



# INFORMAR

## Nº343

17 de dezembro de 2021  
Suplemento Gratuito

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



## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA ENTREGA DISTINTIVOS AOS ALUNOS

Entrega de distintivos realizada na Escola de Hotelaria de Fátima visa a passagem de ciclo e elevação da graduação dos alunos. Sabe mais #ehfatima #insignare | Página 02

## Insignare presente em reunião do projeto SAAM nos Camarões

Decorreu entre os dias 15 e 27 de novembro a 1.ª mobilidade com os Camarões – África. Esta mobilidade chamada de SAAM – Supporting Alliance for African Mobility, é um projeto piloto que procura criar uma rede baseada em conexões peer-to-peer entre escolas Técnicas em África e na Europa, a fim de iniciar as bases de Erasmus+ naquele continente.

### PÁG.04

## Alunos colocam em prova os seus conhecimentos, na realização de jantar do Região de Leiria

O jornal Região de Leiria promoveu no dia 22 de novembro, o tradicional jantar-conferência de homenagem aos empresários da região, tendo sido realizado no FF Challenge Building da cerveja Charlie, no Barracão. O encontro além de promover a reflexão e o debate sobre o tema “Os desafios da sucessão nas empresas familiares”, com 3 oradores de renome, distinguiu ainda empresas de Leiria e Ourém.

### PÁG.05

## Alunos da Escola Profissional de Ourém acolhem colegas internacionais

Durante uma semana, de 6 a 10 de dezembro, decorreu na EPO o acolhimento da parceria “Maker Education”, apoiada pelo programa Erasmus+. Contando com 24 participantes, oriundos de Itália, Macedónia do Norte, Roménia e Turquia, aos quais acresce a nossa equipa de docentes e alunos, foi dedicada à temática da Impressão 3D e das competências Digitais. Fruto da nossa ligação ao mercado empresarial, tivemos a oportunidade de contar com a colaboração de várias entidades.

### PÁG.07







## Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

### É Natal...

Tempo de sonhos e fantasias...por entre o maior e melhor valor universal: o amor ao próximo. Portugal teve uma importância especial na obra de Hergé, o criador do famoso Tintin e as suas espectaculares aventuras. Em 1935 surgia no contexto da Radio Renascença, uma revista denominada “O Papagaio” dirigida sobretudo a miúdos, educativa dentro do espírito da época. O seu director, Abel Varzim, nos anos 30 frequentara uma Universidade belga e daí o seu entusiasmo com os quadrinhos animados destas histórias, que levou à compra dos direitos de publicação.

Portugal foi assim o primeiro país não francófono onde estas aventuras foram publicadas. Mas as curiosidades não se ficam por aqui. Uma vez que “O Papagaio” era uma revista popular na altura, que cativava pelo colorido e modernismo de autores, as vinhetas que chegaram de Tintin foram coloridas para publicação. No contexto destes anos, veio a II Grande Guerra, e Portugal tinha assumido uma posição de neutralidade na Europa, pelo que as transferências financeiras entre a Bélgica tinham sido canceladas. Como fazer circular os pagamentos pelos direitos de publicação mensal da revista? O irmão de Hergé estava prisioneiro de guerra na Alemanha, e em Abril de 1941, Portugal começou a fazer chegar géneros alimentícios a Hergé como forma de pagamento (contornando as imposições legais) e também de ajuda no contexto de guerra. Celebramos este ano 85 anos dessa amizade, mas sobretudo de uma história que inspirou gerações e gerações, que fez sonhar de aventuras muitos outros criadores, filmes, livros...foram uma família de papel para muita gente por este mundo fora.

O sonho comanda a vida, mas a obra de Tintin não seria possível sem a dedicação apaixonada do seu mestre Hergé, das longas horas que lhe dedicou (...ainda não havia animações digitais...) e das muitas amizades que o pequeno herói viria a ter pelo mundo. Estamos no Natal e estes sonhos têm que ser possíveis. De aventuras, de mistério, de humor e imaginação...sobretudo, em relações de amizade, entreajuda e amor ao próximo e no acolhimento. O vídeo de Natal das Escolas INSIGNARE deste ano, recriou um pouco desta aventura do Tintin e pretende ser também uma forma diferente de vos desejar as boas festas.

Boas Festas, Feliz Natal e que os vossos sonhos sejam sempre tão coloridos como as aventuras de Tintin e que a cada momento tenham por certo amigas verdadeiras que vos acompanhem pela magia da vida!

# ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA RECEBEM A AGUARDADA ENTREGA DE DISTINTIVOS

**Entrega de Distintivos — realizado na Escola de Hotelaria de Fátima que visa a passagem de ciclo e elevação da graduação dos alunos, através da imposição de distintivos.**

Decorreu no dia 9 de dezembro, a Cerimónia de Entrega de Distintivos aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima.

Esta é uma cerimónia muito simbólica e especial na Escola, que visa a passagem de ciclo e elevação da graduação dos alunos. Através desta imposição de distintivos, os alunos e alunas vão subindo mais um degrau hierárquico na escada que os levará à conclusão do curso e à obtenção de uma qualificação profissional na área da hotelaria e turismo.

Ao longo da cerimónia foram entregues os vários identificativos e distintivos, a saber: os lenços e os barretes que compõem a farda dos alunos de cozinha/pastelaria e pastelaria/padaria e que variam em cor (lenços) e tamanho (barrete) consoante o ano em que o aluno se encontra; as gravatas e os pins's que, através da sua cor, diferenciam o grau académico dos alunos de restaurante-bar e turismo.

Aos alunos que se encontram no último ano do curso, os distintivos são entregues pelos professores, uma vez que não têm alunos mais graduados para o fazer, e aos restantes, com muito orgulho e redobrada responsabilidade, vai sendo passando o testemunho dos alunos mais graduados aos mais novos, entregando-lhes o identificativo do respetivo curso e ano.

A Diretora Executiva da Insignare,

Carina João Oliveira, afirmou na cerimónia que as “pequenas conquistas permitem somar novas conquistas”, mas para isso acontecer é necessário esforço, dedicação e empenho, aspetos estes importantes para se triunfar nestas respetivas áreas. Deixou ainda palavras dedicadas a toda a comunidade escolar:

“Neste tempo em que as redes sociais nos levam a um mundo tao imaginário e longe do real, numa sociedade quase sem direitos, onde tudo é fugaz e efémero, queremos continuar a contribuir para o vosso tempo de qualidade. Que é isso que faz esta escola, treina talentos, descobre vontades, levanta atitudes, trabalha competências e promove a qualidade nos seus mais pequeninos detalhes. E nesta escola distinguimo-nos por ter cada aluno e cada aluna, num patamar único de reconhecimento. Reconhecemos as suas escolhas, respeitamo-las.

Reconhecemos as suas forças e as suas fraquezas. Reconhecemos o seu talento e o enquadramento que deve ter. Reconhecemos dignidade a cada professor e cada professora que dá de si nessa entrega de treinar alunos. De formar pessoas. De as tornar cidadãos de qualidade. Únicos. Reconhecemos cada um dos funcionários que torna possível esta escola existir e funcionar, dia-a-dia, hora-a-hora, nos



bastidores, e muitas vezes invisíveis, mas fundamentais para fazer a “roda” andar.”

Os diretores pedagógicos, Elisabete Marques e Renato Guiomar, fizeram um discurso baseado nas partilhas de testemunhos de colegas e na valorização pessoal e profissional de cada aluno que cria um ambiente de família e proximidade dentro da comunidade escolar.

Uma cerimónia, apresentada e orientada pelos alunos do 3º ano do curso técnico de Turismo, a quem coube a responsabilidade de toda a organização da mesma.

Estes distintivos, para além de serem ferramentas de trabalho, são uma forma de valorização pessoal e profissional não só na escola, mas também junto do meio empresarial.



**“...Reconhecemos as suas forças e as suas fraquezas. Reconhecemos o seu talento e o enquadramento que deve ter. Reconhecemos dignidade a cada professor e cada professora que dá de si nessa entrega de treinar alunos. Reconhecemos cada um dos funcionários que torna possível esta escola existir...”**





## DISTINTIVOS QUE REPRESENTAM A FERRAMENTA DE TRABALHO DOS ALUNOS

Toda a comunidade escolar desempenha um papel importante nesta cerimónia.

**“A meu ver é uma cerimónia também no sentido dos alunos se sentirem com mais responsabilidade e de lembrarem dos anos anteriores”**



### Cerimónia com um papel importante na valorização das hierarquias, que representam o sentido de responsabilidade na transmissão de conhecimentos

Estes distintivos são resumidamente os elementos que representam a sua ferramenta de trabalho, mas também uma forma de fomentar a sua valorização pessoal e profissional não só no contexto escolar mas também junto do meio empresarial, nos diversos momentos em que fazem a sua utilização exterior, não só nos estágios mas noutras participações relevantes para a melhoria e aprofundamento da sua formação.

Toda a comunidade escolar desempenha um papel importante nesta cerimónia, valorizando-se as hierarquias.

Esta hierarquia representa também uma responsabilidade no sentido da transmissão dos conhecimentos, mas ainda das regras

e procedimentos inerentes à profissão e à sua vivência enquanto alunos de uma escola de hotelaria e futuros profissionais do sector.

Esta cerimónia permitiu também evidenciar a importância da utilização correcta do fardamento: “Your body speaks before you speak”.

Ou seja, a utilização do fardamento pressupõe que estejamos a transmitir também uma mensagem. Mensagem de profissionalismo, de credibilidade, de organização...

A utilização da farda, com postura e rigor, deve ser entendida como o primeiro passo para a construção de uma imagem como futuros profissionais do sector da Hotelaria

e do Turismo.

O simbolismo da cerimónia é evidenciado no entusiasmo e empenho que os alunos demonstraram para contribuir para o sucesso deste momento, não só na organização como na participação efusiva durante a mesma.

A Direcção da EHF, bem como a Direcção Técnico Pedagógica, nas suas intervenções procuraram valorizar e enaltecer a importância deste momento para os alunos no seu crescimento enquanto pessoas únicas e que farão a diferença no futuro na sociedade onde estarão inseridos mas também nas equipas em que terão oportunidade de trabalhar.

**“o simbolismo é evidenciado no entusiasmo e empenho que os alunos demonstraram para contribuir para o sucesso deste momento, não só na organização como na participação efusiva durante a mesma”**

### Testemunhos dos alunos de 3º ano da Escola de Hotelaria de Fátima, presentes na cerimónia:



**Rui António Lopes Rodrigues — 3º Ano Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria**

“Na minha opinião a entrega de distintivos não é só uma entrega simbólica como também uma entrega que me dá um sentido de mais responsabilidade para com os meus colegas mais novos. É um momento que me faz lembrar todos os anos de experiência e saberes aprendidos como aluno desta escola e que agora devo partilhar com os colegas!”



**Guilherme Martins Pereira — 3º Ano Curso Técnico de Restaurante/Bar**

“Achei muito interessante a entrega de distintivos, pois na minha opinião é uma cerimónia muito criativa, da parte dos alunos como dos professores. Acho interessante o facto dos professores entregarem os distintivos aos alunos finalistas. A meu ver é uma cerimónia também no sentido dos alunos se sentirem com mais responsabilidade e de se lembrarem dos anos anteriores.”



**Marina Oliveira Nunes — 3º Ano Curso Técnico de Turismo**

“A minha turma teve a honra de ser responsável pela logística e organização da Cerimónia de Entrega de Distintivos. Na minha opinião esta cerimónia é de extrema importância pois mostra-nos o nosso valor pessoal e profissional. Uma cerimónia em que tivemos a honra de receber identificativos de acordo com o ano e curso que frequentamos!”



**Carolina da Costa Pereira — 3º Ano Curso Técnico de Pastelaria/Padaria**

“A cerimónia de entrega de distintivos serve para distinguir os alunos do 1º, 2º e 3º anos, os cursos e os níveis de aprendizagem. Acho muito importante esta cerimónia para o reconhecimento dos alunos e do seu trabalho ao longo do ano, além de que estes distintivos ajudam os alunos do 1º ano a se integrarem melhor na escola. Estes distintivos não são só uma questão de reconhecimento mas também de honra por pertencermos à EHF.”





## Rosas de Natal!

Falar sobre o Natal é sempre difícil pois acabamos por encaminhar o nosso discurso para as temáticas que lhe estão subjacentes.

Época de partilha, de amor, de afetos, mas acima de tudo gostaria de valorizar esta época enquanto momento para fomentar a reunião da família, dos amigos, enfim, daquelas pessoas especiais que nos fazem felizes.

Esta é uma época de potenciar a felicidade e esta, sendo subjetiva pode ser entendida de formas muito diversas. Eu sei o que me faz feliz: cozinhar e partilhar com os que me rodeiam os meus petiscos, saberes e sabores.

Partilho convosco um doce de fácil execução, mas que pode diferenciar e embelezar a vossa mesa de natal:

### Rosas de Natal

#### Ingredientes:

- 5 ovos
- 0,200 kg manteiga
- Sumo de 4 Laranjas
- Raspa de 1 Limão
- 1 kg de Farinha

Coloque a farinha dentro de um recipiente e abra uma cavidade ao meio. Coloque os ovos, amasse e depois junte os outros ingredientes aos poucos.

Amasse muito bem e bata a massa sobre uma bancada.

Divida a massa em quatro partes e trabalhe uma de cada vez, estenda com um rolo e corte em tiras mais ou menos 3cm por 12cm de comprimento.

Frite em óleo bem quente, enrole com a ajuda de um garfo, quando estiverem fritos retire e polvilhe com açúcar e canela.

Se preferir faça uma calda de açúcar.

#### Para a Calda:

- 550gr de açúcar
- 2 Cascas de limão
- 1 Pau de canela ou estrela de anis
- Deixe ferver durante 10 minutos.

Espero que desfrute deste doce com uma chávena de chá ou tisana mas sempre em boa companhia! Um Santo e Feliz Natal!

José Abelho | Docente EHF



## ALUNOS DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM PARTICIPAM EM “AULA.COM”

No passado dia 06 de dezembro a turma do terceiro ano de Gestão teve uma “Aula.com”.

O nosso convidado deixou algumas ideias para reflexão. O desafio é fixar metas. Os objetivos são o principal pilar do nosso futuro. O percurso escolar é importante pois permite ter conhecimentos e dar-nos bases para construir o caminho, ser ambicioso faz-nos partir em busca do sucesso.

O Ricardo Maia fez o seu percurso escolar na EPO no curso de Gestão. Tinha um sonho. Queria ser empresário e bem sucedido. Conseguir ser independente e ter um nível de vida que lhe permitisse ter uma vida de qualidade e que o fizesse sentir realizado.

Foi à procura da oportunidade, estudou o mercado e tentou perceber o que poderia dar dinheiro, procurou uma atividade que tivesse dinâmica e procura no mercado. Foi

assim que entrou no mundo da reciclagem. O primeiro projeto empresarial não foi bem sucedido, mas isso não matou o sonho.

O seu negócio atual baseia-se na intermediação, compra, venda, análise e prospeção de mercado no ramo do plástico e matéria prima reciclada.

O Ricardo é um exemplo de garra e vontade. Transmitiu aos alunos do terceiro ano de Gestão a motivação para encarar o futuro. Descobrimos ainda, um pouco daquilo que cada um pretende para a sua vida pessoal e profissional. Foi um bom momento de introspeção.

O Ricardo Maia disse aos nossos alunos que por vezes é necessário deixar a estabilidade e a vida fácil, sublinhou que temos de aceitar os desafios que a vida nos vai apresentar, só assim podemos alcançar o sucesso, ver nas dificuldades e obstáculos mais um degrau para subir e ascender ao nível que ambicionamos.



Agradecemos ao Ricardo a partilha das suas experiências, o seu exemplo profissional e o seu regresso à escola. É para nós um prazer muito grande receber os nossos ex alunos, que serão nossos para sempre.

## INSIGNARE PRESENTE EM REUNIÃO DO PROJETO SAAM NOS CAMARÕES

Decorreu entre os dias 15 de novembro e 27 de novembro a 1.ª mobilidade com os Camarões — África. Esta mobilidade chamada de SAAM — Supporting Alliance for African Mobility, é um projeto piloto

que procura criar uma rede baseada em conexões peer-to-peer entre centros/escolas Técnicas em África e na Europa, a fim de obter resultados bem-sucedidos, fornecer um impacto maior

e criar conexões reais e prósperas. Este é o projeto que abrirá as portas do ensino profissional ao continente africano e a Insignare orgulha-se de ser pioneira em Portugal.

### Testemunho de Renato Guiomar

No âmbito deste projeto tive a possibilidade de representar a Insignare na visita ao Instituto Técnico de Don Bosco em Ebolowa, escola eleita nos Camarões.

Esta deslocação teve como objetivo essencialmente o estudo, observação e compreensão do sistema escolar africano em Escolas de cariz técnico nas diversas áreas.

Nesta deslocação para além dos objetivos referidos foram ainda delineadas as próximas mobilidades previstas, nomeadamente entre Europa — África e África — Europa, seja de gestores escolares, professores e mais tarde de alunos, bem como os períodos de transição.

Confesso que a ida aos Camarões foi assumida com elevada expectativa, pois a realidade certamente seria outra, assim como a responsabilidade de recolher a maior informação possível era primordial para a Insignare e para o projeto SAAM para podermos aquando a receção dos professores e jovens desenvolver aprendizagens diferenciadoras e enriquecedoras.

Foram duas semanas intensas de atividades, mas também de participação em ateliers práticos, permitindo-me ter noção exata do sistema de ensino existente, as limitações no que diz respeito em termos de recursos



e materiais, mas acima de tudo a perceber como poderemos ser uma mais valia na formação dos jovens que nos vão visitar para fazer os seus estágios.

Tenho a certeza de que o projeto SAAM vai abrir oportunidades para os jovens da África, bem como contribuir para maior

criatividade e inovação dentro dos centros de formação na África. Quanto ao ter visitado os Camarões e em concreto o Instituto Técnico de Don Bosco em Ebolowa, posso assumir como tendo sido uma experiência de aprendizagem técnica e cultural fantásticas.

**“...o projeto SAAM vai abrir oportunidades para os jovens da África, bem como contribuir para maior criatividade e inovação dentro dos centros de formação na África...”**



## ALUNOS DE DESIGN VISITARAM A EXPOSIÇÃO DO ARTISTA ROBERTO CHICHORRO CONHECIDA COMO PINCELADAS D'ALEGRIA

Pinceladas d' Alegria é um projeto inspirado na obra do pintor Roberto Chichorro a ser desenvolvido pelos alunos do segundo ano dos cursos de Gestão e Design.

Após terem investigado sobre a vida e obra do pintor, os alunos visitaram uma parte da exposição "Flores que namoram pássaros são voos de beija-flor", na passada sexta-feira, dia 10 de dezembro, no Auditório Cultural dos Paços do Concelho.

O projeto prossegue com a realização de uma entrevista ao pintor e uma visita (dia

17), acompanhada pelo próprio, à parte da exposição patente no Paço dos Condes.

De volta à Escola, os alunos serão desafiados para uma reflexão dinâmica sobre a relação entre a expressão artística e o bem-estar psicológico e, por fim, farão uma reflexão final escrita sobre as aprendizagens efetuadas.

Entre a Psicologia e a Arte, a Escola e a Comunidade, unidas na "Oficina de Integração", se apresenta uma mostra do que é o nosso Ensino Profissional.



**OPINIÃO**

### Há dias e dias!

Nem sempre os dias nos correm de feição e há dias que trazem uma tristeza que nos invade a alma e habita completamente o nosso ser.

Faz parte da vida, é o que se costuma dizer. Sim, faz parte e faz também parte tentar aceitar de forma calma e sossegada os desassossegos que nos vão inquietando os dias que passam.

Bem que o poeta, Fernando Pessoa, o afirmava "Um dia de chuva é tão belo como um dia de sol.

Ambos existem cada um como é".

E é nesta atitude estoica que se vai tentando entender a necessidade da felicidade e da infelicidade e aceitá-las como naturais e justas.

No seguimento de Pessoa, agora na "pessoa" de Alberto Caeiro, reitera-se a necessidade e a sabedoria de se ser natural e calmo "Mas eu nem sempre quero ser feliz. / É preciso ser de vez em quando infeliz / Para se poder ser natural..."

Ainda assim, há dias e dias!

E há dias em que a calma necessária se dissipa e impera a dor e a angústia das ausências, uma angústia que como diz o outro Pessoa — Álvaro de Campos — "Esta angústia que trago há séculos em mim, / Transbordou da vasilha, / Em lágrimas...". E estas lágrimas doem mais do que as outras lágrimas.

Saramago sabiamente o define em "O ano da morte de Ricardo Reis" quando refere "... que diferenças químicas haverá entre uma lágrima de tristeza e uma lágrima de alegria, decerto aquela é mais salgada, por isso nos ardem os olhos tanto".

E vão havendo dias e dias!

Dias vagos e vazios, dias que apenas se sucedem uns aos outros, dias que se vão vivendo de forma amena e tranquila e dias que se vão valorizando na alegria de viver!

E sempre foi este um dos inúmeros conselhos da outra Pessoa, o meu pai, que sempre enfatizava a necessidade de sorrir "Se sorrisse para a vida, as coisas tornam-se mais fáceis e mais leves".

Sábio conselho! Assim o fazia na vida — sorria!

Haverá dias e dias!

Mas uma coisa é certa quando a ausência surge rápida e inesperadamente e citando David Machado em "Índice Médio de Felicidade" - "Não estávamos preparados para não te ter aqui.

Deixaste demasiado espaço vazio e nenhum de nós sabia muito bem como mover-se na amplitude desse abandono".

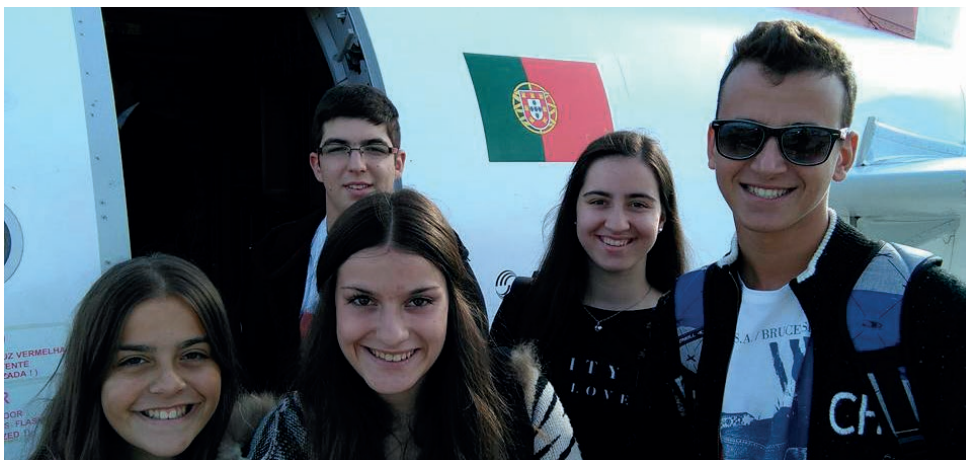
Fátima Lucas | Docente EPO

## INSIGNARE DISTINGUIDA EM PRÉMIO NACIONAL DE BOAS PRÁTICAS

A Agência Nacional Erasmus+ Educação e Formação, irá distinguir a INSIGNARE na sequência da análise ao Relatório Final dos estágios internacionais e segundo os critérios estabelecidos pelo Programa, pois foi considerado uma Boa Prática.

No seguimento desta nomeação para este relevante galardão irá realizar-se um evento nacional de Boas Práticas, organizado pela Agência Nacional Erasmus+ no próximo dia 20 de dezembro no Auditório Municipal da Figueira da Foz.

É com redobrado orgulho que a INSIGNARE vê acontecer esta distinção, num projeto anual que tem permitido a tantos alunos e alunas das suas Escolas realizar estágios em contexto internacional.



## REGIÃO DE LEIRIA EM JANTAR-CONFERÊNCIA QUE DISTINGUIU GASTRONOMIA DE FÁTIMA

O jornal Região de Leiria promoveu no dia 22 de novembro, o tradicional jantar-conferência de homenagem aos empresários da região, tendo sido realizado no FF Challenge Building da cerveja Charlie, no Barracão.

O encontro além de promover a reflexão e o debate sobre o tema "Os desafios da sucessão nas empresas familiares", com 3 oradores de renome (Luís Portela, presidente da Fundação Bial, Patrícia Leirião, advogada e sócia da sociedade de advogados RBMS, e Rui Miguel Nabeiro, CEO do Grupo Nabeiro — Delta Cafés), distinguiu ainda empresas e líderes da região de Leiria e Ourém, que se demarcam no seu sector de atividade.

O encerramento do jantar-conferência ficou marcado com a entrega do troféu carreira, que este ano foi dedicado a Maria Alice Marto, a proprietária e cozinheira do famoso restaurante de Fátima Tia Alice, que com 86 anos foi uma das galardoadas.



A Escola de Hotelaria de Fátima colaborou no jantar servido durante esta cerimónia, tendo os alunos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar sido integrados nas

equipas de serviço, potenciando assim os seus conhecimentos e experiências em contextos reais de trabalho.



# CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE PROPORCIONA VALIDAÇÃO DE PROCESSO RVCC A MAIS TRÊS ADULTOS

## O processo RVCC é sempre um momento alto para todos os intervenientes!

O dia 24 de novembro, foi dia de Júri de Certificação, a fase final do processo RVCC, sempre envolta em algum nervosismo e emoção.

O David, a Eva e o Luís (depois de terem desenvolvido, nos últimos meses, o seu trabalho autobiográfico onde exploraram, com os formadores, os conhecimentos e competências adquiridos ao longo das suas vidas, em vários contextos) apresentaram perante um Júri esses mesmos conhecimentos e competências. No final da sessão, o Júri certificou as suas experiências de vida, explorada em 3 áreas diferentes, atribuindo aos três o nível secundário.

Este culminar do Processo RVCC é sempre um momento alto para todos os intervenientes. Para os adultos, que finalmente, chegam ao final de um percurso, e para toda a equipa do Centro Qualifica da Insignare, que fica com um sentimento de dever cumprido mas também com alguma nostalgia por ver terminada esta fase de partilha de vivências, tão importante e que tanto nos enriquece.

Uma vez mais, percursos de vida tão distintos e tão ricos, foram valorizados, demonstrando que seja qual for o caminho que escolhermos, nunca é tarde para retomar o que ficou para trás mas com outra bagagem, com outro empenho, outra motivação.

Muitos parabéns ao David, à Eva e ao Luís. Foi um grande prazer acompanhar-vos neste percurso. Sejam felizes... cumpram outros sonhos.



### Testemunho de David Moita:

Após a conclusão do meu portefólio, vejo que este processo foi bastante enriquecedor para mim, em vários aspetos. Inicialmente fez-me recordar os velhos tempos de escola, bem como relembrar determinadas coisas que tinha aprendido na escola e não me recordava muito bem, como por exemplo a escrita, que não é uma coisa que utilize muito no meu dia a dia, utilizo, por exemplo, muito mais a matemática, fazendo contas para os clientes, de cabeça, ou fazendo as contas quando faço encomendas do IVA, etc.

Não foi uma decisão muito fácil de tomar, pois, durante a minha semana, tenho muito poucas horas livres, mas quando assumi que iria fazer, queria ir até ao fim, pois era algo que queria há bastante tempo. Quando era mais novo não gostava de estudar e

hoje em dia percebo que é uma coisa que faz bastante falta, mesmo não sendo nos dias de hoje, poderá ser uma mais-valia, um dia mais tarde, pois a certeza do futuro ninguém tem.

Por fim, e como análise final, concluo que este desafio foi muito importante para mim, por vezes difícil de gerir o tempo, no entanto, tentei sempre que podia avançar mais com o trabalho. A responsabilidade foi a palavra-chave para conseguir concluir, porque sabia que tinha de cumprir com o proposto para conseguir atingir os meus objetivos. A escrita e os erros ortográficos também foram o que mais aprendi durante a formação e confesso que fico contente, pois quando o meu filho entrar para o primeiro ano, irei conseguir acompanhá-lo da melhor forma.

### Testemunho de Eva Rosinda:

Gostei muito de fazer este trabalho, aprendi muitas coisas, lembrei outras, foi além das minhas expectativas.

Quando o comecei pensei que fosse mais difícil. A minha maior dificuldade era pensar como iria organizar o trabalho, mas com o acompanhamento dos formadores

acabei por me orientar.

Sempre gostei muito de aprender coisas novas e sou bastante curiosa, por isso sempre que posso faço formações, tanto na área profissional como pessoal.

### Testemunho de Luís David:

Acho que este meu trabalho me correu bastante bem, não senti grandes dificuldades, a não ser pela escassez de tempo que tive, principalmente no verão.

A entrega e empenho dos formadores muito contribuíram para isso, sempre prontos a ajudar e a simplificar as coisas.

Não posso dizer que correspondeu às minhas expectativas, pois quando comecei neste processo não criei nenhuma... Simplesmente, comecei e deixei ver no que ia dar.

# GIP

GABINETE DE INSERÇÃO  
PROFISSIONAL

**APOIO AO EMPREGO?  
NÓS AJUDAMOS.**

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







## INSIGNARE envolvida em múltiplos projetos internacionais

**Mesmo em pandemia, 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.**

### Alunos da Escola Profissional de Ourém acolhem colegas internacionais, em projeto “Maker Education”

Durante uma semana, de 6 a 10 de dezembro, decorreu na EPO o acolhimento da parceria “Maker Education”, apoiada pelo programa Erasmus+.

Contando com 24 participantes, oriundos de Itália, Macedónia do Norte, Roménia e Turquia, aos quais acresce a nossa equipa de docentes e alunos, foi dedicada à temática da Impressão 3D e das competências Digitais.

Fruto da nossa ligação ao mercado empresarial, tivemos a oportunidade de contar com a colaboração de entidades externas à EPO, tendo sido desenvolvidas diversas atividades. Destacam-se os workshops de “Pintura Digital”, de

“Modelação Digital”, e de “Impressão 3D e seu potencial”, por especialistas convidados — Francisco Fonseca, para os dois primeiros, e Carlos Moreira, da empresa ISICOM, para o último — que transmitiram as diversas competências necessárias naquelas temáticas.

Internamente, os docentes Charly Silva e Paulo Silva entrevistaram também, com o primeiro a animar uma sessão focada na “Impressão 2D em placas de circuito”, e o segundo a mostrar como fazer “Edição de vídeo”.

Culturalmente, os parceiros visitaram diversos pontos turísticos da nossa região, incluindo o Castelo de Ourém.

### Escola de Hotelaria de Fátima envia alunos para formação na Macedónia do Norte

De 28 de novembro a 4 de dezembro, 10 alunos da EHF, acompanhados por um quadro da INSIGNARE, estiveram em Skopje, capital da Macedónia do Norte, para cinco dias de formação no âmbito da parceria Good Food is Good Mood, apoiada pelo programa Erasmus+. Conjuntamente com colegas de escolas profissionais locais e de Itália, desenvolveram as suas competências pessoais e sociais, através de um conjunto de atividades vocacionadas para a carreira profissional de Cozinheiro.

Entre estas, destacam-se a visita à maior Escola de Hotelaria da Macedónia, localizada nessa cidade — “Lazar Tanev” -, e a inesquecível conversa e entrevista ao mais famoso chef Macedónio, que anima diariamente um programa de culinária num

dos principais canais de TV nacionais. O chef Marc De Jongh, macedónio-belga, fez uma pausa na sua agenda para estar com os nossos alunos, não apenas respondendo às suas questões, mas conversando com eles sobre gastronomia, técnicas de cozinha, gestão de carreira, ... A sua simplicidade, conhecimento e empatia captou totalmente a atenção da nossa comitiva. Ficou desde já prometida uma paragem em Fátima na sua visita a Portugal, no próximo ano. Além desta, os nossos alunos realizaram ainda entrevistas a um formador e a um aluno, ambos de Cozinha.

Os alunos aproveitaram ainda a estadia para visitarem alguns dos principais pontos de interesse desta cidade dos Balcãs.

### Escola de Hotelaria de Fátima participa em reunião internacional em Itália

De 21 a 27 de novembro, 7 alunos e 1 professor da Escola de Hotelaria de Fátima estiveram em San Salvo, Itália, para a terceira reunião da parceria internacional Erasmus+ “Enhancing the 21st Century Skills of Students”, envolvendo ainda 4 países: Bulgária, Itália, Polónia e Turquia, dedicada ao desenvolvimento da literacia em alunos do Ensino Profissional.

Destacaram-se várias atividades educativas subordinadas àquele tema,

onde os alunos realizaram um vídeo, uma apresentação em Powtoon e um podcast, e uma palestra na universidade “G.D’Annunzio”, localizada em Chieti, sobre as alterações climáticas, onde foi proposto aos alunos refletirem sobre como se veriam no futuro.

Tiveram ainda oportunidade de visitarem diversos monumentos daquela região.

O próximo evento desta parceria é em Fátima, em fevereiro de 2022



### Almoço Além-Fronteiras realizado com o intuito de disseminação dos conhecimentos técnicos obtidos pelos alunos nos seus estágios internacionais

Realizou-se no dia 25 de novembro um almoço de degustação no “Claustro Monfortino” com o intuito de disseminação dos conhecimentos técnicos obtidos pelos alunos nos seus estágios internacionais.

A ementa foi constituída pela entrada Flammenkueche e folhas verdes, o prato principal Filete de robalo bonne femme e arroz de grelos, acompanhando a sobremesa o famoso creme catalão.

O almoço e ementa foram preparados por alunos e alunas de cozinha com experiências em estágios internacionais, possibilitando assim a disseminação de técnicas e conhecimentos aprendidos em experiências de cozinha um pouco por toda a Europa.

Presente neste almoço esteve a Dr.ª Elda Dias, que acompanha estes projetos internacionais por parte da Agência Nacional Erasmus + e pode comprovar o empenho e a dinâmica que os alunos colocam nestas temáticas.

O nosso agradecimento em nome dos muitos projetos Erasmus + que desenvolvemos todos os anos, na certeza que estes momentos permitem evidenciar os ganhos de causa que trazem na vida concreta dos nossos alunos.







**em**  
CLAUSTROMONFORTINO  
restaurante de aplicação

**HORÁRIO DE  
FUNCIONAMENTO.**

**TERÇA E QUINTA  
12:30 - 14:00**

**+351 249 530 630  
EHF.PT**

**RESERVA  
JÁ A TUA  
MESA.**

## COLABORADORES DA INSIGNARE RECEBEM FORMAÇÃO INTERNACIONAL EM ATENAS

De 15 a 18 de novembro, três colaboradores da Insignare estiveram em Atenas, Grécia, a participar na segunda edição da parceria internacional Erasmus+ "Mobilitateach Sectoral Teacher Training". Puderam assistir a diversas apresentações sobre projetos que decorrem nos países parceiros — Albânia, Alemanha, França, Grécia e Itália — sobre Hotelaria e STEAM (Science, Technology, Engineering, Arts e Mathematics).

**“...diferentes formas de preparação das refeições, mais sustentáveis e adaptáveis a pessoas com necessidades alimentares...”**

Aprenderam diferentes formas de preparação das refeições, mais sustentáveis e adaptáveis a pessoas com necessidades alimentares específicas, como os diabéticos.

Debateram estudos que estão a ser feitos sobre alimentos, como é o caso do azeite e da gastronomia molecular;

Viram in loco como os hotéis se têm adaptado à situação pandémica em que vivemos.

A Insignare partilhou com os colegas dos outros países o curso de Turismo Digital, criado por um consórcio Europeu por si liderado, bem como, a Rota Carmelita, um projeto desenvolvido pela Escola de Hotelaria de Fátima, recentemente premiado pela sua Inovação Educativa nos Hospitality Education Awards, os prémios da formação turística em Portugal.

E ainda o que uma outra área faz no processo RVCC na área de Sociedade, Tecnologia e Ciência.

## ESCOLA DE HOTELARIA PARTICIPA NO DIA NACIONAL DO ESTUDANTE DE GASTRONOMIA REALIZADA PELAS EDIÇÕES DE GOSTO

Comemorou-se a 27 de Novembro o Dia Nacional do Estudante de Gastronomia. Esta iniciativa realiza-se no seguimento do Concurso Jovem Talento da Gastronomia organizado pelas Edições do Gostos e pretende dinamizar este concurso ao mesmo tempo que quer dotar os alunos de mais conhecimentos e dando-lhes a conhecer novos produtos, chefes, técnicas

**“... pretende dinamizar este concurso ao mesmo tempo que quer dotar os alunos de mais conhecimentos e dando-lhes a conhecer novos produtos, chefes, técnicas e estratégias fundamentais nesta área da gastronomia e restauração em geral ...”**

e estratégias fundamentais nesta área da gastronomia e da restauração em geral.

Este evento, dinamizado online, teve uma duração de cerca de 9 horas, o que permite evidenciá-lo como “a maior aula de Gastronomia de sempre” e como um momento privilegiado de formação e aprendizagem.

A Escola de Hotelaria de Fátima associou-se a este evento através da participação dos alunos do 1º e 3º anos do Curso Técnico de Cozinha, e 3º ano do Curso Técnico de Restaurante/Bar que, ao longo do dia e considerando as temáticas tiveram oportunidade de aprender um pouco mais com diversos especialistas em área diversas como: pastelaria, padaria, bar, recursos humanos, jornalismo gastronómico e outros.

Esta tipologia de iniciativas, que permitem partilhar conhecimento utilizando as novas tecnologias, encurtando distâncias e aproximando os profissionais dos alunos, dando-lhes a conhecer o seu trabalho e partilhando o seu know-how é fundamental na continuidade de um processo de formação que se pretende dinâmico e inovador.