



CURSOS

Oferta Formativa

2020 2021

OFERTA FORMATIVA

/training offer

Bem-vindos à Escola Profissional de Ourém e à Escola de Hotelaria de Fátima!

Bem-vindos ao futuro!

Nesta brochura irás encontrar tudo sobre as nossas Escolas e sobre o que temos para oferecer para o teu projeto de vida.

Se queres uma Escola moderna e de futuro, então estás no sítio certo. Os níveis de qualidade a que chegámos têm sido reconhecidos em especial quando temos taxas de empregabilidade de ofertas formativas a 100%.

Temos centenas de protocolos celebrados com empresas nacionais e internacionais, 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.

Estas escolas têm personalidade única, especial e distintiva, baseada sobretudo em valores, identidade e num posicionamento estratégico do mercado de trabalho.

É por isso tão importante para nós que sejamos capaz de ajudar a formar e "construir" pessoas, porque somos feitos para ser Escolas de Futuro! As inscrições podem ser feitas presencialmente nas escolas, ou então online em www.insignare.pt

Welcome to Ourém Vocational School and Hospitality School of Fátima!

Welcome to the future!

In this brochure you will find everything about our schools and what we have to offer for your life project.

If you want a modern school facing the future, then you are in the right place.

In this brochure you will find everything about our schools and what we have to offer for your life project.

The quality we have reached have been recognized especially when we have 100% employability rates for our training offers.

We have hundreds of protocols signed with national and international companies, both for work based learning projects and also for sharing knowledge, in local participations, in technical sessions and many other ways that fit us into the true roots of vocational education.

These schools have a unique, special and distinctive personality, based mainly on values, identity and a strategic positioning in the labour market.

That is why it is so important for us to be able to help train and "build" people, because we are made to be Schools of the Future!

Contactos:

Telf.: +351 249 545 721

Email.: sec@insignare.pt

www.insignare.pt



CURSOS
Oferta Formativa **2020**
2021

A black and white photograph of a building facade. The building has a light-colored, textured wall. There are two rows of windows. The top row has three windows, each with a dark frame and white curtains. The bottom row has three windows, each with a dark frame and dark curtains. In the center of the facade, the words "LA OFICINA" are written in large, bold, black, three-dimensional letters. A white metal fence with vertical bars runs across the foreground. Behind the fence, there are some plants and a structure that looks like a covered walkway or ramp. The top right corner of the image is partially obscured by dark, silhouetted leaves of a tree or bush.

LA OFICINA

GESTÃO

Plano de Estudo:

Gestão financeira
Contabilidade
Marketing
Recursos Humanos
Armazém e Produção
Organização Empresarial
Aulas práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

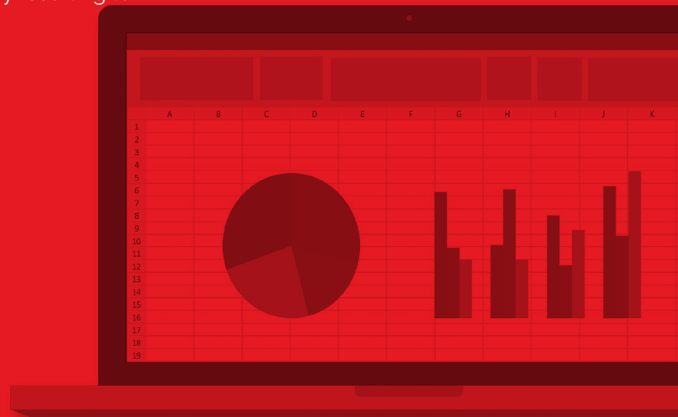
No final do curso podes trabalhar em:

Gabinetes de Contabilidade
Recursos Humanos
Gestão de Empresas
Serviços administrativos - Empresas



Management

It is a course of recognized merit on a technical and professional level, and you can work in almost every company. You will learn Financial Management, Accounting, Marketing, Human Resources, Storage and Production, and complete office work organization. Classes always include simulated practice, also by resorting to management software.



GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

Plano de Estudo:

Hardware & Software
Manutenção Preventiva
Administração de Redes
Circuitos Eletrónicos
Desenvolvimento de websites
Técnicas Comerciais
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Hardware e Software
Manutenção e Reparação de Hardware
Gabinetes de Informática
Assistência Remota

Management of Computer Equipment

This course include the greatest job opportunities for the future. You will learn how to fix and/or replace components, install, set up and maintain hardware/ software solutions, install/set up/ manage data communication networks. You will learn how to assemble computers and master all the techniques, from welding to electronic components, to the after sales support service for customers.



ANIMAÇÃO SOCIOCULTURAL

Plano de Estudo:

Área de Expressões (corporal, dramática, musical e plástica)

Sociologia

Área de Estudo da Comunidade

Animação Sociocultural

Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Associações Sociais e Culturais

Bibliotecas e centros de recursos

Escolas

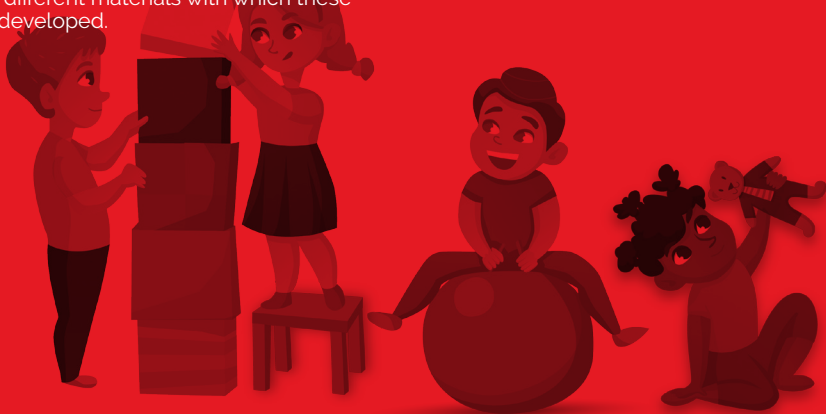
Centros de ocupação de tempos livres

Lares de Idosos e Centros de Dia

Sociocultural Animation

The Socio Cultural Animator's main function is to promote the socio-cultural development of groups and communities, organizing, coordinating and/or developing cultural, educational, social, ludic and recreational activities.

The fundamental areas of the course are expressions - body language, dramatic expression, musical and plastic, as well as the use of digital tools and the different materials with which these activities are developed.



PROGRAMAÇÃO E MAQUINAÇÃO CNC

Plano de Estudo:

Programação em CNC
Produção em Metalomecânica
Processos Produtivos
Desenho Assistido por Computador
Técnicas de Precisão
Reparação e Manutenção
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Fabrício e reparação de moldes
Montagem de Estruturas Metálicas
Oficinas e Serralharias
Assistência Técnica

CNC

It is one of the courses with the highest employability rates, with the highest salaries in the market, which allows you to work from the moulds to the metalworking industry. You will learn how to direct and develop production activities in precision metalworking, CNC machine tool programming, operation of conventional machine tools and all organizational processes in companies; preparing work, planning and controlling the entire production process.



MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

Plano de Estudo:

Manutenção Automóvel
Sistemas Elétricos e Eletrónicos
Diagnósticos e Reparações
Mecânica Automóvel
Segurança e Conforto
Reparação e Manutenção
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de reparação automóvel
Concessionários de automóveis
Empresas gestoras de frotas
Centros de Inspeção

Car Mechatronics

One of the courses with more demand because of the fascination by the automobile sector, that is in great transformation. You will learn everything about the automobile: from its maintenance, cooling and lubrication, conventional and automatic transmission of engines, steering, suspension and braking, to electrical and electronic systems. The course is very complete, from diagnostics to repair and verification of mechanical, electrical and electronic systems.





CURSOS

Oferta Formativa

2020

2021

ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FATIMA

P



RESTAURANTE / BAR

Plano de Estudo:

Serviço de Mesa e Bar
Gestão e Manutenção Hoteleira
Boas Práticas e Etiqueta
Cocktails e Vinhos
Escanção e Sommelier
Cozinha de Sala
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Hotéis
Restaurantes
Eventos
Catering

Waiter

In the area of Hospitality is the scarcest function in the job market, therefore it has a lot of employability. The classes are very practical, from the execution of the table and bar services, to the day-to-day classes of restaurant management, showcooking, classic techniques and customer service, preparation of beverages and cocktails service, setting up of restaurant, bar and wine charts, wine advice and service - Sommelier.



TURISMO

Plano de Estudo:

Técnicas de Comunicação
Organização de Viagens
Boas Práticas e Etiqueta
Animação Turística
Receção Hoteleira
Línguas Estrangeiras
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Eventos e Congressos
Hotelaria e Alojamento
Património Histórico e Cultural
Agências de Viagem

Tourism

It is a fantastic course for all the opportunities concerning tourism and travel companies, accommodation and tourist transport. You will learn communication techniques, customer service, services of Tourist Guide and Tourist Animation, hotel reception and client management, tour planning, accommodation and transport. You will have the chance to learn 2 foreign languages of your choice (English / French / Spanish).



COZINHA / PASTELARIA



Plano de Estudo:

História da Gastronomia
Higiene e Segurança Alimentar
Técnicas e Métodos de Confeção
Gestão e Organização
Línguas Estrangeiras
Massas e Pastelaria
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Restaurantes
Hotéis
Restauração Coletiva
Catering

Cook

It is one of the "star" courses of our School, because it provides a wide range of cooking techniques. You will attend classes on the history of cooking, hygiene and food safety, food combination. The practice of the course is huge, touching all the different techniques of cooking - Classical and Modern. The facilities include training kitchens with individual workstations, and practical classes in real work environment.

PASTELARIA / PADARIA

Plano de Estudo:

Panificação
Padaria Fina
Técnicas e Métodos de Confeção
Chocolataria
Gelataria
Massas e Pastelaria
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Padarias
Pastelarias Especializadas
Restaurantes
Hotéis com fabrico próprio

Pastry / Bakery Cook

This course was designed and developed by this School, which is a pride for our teachers and students. You will learn fine pastry, cake design, Chocolate based pastry, ice cream, dough and pastry fillings, bread and other bakery products.



MAIS que uma escola

Queres uma Escola que te abra as portas ao mundo?

Estás no sítio certo.

Contamos com uma equipa dedicada que acompanha os múltiplos projetos que temos em permanência, sobretudo na área internacional.

Estes projetos são decisivos para complementar uma pedagogia tradicional, pois adicionam contextos reais de prática e simulação de atividades profissionais.

Muitas dessas atividades são já um marco na vida das cidades onde se situam as Escolas, mas também com grande impacto e reconhecimento, tanto a nível regional e nacional.

Conhece algumas delas.



Cozinhas do Mundo
Jornadas da Mecânica
Oficinas de Informática
Restaurante de Aplicações
Catering & Serviços
Estágios Internacionais
Participação em Rallyes
Epo Big Idea
Participação em Concursos

Cozinhas do Mundo

Este evento é o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida ao longo do ano letivo e 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 ementas que os alunos se propõem servir durante uma semana resultam do trabalho de pesquisa de uma região do mundo, e a preparação é feita com visionamento ao vivo, elemento diferenciador deste festival.



Jornadas da Mecânica

Conta com a exposição de dezenas de empresas nas áreas de: Maquinações Convencionais e CNC; Digitalização 3D; Serralharia; Software CAD/CAM; Mecatrónica Automóvel, Automação e Robótica; Metalomecânica; Higiene e Segurança no Trabalho.

O evento reveste-se de grande importância pelo estreitamento de relações institucionais com empresas, profissionais e instituições de ensino superior nas áreas da mecânica e do setor automóvel, constituindo assim uma mais-valia para o conhecimento técnico dos alunos e para a afirmação de Ourém como um pólo regional de formação profissional na área da Mecânica.



Estágios 360°

/Our Internships are 360°!

Os estágios proporcionados aos nossos alunos são 360°.

Significa isto que são abrangentes, diferenciados e permitem um ganho de múltiplas competências. A formação de um bom profissional é feita ao longo de 3 anos, devidamente acompanhados e através da rede de ligação que temos a centenas de empresas.

Nos meses de estágio desde o 1º ano, os alunos aprendem competências da sua área técnica, aprendem a saber-fazer, mas também a saber-estar e a saber-ser, potenciando a sua integração num mercado de trabalho exigente. São desenvolvidas competências como o empreendedorismo, a inovação, a autonomia e a criatividade.

A integração dos alunos em estágios acontece no tecido empresarial regional, mas também no território nacional e no estrangeiro.

Todos os anos temos um conjunto de estágios internacionais, que proporcionam experiências muito ricas não só do ponto de vista profissional mas também do ponto de vista cultural e social.

This means that they are far-reaching, differentiated and allows a gain of multiple skills. The training of a good professional is done over 3 years, properly monitored and through the connection network we have with hundreds of companies. Since the 1st year, students in Internship learn skills of the technical area (know-how) but also grow as human beings, learning how to be and behave, enhancing their integration in a demanding labor market.

The integration of students in internships takes place in regional based companies, but also in the national territory and abroad. Every year we have a set of international internships, which provide very rich experiences not only from a professional point of view but also cultural and social.



Erasmus +

Queres uma Escola que te abra as portas ao mundo? **Estás no sítio certo.**

Contamos com uma equipa dedicada que acompanha os múltiplos projetos que temos na área internacional.

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

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.

Aprendizagem **mais** dinâmica

Possibilidade de Estágios internacionais de 2 ou 3 meses totalmente financiados ao abrigo do Programa Erasmus +







Erasmus+

O que temos nesta escola

– Descubra tudo aqui:



TRANSPORTE ESCOLAR E ACESSO À ESCOLA

Temos para ti transportes escolares gratuitos.



REFEITÓRIO E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O nosso refeitório tem confeção própria, de qualidade, ementa variada ao longo de semanas e é gratuito. Temos Bar com muita variedade alimentar e com sala de convívio.



BOLSA DE PROFISSIONALIZAÇÃO

Durante o período de Estágios, todos os alunos são contemplados com uma bolsa.

BOLSA MATERIAL DE ESTUDO

Será feita a atribuição de uma Bolsa de material de estudo, para os alunos carenciados.



COMUNICAÇÃO – FAMÍLIAS

Valorizamos a comunicação casa-escola. Temos canais diretos de reporte e uma porta aberta para acompanhamento do percurso escolar de cada aluno.

Dispomos também de uma unidade de apoio ao aluno e à família, que de forma personalizada e confidencial está ao dispor durante todo o percurso escolar.



ACOMPANHAMENTO DO DESEMPENHO ESCOLAR

Temos métodos de qualidade validados para acompanhamento do desempenho escolar, não apenas nas aulas mas também em estágio. Trabalhamos em análises preditivas para evitar a retenção e abandono.



SELO DE QUALIDADE EQAVET

Temos um selo de qualidade atribuído por autoridades nacionais – ANQEP, significando isto que os nossos métodos são rigorosos e validados para que o acompanhamento de todo o percurso escolar se faça desde o 1º dia.



MICROSOFT – TEAMS

A participação dos alunos na escola em comunidade digital é uma mais-valia. A cada aluno é atribuído um email Microsoft, integrado com ferramentas digitais numa Turma digital, com possibilidade de aulas online, organização de grupos de estágio, entre outras.



ESTÁGIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

Nas melhores empresas, adaptados às áreas profissionais de cada um, incluindo um leque variado de opções no estrangeiro.

Escolas membro de Organismos Nacionais e Internacionais de prestígio



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



Associação europeia
de Escolas de Hotelaria



Escola da rede
escolas 4.0



anespo



CARTA PORTUGUESA
PARA A DIVERSIDADE



MÉDIO TEJO
COMUNIDADE
INTERMUNICIPAL



European Forum
of Technical and Vocational
Education and Training

Outros serviços da Insignare

/Formação, Emprego e Qualidade

O **Gabinete de Gestão e Qualidade** da Insignare tem como propósito garantir que o sistema de gestão da qualidade da Insignare, certificado pela norma **ISO9001:2015**, assim como a garantia da qualidade alinhada com o quadro **EQAVET**, com o selo de garantia da qualidade a 3 anos, atribuídas à Escola Profissional de Ourém (EPO) e à Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) se mantém constantemente atualizados.

O **Departamento de Formação e Emprego** agrupa várias áreas de trabalho que se complementam entre si naquilo que são as prioridades do Ensino e da Formação Profissional:

Gabinete de Inserção Profissional | **GIP >** é apoiado pelo Centro de Emprego e Formação Profissional do Médio Tejo e tem por objetivo principal estreitar a relação entre os trabalhadores e as empresas

Gabinete de Cooperação Internacional | **GCI >** propõe e gere as candidaturas a programas comunitários Erasmus + que permitem que os alunos tenham estágios no estrangeiro por dois/três meses durante o seu curso, bem como experiências internacionais de uma semana a dez dias, por toda a Europa, integrados em projetos com outras Escolas

Centro de Formação Contínua | **CFC >** disponibiliza cursos de formação profissional de curta, média ou longa duração para adultos e empresas, nomeadamente Formação a pedido e à medida das necessidades.

Centro Qualifica | **CQ >** abrange adultos com idade igual ou superior a 18 anos que procurem uma qualificação e jovens que não se encontrem inscritos em cursos de formação ou que não estejam inseridos no mercado de trabalho.



Escola Profissional de Ourém

Rua Sta. Teresa de Ourém
2490-242 Ourém, Portugal
+351 249 540 390

epo@insignare.pt

epo.insignare.pt

fb/epourem
ig/e.p.ourem

Escola de Hotelaria de Fátima

Avenida Beato Nuno 208
2495-401 Fátima, Portugal
+351 249 530 630

ehf@insignare.pt

ehf.insignare.pt

fb/ehfatima
ig/e.h.fatima

