obtidos em cada um dos países participantes, relativo às características de personalidade dos alunos. Dinamizou-se também um workshop em que foram abordados diversos temas, tais como: "pensar antes de agir", "ordenar as ideias para obter melhores resultados", "controlar a impulsividade", entre outros. Concluímos com a realização de simulações de entrevistas de emprego.

Estas experiências contribuíram para o crescimento pessoal e profissional de cada um dos alunos.



Testemunho de alunos que participaram no projeto:

→ "A minha experiência nesta semana foi conhecer uma cultura diferente, a gastronomia e pessoas bastante afáveis e simpáticas, para além de conhecermos também monumentos incríveis relacionados com a religião."

Ana Moleiro

"Nesta semana o que eu mais gostei foi da simpatia das pessoas, da diferente gastronomia e da possibilidade de visitarmos alguns dos mais belos monumentos localizados na cidade de Eshishir."

Guilherme Fonseca

"Foi incrível poder conhecer um país como a Turquia: conhecer os seus monumentos religiosos e a sua gastronomia foi sem dúvida uma das melhores semanas da minha vida."

Leonardo Ferreira

"O que eu mais gostei desta semana foi o facto das pessoas serem tão generosas, estando sempre prontas a ajudar os outros"

Mariana Francisco

"O que mais gostei nesta semana foi o facto das pessoas serem muito simpáticas e acolhedoras. Fomos tratados da melhor forma e eram sempre educadas e prestáveis para tudo. Gostei imenso da cultura e da alimentação pelo facto de ser tão diferente da nossa"

Edna Roque

"Foi uma semana incrível que deu a conhecer uma nova cultura e o melhor era a simpatia que as pessoas tinham para connosco. Foi uma experiência que sem dúvida voltava a repetir."

Bernardo Granado

Sessão “Mercado de Trabalho”, no âmbito da disciplina Área de Integração.

“Na passada segunda-feira, dia 10 de fevereiro, assisti a uma sessão com o Gabinete de Inserção Profissional da Insignare - no âmbito da disciplina de Área de Integração, inserida no módulo 6 – O desenvolvimento de Novas atitudes no Trabalho e no Emprego/ Empreendedorismo. Na sessão foi abordado o mercado de trabalho, como se deve concorrer a uma vaga de emprego,

“Na sessão falou-se sobre o mercado de trabalho, como se deve concorrer a uma vaga de emprego, como devemos enviar o currículo, o que devemos escrever nas cartas de apresentação e o que não devemos também. A sessão foi bastante boa porque agora que estamos na reta final da escola teremos de pensar bem o que queremos

“Falámos de como prepararmo-nos para uma entrevista de emprego. Por exemplo falamos sobre o cuidado a ter com a higiene e o vestuário, aspectos importantes dado que é a primeira impressão visual que damos ao empregador.

Para além disto, o GIP deu-nos alguns exemplos de possíveis perguntas que podem fazer durante a entrevista e vários exemplos de como a pessoa entrevistada

como enviar o currículo, o que escrever e o que não escrever.

As informações dadas na sessão eram-me familiares, mas achei interessante saber que nas entrevistas de emprego são muitas vezes realizadas por um homem e por uma mulher, de forma a evitar qualquer tipo de mal compreendido, bem como comportamentos inadequados por parte dos intervenientes. Sempre pensei

para o futuro se queremos continuar os estudos ou trabalhar e se a escolha foi ir para o mercado de trabalho devemos saber o que fazer e o que não fazer para nos candidatar a um emprego.”

Inês Marques | Curso Técnico de Gestão | 17.20

deve agir para ter sucesso na entrevista e conseguir o trabalho.

Com esta sessão, fiquei a perceber como agir e que para conseguir emprego, podemos não ter tudo o que a empresa pede, mas temos de demonstrar que poderemos ser uma mais-valia se lá ficarem.”

Nuno Pinto | Curso Instalação e Gestão de Redes | 17.20

que fossem situações hipotéticas e que só se retratavam nos filmes.

A sessão foi interessante para nos deixar mais preparados para uma situação que alguns de nós poderemos vivenciar em breve.”

Vanessa Tambá | Curso Técnico de Gestão | 17.20

Vai acontecer

_21 de Fevereiro - Entrega de Diplomas de Centro Qualiica Insignare

_5 de Março - “O Futuro da Educação” - Ordem dos Engenheiros

_5 a 7 de Março - Workshop Internacional de Turismo Religioso

_11 a 15 de Março - BTL 2020 | Bolsa de Turismo Lisboa

#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 **Dezembro e Janeiro**, estas são as nossas estrelas:

DEZEMBRO



EPO
Diana Rodrigues
Design de Interiores e Exteriores

NOVEMBRO



EPO
Bruna Reis
Design de Interiores e Exteriores



EHF
Beatriz Pedro
Restaurante/Bar

FORMAÇÕES A DECORRER NA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

FORMAÇÃO GRATUITA – 1.º TRIMESTRE DE 2020

Formações disponíveis	Nível	Duração	Início previsto	Dias	Horário
Legislação Laboral	4	50h	02-03-2020	2.ª e 4.ª	19:30h-22:30h
Intervenção Pedagógica em Crianças com NEE	4	50h	02-03-2020	2.ª e 4.ª	19:30h-22:30h
Língua Francesa - Iniciação	4	50h	04-03-2020	2.ª e 4.ª	19:30h-22:30h
Língua Portuguesa – Aperfeiçoamento (CLC_7)	4	50h	09-03-2020	2.ª e 4.ª	19:30h-22:30h
Higiene da Pessoa Idosa no Domicílio	2	50h	11-03-2020	2.ª e 4.ª	19:30-22:30h
Processador de Texto (WORD)	4 ou 2	50h	11-03-2020	2.ª e 4.ª	19:30h-22:30h
Atendimento – Técnicas de Comunicação	4	25h	16-03-2020	2.ª e 4.ª	19:30h-22:30h

DESTINATÁRIOS E HABILITAÇÕES DE ACESSO:

- Pessoas empregadas com habilitação igual ou superior ao 9.º ano de escolaridade
- Pessoas desempregadas há menos de 1 ano desde que tenham habilitações iguais ou superiores ao 12.º ano

A FREQUÊNCIA DAS FORMAÇÕES IMPLICA:

- Atribuição de subsídio de alimentação por cada sessão completa de formação
- Atribuição de um Certificado de Habilitações

INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES:

- Escola Profissional de Ourém – Departamento de Formação e Emprego
- Telef: 249 540 390 | Email: qualifica@insignare.pt



T: 236 200 810
S: www.etap.edu.pt