

INFORMAR

Ano: XXI
17 de Julho de 2020
Suplemento Gratuito

Nº332

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



ALUNOS DA EPO E EHF REALIZAM ESTÁGIO EM EMPRESAS

Após o desconfinamento, e de forma progressiva, foi possível realizar a modalidade presencial e em empresas. Sabe mais #epourem #ehfatima #insignare | Página 04 e 05

Associação Fórum de Turismo assina protocolo com a EHF

O protocolo visa aproximar as áreas do saber à operacionalidade, que compõe o Turismo.

#forumturismo #protocolo #turismo #ehfatima #fatima

PÁG.02



O retorno das sessões de júri presenciais

O Centro Qualifica da Insignare retomou as suas sessões de Júri presenciais.

#formação #certificação #qualifica #insignare

PÁG.06



Balanço final de Ano Letivo

Em final de ano letivo é tempo de fazer um balanço. A Escola acompanhou, guiou, orientou em situações novas para todos.

#anoletivo #balançofinal #escolas #ehfatima #ourém #insignare

PÁG.7

OFERTA FORMATIVA
2020/2021



epo insignare.pt

INSCRIÇÕES
ABERTAS



CURSOS
PROFISSIONAIS



ehf insignare.pt

—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

Emprego e Futuro no Turismo



Quando me perguntam sobre a possibilidade de emprego na área da Hotelaria e do Turismo, num futuro próximo, respondo sempre com o prognóstico: Sim! Porque acredito que irá ser assim.

Os cursos da Escola de Hotelaria de Fátima têm duração de 3 anos, correspondendo ao 10º, 11º e 12º ano, pelo que nos próximos 3 anos irá ser formada uma classe de profissionais com imensas possibilidades pela frente. Irão apanhar a retoma e crescimento deste sector no início da sua vida profissional, já com uma preparação voltada para o futuro.

Gostaria de deixar 5 bons motivos para que seja fácil aos alunos escolher um curso na área da Hotelaria e Turismo:

1. #Uma Escola de Futuro — gostamos de nos chamar assim porque estamos sempre com os olhos postos naquilo que são novos desenvolvimentos, tendências e novidades no mercado. Há 2 anos começamos a construção de um curso profissional de Turismo Digital, antevendo que haveria necessidade de robustecer os currículos com estas competências.

2. #Conhecer a Europa gratuitamente — oferecemos ao longo do curso a possibilidade de viajar em projectos Erasmus +, conhecer outros países, outras escolas, incluindo a possibilidade de estágios de 2 meses em várias regiões turísticas e gastronómicas. Somos um dos principais operadores de Erasmus no nosso país e temos uma ligação directa com organizações de juventude em Bruxelas.

3. #Experiências novas — a dinâmica das actividades da Escola permitem a participação em grandes eventos, como jantares e Workshops, visitar empresas e locais históricos, interagir com profissionais de várias áreas (vinhos, queijos, viagens...), celebrar épocas festivas... nestas experiências temos tido imensos projectos de inovação!

4. #Modelos de Avaliação exclusivos — a qualidade dos nossos modelos pedagógicos foi testada e aprovada com Selo de qualidade europeu. Desenvolvemos nessa base um modelo de avaliação único, alinhado com metas e objectivos individuais para cada aluno, para que ninguém fique para trás.

5. #Emprego e Futuro — temos centenas de protocolos celebrados com empresas e organizações, de norte a sul do país. Os estágios assumem um papel muito importante nos 3 anos de curso e por isso as portas estão abertas para encaminhar os alunos para as empresas à medida dos seus sonhos. Nesta fase em que tudo parece parado, estamos a trabalhar para a próxima geração de profissionais!

ASSOCIAÇÃO FÓRUM TURISMO ASSINA PROTOCOLO DE PARCERIA COM A ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

—
O protocolo visa aproximar as áreas do saber à operacionalidade e execução dos sectores que compõe, direta ou indiretamente, o Turismo.

A Escola de Hotelaria de Fátima assinou na terça-feira, 7 de julho, um protocolo de parceria com a Associação Fórum Turismo 21, com intuito de aprofundar novas formas de formar e inovar na área do Turismo, na sociedade contemporânea. O protocolo assinado vai ao encontro do sentido de cooperação institucional entre ambas as entidades por forma a promover iniciativas de formação e empregabilidade na área da Hotelaria e Turismo, sobretudo nesta altura tão crítica que irá precisar de união de esforços.

O Turismo é uma das áreas às quais

será dado destaque, sendo desenvolvidos conteúdos e aprendizagens que possam potenciar inovação neste sector. O protocolo visa aproximar as áreas do saber à operacionalidade e execução dos sectores que compõe, direta ou indiretamente, o Turismo. Este acordo irá potenciar nos alunos, acesso a melhores ofertas de emprego nas plataformas geridas pelo Fórum Turismo, favorecendo assim a formação e qualificação dos jovens estudantes e futura integração no mercado de trabalho.



Dia do Município marcado pela homenagem a Francisco Vieira

Saudamos a iniciativa da Câmara Municipal de Ourém ao atribuir o nome de Dr. Francisco Vieira à praça em frente à Escola Profissional de Ourém — EPO, no passado dia 20 de Junho.

O dia do Município saiu enaltecido com esta celebração, mesmo com todas as restrições de presença física, perpetuando

o legado deste homem ímpar no concelho. A homenagem contou com a presença dos filhos de Francisco Vieira: Inês, Ana e Gustavo.

A INSIGNARE espera ainda durante este ano, poder ter mais oportunidades de celebrar, em conjunto com todos os funcionários e comunidade educativa, esta

digna evocação.

Francisco Vieira foi justamente recordado e a sua memória está assim perpetuada frente à escola e instituição que ergueu.

...”aqueles que por obras valerosas; se vão da lei da morte libertando.”



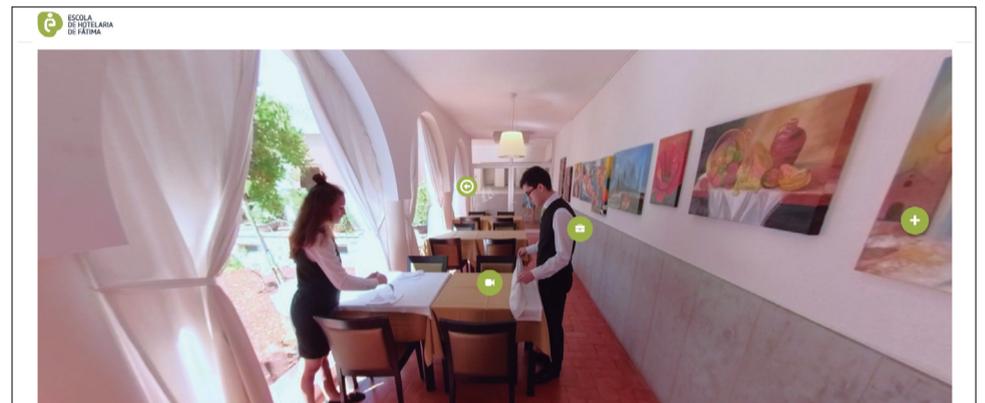
ESCOLAS INSIGNARE EM AMBIENTE VIRTUAL

Uma iniciativa diferente para encorajar os tempos que vivemos, onde disponibilizamos a todos os alunos interessados em ingressar no Ensino Profissional.

A Escola de Hotelaria de Fátima e a Escola Profissional de Ourém deram a conhecer as suas instalações e cursos num ambiente de realidade virtual, durante a semana de 22 a 26 de junho. Uma iniciativa diferente para encorajar os tempos que vivemos, onde disponibilizamos a todos os alunos interessados em ingressar no Ensino Profissional, o acesso a todos os espaços das escolas virtualmente. Através do avanço das tecnologias, a interação foi possível pelas salas de aula, pelos espaços de convívio, refeitório, bar, atelier, entre outros espaços. Virtualmente, foi necessário demonstrar todos os passos

ao pormenor, bem como todas as ofertas formativas para o ano letivo 2020/2021.

A aposta nestes meios digitais possibilitou a todos os alunos de 9º ano da região visitar as nossas instalações, como tradicionalmente vínhamos fazendo, implementando cada vez mais o uso de meios digitais em todos os cursos das escolas. Desde o primeiro dia que visamos a modernidade nas Escolas da Insignare-Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima. A utilização de vários métodos inovadores e diferenciados, criam a renovação de confiança com os nossos alunos e com as Escolas.



RECORDAR É VIVER!

Os últimos tempos têm passado tão depressa e têm sido tão atípicos, que fomos ao álbum de memórias buscar dias de sol e festa. O ano passado por esta altura o que andávamos a fazer? Os instrumentos de memória são importantes para tentar

voltar rapidamente ao “normal”, pelo menos com as memórias cristalinas daquilo que ainda voltaremos a fazer!

Deixamos aqui alguns postais de fotos que nos materializam emoções...



Dia Mundial do Rock!
Em 2017 o nosso “IN POP ROCK FEST” foi com o Diogo Piçarra. Ainda se lembram? Nestas escolas é sempre a abrir! We rock!



Foi em Janeiro, ainda te lembras? A TVI fez uma reportagem na nossa Escola ao restaurante “Claustro Monfortino”, evidenciando aquilo que aqui fazemos diariamente nas aulas práticas.



Em Julho de 2019... Fomos finalistas nos prémios Hospitality Education Awards na categoria Inovação & Desenvolvimento, promovidos pelo Fórum Turismo com o projecto Gastronomia Hospitalar, desenvolvido em parceria com a Trivallor e o Hospital de Cascais.



A 11 de Julho 2019, fomos recebidos com a ANESPO e o EFVET, pelos conselheiros do Presidente da República para a área da Educação.

ALUNOS DA EPO E EHF REALIZAM ESTÁGIO DE UM MÊS EM EMPRESAS

A Formação em Contexto de Trabalho (FCT), denominada habitualmente por estágio, configura-se como uma importante componente do processo de formação académica e profissional, no qual o aluno se prepara para a sua futura inserção no mercado de trabalho, através da participação em situações reais de trabalho potenciando ainda a aproximação inicial à profissão e às funções que lhe estão inerentes.

A realização da FCT é fundamental para o desenvolvimento de competências pessoais nomeadamente hábitos de trabalho e sentido de responsabilidade, ou ainda regras de trabalho em equipa e capacidade de relacionamento interpessoal. Esta etapa da sua formação representa um crescimento pessoal e

profissional que fará a diferença na construção do seu futuro.

Este ano, com as restrições impostas pela pandemia provocada pelo COVID-19 foi necessário alterar os nossos procedimentos para a segurança dos nossos alunos. Em ambas as escolas realizaram-se actividades de prática simulada, que puderam complementar iniciativas de pesquisa e investigação dos finalistas, prepará-los o mais possível para situações reais, e ajustar assim o seu plano de práticas de estágio por forma a não serem prejudicados por estes meses de condicionamento de comércio e serviços, sobretudo os que têm ligação ao sector do Turismo.

Também os estágios ao abrigo do Programa Erasmus+ (a que os nossos

alunos já se habituaram), tiveram de ser adiados e as Escolas da Insignare recorreram a modalidades à distância, através da plataforma Teams para acompanhar os alunos na realização de tarefas ajustadas ao plano de FCT.

Após o desconfinamento, e de forma progressiva, foi possível realizar a modalidade presencial e em empresas, pelo que aproveitamos para deixar aqui um especial agradecimento ao tecido empresarial que tem colaborado com a Insignare na integração dos seus alunos, quer na FCT quer no mercado de emprego. Aos finalistas, os nossos parabéns e desejos de um futuro brilhante, esperando que assim que possível se possa realizar uma cerimónia de entrega dos seus diplomas, tal como merecem.



OPINIÃO

TURISMO vs PANDEMIA

Muito se tem dito e falado sobre os dias em que vivemos, desde o confinamento, o desconfinamento e aos vários surtos do Covid-19. Esta pandemia não nos larga e como se vai dando a entender via da comunicação social, no Outono poderá voltar e que nos deve deixar a pensar no futuro próximo e o que vai ser da economia do país, em concreto do turismo e hotelaria, das lojas de bairro e os pequenos negócios deste Portugal. Será que se vão aguentar?

No meu ponto de vista penso que será difícil muitos aguentarem sem outro tipo de ajudas, naturalmente que não podemos estar sempre à espera que nos ajudem, mas também sei que não podemos baixar os braços, temos de ir à luta e juntos vamos conseguir vencer, mas na vertente dos pequenos empresários, sim a grande maioria dos empresários deste ramo da hotelaria são pequenos empresários confesso que não está fácil, não temos turistas/clientes, e não há dinheiro em caixa o que torna tudo mais difícil equilibrar as contas no final do mês. Acho que esta situação vai ser uma bola de neve que se não for parada a tempo nada de bom consigo imaginar. Por fim e a título de conselho uso uma das máximas que vem sido comunicadas, a que vão de férias mas cá dentro, vão aos restaurantes, aos cafés ou mesmo àquela pastelaria onde já o iam antes do vírus aparecer, com as respectivas normas a serem cumpridas e a grande maioria cumpre, sintam-se seguros e só assim com o apoio de todos vamos superar o COVID-19 e acreditem que o vamos superar.

Marco Graça | Docente EHF

Testemunho de alunos que estão em estágio nas empresas:

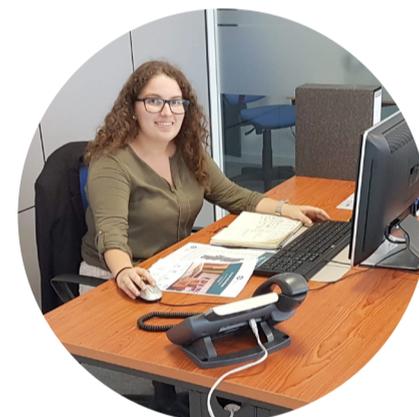


“Esta experiência está a ser diferente das outras pois exigem mais normas de segurança, por causa do covid-19. Estou a estagiar na “AviOurém – Especialidades Farmacêuticas, S. A.” desde o início do mês de julho e relativamente à experiência profissional estou a gostar bastante, pois estou a trabalhar na área que gosto e a elaborar tarefas com as quais me identifico. Já estive a arquivar faturas, a trabalhar no PHC, a organizar as requisições, atualizar fichas de produtos de forma a proceder ao lançamento de compras dos fornecedores. Estou muito satisfeita com este estágio.”

Márcia Santo GES.17.20

“Sou a Carolina e sou finalista do Curso Profissional de Técnico de Gestão. Devido a esta pandemia o estágio de 3 meses foi substituído por formações e prática simulada, mas foi nos dada a oportunidade deste último mês de julho irmos estagiar para uma empresa. Neste momento encontro-me a estagiar na empresa “Sucesso em Vendas”, já tive a oportunidade de conhecer a equipa, equipa esta que está sempre disposta a ajudar e é bastante dinâmica. A minha experiência está a ser bastante enriquecedora para mim e está-me a permitir conhecer outras novas áreas para além daquelas que já tive oportunidade de estagiar anteriormente.”

Carolina Abrantes GES.17.20



“Sou a Carla Figueiredo e estou prestes a terminar o curso de Técnico de Gestão na Escola Profissional de Ourém. Neste terceiro e último ano de curso estava previsto termos 3 meses de estágio (Maio, Junho e Julho) mas devido ao COVID-19 tal não foi possível. No mês de Julho tive a oportunidade de ir estagiar para uma empresa.

Portanto, neste momento encontro-me a estagiar na empresa “Mais Incentivo” localizada na Marinha Grande. Nesta semana e meia já tive a oportunidade de conhecer toda a equipa que é muito sociável, dinâmica e está sempre bem disposta e a ajudar. Quanto ao trabalho que estou a desenvolver, estou na receção da empresa onde atendo o telefone e recebo a correspondência diária. Já realizei algumas tarefas do departamento dos Recursos Humanos e atualizei bases de dados. Neste momento estou a elaborar documentos referentes a feiras nacionais e internacionais que façam sentido para a empresa participar ou sugerir aos seus clientes.

Resumidamente este estágio presencial na “Mais Incentivo” está a ser uma experiência muito positiva e enriquecedora e permite-me conhecer outras áreas com as quais ainda não tinha estado em contacto, tais como a formação, consultoria e qualidade.”

Carla Figueiredo GES.17.20



“O meu nome é Joel Nunes Ferreira, sou aluno finalista do curso técnico de pastelaria e padaria, da Escola de Hotelaria de Fátima, e no mês de julho foi nos dado a oportunidade de realizar a formação em contexto de trabalho numa entidade, sendo que após uma vasta procura a pastelaria “Sar&Doce” acolheu-me.

Devido a pandemia de Covid-19, aconteceram algumas mudanças na realização da formação em contexto de trabalho. Recentemente, foi nos dada a oportunidade de realizar a formação em contexto de trabalho em entidades, algo que nos permite por em prática as nossas competências profissionais. No seguimento da formação em contexto de trabalho em entidades, e com o decorrer

desta pandemia, as atividades que realizamos nas entidades sofrem algumas alterações, pois as pessoas frequentam menos os estabelecimentos, tornando assim as atividades mais regulares. No primeiro dia de formação, os colaboradores da “Sar&Doce” receberam bastante bem, e de forma bastante acolhedora. Explicaram-me de imediato qual seria o meu papel na pastelaria assim como as atividades que iria realizar no decorrer desta formação. Explicaram exatamente como realizar as tarefas assim como mostraram interesse no meu percurso académico e profissional, assim como mostraram interesse em saber como me poderiam ajudar a melhorar e evoluir.”

Joel Ferreira TPP.17.20



“O meu nome é Verónica Costa Guiomar, sou aluna da Escola de Hotelaria de Fátima. Estou a terminar o terceiro ano do Curso Técnico de Animação em Turismo. Atualmente estou a estagiar na empresa “UAU” que é responsável pela animação nos Hotéis Nau. Vir estagiar nesta altura era algo que me assustava um pouco devido a situação que vivemos, mas a vontade em vir era superior ao medo, por isso decidi arriscar. Estou a estagiar no hotel Nau Salgados Palace e até agora tem sido uma experiência incrível. Para além da situação

que vivemos toda a equipa e maioria dos clientes são responsáveis e cuidadosos para que todo corra pelo melhor. Sinto-me bastante segura a estagiar neste local, porque sei que todas as normas e recomendações dadas pela DGS estão a ser cumpridas e respeitadas à risca. Se o tempo voltasse para trás voltaria a arriscar e a vir estagiar com esta equipa e para este hotel, porque sem dúvida que esta mais que aptos para estar a funcionar com a maior normalidade possível.”

Verónica Guiomar TAT.17.20



“O meu nome é Solange Vieira, sou aluna do 3º ano (12º ano) do curso de Restauração e Restaurante/Bar da Escola de Hotelaria de Fátima. Neste momento estamos numa fase de adaptação a esta nova realidade em que vivemos, há quase duas semanas a escola propôs irmos estagiar para uma empresa, a qual, eu aceitei pois quis viver e adaptar-me a nova realidade da hotelaria, devido ao Covid-19.

Neste momento estou a estagiar na Hamburgueria “Honorato” em Coimbra. A minha integração na equipa tem sido

fácil, todos os membros me têm ajudado, bem como têm atenção ao meu problema da surdez. Em relação ao trabalho não tem sido difícil independentemente de todo o procedimento que temos que ter em atenção, tal como, usar máscara todo o dia e ir desinfetando as mãos sempre que possível; cada vez que saem clientes de uma mesa, esta tem de ser desinfetada bem como as cadeiras, para que o cliente seguinte possa sentar-se em segurança.”

Solange Vieira RRB.17.20



“Chamo-me Maria, sou aluna do terceiro ano do curso de cozinha-pastelaria do terceiro ano da escola de Hotelaria de Fátima.

Tive o privilégio de estagiar no restaurante “Muralhas”, em Leiria, apesar das circunstâncias pelas quais estamos a passar. Um restaurante bastante acolhedor e onde nunca faltou trabalho e fui bastante bem recebida por toda a equipa. Estou a adorar a minha experiência. Tive oportunidade de conhecer novos pratos e obter novos conhecimentos e por isso estou muito grata. Um bom exemplo para todos os restaurantes.”

Maria Massano RCP.17.20

“...Estou a adorar a minha experiência. Tive oportunidade de conhecer novos pratos e obter novos conhecimentos...”



OPINIÃO

(RE) INVENTAR

Em quase três décadas de carreira como docente, este é o ano letivo que irá, certamente, perpetuar-se na minha memória, pela singularidade que o envolveu. Um ano que misturou, como nenhum antes dele, as três dimensões temporais: o passado, o presente e o futuro.

Apesar da ameaça que pairava vinda da Ásia, até meados de março a prática letiva decorria dentro do “anterior” normal, fundada na nobre relação professor/alunos, herdada de outros tempos, mas em que o ensino deixara há muito de ser massificado para se ir, progressivamente, adaptando à especificidade de cada aluno, moldando-se às suas características e capacidades, diversificando-se e flexibilizando-se, com um único objetivo – permitir que o aluno faça as suas aprendizagens, à sua maneira, ao seu ritmo, à sua medida.

Fazer aprender em vez de ensinar: um paradigma do século XXI que impôs uma reinvenção necessária do “ser docente”, porque agora é preciso orientar os alunos para o conhecimento e não, simplesmente, transmitir conhecimentos como, tradicionalmente, se fazia em nome da boa prática pedagógica até finais do século XX.

A partir de meados de março, foi necessário reinventar novamente, desta vez de um dia para o outro, sem aviso prévio, sem formações específicas que capacitassem os docentes a fazer uma prática letiva exclusivamente digital. E, uma vez mais, foi necessário aos docentes (re) inventarem-se na sua prática letiva para alcançar os seus alunos, para os motivar de forma a “prendê-los” ao processo de ensino aprendizagem sem estar presentes fisicamente no mesmo espaço. A criatividade na forma de fazer aprender e, em especial, nos materiais/recursos utilizados, foi exigida ao docente; a preciosa comunicação não verbal anulou-se perante a força esmagadora e omnipresente da comunicação digital, a sala de aula tradicional foi substituída por plataformas de ensino como palco privilegiado de aprendizagem.

A jeito de balanço, apesar do desgaste causado, da dificuldade de separação entre a vida pessoal e profissional e da imensa falta das interações e ligações pessoais que acontecem em regime presencial, o ensino à distância impôs novos desafios, nomeadamente ao nível das competências digitais, motivacionais e de criatividade, ao mesmo tempo que exigiu aos alunos o desenvolvimento duas competências imprescindíveis para se vingar no mundo do trabalho: a autonomia e a resiliência.

Penso que passámos todos esta prova. Com ou sem distinção, o futuro o dirá.

Margarida Rodrigues | Docente EPO

Centro Qualifica da Insignare

O RETORNO DAS SESSÕES DE JÚRI PRESENCIAIS

O Centro Qualifica da Insignare retomou as suas sessões de Júri presenciais, após 3 meses de trabalho à distância que incluíram sessões em formato de videoconferência.

No dia 24 de junho, o Centro Qualifica da Insignare (localizado nas instalações da Escola Profissional de Ourém) retomou as suas sessões de Júri presenciais, após 3 meses de trabalho à distância que incluíram a realização destas sessões em formato de videoconferência.

E este regresso ao presencial não poderia ter acontecido de melhor forma. Cumprindo todas as normas a que este tipo de sessões está obrigada pela Direção Geral de Saúde, foram certificados 3 adultos com o nível secundário de educação.

O Carlos, o Patrick e o Samuel abandonaram o ensino secundário sem o ter concluído. Cada um deles tem um percurso de vida diversificado que lhes permitiu a aquisição de um grande número de competências e conhecimentos em várias áreas. Essas competências e conhecimentos, devidamente enquadrados e explorados pelos formadores do Centro Qualifica da Insignare permitiu-lhes a conclusão do Ensino Secundário.

O Carlos, o Patrick e o Samuel são o exemplo de adultos para os quais este Processo de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (Processo RVCC) foi pensado. São pessoas com

um percurso rico de experiências e de aprendizagens. São pessoas a quem a vida, o trabalho, a gestão familiar, a vida associativa (entre outras experiências) muito ensinou. São a prova de que fora dos bancos da escola também se aprende e que essas aprendizagens têm muito valor e podem ser transformadas em habilitações escolares.

Cada um de nós, ao longo dos anos e devido a todas as experiências que vamos vivendo (boas ou más, importantes ou triviais) somos um acumular de conhecimentos e de competências. Estes três adultos, por certo, descobriram que têm conhecimentos e competências que desconheciam e aqui, no Centro Qualifica da Insignare, perceberam a importância de cada uma delas.

O Processo RVCC, para eles, iniciou em formato presencial. Depois, devido à situação pandémica que vivemos, foi-lhes proposto que continuassem à distância e, segundo eles, este formato até lhes permitiu gerir melhor o tempo que tinham porque trabalhavam quando tinham disponibilidade, em casa, e não precisavam de se deslocar para as sessões.

Por isso, presencialmente ou à distância, a nossa equipa está aqui para o ajudar a



aumentar a sua escolaridade. Se tem o 4.º ano, trabalhamos consigo até obter o 6.º ano. Se tem o 6.º ano, trabalhamos consigo até obter o 9.º ano. Se tem o 9.º ano ou o ensino secundário incompleto,

trabalhamos consigo até obter o Ensino Secundário. Basta contactar-nos. Através do telefone 249 540 390 ou através do email qualifica@insignare.pt Ficamos à sua espera!



CAMPANHA DEDICADA AO SECTOR SOCIAL

QUER AUMENTAR A ESCOLARIDADE DOS SEUS TRABALHADORES?
9º ANO OU 12º ANO.

Não precisa de se deslocar a Ourém – Estamos On!
Temos gestores de processo com acompanhamento personalizado.

Informe-se já!

☎ 249 540 390

✉ qualifica@insignare.pt

f [/CentroQualificaInsignareOurem](https://www.facebook.com/CentroQualificaInsignareOurem)

ENTRE PAREDES E PENSAMENTOS... É TEMPO DE BALANÇO...

A Escola acompanhou, guiou, orientou em situações novas para todos nós e vai continuar a fazê-lo.

Em final de ano letivo, é tempo de fazer um balanço. Um ano atípico, tão diferente dos outros, para todos nós e para cada um, na sua circunstância. Inevitavelmente, este balanço será um misto de pessoal e profissional, um reflexo do que foram os últimos meses, em que casa e escola/trabalho passaram a estar no mesmo espaço. Uma indistinção a que tivemos de nos adaptar, o primeiro desafio... que ora foi positivo, ora foi negativo e, portanto, promotor de novas aprendizagens.

Além do meu contexto e do dos meus próximos, acompanho (um privilégio!) a realidade das centenas de alunos das nossas Escolas. E, em hora de balanço, felicito os “nossos” jovens adolescentes! Pelo que correu bem e pela atitude que tiveram quando não correu, a atitude resiliente, de querer superar as adversidades, sozinhos e/ou com ajuda! Felicito-os porque usaram e desenvolveram os seus recursos pessoais para responder ao desafio!

Porque souberam continuar a desenvolver as competências trabalhadas nos projetos “Eu quero, eu ajo!” (EPO) e o projeto “EO” (EHF), nesta situação tão exigente. A Escola acompanhou, guiou, orientou em situações novas para todos nós e vai continuar a fazê-lo.

Mas “nem só de pandemia viveu este ano”, muitas outras coisas aconteceram e estão a acontecer, e delas destaco duas: uma nacional e uma institucional.

Ao nível nacional, há uma novidade, importante para os nossos alunos, a correção de uma injustiça existente há muitos anos: foi criado um concurso especial de acesso ao ensino superior para os alunos dos cursos profissionalizantes. Agora sim, há justiça: cada um é avaliado em função dos programas que estudou!

Ao nível da nossa instituição, partilho um pouco do processo de reorganização interna que estamos a viver nas nossas Escolas, fruto também (mas não só) das



aprendizagens que temos feito nestes últimos tempos. Entre outras novidades para o próximo ano letivo, vamos desenvolver o projeto “EU SOU, EU QUERO, EU AJO!”: um projeto interdisciplinar de desenvolvimento de competências transversais consideradas essenciais à formação integral dos alunos. Pretendemos trabalhar, ao longo dos três anos do curso, um conjunto de competências importantes na formação da sua identidade, como cidadãos com valores humanos, com competências para agir na comunidade e para se integrarem no mercado de trabalho, desenvolvendo um projeto profissional satisfatório e consonante com o seu projeto de vida.

E assim termina o balanço, ganhando balanço para o futuro, projetando novos caminhos, mas sempre com um olhar único para cada aluno! Como inspira o excerto do poema “Em voz baixa” de Fernando Pinto do Amaral:

“Não tenhas medo:

Desce ao abismo e estende agora a tua mão. Com ela agarras outra mão e atravessas a noite

o deserto

um espelho de mil faces que te mostra a cor de cada rosto.”

Sofia Ferreira

Unidade de Apoio ao Aluno e à Família

Gabinete de Inserção Profissional INFORMAÇÃO EMPREGO

A Insignare tem a funcionar um **GIP - Gabinete de Inserção Profissional**, uma estrutura de apoio ao emprego criada pela INSIGNARE em parceria com o IEFP – Instituto de Emprego e Formação Profissional. Este serviço presta apoio às empresas e a pessoas em situação de desemprego.

Entre os **SERVIÇOS PRESTADOS A EMPRESAS** poderá encontrar:

- Informação sobre programas de Estágios;
- Informação sobre os programas de apoio à Contratação
- Divulgação direta de ofertas de emprego no concelho e na região, em suporte digital, redes sociais e em jornais locais;

- Recolha e divulgação de ofertas de emprego do IEFP, em formulário próprio

Entre os **SERVIÇOS PRESTADOS A PESSOAS DESEMPREGADAS** poderá encontrar:

- Apoio na procura ativa de emprego;
- Sessões de informação sobre técnicas de procura de emprego;
- Encaminhamento para ofertas formativas;
- Apoio à inscrição online dos candidatos a emprego.

Estes serviços são prestados no edifício da Escola Profissional de Ourém, de segunda a quarta das 09:00h-13:00h e quinta-feira das 09:00-13:00h/14:00-18:00h, ou através dos contactos: 249545721/ email: gip@insignare.pt .

#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, nos meses de abril e maio, estas são as nossas estrelas:



ABRIL

EHF
Diana Pereira
Cozinha/Pastelaria



MAIO

EPO
Pedro Nobre
Prod. Metalomecânica



EHF
Sofia Forte
Cozinha/Pastelaria



OFERTAS DE EMPREGO

WWW.FB.COM/LIFEINSIGNARE



GABINETE DE
INSERÇÃO
PROFISSIONAL



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

Cursos Profissionais

Cursos Profissionais

**Metalomecânica – CNC.
Mecatrónica Automóvel.
Design.
Informática.
Gestão.**

**Restaurante-Bar.
Cozinha.
Pastelaria.
Padaria.
Turismo.**

**INSCRIÇÕES
ABERTAS**



249 540 390

epo.insignare.pt



249 530 630

ehf.insignare.pt

