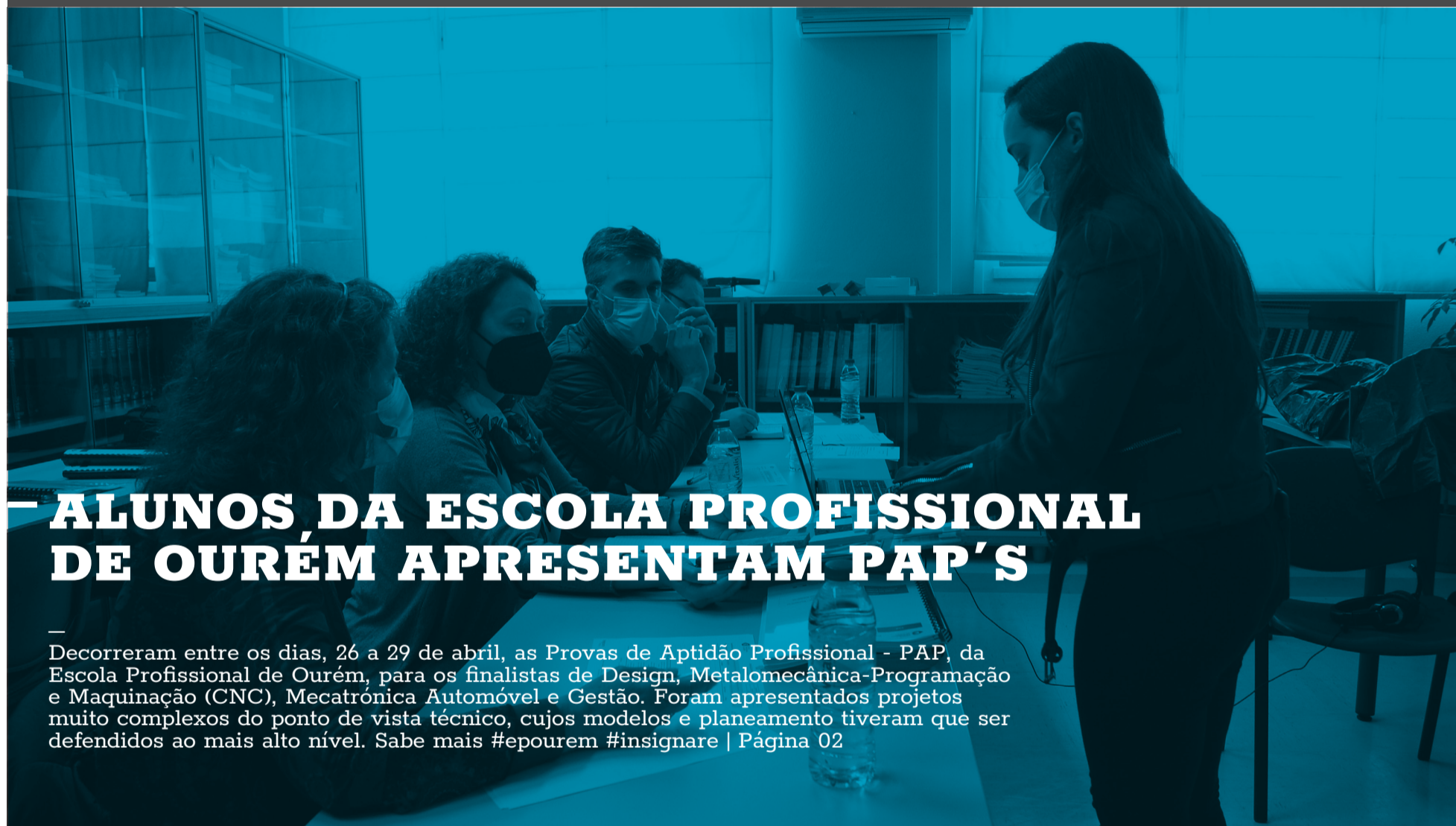


INFORMAR

21 de Maio de 2021
Suplemento Gratuito

Nº338

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 ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM APRESENTAM PAP'S

Decorreram entre os dias, 26 a 29 de abril, as Provas de Aptidão Profissional - PAP, da Escola Profissional de Ourém, para os finalistas de Design, Metalomecânica-Programação e Maquinação (CNC), Mecatrónica Automóvel e Gestão. Foram apresentados projetos muito complexos do ponto de vista técnico, cujos modelos e planeamento tiveram que ser defendidos ao mais alto nível. Sabe mais #epourem #insignare | Página 02

Live Cooking & Beverage Service- Alunos colocados à prova

Alunos da Escola de Hotelaria de Fátima demonstram os seus conhecimentos e competências adquiridas ao longo dos 3 anos.

#pap #alunos #provas #conhecimentos #epourem

PÁG.03



Alunos da Insignare participam em estágios no estrangeiro

Os alunos e alunas finalistas que se encontram em estágios além-fronteiras, têm-nos feito chegar notícias das suas aventuras.

#erasmus+ #projetos #escolas #estrangeiro #insignare

PÁG.04



Incentivo de 500€ para adultos em Processo RVCC

Governo prevê atribuir, até ao final do ano, apoio de 500 euros a adultos que pretendam aumentar a sua escolaridade através do processo RVCC.

#rvcc #competencias #escolaridade #qualifica #concelho

PÁG.05



ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM

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

Investimento em memórias...



Durante a pandemia dei comigo a pesquisas locais de férias, que em tempos visitei e gostei.

Não podendo sair do país e não podendo sequer circular entre concelhos, a nossa mente vai vagueando ao sabor das memórias e recordações, muitas vezes apenas fazendo planos para uma futura reabertura de fronteiras.

Numa dessas pesquisas na net (sim, porque hoje em dia encontramos tudo na net), um dos “influencers” que sigo de um destino de férias que me cativa o coração (e também não vou dizer qual é...), perguntava-me se sabia quanto tinha custado a última viagem que tinha feito a esse destino.

Sem me lembrar ao certo dos cêntimos e dos euros que já lá vão, atrevi-me a umas contas de merceiro para justificar que teria sido um fim-de-semana simpático.

Ele respondeu-me assim: “o que gastamos em viagens que nos marcam, é o melhor investimento que fazemos...” De facto, é verdade, tudo aquilo que fazemos e que nos deixa boas memórias do que vivemos, são certamente os melhores investimentos que podemos ter na vida.

Isto é extensível a imensas áreas da nossa vida... A pandemia trouxe-nos também à face visível aquilo que são projeções dos nossos sonhos. Seja de viagens, de encontros, espetáculos, concertos, aquilo que cativa as nossas memórias esteve em destaque enquanto não o pudemos fazer.

No final do mês passado tive o grato prazer de acompanhar um grupo de alunas que estão a frequentar os seus estágios das nossas escolas, em empresas fora do país, graças ao investimento que o programa Erasmus + tem proporcionado.

Tenho a certeza que as trocas profissionais que estão a conseguir darão base de comparação para tudo aquilo que um dia farão cá em Portugal (ou no estrangeiro), mas sobretudo, a valorização àquilo que esta experiência lhes está a dar às memórias das suas vidas. Quando as Escolas Insignare falam deste programa, costumam dizer que “estamos a dar mundo aos alunos”... Eu acrescento, depois de vários anos nesta experiência, que para além do mundo que lhes entra pelos olhos dentro, estamos a possibilitar investimento nas suas memórias, sejam elas profissionais, pessoais ou culturais...que é o melhor que podemos desejar às suas vidas... É pois devida uma palavra a todos os finalistas das nossas escolas: sejam felizes...cá ou lá, espero que as nossas escolas tenham possibilitado boas memórias para as vossas vidas!

ALUNOS DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM APRESENTAM PAP'S



Decorreram entre os dias, 26 e 29 de abril, as Provas de Aptidão Profissional – PAP, da Escola Profissional de Ourém, para os finalistas de Design, Metalomecânica – Programação e Maquinação (CNC), Mecatrónica Automóvel e Gestão.

Foram apresentados projetos muito complexos do ponto de vista técnico, cujos modelos e planeamento tiveram que ser defendidos ao mais alto nível.

Num contexto tão exigente como aquele que vivemos, o saber-fazer nas áreas da indústria prevalece como fundamental para o desenvolvimento económico em Portugal, e as apresentações dos alunos finalistas são prova de que a mão-de-obra especializada na região está em linha com esse desiderato.

Os alunos apresentaram projetos tão completos quanto verdadeiras teses académicas, tendo desenvolvido não só a componente teórica de cálculos, desenho técnicos, planificação e escolha de

materiais, quanto as projeções de cálculos que suportaram as iniciativas.

As escolhas são sempre muito individuais, mas levam em linha de conta aquilo que o mercado necessita.

No caso de alunos de Design, por exemplo, as remodelações de espaços de interiores/exterior foram bastante trabalhadas, como também foram as adaptações a espaços comerciais de hotelaria. Na Metalomecânica e Programação CNC, as provas focaram-se muito em projetos industriais, cujos júris de PAP elogiaram pelo elevado nível e complexidade dos mesmos. Nas áreas da Mecatrónica Automóvel, os alunos tradicionalmente dão largas à imaginação, tendo trazidos projetos tão variados quanto maquetes de um sistema de suspensão e direção; do sistema de travagem ou do sistema de admissão e escapes.

De vez em quando aparecem-nos ainda algumas ocupações de alunos na adaptação

de modelos de automóveis antigos que têm de família, como também de motocicletas, e equipamentos variados que aparecem lá por casa! A Gestão é uma das áreas fortes, uma vez que é o curso mais antigo da escola, sendo de destacar as iniciativas nas áreas do empreendedorismo e Startups destes jovens alunos.

Os alunos, após a conclusão do seu curso, podem prosseguir estudos para o ensino superior, que com esta complexidade de projetos evidenciam um alto nível de desempenho técnico. Nos últimos anos a taxa de acesso ao ensino superior na Escola Profissional de Ourém foi bastante elevada (superior a 40%).

Este regime de ensino profissional tem também uma vertente dual, sendo garantidamente o mais adaptado aos alunos poderem entrar diretamente nas empresas devidamente credenciadas.



—
Num contexto tão exigente como aquele que vivemos, o saber-fazer nas áreas da indústria, prevalece como fundamental para o desenvolvimento económico em Portugal

“...O ensino profissional é um regime com uma vertente dual, sendo o mais adaptado para colocar os alunos diretamente nas empresas....”



LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE - ALUNOS SÃO COLOCADOS À PROVA



Alunos demonstram os seus conhecimentos e competências adquiridas ao longo dos 3 anos na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor.

“...Uma escola especializada que contribui para a qualidade de mão-de-obra em toda a região...”

Decorreram entre os dias, 26 e 28 de abril, as Provas de Live Cooking & Beverage Service (Área de Cozinha/pastelaria e Restaurante/bar) e as provas de Live TUR (Área de Turismo) da Escola de Hotelaria de Fátima. Estas provas constituem um dos momentos finais de avaliação de todo o curso, sendo colocados à prova os conhecimentos e competências adquiridos ao longo dos 3 anos na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor.

Estas provas são preparadas com muito rigor por equipas de escola, onde cada detalhe é levado ao pormenor.

A prova de Cozinha/Pastelaria foi realizada em grupos de 2 elementos, de acordo com a distribuição previamente definida no âmbito do projeto. Foi

atribuída uma bancada de trabalho por equipa onde estavam disponíveis as proteínas necessárias para a confeção dos pratos principais (peixe e carne). Em espaço comum tinham à sua disposição um conjunto de produtos e ingredientes base que eram comuns a todas as provas no âmbito da confeção da entrada, prato principal e sobremesa.

Já na prova de Restaurante/Bar, foi atribuído um posto de trabalho a cada aluno com os equipamentos básicos essenciais para o desenvolvimento da mesma. A cada posto de trabalho correspondeu uma bebida, proteína e queijo que foram as bases para a realização da prova. Em espaço comum tinham à sua disposição uma mesa com um conjunto de produtos e ingredientes comuns todas as provas.

No decorrer das provas, os alunos foram avaliados por um júri constituído por 1 profissional de Cozinha/Pastelaria ou Restaurante/Bar (conforme a prova), 1 empresário do sector e por um dos elementos da Direção Técnico-Pedagógica.

Também os alunos de Turismo colocaram as suas aprendizagens em avaliação, através da realização da prova “Live Tur”. Esta prova é realizada em grupos de 3 a 4 elementos, consistindo na programação de uma visita guiada a locais e monumentos de relevante interesse histórico e arquitetónico da região.

Estas visitas guiadas foram realizadas no Mosteiro da Batalha, Mosteiro de Alcobaça, Convento de Cristo, Santuário de Fátima e ainda na cidade de Santarém, dando a oportunidade aos alunos de

apresentarem, sob diversas perspetivas, estes locais aos “turistas” (que neste caso era o júri).

A Escola de Hotelaria considera esta metodologia de avaliação muito eficaz e exigente pois permite aferir num contexto real as efetivas aprendizagens dos alunos.

Esta iniciativa não seria possível sem a preciosa colaboração dos júris convidados e disponibilidade dos locais visitados. Assim, fica o agradecimento a todos os que nos ajudaram na tarefa de formar profissionais qualificados para o sector.

Os alunos agora podem prosseguir estudos para o ensino superior e também iniciar o seu percurso profissional devidamente credenciado.

Momento final de avaliação dos alunos dos vários cursos profissionais



“...A Escola de Hotelaria considera esta metodologia de avaliação muito eficaz e exigente pois permite aferir num contexto real as efetivas aprendizagens dos alunos. Permitindo aos alunos um primeiro contacto com o mercado de trabalho...”




OPINIÃO

A importância do Património e Animação Turística no desenvolvimento do Setor Turístico

A animação turística e por sua vez, a elaboração de roteiros de âmbito cultural e natural, orientados para diferentes segmentos da oferta turística, que se destacam pela sensibilização para a preservação do património natural e construído, e pela sua componente sensorial, procurou-se dar resposta ao perfil do denominado “novo turista”, que encara o destino como local de aprendizagem, desenvolvimento e contacto com outras culturas e não apenas como um lugar de descanso e de fuga à rotina. Sendo este novo turista notoriamente mais exigente ao nível da qualidade e da variedade da oferta, que se adaptou ao contexto da pandemia, criou-se não só a oportunidade de conhecer, mas também a oportunidade de experimentar, construindo e contactando com símbolos da identidade local, incentivando o turista a ser mais ativo e criativo.

Deste modo, e colocando o foco nas potencialidades territoriais, os roteiros desenvolvidos pelos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima tiram partido da singularidade e da diversidade da Região Centro, não ignorando as potencialidades que Fátima possui. O sucesso da implementação da proposta de roteiros passa pela compreensão e conhecimento das expectativas e motivações do visitante que, em muitos casos, é mais do que o peregrino, criando oportunidade para contactar com outras propostas, personalizadas, indo ao encontro de diferentes perfis. Deve notar-se que, de modo intencional, os produtos avançados sob a forma de roteiros, não procuram posicionar-se como complementos do produto marca da freguesia – o turismo religioso, uma vez que este possui uma identidade específica, com uma forte projeção nacional e internacional, que de algum modo se vem regenerando na sua forma elementar, criando motivos/opportunidades que vão para além das celebrações tradicionais. O que se pretende gerar é motivos de visita alternativos, potenciados por um território que se constitui como um geossímbolo, conduzindo o visitante para outros olhares e outra tipologia de fruição, sem que, no entanto, abandone Fátima, colocando este território como âncora de uma diversificada tipologia de visitantes.

É importante compreender as novas necessidades e anseios dos turistas, de modo a que, num contexto de concorrência global se possa, tão cedo quanto possível, ter ofertas diferenciadoras, potenciando e (re)valorizando os recursos disponíveis, apostando na cocriação e por sua vez, no turismo sustentável e seguro.

Tânia Barreiro | Docente EHF

ALUNOS DA INSIGNARE PARTICIPAM EM ESTÁGIOS INTERNACIONAIS



Os alunos e alunas finalistas que se encontram em estágios além-fronteiras, têm-nos feito chegar notícias das suas aventuras.

Os estágios possibilitam muitas oportunidades no mercado de trabalho, mas sobretudo uma vivência plena de culturas e língua diferentes. O programa Erasmus + é potenciador da partilha do verdadeiro espírito de pertença europeu, sendo de destacar as atividades culturais que são obrigatórias nestes estágios. Deixamos lembranças dessas memórias dos nossos alunos e alunas, que irão certamente esbater as saudades de casa! A autonomia e responsabilidade que os estágios permitem são ainda um valor a destacar, como ainda o reporte e comunicação com os seus tutores de trabalho.

Neste momento os finalistas em contexto internacional encontram-se em Valência, Sevilha, Berlim e Barcelona, em áreas tão variadas quanto a Hotelaria e a Metalomecânica.

“...Através dos programas internacionais, os alunos crescem, aprendem e acima de tudo, arriscam a conhecer o mundo e a querer saber mais ...”

Alunos de metalomecânica a estagiar em Berlim



INSIGNARE VISITA ESCOLA PARCEIRA “MEDITERRÂNEO INTERNACIONAL - CULINARY CENTER”

Durante os dias 1 a 5 de maio, a Diretora-Executiva da INSIGNARE teve oportunidade de visitar a escola parceira “Mediterrâneo Internacional - Culinary Center”, no âmbito das atividades de estágios Erasmus +.

São ambas escolas europeias de Hotelaria e especializadas nestas práticas, com os cursos de Cozinha, Pastelaria, Turismo, Restaurante e Bar.

Estas parcerias, para além dos estágios e intercâmbios de estudantes, visam a troca de experiências e de melhorias do sistema educativo das escolas.

As partilhas de práticas ao nível da gestão e administração das organizações são

fundamentais para que os referenciais europeus possam caminhar juntos rumo à excelência.

A Mediterrâneo Culinary Center situa-se em Valência, cidade na qual iniciaram os seus estágios 4 alunas. As alunas da Escola de Hotelaria de Fátima irão mostrar as suas práticas por 3 meses, nas áreas de Cozinha e Turismo, concluindo assim o percurso de 3 anos curriculares.

O acompanhamento dos alunos em estágio é também proporcionado pela INSIGNARE, seja no acolhimento aos locais de estágio como também ao longo de toda a estadia, em interligação com as empresas e organizações locais.



INCENTIVO DE 500 € PARA ADULTOS EM PROCESSO RVCC

Governo prevê atribuir, até ao final do ano, apoio de 500 euros a adultos que pretendam aumentar a sua escolaridade através do processo RVCC.

Segundo notícia avançada pelo semanário Expresso, deste último fim de semana, o governo de Portugal prevê atribuir um incentivo financeiro a todos os adultos que, não tendo ainda o ensino secundário completo, pretendam aumentar a sua escolaridade através do Processo RVCC

(Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências).

Esta medida, chamada de Acelerador Qualifica, conta com verbas decorrentes do Plano de Recuperação e Resiliência (a famosa bazuca europeia) apresentado por Portugal e que prevê atribuir, até 2025, 55 milhões de euros a 100 mil adultos a frequentar o processo RVCC em estado avançado (perto da sua conclusão). Ou seja, não basta estar inscrito para fazer o

Processo RVCC, é necessário completá-lo. Esta é uma forma de incentivar as pessoas a aumentar os seus níveis de escolaridade através deste Processo, minimizando as desistências, situação que é, ainda, muito frequente.

Os detalhes da atribuição deste incentivo ainda não são conhecidos mas conta-se que comecem a ser atribuídos até ao final deste ano.

VALIDAR E CERTIFICAR A ESCOLA DA VIDA

O Processo RVCC é uma forma de valorizar o percurso de vida das pessoas, assumindo que ao longo da vida cada adulto adquiriu conhecimentos e competências que podem ser validados e certificados com uma habilitação escolar. Ou seja, um adulto que saiu da escola antes de completar o 12.º ano e que, por exemplo, no âmbito do seu trabalho adquiriu conhecimentos em várias áreas, pode recorrer a um Centro Qualifica para certificar esses conhecimentos e, assim, obter um nível escolar que pode ser de

4.º, 6.º, 9.º ou 12.º ano, dependendo do último ano que completou. Para além do contexto profissional são valorizados, no âmbito deste Processo, conhecimentos adquiridos em outros contextos como no contexto associativo, no contexto familiar, em viagens efetuadas, na organização de eventos, em contexto de atividades de tempos livres, em contexto desportivo... no fundo, é possível aproveitar todas as experiências de vida.

Assim, se abandonou a escola antes de completar o 12.º ano mas obteve

conhecimentos na escola da vida, entre em contacto connosco. Aqui, no Centro Qualifica da Insignare (Escola Profissional de Ourém) damos todo o apoio necessário para que consiga aumentar a sua escolaridade, sem voltar ao sistema escolar. Apenas, reconhecendo aquilo que já sabe!

Contactos: 249 540 390 | qualifica@insignare.pt

Ou dirija-se, pessoalmente, à Escola Profissional de Ourém onde estaremos para o receber das 9:00 às 20:00h.

INSIGNARE PARTICIPA EM FEIRA VIRTUAL DA NERSANT

A INSIGNARE está presente desde o dia 1 de maio na Feira online do Empreendedorismo, Emprego e Formação da NERSANT - Associação Empresarial da Região de Santarém. A feira tem como objetivo promover os negócios das Startups da região, mas também de empresas em processos de recrutamento em curso e entidades e empresas ligadas à

inserção e qualificação profissional. Uma iniciativa que conta com 103 expositores, que pretendem dar a conhecer as novas empresas da região do Ribatejo, assim como as empresas com processos de recrutamento em curso e empresas/entidades que trabalhem na área dos recursos humanos. Vão ser realizados vários webinars gratuitos sobre estes

temas da Formação, Qualificação e Empreendedorismo, sendo de destacar a temática das Startup's pela relevância que tem para o empreendedorismo jovem. Mais informações podem ser consultadas na página própria: <https://compronoribatejo.pt/feira/1-feira-empendedorismo-emprego-e-formacao>

ASSEMBLEIA JOVEM DE OURÉM APRESENTA PROJETO AOS ALUNOS

A Assembleia Jovem de Ourém, AJO, seguindo o mote #etuvaisagir, este ano desenvolve o tema das campanhas de sensibilização sobre temas sociais, mais importante que nunca nestes tempos de pandemia que vivemos. O Presidente da AMO, João Moura, reuniu-se com os alunos da Escola Profissional de Ourém, na tarde do dia 23 de abril de 2021, para a apresentação deste projeto.

Foi um momento para motivar e desenvolver nos jovens, competências para o exercício de uma cidadania ativa e responsável, valorizando a sua participação informada. Estas iniciativas pretendem ainda aproximar os jovens das estruturas locais, realçando a importância do seu contributo para a resolução de problemas de âmbito local, dando-lhes voz junto dos órgãos municipais. Queremos apoiar os jovens a fazerem parte da resolução dos problemas da sua geração!



OPINIÃO

O Fast-school

O “fast-food” desde a década de 90 essencialmente, em minha opinião, veio revolucionar muito o mundo em que vivemos. Não só apenas na alimentação, mas em todos os aspetos. Nos dias que correm, e correr é a palavra certa, andamos todos numa roda-viva do tipo fast. É comer depressa, é aproveitar cada espacinho para fazer várias coisas ao mesmo tempo, é queixarmo-nos da falta de tempo para um sem número de afazeres que ficam por fazer, enfim... é viver depressa.

Também no ensino vivemos um pouco na era do “fast-school”, ou seja, ensino rápido. Oiço muitos colegas meus a queixarem-se da falta de empenho, de vontade, de ambição dos jovens de hoje. Que fazem tudo depressa, sem o mínimo de cuidado para com a informação recolhida, com muito pouco espírito crítico... Que querem ver o resultado das suas aprendizagens rapidamente. Não tem paciência para esperar, para investigar, para colher os frutos. E tudo para ontem...

Será esta uma das consequências do “fast-food”?

Neste aspeto que papel é exigido às escolas e aos professores? Não direi do futuro, mas do presente, pois são realidades que não podem ser ignoradas e cuja ação tardia só funciona como estímulo para o crescimento dos problemas. E estarão as escolas e os professores dotados das ferramentas necessárias para enfrentar esta mudança? Como veio a pandemia, que ainda estamos a atravessar, condicionar ou impulsionar esta forma de estar?

Tal como na alimentação, em que pessoas com excesso de peso tiveram que reaprender as bases para uma alimentação saudável, também na educação teremos de passar por esse processo. Vivemos em tempos diferentes, com realidades diferentes, e temos, enquanto educadores, acompanhar essa tendência. Há um mundo novo para descobrir, e mais do que ter medo de arriscar, é preciso pensar no prazer da redescoberta de novos conhecimentos, de novas atitudes, de novas formas de agir. É isso que temos feito ao longo dos últimos tempos! É isso que iremos continuar a fazer, pois como se costuma dizer “o caminho faz-se caminhando”!

É isso que se pretende da Escola de hoje. Mudança e esperança. Mudar para vencer os obstáculos do presente, para que possamos olhar para o futuro, que se aproxima a correr (novamente a correr), com esperança.

É isso que pretendo para a “minha” escola, é isso que temos para vos oferecer. Novas atitudes para uma esperança renovada. Diferentes formas de estar e trabalhar, diferentes formas de educar, ser diferente...

Eu confio nos jovens. Confie, vocês jovens, em nós também!

José Pegada | Direção Técnico-Pedagógica EPO



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**

+351 249 540 390
epo.insignare.pt

+351 249 530 630
ehf.insignare.pt





INSIGNARE envolvida em múltiplos projetos internacionais

Consórcio “Digital Tourism”, coordenado pela INSIGNARE, promove segunda Tourism Talks – “Digital Inclusion on Tourism”



No passado dia 29 de abril, a parceria “Digital Tourism”, apoiada pelo programa Erasmus+, realizou a segunda Tourism Talks – uma série de eventos online, com uma hora de duração, onde especialistas do setor debatem com os participantes, inscritos gratuitamente e oriundos de toda a Europa, temáticas relacionadas com tendências atuais e futuras do Turismo.

O projeto “Digital Tourism”, gerido diretamente pela EACEA – Agência Executiva para a Educação, Audiovisual e Cultura, da Comissão Europeia, sediada em Bruxelas, visa a criação do conteúdo educativo da parte tecnológica de um novo curso profissional assim designado, além do seu perfil funcional. Nesse âmbito, os seus parceiros organizam

mensalmente uma conversa informal, via Zoom, convidando diversos profissionais do setor do Turismo. O segundo evento, dedicado à Inclusão Digital do Turismo, contou com mais de 40 inscritos, de vários países Europeus, e foi animado por Arturo Garrido Velayos, fundador e CEO da Accessible Madrid, uma empresa especializada em turismo acessível e consultoria nessa área, e de Giorgia Marchionni, coordenadora do CRHACK LAB Foligno 4D, e gestora do projeto “Acceasy – Accesible Cultural Heritage”.

A próxima sessão será dedicada às “Digital experiences for the Hospitality sector”, no próximo dia 27 de maio, das 12:00 às 13:00.

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.

Escola de Hotelaria de Fátima participa em mobilidade virtual internacional no âmbito da parceria “Good Food is Better health”



De 10 a 12 de maio, 8 alunos do 1º ano do curso de Cozinha participaram numa mobilidade virtual com colegas da Itália, Polónia e República Checa, no âmbito da parceria “Good Food is Better Health”, apoiada pelo programa Erasmus+.

Fruto da pandemia, o que seria uma viagem à República Checa tornou-se uma reunião virtual, suportada na plataforma TEAMS. Aí, os jovens dos quatro países debateram e trabalharam colaborativamente em duas temáticas principais:

- A certificação europeia de produtos nacionais (DOP – Denominação

de Origem Protegida, IGP – Indicação Geográfica Protegida e ETG – Especialidade Tradicional Garantida);

- A sua utilização na gastronomia tradicional de cada país.

Estudaram profundamente os diversos produtos nacionais que obtiveram aqueles certificados Europeus, partilhando com os seus congéneres os resultados, nomeadamente diversas receitas tradicionais, e viram como existem abordagens comuns.

O Inglês foi a língua de trabalho, pelo que praticaram intensivamente as suas competências linguísticas.

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 IIEFP - 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 IIEFP 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 IIEFP? Estamos cá para ajudar. Quer receber as ofertas de emprego que atualizamos todas as semanas? Não hesite em contactar-nos. (Facebook, telefone, email).

GIP

GABINETE DE INSERÇÃO
PROFISSIONAL

APOIO AO EMPREGO?
NÓS AJUDAMOS.

Contacte-nos: 249 540 397 | gip@insignare.pt

EX-ALUNO DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA VENCE CATEGORIA BARMAN NA 9ª EDIÇÃO DO JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA

A Final Nacional da 9ª edição do Jovem Talento da Gastronomia (JTG) aconteceu nos dias 10 e 11 de maio em Esposende.

A Escola de Hotelaria de Fátima esteve presente nas finais do concurso, desta vez na Categoria Barman Inter, com o aluno Leandro Sousa, com as suas composições de bar de elevado nível e cheias de memórias da sua infância.

Os cocktails apresentados tinham precisamente os nomes de "Memoires" e "Raízes" uma vez que se inspiraram nas bebidas do avô do Leandro (cujo hábito à mesa o aluno foi caracterizando ao longo da prova), bem como dos produtos típicos da região da sua infância, como a maçã dos pomares, o alecrim e as oliveiras.

Essa mistura de aromas e sabores trabalhada ao longo do tempo, valeram o 1º prémio nesta categoria, por entre mais outros 4 concorrentes, reconhecendo assim a sua dedicação e esforço a empregar as melhores técnicas de Restaurante e Bar.

As restantes categorias em concurso foram nas Artes de Mesa ICEL; Cozinha Makro; Inspiração Veggie para Cozinheiros by Bonduelle; Pastelaria NX Hotelaria e Tradição com Arroz Bom Sucesso.

Os prémios foram entregues no dia 12

de maio durante a realização do Fórum da Gastronomia, que constitui mais um momento de formação para os mais jovens, com reputados técnicos e personalidades do mundo nacional da Gastronomia e Bebidas.

Testemunho de Leandro Sousa, vencedor do Jovem Talento da Gastronomia:

"Para mim, vencer a categoria Barman Inter Magazine do Jovem Talento da Gastronomia 2020 é o concretizar de um sonho, porque é um concurso de âmbito nacional onde se apresentam os melhores dos melhores. Por isso, é com um orgulho imenso que hoje digo que sou um Jovem Talento da Gastronomia, honrando desta formar a minha família, o meu concelho, a minha região e o meu país. Agradeço à Escola de Hotelaria de Fátima e aos seus formadores todos os ensinamentos que me proporcionaram, para me tornar num profissional de excelência."

"...vencer a categoria Barman Inter Magazine do Jovem Talento da Gastronomia 2020 é o concretizar de um sonho, porque é um concurso de âmbito nacional onde se apresentam os melhores dos melhores..."

Valeu cada segundo da dedicação do Leandro, o seu esforço e dedicação havim sido reconhecidos!



NÃO TEM O 9º ANO?

NÃO TEM O 12º ANO?

JUNHO

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**



ANQEP
AGÊNCIA NACIONAL
PARA QUALIFICAÇÃO E O
ENSINO PROFISSIONAL, L.P.

POC
PORTUGAL
2020

PORTUGAL
2020

EUROPEAN UNION
EUROPEAN COMMISSION

NOTÍCIAS DE
OURÉM



ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE IMPRENSA

SEMANÁRIO LOCAL | Pessoa colectiva nº. 501 225 226 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | <https://www.facebook.com/jornal.noticiasdeourem>

Propriedade: Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade - Praça da República, 18; 2490-498 Ourém | Administração: Pe. Armindo Janeiro, Armando Honório, João Abreu, Luís Silva, Manuel Catarino, Vítor Cordeiro | Director: Jorge Martins TE - 2 A | Redação: Lucília Oliveira CP 2870A; noticias.ourem@gmail.com

Secretariado: Amélia Martins | Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; noticias.ourem.pub@gmail.com | Desporto: Jorge Martins (Coordenação), Miguel Oliveira CNID 402, Pedro Mendes | Composição e paginação: Helder Almeida | Edição e Redação: Travessa da Bela Vista, nº. 4, Lojas nºs. 3,4,5,6; Apart. 152 - 2494-909 Ourém | Tel: 249 542 850 | Tlm: 918 661 127 | Impressão: FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-265 Coimbra | Tiragem: Mês de Novembro: 12.500 exemplares; Média Semanal: 2.500 exemplares |

Estatuto editorial disponível em: <https://www.facebook.com/notes/jornal-noticias-de-our%C3%A9m/estatuto-editorial/1242538602533329>