

INFORMAR

16 de abril de 2021
Suplemento Gratuito

Nº337

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



LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE - PROVAS DE CONHECIMENTO DE COMPETÊNCIAS!

O evento "Live Cooking & Beverage Service" vai decorrer na Escola de Hotelaria de Fátima, entre os dias 26 e 28 de abril. Esta prova é destinada aos alunos finalistas dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar. Sabe mais #epourem #ehfatima #insignare | Página 02

Elisabete Jacinto inspira jovens na sessão de apresentação

Decorreu esta tarde a sessão de apresentação do concurso "EPO Big Idea" — 2ª edição, com a participação da piloto portuguesa Elisabete Jacinto.

#ideias #alunos #EPOBIGIDEA #ehfatima #epourem

PÁG.03



Ciclos de Webinars visam a promoção da Hotelaria e Turismo

Município de Ourém promove webinar destacando os produtos da Região perante a comunidade estrangeira

#webinar #hotelaria #turismo #centro #ourem

PÁG.05



Escolas Insignare preparam estágios internacionais 2021

Os alunos que foram selecionados para realizarem os seus estágios de dois e três meses em várias cidades Europeias, encontraram-se online durante os dias 12 e 15 de março.

#estágios #internacionais #erasmus+ #insignare

PÁG.07

ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

Garante a tua vaga

+351 249 540 390
epo.insignare.pt

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

INSCRIÇÕES ABERTAS 2021/2022

+351 249 530 630
ehf.insignare.pt

—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

Paradoxos...



A maioria dos problemas que enfrentamos agora não tem manual de soluções. Raramente isso também acontece noutras ocasiões, sendo preciso uma dose equilibrada de razoabilidade e realismo, mas a instabilidade que a pandemia veio causar está a tornar isso mais evidente. Isto numa era em que há mais informação que nunca, há mais especialistas que nunca, há mais tecnologia que nunca, estamos mais evoluídos que nunca.

Conceitos como inclusão e igualdade tinham feito escola (literalmente), na educação em Portugal. Tenta-se e caminha-se para encontrar soluções diferenciadas e adaptadas a cada aluno e a cada aluna, entendidos na sua personalidade única e na melhor forma de aprender de cada um. Era este o caminho que, com poucos recursos, as escolas traçavam para dar resposta a questões muito complexas que encontram nos alunos. Chegou a pandemia e num ápice, tivemos que transportar para casa e à distância, todas as aprendizagens que as aulas permitem. Adensámos os problemas de inclusão que a escola tentava solucionar. Com mais tecnologia não tivemos necessariamente mais igualdade, não encontramos soluções imediatas para a inclusão. Pelo contrário.

O mundo mágico que o e.learning promete, só funciona para alguns e nalgumas condições. Essa ferramenta massificada deixará para trás mais alunos do que aquilo que pretendia fazer com o acesso generalizado de conhecimentos num ecrã. E do outro lado da balança, temos professores empenhados mas que acrescentaram mais uma variável à já difícil equação de conseguir inclusão e igualdade numa sociedade cada vez mais diversificada.

Tornar igual aquilo que é diferente? Não pode. Mas adaptar adaptar adaptar até chegarem ambos à realização do seu potencial. Mas as fracturas sociais multiplicam-se, e não vejo que isso se consiga com mais horas de escola, aulas e fórmulas similares. Continuamos com falta de manual de soluções também para isto. Há uns dias numa reunião (online claro) com directores de escola um pouco por toda a Europa, falávamos que países como a Finlândia e Noruega (por exemplo), tinham já mais caminho feito em educação online. Não porque queiram ser mais tecnológicos, mas porque são países que ficam cobertos de neve uma parte substancial do ano, impedindo os alunos de se deslocarem. E na restante parte do ano, têm alunos de regiões onde se percorrem grandes distâncias. A solução passa toda por ser online? Não. Modelos híbridos, ou "blended", uma mistura caso a caso, de partes que podem ser feitas com recurso ao online e tudo o resto que precisa de ser presencial.

É desta métrica razoável que precisamos para avançar nestes tempos sem manual de soluções...

LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE – PROVAS DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS

—
Os alunos finalistas de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria demonstram as capacidades adquiridas, perante júris profissionais do setor.



O evento "Live Cooking & Beverage Service" vai decorrer na Escola de Hotelaria de Fátima, entre os dias 26 e 28 de Abril.

Esta prova, destinada aos alunos finalistas dos cursos de Cozinha/pastelaria e Restaurante/bar, assume-se como um importante desafio que coloca à prova os conhecimentos e competências adquiridos ao longo da sua formação, caracterizando-se pelo seu elevado grau de dificuldade e exigência. Neste período, vão ser dinamizadas um conjunto de atividades específicas de acordo com as áreas de formação dos alunos, sempre com o objetivo de aferir as suas competências ao longo do

processo de ensino e aprendizagem.

Tudo começa com a atribuição de uma proteína/ingrediente surpresa e depois fica ao sabor da imaginação de cada um a preparação de iguarias diversas. Os alunos de cozinha/pastelaria farão: entradas, pratos principais e sobremesas. Os finalistas de restaurante/bar vão demonstrar os seus conhecimentos em: cocktails, sandes compostas, cozinha de sala e tábuas de queijos. Trata-se de uma prova com alguma complexidade mas que é encarada como um momento muito importante na validação das competências dos alunos que, em breve, vão ingressar no mercado de trabalho. De referir que

integrarão o júri de avaliação em cada dia diferente, um empresário, um profissional do sector e a direção técnico-pedagógica.

Estas provas inserem-se no âmbito da avaliação final (PAP) dos alunos que estão a concluir a sua formação nas várias áreas já referidas.

Há dois anos que estávamos impossibilitados de realizar sessões presenciais como habitualmente fazíamos, mas aos poucos e com todas as precauções, retomamos o dia-a-dia desta escola.

Um momento muito importante na aferição de aprendizagens mas também de muitos nervos e concentração. Vamos a isso!



“Trata-se de uma prova com alguma complexidade mas que é encarada como um momento muito importante na validação das competências dos alunos que, em breve, integrarão o mercado de trabalho.”

ELISABETE JACINTO INSPIRA JOVENS NA SESSÃO DE APRESENTAÇÃO DO “EPO BIG IDEA”



Decorreu a 26.03.2021, a sessão de apresentação do concurso “EPO Big Idea” – 2ª edição, com a participação da piloto portuguesa Elisabete Jacinto.

Com várias competições no Dakar, foi a primeira mulher a vencer a África Eco Race, ao volante de um camião MAN, competição que teve lugar na Mauritânia e da qual partilhou muitas histórias com as centenas de alunos da Escola Profissional de Ourém.

A moderar a conversa esteve António Adão, jornalista desportivo que participou

desde a primeira edição nestas iniciativas da Escola, tendo tido oportunidade de colocar a tônica nos feitos desportivos da convidada e nas peripécias mecânicas das provas participadas.

Este é um concurso de ideias à imagem do Shark Tank que vai premiar as ideias mais criativas e mais comerciais, aberto a todos os jovens da região até aos 23 anos. As inscrições encontram-se abertas, sendo possível no site consultar o Regulamento da iniciativa.

— Técnicos Ana Pinho e António Évora: docentes da Insignare acompanham os alunos

“No passado dia 26 de março, a comunidade escolar da Escola Profissional de Ourém assistiu à sessão de apresentação da 2ª edição do concurso EPO Big Idea. Nesta edição de 2021, a madrinha do evento é a piloto Elisabete Jacinto, que para além de pilotar motas e camiões em ambiente todo-o-terreno foi também a nossa convidada nesta sessão e explicou muito bem o seu percurso e essencialmente a sua veia empreendedora.

O que se espera deste concurso, para além da apresentação de ideias mais comerciais ou mais criativas na área de produtos e negócios, é promover e desenvolver o espírito empreendedor. A nossa madrinha, Elisabete Jacinto, percorreu connosco o seu percurso pessoal e profissional e muito amavelmente partilhou com todos uma parte da sua grande experiência.

Deixou-nos um conjunto de fatores motivadores e impulsoadores para quem quer concretizar sonhos e ideias. Conceitos como resiliência, resistência, espírito de equipa, perseverança, capacidade de admitir e corrigir erros, lidar com a frustração e acima de tudo ver desafios nos obstáculos, foram apresentados no papel de uma empreendedora na primeira pessoa.

É isto que pretendemos dos nossos concorrentes. Queremos ter ideias que possam ser concretizadas em projetos, ideias que nos ponham a pensar no futuro, mas também ideias que possam ser soluções no presente.

Os interessados têm até ao dia 15 de maio para enviar a candidatura. Todas as informações estão disponíveis em <http://www.insignare.pt/epo>.”



EX-ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA EM DESTAQUE NO PAÍS



O Leandro Sousa está apurado para a final nacional do concurso Jovem Talento da Gastronomia na categoria Bar, promovido pelas Edições do Gosto.

Ele criou um cocktail e vai apresentá-lo a um júri nacional, neste que é o concurso maior dos talentos jovens profissionais e estudantes de hotelaria e restauração (cozinha, pastelaria, bar, serviço de sala e gestão).

Veio à Escola de Hotelaria de Fátima para se preparar e treinar para esta competição, porque o seu talento tem muito de dedicação, esforço e disciplina. Estudar e analisar as melhores técnicas, as melhores práticas, os ingredientes da região e o que de melhor pode fazer com eles, são as marcas que os estudantes levam da EHF.

“

Concorrer e alcançar um lugar na final nacional deste prestigiado concurso é o concretizar de um sonho, porque é uma ambição de ser um dos jovens talentos de Portugal e estar entre os melhores.

”



Ricardo Ruivo, ex-aluno da Escola de Hotelaria de Fátima é um dos concorrentes do Hell's Kitchen!

É o programa da SIC dirigido pelo chef Ljubomir Stanisic, onde ao longo

dos episódios, os participantes vão sendo eliminados um a um, até que sobra apenas o vencedor. Desejamos boa sorte ao Ricardo! Força! Seremos espectadores atentos!

#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, no mês de Março, estas são as nossas estrelas:



epo

Francisco Rodrigues
Metalomecânica CNC



ehf

Mariana Marques
Turismo



OPINIÃO

Ser Professor

Numa época em que a escola se adapta a novas realidades, e em que o processo de ensino-aprendizagem se reinventa, o papel dos professores continua a ser fundamental, não só na formação dos alunos, mas na vida das famílias e da sociedade em geral.

Educar e formar é mais do que transmitir conhecimentos ou conteúdos programáticos, é cativar, motivar, incentivar, apoiar, informar inspirar, envolver e ajudar na estabilidade emocional e na autonomia. É ensinar e ajudar um ser humano a florescer.

Em tempo de pandemia o professor teve que se adaptar de um dia para o outro à nova realidade. Forçado a mergulhar no universo das ferramentas digitais, a conhecer e dominar novas ferramentas e metodologias para adaptar as aulas a um novo formato, transformou-o numa máquina de produzir exercícios, aulas online e material para introduzir numa dita plataforma. Ninguém imagina a ansiedade que todo este processo provoca.

Ser professor é um desafio apaixonante, é abraçar uma missão, a missão de ajudar a construir o futuro apesar de todas as adversidades.

Senhores GOVERNANTES, por favor, valorizassem a nossa profissão, a motivação é o alicerce do sucesso.



Elsa Reis | Docente EPO

O PROCESSO RVCC, UMA FORMA DE ALAVANCAR A VIDA DAS PESSOAS

O Processo RVCC foi pensado para adultos que, pelos mais variados motivos, abandonaram a escola antes de terminarem o ensino secundário ou o 12.º ano.

Assenta na ideia de que, ao longo da sua vida, os adultos foram adquirindo um número considerável de conhecimentos e competências que podem e devem ser equiparados a conhecimentos escolares e, por isso, certificados com um nível de escolaridade equivalente ao que se obtém através da frequência em escolas normais.

Estes conhecimentos e competências que podem ser certificados adquirem-se das mais variadas formas e, todas elas, ou a grande maioria, de forma informal. Pode ser em ambiente de trabalho, em contexto de atividades de tempos livres, em ambiente desportivo, na dinamização de atividades

associativas e culturais, no próprio ambiente familiar se adquirem muitas competências, em viagens efetuadas, em livros que fomos lendo ao longo da vida ou em documentários e programas de televisão que gostamos de acompanhar. Também para aqueles que emigraram, há um conjunto de conhecimentos que se podem validar, quanto mais não seja o conhecimento de uma língua estrangeira. O local onde nascemos, o local onde crescemos, as várias instituições/serviços com as quais tivemos que lidar na vida adulta, seja para pagamento de impostos, para obter licenças, para aceder a serviços

de saúde...

No fundo, não há situação que se cruze conosco que não nos traga uma forma de aprendizagem.

E, são precisamente essas aprendizagens que lhe podem atribuir uma habilitação escolar. Seja até ao 9.º ano (4.º 6.º ou 9.º ano) ou de ensino secundário (12.º ano).

Deixamos a opinião de 3 adultos que, hoje, se tudo correr bem na sessão de Júri de Certificação (a última etapa do processo RVCC), completam o 12.º ano e ganham "asas" para outros voos.

O Processo RVCC para conclusão de escolaridade.

Pedro Alho, adulto que, hoje, realiza a sua sessão de Júri de Certificação, passo final para a obtenção do Ensino Secundário a que se propôs.



Pedro Alho

Não foi a primeira vez que iniciei o Processo RVCC. Já em 2015 tinha iniciado, mas, na altura, não tive a consciência que seria importante para mim concluir o nível secundário e também não tive o apoio que tive desta vez.

Em 2020, com a pandemia Covid 19, tudo mudou nas nossas vidas e o que eram certezas e inequívocas, deixaram de o ser.

Felizmente, voltei a lembrar-me que ainda estava a tempo de concluir o 12º ano e que, numa situação de necessidade

de mudança de emprego, era sem dúvida imprescindível. Sempre fui uma pessoa bastante ativa e fui subindo na hierarquia da empresa onde trabalho através do meu trabalho. Mesmo sem as competências comprovadas eu sabia que as tinha e sabia ainda que, com alguma boa vontade e tempo despendido, conseguiria ver validadas essas mesmas competências.

O RVCC é mesmo isso. Pegar na nossa história de vida, passá-la para o papel demonstrando as nossas competências através da nossa experiência de vida, nas funções que fomos desempenhando ao longo dela, e enquadrando com o que os formadores nos vão pedindo para ir validando as várias áreas.

Se temos de abdicar de algumas horas em que podíamos estar a descansar para mais um dia seguinte de trabalho? Sim temos, sem dúvida!

Se temos de pesquisar assuntos que não ouvimos falar há anos? Sim temos!

Mas é acima de tudo o relembrar do nosso valor e isso é muito importante e gratificante.

Na minha opinião acho que se alguém

tem dúvidas se deve ou não fazer o Processo RVCC, é sem sombra de dúvida um sim. Claro que sim!

O acompanhamento do Centro Qualifica da Insignare foi excelente. Conseguiram esclarecer todas as minhas dúvidas e estiveram sempre presentes quando houve necessidade de mais informações.

Ao dia de hoje nada vai mudar no meu percurso profissional, mas a nível particular senti-me mais capaz, mais uma batalha ganha e sem dúvida que me abre horizontes para uma possível licenciatura.

Resta-me agradecer a todas as pessoas que me apoiaram e deram-me a força para alcançar o nível secundário e incentivar todos os que não o tenham a concluí-lo.

No meu Portefólio pediram-me para escrever um poema de um escritor e eu escrevi uma letra de uma música porque sempre foi o meu lema e tem sido muito importante, principalmente, em momentos difíceis. Escrevo-o aqui também: "Enquanto houver estrada pra andar, A gente vai continuar".

Muito obrigado a todos.

O Processo RVCC uma boa escolha para aumentar a escolaridade.

Valter Santos, adulto que, hoje, realiza a sua sessão de Júri de Certificação, passo final para a obtenção do Ensino Secundário a que se propôs.



Valter Santos

O meu nome é Valter Santos e estou a frequentar o Processo RVCC para obtenção do Ensino Secundário, faltando apenas a sessão de Júri de Certificação que irá acontecer esta sexta-feira, dia 16 de abril.

Decidi inscrever-me para acabar o que não tinha conseguido há uns anos atrás, algo que sentia ser necessário e importante para mim e posso dizer, agora, que foi uma boa escolha.

O Processo RVCC correu bem, mesmo superando todas as dificuldades que a pandemia nos trouxe. Não sabia muito bem o que me esperava quando decidi entrar

neste Processo, embora já tivesse falado com alguns colegas que o tinham feito, mas com muito trabalho e dedicação tudo chega a seu termo.

O ensino à distância também foi uma aprendizagem e com a ajuda dos formadores tudo se tornou mais fácil.

Depois do Processo RVCC terminado gostava de continuar a aprender e, por isso mesmo, decidi continuar a estudar fazendo mais um curso, o curso de Instrutor de Condução.

Agora vi que o 12º ano é cada vez mais importante, pois sem ele há muitos outros percursos que não podemos iniciar.

“Sinto, ao chegar a esta fase final do Processo RVCC, que este percurso foi uma forma de poder acreditar ainda mais em mim, dando vida aos meus sonhos...”

Sara Santos, adulta que, hoje, realiza a sua sessão de Júri de Certificação, passo final para a obtenção do Ensino Secundário a que se propôs.



Sara Santos

O “Querer sempre mais!” e “Insistir, Persistir e Nunca Desistir!”, são duas das frases que mais quero e dou uso no meu caminho.

Por variadas razões que nos afetam na adolescência, em determinada altura deixei os estudos. Queria tornar-me independente muito nova, mesmo certa de todas as dificuldades que poderia a vir enfrentar um dia mais tarde. Mas, assim foi! Foram muitos anos de pausa e de incertezas na continuidade da minha formação, mas sempre com o pensamento que um dia ia conseguir. Passado alguns anos, e sempre pensando no meu futuro, sentia-me com uma “pedra no meu sapato” e esta teria que sair. Essa pedra era o nível secundário por terminar, não que me sentisse incompleta, mas convicta de que pelo menos o 12º ano seria uma base precisa para, hoje em dia,

obter qualquer emprego.

Sabendo que não ia ser fácil com o trabalho e a família, pensei que não podia nem queria adiar mais. Considerando-me ser uma pessoa com determinação, muita garra, orgulhosa e grata de todo o meu caminho até ao dia de hoje, mas com o pensamento de querer sempre mais e um futuro ainda melhor. A elaboração do meu portefólio através do Processo RVCC fez com que parasse um pouco para refletir sobre toda a minha aprendizagem e caminho percorrido até agora.

Sinto, ao chegar a esta fase final do Processo RVCC, que este percurso foi uma forma de poder acreditar ainda mais em mim, dando vida aos meus sonhos, mas acima de tudo acreditar SEMPRE que tudo é possível, com muita força de vontade e resiliência.



OPINIÃO

Olhar para o amanhã...

Recordarmos tudo aquilo que nos marcou num passado recente.

Uma viagem passada em boa companhia, sensações de liberdade e leveza, de ir e não olhar para trás e de tantas outras memórias. Recordo com orgulho quando em 2017 o meu país foi eleito “Melhor Destino do Mundo” nos World Travel Awards, revalidando o título em 2018 e em 2019.

O meu país era e é amplamente reconhecido na Europa pelo sol, pelas praias, pela gastronomia e pela sua herança cultural, patrimonial e religiosa.

Em 2019, a indústria do turismo no meu país registou um contributo de 8,7% para o PIB nacional.

E hoje? Como devemos olhar para o amanhã?

Quero acreditar que os empresários do setor do turismo conseguem um olhar de esperança, com foco na criatividade, em como se reinventarem, na procura da oportunidade, com muita resiliência. Somos Portugueses e certamente não vamos ficar de braços cruzados e esperar a “banda passar”. Provavelmente hoje/ agora não podemos fazer muita coisa, mas amanhã sim, o amanhã ainda existe e o futuro está logo ali.

Naturalmente que todos estes efeitos negativos do atual contexto são demasiado notórios, deixando um rasto de incertezas neste meu país, de desacreditar!!! Mas o meu país é conhecido pelas suas “gentes”... explorámos e navegámos pelo mundo inteiro durante os Descobrimientos. Demos a conhecer novas rotas comerciais marítimas que ligaram a Europa à Índia, fomos os primeiros a realizar a circum-navegação do globo e tanto mais. Precisamos de mais argumentos para sermos bem-sucedidos?

Talvez não. Até porque é em tempo de calamidades, catástrofes, guerras e dificuldades, que acontecem os maiores desafios, pelo menos assim nos ensinou a história. Vamo-nos superar, mudar, inventar e reinventar, transformar, aperfeiçoar, gerar, criar e todos os verbos existentes que nos elevam a um próximo nível.

Não iremos desacreditar nem hoje, nem nunca. Podemos não poder hoje, mas amanhã será possível.

Renato Guiomar | Docente EHF

“CICLOS DE WEBINAR” PROMOVEM A HOTELARIA E TURISMO NA REGIÃO

Município de Ourém promove conjunto de webinars destacando os produtos da região perante a comunidade estrangeira.



Lo stesso per il pane, fatto a casa,

A Escola de Hotelaria de Fátima associa-se ao Município de Ourém na promoção e divulgação do que de melhor a nossa região tem para oferecer, mais concretamente ao nível da gastronomia e sabores típicos.

A Divisão de Empreendedorismo e Turismo do Município de Ourém encontra-se a dinamizar um conjunto de webinars promocionais de âmbito internacional. O objectivo desta iniciativa denominada: “Fátima e a Região Centro de Portugal” é o de dar a conhecer os principais recursos turísticos da região, não só os vocacionados para a componente religiosas, mas também todos os outros que permitem conhecer e reconhecer o património histórico e de natureza que temos para oferecer a quem nos visita.

Ao longo de 5 sessões que decorrem entre os dias 24 de Março e 22 de Abril, um conjunto de entidades locais, onde se enquadra a Escola de Hotelaria de Fátima, pretendemos captar a o reconhecimento

e a atenção de diversos stakeholders especificamente: Operadores turísticos, jornalistas, representantes de associações empresariais, líderes de opinião do sector turístico e outros que possam ter interesse na temática.

A apresentação dos sabores da região coube à EHF que, através da colaboração dos seus chefes de cozinha: Chefe Yannick Génard e Chefe José Abelho que prepararam uma breve apresentação de alguns dos sabores que podemos encontrar nos hotéis e restaurantes, dos quais se destacam: azeitona e o azeite, o pão e a broa, os queijinhos secos, o bolo do arco, a ginjinha e com destaque para duas formas distintas de preparar bacalhau das 1001 possíveis em Portugal – o Bacalhau à Lagareiro e o Bacalhau com Natas. Para acompanhar uma boa refeição destacar o Vinho Medieval de Ourém que, servido bem fresco, conjuga na perfeição. Para os nossos chefes, foi uma experiência



a repetir. O Chefe Yannick Génard considerou “ - Foi uma experiência muito positiva e importante para a promoção da região, criando uma abertura à experiência gastronómica dos turistas que nos visitam. Também em termos profissionais foi uma aprendizagem pois são dinâmicas que não fazemos todos os dias mas que são muito enriquecedoras nos tempos que vivemos”. O Chefe José Abelho referiu – “Apesar do nervosismo inicial, foi uma mais-valia que espero possa abrir portas para a vinda de turistas no futuro. Fátima tem muito para oferecer também em termos gastronómicos e esta foi uma forma diferente de transmitir e partilhar possíveis experiências para várias partes do mundo... Um agradecimento ao Município pela oportunidade de contribuímos para dar a conhecer o que de melhor a nossa região tem para oferecer!



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

INSCRIÇÕES ABERTAS 2021/2022

Mecatrónica Automóvel

**Programação e
Maquinação CNC**

Gestão

Informática

Design

Cozinha / Pastelaria

Restaurante / Bar

Pastelaria / Padaria

Turismo

*** Animação**

Sociocultural

**Garante a
tua vaga**

**NOVO
CURSO**

**Em aprovação*

+351 249 540 390
epo.insignare.pt

+351 249 530 630
ehf.insignare.pt





INSIGNARE envolvida em múltiplos projetos internacionais

Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima preparam estágios internacionais 2021

Os alunos e alunas da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, que foram selecionados para realizarem os seus estágios de dois e três meses em várias cidades Europeias, apoiados pelo programa Erasmus+, encontraram-se online durante os dias 12 e 15 de março, conjuntamente com os seus Encarregados de Educação, com a Direção Executiva, a Direção Técnico Pedagógica, os Orientadores de Turma e o Gabinete de Cooperação Internacional.

Ao longo das reuniões os participantes ficaram inteirados dos detalhes, sobre as vantagens que esta experiência única lhes trará; quais os requisitos que devem preencher; e todos os aspetos operacionais a garantir antes, durante e após a sua

estadia nas várias cidades europeias onde irão estagiar.

Estas experiências são marcantes no seu percurso pessoal e profissional, mas têm diversas responsabilidades associadas, as quais devem ser conhecidas e respeitadas.

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima possibilita aos seus alunos, de 2º e 3º ano, estas Formações em Contexto de Trabalho em múltiplas cidades e países Europeus, considerando das melhores experiências de enriquecimento curricular e cultural que lhes proporciona.

Estamos todos ansiosos para voltar daqui a uns meses a dar notícias sobre o resultado destes estágios!



INSIGNARE vê a sua candidatura à Acreditação KA 1 2021-2027 aprovada

A candidatura da INSIGNARE à Acreditação Erasmus 2021-2027 para a Ação Chave 1 foi aprovada, com elevada classificação. Esta acreditação permite sedimentar, a longo prazo, o apoio financeiro anual para um elemento estratégico para as suas Escolas — os estágios na Europa dos seus alunos e a formação internacional dos seus docentes / técnicos.

Como descrito pela Agência Nacional Erasmus, esta acreditação demonstra que a INSIGNARE “preparou uma estratégia para a implementação de atividades de mobilidade com elevados padrões de

— Enquanto a pandemia impeça o fluído desenvolvimento dos diversos projetos, a INSIGNARE e as suas Escolas têm podido adaptar-se, com a ajuda da tecnologia, e ultrapassar os condicionalismos que todos temos vindo a sentir.

Parceiros do projeto Turismo Digital reúnem-se virtualmente

Durante o confinamento, o trabalho internacional não para nas nossas Escolas. No dia 22 de março, os parceiros do consórcio europeu “Digital Tourism”, apoiado pelo programa Erasmus+ e liderado pela INSIGNARE, encontraram-se virtualmente para continuarem o trabalho no projeto.

Destacam-se da ordem de trabalhos: a decisão do envio da versão final do documento, contendo a vertente tecnológica detalhada do curso “Digital Tourism Technician” e o seu perfil profissional, para as entidades nacionais / regionais (de Espanha, Itália e Portugal) de validação da oferta formativa, para

futura inclusão nos panoramas nacionais / regionais de qualificações; os resultados muito positivos da avaliação externa, feita por dezenas de entidades públicas e privadas dos países parceiros, a esse documento; o interesse suscitado pelo evento online de divulgação do projeto, em fevereiro, traduzido no interesse de uma escola Holandesa em adaptar o curso à realidade daquele país; a criação do quadro documental completo que enquadrará a realização dos estágios, de 30 dias, que os alunos Espanhóis, Italianos e Portugueses farão em organizações de Turismo Digital.

Na próxima reunião, em abril, serão cuidadosamente preparados esses estágios.

External review

Interest in curriculum subjects:

- Web marketing, social media marketing, tourism and territorial marketing;
- Related application on social media.
- Inclusive tourism
- Technical requirements for online communication
- Tour packages and promotional material.

Most stakeholders find the subjects covered beneficial to their organisation (rating 4.5 out of 5)

GIP - Gabinete de Inserção Profissional | Ajudamos no Emprego

O GIP — Gabinete de Inserção da Insignare foi criado em 2012, através de uma parceria com o IEFP - Serviço de Emprego de Tomar. Se é Empresário, saiba que estamos perto de si para o ajudar na divulgação das suas ofertas de

emprego na nossa base de dados, site, redes sociais e parceiros locais. Podemos dar-lhe toda a informação disponível sobre os apoios do IEFP para a contratação. Não hesite em contactar-nos, temos oito anos de experiência no mercado de trabalho e

faremos tudo para o ajudar. (Facebook, telefone, email)

Se está desempregado e precisa de ajuda na sua inscrição no Serviço de Emprego, pode contar com os nossos serviços. Quer informação sobre ofertas

de formação? Procure-nos. Está com dificuldades na inscrição online no IEFP? Estamos cá para ajudar. Quer receber as ofertas de emprego que atualizamos todas as semanas? Não hesite em contactar-nos. (Facebook, telefone, email).



NÃO TEM O 9.º ANO?

NÃO TEM O 12.º ANO?

ABRIL
INÍCIO DE **NOVOS GRUPOS** PARA COMPLETAR
O **9.º E O 12.º ANO** ATRAVÉS DO PROCESSO **RVCC**

INSCREVE-TE JÁ | GRATUITO

CONTACTE-NOS: 249 540 390
QUALIFICA@INSIGNARE.PT



GIP GABINETE DE INSERÇÃO
PROFISSIONAL

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO

APOIO AO EMPREGO?
NÓS AJUDAMOS.

// Está desempregado/a e precisa de ajuda?

// Precisa de colaboradores e quer divulgar ofertas de emprego?

Contacte-nos: 249 540 397 | gip@insignare.pt
Estamos abertos: 09:00h -13:00h

