



INFORMAR

Nº346

18 de março de 2022
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

Instituto de Sevilha visita escolas da Insignare

O Instituto IES Heliópolis de Sevilha, esteve durante 3 dias em trocas de experiências com a Escola de Hotelaria de Fátima. É um Instituto educativo superior, mas também com cursos profissionais, que inclui uma formação vasta que vai das áreas de Hotelaria e Turismo às Telecomunicações, Finanças ou Construção Civil.

Durante 3 dias, vários docentes e o diretor do Instituto estiveram presentes nas escolas Insignare.

PÁG.04

Centro Qualifica da Insignare promove aumento da escolaridade até ao 12º ano

Para tal, realiza o Processo RVCC (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências) a todas as pessoas adultas (mais de 24 anos) que tenham interesse em obter o 9.º ou o 12.º ano. O processo é realizado de forma individualizada ou em grupo, em horários ajustáveis às disponibilidades das pessoas. É um processo totalmente gratuito.

Com esse propósito, no último mês, realizaram-se dois júris de Certificação, a etapa final do processo RVCC.

PÁG.06

Técnicos da Insignare em semana de formação em Bolonha

De 7 a 10 de março, três técnicos da INSIGNARE estiveram em Bolonha, Itália, para uma semana de formação, no âmbito do projeto Mobiliteach - In-depth sectoral specialisation of VET teachers, apoiado pelo Erasmus+.

Durante 4 dias, conjuntamente com colegas de Albânia, Alemanha, Espanha, Grécia e Itália, vivenciaram uma intensa troca de experiências.

PÁG.07

O MASTERCHEFE DE FÁTIMA REGRESSOU

A Escola de Hotelaria de Fátima realizou entre os dias 08 e 10 de Março as provas de Live Cooking & Beverage Service e Live Bakery respetivamente, em formato presencial naquilo que tradicionalmente é conhecido como formato MasterChef. #ehfatima #insignare | Página 02



CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

RESERVA
JÁ A TUA
MESA.

HORÁRIO DE
FUNCIONAMENTO.

TERÇA E QUINTA
12:30 - 14:00

+351 249 530 630
EHF.PT



Carina Oliveira
Dir. Executiva Insignare
Actualidades...

Um editorial tem sempre a atualidade dos dias a marcar o ritmo e a dar “chapéu” às páginas que se seguem.

Sobre isso, a atividade das Escolas continua vibrante. Destaco as comitivas internacionais que nos têm visitado e que têm partilhado boas práticas em vários sectores, da hotelaria e turismo à automação e à mecânica.

Destaco ainda o início de uma época intensa de avaliações na Escola de Hotelaria de Fátima, num modelo que vai muito para além de notas numa pauta, mas dá oportunidade dos alunos demonstrarem o seu máximo potencial perante Júris externos e ao vivo.

Estes momentos de Live Cooking & Beverage Service depois complementados nas Cozinhas do Mundo, deram à Escola o prémio nacional de Melhor Projeto Educativo, nos Hospitality Education Awards em 2020. Recebemos o prémio de forma remota, online, em plena pandemia, com uma emoção só possível a quem faz acontecer de mão própria e com muito sangue suor e lágrimas. Nunca o esqueceremos e este ano voltamos ao público e a eventos vivos!

O projeto com os países africanos teve mais uma etapa de desenvolvimento, com o acolhimento de formadores de Cabo Verde, Nigéria, Camarões e Angola. É um projeto que espelha esse compromisso, alargar horizontes, novas experiências e cooperação no panorama internacional. O que me leva o início deste Editorial, a atualidade. É impossível passar ao lado da guerra que estalou na Ucrânia. São as linhas que evito escrever porque trazem uma tristeza profunda aos nossos dias. Aliás, creio que são linhas que ninguém gosta de escrever.

Os projetos que temos tido um pouco por todos os países da Europa, têm trabalhado temas fundamentais e mais importantes que nunca: direitos humanos, tolerância, democracia, liberdade, valores europeus... Chegamos a 2022 e percebemos que são valores demasiado importantes para ficarem em livros clássicos e histórias passadas, porque o resultado da falta deles está à vista. Acharmos impensável. Acho que parte de nós ainda está anestesiado com as notícias que chegam a falar de guerra, e as imagens que nos chegam com relatos humanitários no terreno, anteveem dias futuros muito difíceis.

Não há neutralidade possível neste sofrimento humanitário que vemos acontecer, porque o perigo da história é repetir-se. Somos todos filhos de um enlace de culturas e por isso mesmo não podemos ver guerra a acontecer como um qualquer fenómeno da natureza. Há que viver pela paz e alimentar os sonhos, dia-a-dia, sobretudo as estas gerações novas que nas Escolas têm toda a vida pela frente.

Que não nos falem as forças, a coragem, o acolhimento, os gestos e a oração. Por nós e por eles.

O MASTERCHEFE DE FÁTIMA REGRESSOU

LIVE BACKERY / LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE – uma prova de pressão!

A Escola de Hotelaria de Fátima realizou entre os dias 08 e 10 de Março as provas de Live Cooking & Beverage Service e Live Bakery respetivamente, em formato presencial naquilo que tradicionalmente é conhecido como formato MasterChefe.

Estas provas ao vivo inserem-se no âmbito da avaliação final (PAP) dos alunos que estão a concluir a sua formação nas áreas de cozinha/pastelaria e restaurante/bar e pastelaria/padaria.

Neste período, foram dinamizadas um conjunto de atividades de acordo com as áreas de formação dos alunos, sempre com o objetivo de aferir das competências e conhecimentos adquiridos ao longo do processo de ensino e aprendizagem nas áreas de formação de cada um.

Esta prova 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 pela pressão que insere na realização prática em frente a um júri externo.

As provas iniciam com o sorteio de bancadas de trabalho e organização das equipas.

Os alunos dispõem de um cesto surpresa com um conjunto de matérias-primas para efetuarem as diversas provas previstas, cujas regras foram previamente conhecidas num regulamento específico e de execução em regime apertado, ao estilo MasterChefe, com controlo de tempos e de execução de pratos e cocktails.

Os alunos de Restaurante e Bar começaram por elaborar um cocktail

clássico, seguido da preparação de uma sandes, demonstração da execução de serviço de sala e por último, a preparação de uma tábua de queijos.

Os alunos de Cozinha efetuaram a confeção de um prato principal (peixe ou carne) e de uma sobremesa, de acordo com os ingredientes surpresa que foram disponibilizados.

Os alunos de Pastelaria e Padaria iniciaram com o sorteio de uma bancada de trabalho onde encontram um conjunto de matérias-primas também surpresa, das quais tinham que preparar a confeção de 3 Produtos de massas normais - pão tradicional ou pão de cereais, papo-seco e ainda um produto de massa doce.

Foram dias intensos e de muito nervosismo para os nossos alunos e alunas, mas muito importante no âmbito da sua formação por retratar situações de imprevisibilidade do dia-a-dia de um profissional.

A avaliação das provas também não é deixada ao acaso, pois nestes dias estiveram connosco um conjunto de profissionais e empresários do sector que, com os seus conhecimentos e know-how enriqueceram ainda mais este momento.

O conjunto do júri de avaliação em cada dia é diferente, e é constituído por um empresário, um profissional do setor e a direção técnico-pedagógica.

Realçamos os profissionais de renome e excelência empresarial, que de forma pronta e muito disponível aceitaram estar connosco neste contexto de formação e colaboração na formação dos profissionais do futuro.



“Esta prova 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 pela pressão que insere na realização prática em frente a um júri externo”





CONFIANÇA E ENTUSIASMO MARCARAM ESTA ETAPA PROFISSIONAL

—
Testemunhos de alunas finalistas:

Ana Catarrinho — RRB 19.22



“Sou aluna do curso de restaurante/bar a frequentar o 3º ano. Neste contexto tive que colocar em prática os meus conhecimentos adquiridos ao longo dos 3 anos de curso, nesta prova intitulada “Live Cooking & Beverage Service”. Foi uma prova onde tive demasiados nervos, pois tive um cesto surpresa onde tinha matérias-primas para a elaboração de 1 cocktail, 1 sandes, 1 cozinha de sala e uma tábua de queijo. Posso dizer que tive até ao dia da prova um pouco de receio, pois não sabia o que me ia calhar no cesto. No dia da prova, depois de ter visto o cesto, a prova em si já não foi muito difícil pois estudei e preparei-me para o efeito. Com empenho e determinação consegui atingir os meus objetivos.”

Florianne Pereira — TPP 19.22



“No geral, a experiência do Live Bakery foi para além de interessante, divertida. Pude pôr em prática todos os conhecimentos adquiridos ao longo destes anos numa prova que também nos leva a estudar, confiar nas nossas capacidades, aprendendo assim, a gerir adrenalina e a ansiedade. No fundo, ajuda-nos a crescer e a preparar-nos para o mundo do trabalho onde poderemos chegar a trabalhar sob pressão. Não é tão horrível como se pode pensar. Ao entrar no local da prova, entramos sempre um pouco em pânico, mas a verdade é que percebemos bem rápido que não muda muito das aulas práticas. Gostei muito desta experiência.”

“uma prova que também nos leva a estudar, confiar nas nossas capacidades... ajuda-nos a crescer e a preparar-nos para o mundo de trabalho onde poderemos chegar a trabalhar sob pressão.”



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).

GIP

GABINETE DE INSERÇÃO
PROFISSIONAL

**APOIO AO EMPREGO?
NÓS AJUDAMOS.**





**OPINIÃO
EX-ALUNOS**

A minha experiência na EHF

A minha experiência na EHF teve uma enorme importância na minha vida tanto a nível profissional como pessoal. Com esta experiência tive a oportunidade de adquirir novos conhecimentos tanto práticos como teóricos, no qual me enriquecem muito como profissional da restauração, tudo isto devido ao excelente programa curricular existente no curso de Restaurante/Bar e aos excelentes profissionais que lecionavam essas mesmas unidades curriculares. Tive também a oportunidade de realizar dois estágios curriculares, no 2º ano estagiei no Restaurante “Casa de Linhares”, em Lisboa e no 3º ano no Restaurante “Mosteiro do Leitão”, na Batalha, restaurante este que no momento tenho a oportunidade de trabalhar por part-time desde o término do estágio.

Após o término do curso de Restaurante/Bar na EHF, decidi tirar um Tesp de Gestão Hoteleira e Alojamento, na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche. Com este Tesp consegui enriquecer os meus conhecimentos mais na área da hotelaria e alojamento, no caso acho muito importante para mim caso um dia opte em trabalhar mais direcionadamente em gestão de F&B de uma unidade hoteleira, no qual neste curso tive a oportunidade de efetuar um estágio de 6 meses no departamento de receção no Your Hotel & Spa, em Alcobaca. Após concluir o Tesp, decidi seguir para a Licenciatura de Gestão da Restauração e Catering, no qual me encontro no terceiro e último ano da mesma. Durante a licenciatura tive a oportunidade de tirar um WSET Nível 1, no Instituto da Vinha e do Vinho, em Lisboa, curso este que enriquece muito os meus conhecimentos no mundo vitivinícola. Relativamente à minha participação no Jovem Talento da Gastronomia mais concretamente na categoria “Artes de Mesa Icel” neste ano e não noutra, deveu-se ao facto de este ser o meu último ano de licenciatura e também por ter tido oportunidade de reter mais conhecimentos de forma a conseguir chegar o mais longe possível no concurso, e neste caso, todo o meu esforço e dedicação foi visto e recompensado e consegui a tão desejada vitória. Esta vitória teve uma enorme importância para a minha vida profissional, porque para além de estar entre os jovens talentos nacionais faz com que consiga destacar-me no mundo da restauração e chegar o mais longe possível, e puder vivenciar novas experiências com excelentes profissionais da área, como é caso de um dos prémios do concurso, que consta de um contrato de trabalho no grupo Platform.

Tiago Bispo | Ex-aluno EHF

INSTITUTO DE SEVILHA VISITA ESCOLAS DA INSIGNARE

O Instituto IES Heliópolis de Sevilla, esteve durante 3 dias em trocas de experiências com a Escola de Hotelaria de Fátima. É um Instituto educativo superior, mas também com cursos profissionais, que inclui uma formação vasta que vai das áreas de Hotelaria e Turismo às Telecomunicações, Finanças ou Construção Civil.

Durante 3 dias, vários docentes e o diretor do Instituto estiveram na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, onde se mostraram muito receptivos e disponíveis para a partilha de boas práticas. Em Ourém focaram um dos dias na organização escolar, nos critérios de avaliação e no sistema de qualidade EQAVET, além duma visita a todas as oficinas e espaços de trabalho técnico.

Na Escola de Hotelaria de Fátima, 2 dos elementos da comitiva foram júris durante as provas do Live Cooking, nos dias 9 e 10, com a participação dos seus formadores Inmaculada Ruiz e Antonio Caballero.

Nesta participação prática na forma de avaliação em contexto de Live Cooking, os docentes tiveram oportunidades de



perceber por dentro a realização deste método que consideraram bastante inovador. Foi possível testemunhar o nível de participação dos alunos, tendo considerado que a sua postura de humildade e perfil eram muito bons face

ao perfil exigido nestes mercados.

Agradecemos a visita deste Instituto espanhol, mas também a disponibilidade que tiveram em partilhar as suas boas práticas e o envolvimento com as nossas escolas.

ESCOLAS INSIGNARE PARTICIPAM EM CONCURSO NACIONAL DE LEITURA

Mais uma vez as nossas escolas (EPO e EHF) participam no Concurso Nacional de Leitura, na sua 15ª edição, teimosamente incitando os seus alunos à leitura e à participação neste concurso. Como já é do conhecimento geral, este projeto tem contado com várias parcerias: Redes de Bibliotecas Escolares (RBE); Direção-Geral do Livro, dos Arquivos e das Bibliotecas (DGLAB); Camões - Instituto da Cooperação e da Língua (Camões, IP); Direção-Geral de Administração Escolar/Direção de Serviços de Ensino e das Escolas Portuguesas no Estrangeiro (DGAE/DSEPE) e com a Rádio Televisão Portuguesa.

Tendo como propósito desde o seu início, o objetivo central do Concurso Nacional de Leitura pretende estimular o gosto e os hábitos de leitura e melhorar a compreensão/interpretação leitora. E esta “luta” (insistindo na importância da leitura)

continua já que cada vez mais é notório o desinteresse pelos hábitos de leitura nestas gerações mais novas. A constante sedução das novas tecnologias e das redes sociais, profundamente apelativas e viciantes, rápidas no conhecimento mas também na sua efemeridade, delegam para segundo plano (segundo plano? — perdoem o eufemismo...) aquele que é um hábito tão enriquecedor a todos, mas a todos os níveis.

E a leitura vai acontecendo pelas nossas escolas, modestamente, timidamente, mas ainda há quem leia e que goste de ler, que goste do livro e de tudo o que ele proporciona. Já o refere Afonso Cruz na Enciclopédia da estória universal (recolha de Alexandria), “O homem, entre as suas barbas oceânicas, disse-me para levar o livro ao peito, depois à cabeça e de novo ao peito. Fiz o ritual sentindo-me ridículo, apesar de o repetir — a partir desse



momento e ao longo da vida — sempre que começo a ler um livro. Numa das entradas do Dossiê de Odessa, atribui-se este ritual aos monges bibliofitas, que o faziam porque primeiro é preciso gostar, depois compreender, depois gostar do que se compreendeu”.

Testemunho da aluna Rute Diogo participante no Concurso:

Rute Diogo - 3º ano Gestão

A minha participação no Concurso Nacional de Leitura passou por duas fases: a escolar e a municipal. A primeira decorreu entre os alunos da Escola Profissional de Ourém e consistiu na leitura da obra “Claraboia” de José Saramago. Através de uma prova com vinte questões de escolha múltipla e uma de desenvolvimento, foram apuradas duas alunas para a fase seguinte, tendo eu passado em primeiro lugar.

A segunda fase, que reuniu alunos de diversas escolas secundárias e profissionais do concelho de Ourém,

decorreu na Câmara Municipal de Ourém, no dia 23 de fevereiro. Esta apresentava uma estrutura semelhante à anterior, adicionada de um momento de leitura expressiva de um excerto do livro “A rapariga que lia no metro” de Christine Féret-Fleury.

Ambos os livros me surpreenderam pela positiva; cada um à sua maneira e fizeram-me repensar ideias pré-concebidas devido à forma como os autores narraram as histórias; aquilo que os nossos olhos veem, nem sempre corresponde à realidade, e

temos uma prova disso quando se olha mais atentamente para as pessoas e a situação que as rodeia.

Considero que foi uma experiência muito enriquecedora, tanto para mim como para os outros participantes. Desenvolvemo-nos a nível pessoal e com certeza o nosso sentido e espírito crítico. Foi gratificante poder representar a escola mais uma vez neste projeto, alargando os meus horizontes e desenvolvendo as minhas competências sociais e literárias.

INSIGNARE ACOLHE PARCEIROS DE CABO VERDE, ANGOLA, CAMARÕES E NIGÉRIA

A INSIGNARE terminou na passada sexta-feira dia 11, a segunda etapa do projeto SAAM - Supporting Alliance for African Mobility, com o acolhimento por 3 semanas de formação a técnicos e responsáveis oriundos de centros profissionais de Angola, Camarões, Cabo Verde e Nigéria.

Recorde-se que este constitui um projeto-piloto da Comissão Europeia de abertura do programa Erasmus+ - Ensino Profissional, ao continente africano. Iniciámos no dia 6 de fevereiro o acolhimento ao formador Dário Correia da Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde, que foi integrado na Escola de Hotelaria de Fátima. Seguiu-se Roland Amougou II do Institut Technique Don Bosco Ebolowa, nos Camarões e Christopher Ansi de Jobitech na Nigéria, que foram integrados na Escola Profissional de Ourém, e por fim, Manuel Eira Jacinto do Centro Don Bosco de Luanda, integrado também na Escola de Hotelaria de Fátima.

Além de treino e formação nas nossas escolas nas áreas de especialidade de cada um, também é proporcionado um intercâmbio de culturas e um conhecimento

mais aprofundado da nossa região. Dos vários momentos já havidos pelos vários cursos e departamentos na Escola, as semanas tiveram ainda dias dedicados a visitas institucionais e ao conhecimento dos pontos mais emblemáticos, como o Castelo de Ourém e Museu Casa do Administrador, Santuário de Fátima, Tomar, Batalha e Nazaré.

As entidades oficiais receberam estes elementos com calorosas saudações, por parte da Câmara Municipal de Ourém, da ACISO e da Junta de Freguesia de Fátima, foram vários os momentos de integração na dinâmica e iniciativas do concelho. Os formadores juntaram-se à cerimónia pela Paz na Ucrânia, que contou com a presença de representantes de todas as escolas de Fátima.

Esperamos que estes formadores levem um pouco de Ourém consigo até Cabo Verde, Angola, Camarões e Nigéria, pois neste encontro de culturas o enriquecimento foi mútuo.

A próxima etapa da aproximação SAAM passará por um período de formação de alunos vindos destes países por 2 meses de formação em Portugal!



OPINIÃO EX-ALUNOS

A escolha do ensino profissional

A escolha do ensino profissional, foi tentar ter uma melhor integração no mercado de trabalho, uma vez que não sabia se iria prosseguir os estudos a nível superior.

O curso de Construção Civil/medições e orçamentos, foi opção porque não havia no ensino secundário e as disciplinas que o integravam permitiam o acesso às provas nacionais no final do curso.

Ter estudado na EPO foi uma experiência única, pois tratava-se de uma escola mais pequena, onde todos nos conhecíamos e havia uma grande interação entre colegas e professores.

As aulas práticas também nos permitiram experienciar o mundo do mercado de trabalho, através dos estágios curriculares.

No meu percurso escolar e profissional, ter passado pela experiência de estudar na escola profissional foi muito importante, já que o convívio e o espírito de equipa vividos naqueles três anos foi único e enriquecedor.

No ingresso no ensino superior, o facto de ter tido disciplinas mais práticas foi muito útil ao nível da compreensão das matérias estando em vantagem em relação a outros colegas que vinham dos cursos científico-humanísticos.

Quanto ao ingresso no mercado de trabalho, considero que a experiência dos estágios curriculares em empresas da área foi claramente uma vantagem, pois já sabia um pouco como funcionava a dinâmica do dia a dia de uma empresa.

O espírito de equipa e a capacidade de relacionamento foi sem dúvida uma das maiores valias desta passagem pela EPO, já que no mundo do trabalho sem dúvida que estas são ferramentas para o sucesso esperado.

Durante os primeiros vinte anos no mercado de trabalho, ingressei como engenheira civil numa grande empresa de construção civil da região onde exercia as funções de Diretora de Obra.

Atualmente, ingressei nos quadros do Município de Ourém onde exerço as funções de fiscalização de obras da Divisão dos Projetos Técnicos e monitorização das empreitadas em período de garantia.

Susana Nunes | Ex-aluna do curso de Gestão

O QUE FAZEMOS...COMO FAZEMOS?

Os alunos do terceiro ano de Gestão desenvolveram um trabalho de preparação e análise de orçamentos intermédios de exploração, elaboraram orçamentos de Tesouraria no âmbito dos conteúdos

do módulo de Controlo de Tesouraria e Análise Previsional.

Esta é uma tarefa importante para cruzar informação contabilística, realizar previsões, fazer análise, preparar

propostas de soluções para quem gere a entrada e saída de dinheiro da empresa e para quem controla os recebimentos e pagamentos.

MERCADINHO DOCE – UM SUCESSO ASSINALÁVEL!

A Escola de Hotelaria de Fátima promoveu hoje uma tarde de amostra, venda e prova de sabores e doçaria abertos ao público!

Foram apresentados em bancadas temáticas, uma série de doces tradicionais, mas também composições sensacionais, confeccionados pelos alunos finalistas do curso de Pastelaria/Padaria.

5 bancadas de venda que fizeram o sucesso e a delícia do público que nos visitou.

A variedade era imensa e pudemos contemplar criações com muita dedicação dos nossos alunos, que eram tão variadas quanto as Brisas do Lis a Brownies de Chocolate, Nuvens de Coco e Chocolate, Areias de Pistácio, Tartelettes de Fruta, Profiteroles guarnecidas, Pastéis de Tentúgal e muito, muito mais!

Os preços foram simbólicos neste Mercadinho Doce, que se destinou a mostrar os trabalhos realizados pelo curso nesta etapa final.

Foram de tal forma apreciados que são sobrou nada para amostra! Vão ser certamente momentos muito doces de quem adquiriu estas maravilhas doces no nosso 1º Mercadinho!

Obrigado a todos os que nos visitaram!



CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE PROMOVE AUMENTO DA ESCOLARIDADE ATÉ AO 12.º ANO

O Centro Qualifica da Insignare segue a sua missão de aumentar o nível de escolaridade da população

O Centro Qualifica da Insignare segue a sua missão de aumentar o nível de escolaridade da população do Concelho de Ourém. Para tal, realiza o Processo RVCC (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências) a todas as pessoas adultas (mais de 24 anos) que tenham interesse em obter o 9.º ou o 12.º ano. O processo é realizado de forma individualizada ou em grupo, em horários ajustáveis às disponibilidades das pessoas. É um processo totalmente gratuito.

Com esse propósito, no último mês, realizaram-se dois júris de Certificação, a etapa final do processo RVCC.

No 16 de fevereiro e no dia 2 de março, 9 adultos terminaram o Ensino Secundário através do Processo RVCC.

Com percursos de vida tão distintos ficou comprovado, uma vez mais, que o Reconhecimento de Competências e Conhecimentos adquiridos ao longo da vida faz muito sentido para quem abandonou a Escola demasiado cedo.

Porque nunca deixamos de aprender, porque todos os dias temos experiências diferentes que nos acrescentam e

enriquecem, é importante valorizar esta forma de aprendizagem fora dos bancos da escola.

São adultos que nos chegaram com histórias de vida cheias de experiências diversas que, aqui no Centro Qualifica da Insignare, valorizamos e reconhecemos, atribuindo uma habilitação escolar. No caso destes 9 adultos, foi atribuído o 12.º ano de escolaridade.

Para todos eles, esta certificação escolar foi o concretizar de um sonho. Por diversos motivos, todos abandonaram a escola antes de completarem o 12.º ano. Agora, conseguiram terminar o que ficou para trás. É sempre a tempo.

Muitos parabéns a estes adultos que, com distinção, cumpriram este Processo RVCC.

A equipa do Centro Qualifica deseja-vos as maiores felicidades, esperando que esta etapa terminada abra portas para muitas outras.

Se gostavas de seguir o exemplo destes adultos, entra em contacto connosco. Ajudamos-te a aumentar a tua escolaridade até ao 12.º ano.



PROCESSO RVCC

Oportunidade para completar:

- > Nível Básico (9º ano)
- > Nível Secundário (12º ano)

Especializados em **Educação e Formação**
Processo a realizar na União das Freguesias de
Matas e Cercal

INSCRIÇÕES ABERTAS

Contacte-nos: 249 540 390 | qualifica@insignare.pt

União das Freguesias de Matas e Cercal: 244 733 828

**ESPECIAL
MATAS e
CERCAL**





INSIGNARE envolvida em projetos internacionais

Alunos da EHF partilham as suas competências de cozinha em reunião virtual em Itália e Macedónia do Norte

Durante a semana de 28 de fevereiro a 4 de março, 10 alunos de Cozinha da Escola de Hotelaria de Fátima estiveram em contacto virtual com os seus colegas Italianos e Macedónios, ambos em igual número, no âmbito do projeto “Good Food is Good Mood”, apoiado pelo Erasmus+.

Durante esses dias, os alunos partilharam vídeos sobre a gastronomia tradicional Portuguesa, com foco na pastelaria e padaria nacionais. Após a sua visualização, apoiaram os seus congéneres naqueles países na confeção das iguarias, tendo-lhes sido previamente enviadas as respetivas receitas. Assim, além de praticarem o seu Inglês, colocaram-se na

posição de formadores de cozinha, o que também foi uma experiência nova.

Destaca-se ainda uma atividade cultural, ainda em modo online — os alunos estrangeiros tiveram uma sessão assíncrona, onde visualizaram vídeos sobre Portugal e as suas regiões turísticas, respondendo a um questionário avaliativo, recorrendo ao software educativo “Kahoot!”, elaborado pelos nossos alunos, considerado por aquele como “muito interessante e divertido!”.

A próxima reunião, e última deste projeto, será em Perúgia, já em modelo presencial, no final deste mês de março.



INSIGNARE e ACISO organizam evento para comunicar os resultados do projeto INTENT 4.0

No dia 3 de março, na EPO, a INSIGNARE e a ACISO organizaram um evento onde divulgaram os principais resultados do projeto INTENT 4.0 - Interdisciplinary Teaching and Training 4.0, apoiado pelo Erasmus+.

Este projeto, prestes a terminar, além da participação destas organizações, teve a colaboração de escolas e entidades públicas e privadas oriundas da Alemanha, Chéquia, Espanha e Itália. Nele foram obtidos dois principais resultados: uma compilação de softwares educativos, suas características e modos de utilizar em contexto de aulas presenciais e online; e um conjunto de módulos formativos para professores, onde o foco foi colocado no trabalho interdisciplinar.

A responsabilidade da INSIGNARE e

da ACISO foi a conceção de um módulo prático, que envolvesse diversos cursos da EPO. Foram escolhidas as áreas do Design, Informática e Gestão, pelo que a equipa de projeto englobou os docentes Ana Pinho, Carlos Mendes e Charly Silva, que selecionaram alunos desses cursos para a implementação. Estando ainda a decorrer, foram apresentados os resultados já alcançados, um produto inovador, desenvolvido pelos alunos, os quais estão na fase de testes e de elaboração do plano de marketing.

Intervieram no evento docentes internacionais, da Europa e África, que estiveram em Ourém durante essa semana no âmbito de outros projetos da INSIGNARE, e formadores da ACISO.



Escola Profissional de Ourém acolhe reunião internacional sobre Promoção dos Direitos Humanos

Na semana de de 28 de fevereiro a 4 de março a EPO foi palco de uma reunião internacional da parceria “Standing Up for Human Rights”, apoiada pelo programa Erasmus+. Recebemos 33 participantes, entre alunos e professores, oriundos da Grécia, Itália, Polónia e Turquia.

Durante estes dias, os alunos trabalharam em grupo a temática da tolerância religiosa, nomeadamente através da análise e comparação das principais características das cinco grandes religiões mundiais: Budismo, Catolicismo, Judaísmo, Islão e Ortodoxa. Apresentaram perante os seus colegas os resultados a que chegaram, para que todos pudessem ficar a conhecer em

profundidade estas religiões, e sobretudo a sua mensagem de amizade entre os Seres Humanos.

Foram também cumprimentados pelo Presidente da Câmara de Ourém, que se deslocou à Escola propositadamente para os saudar e incentivar à tolerância, nestes momentos tão difíceis que a Europa sofre.

Culturalmente, visitaram a Sinagoga de Tomar e o Santuário de Fátima, bem como o Castelo de Ourém, o Museu do Azeite em Fátima e as Grutas de Mira de Aire.

Uma palavra final para o excelente ambiente criado entre todos os jovens, bem visível na altura da despedida.

Técnicos da INSIGNARE em semana de formação em Bolonha

De 7 a 10 de março, três técnicos da INSIGNARE estiveram em Bolonha, Itália, para uma semana de formação, no âmbito do projeto Mobiliteach - In-depth sectoral specialisation of VET teachers, apoiado pelo Erasmus+.

Durante 4 dias, conjuntamente com colegas de Albânia, Alemanha, Espanha, Grécia e Itália, vivenciaram uma intensa troca de experiências. Sedeada na Fundação Golinelli, o evento contou com trabalho em laboratório, onde se fizeram várias experiências: sobre gastronomia molecular, segurança alimentar e o contributo que, através de uma dieta alimentar equilibrada, podemos dar para a proteção ambiental. Este ponto foi aliás muito debatido, pois colocou em causa vários mitos vulgarmente aceites.

Em sala, desenvolveram-se trabalhos de grupo sobre como o “design thinking” pode ser colocado ao serviço das organizações Turísticas, nomeadamente aprimorando as competências na área da empatia para

com o Cliente, criatividade, espírito crítico e inovação. Um momento alto ocorreu durante o workshop de programação digital, onde se aprendeu a programar um pequeno robô social — o que a comitiva da INSIGNARE rapidamente colocou em prática, como se pode ver nos vídeos.

A INSIGNARE partilhou o seu processo de planificação, envio, apoio e avaliação dos estágios internacionais, num intercâmbio muito dinâmico com as escolas presentes.

Visitou-se ainda uma das maiores escolas de Hotelaria e Turismo de Bolonha, onde, além de assistirem a vários momentos técnicos, preparados pelos alunos e docentes de Cozinha e Sala, se compararam sistemas educativos — os cursos profissionais nesta região Italiana decorrem durante 5 anos, sendo os dois primeiros comuns; apenas a partir do terceiro os alunos escolhem qual a especialização: Cozinha, Sala, Pastelaria ou Turismo.



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

2ª edição

Pastelarias do Mundo

Sabores de Portugal

**DOÇARIA TRADICIONAL COM
APONTAMENTOS DE INOVAÇÃO**

**21 E 22 DE MARÇO
A PARTIR DAS 15H00**

ESTE ANO VENHA DEGUSTAR DOS SABORES DE PORTUGAL

10ª edição

Cozinhas do Mundo

Sabores de Portugal

GASTRONOMIA & VINHOS

**23 A 25 DE MARÇO
A PARTIR DAS 19H30**

ESTE ANO JANTE E ASSISTA À CONFEÇÃO DOS PRATOS

INSCRIÇÕES ATRAVÉS DE 249 530 630 OU EHF@INSIGNARE.PT

EMENTAS EM WWW.INSIGNARE.PT

4€ P/PESSOA

18€ P/PESSOA



insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO

NOTÍCIAS DE
OURÉM



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>