



INFORMAR

Nº347

14 de abril 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



O REGRESSO DOS FESTIVAIS DE GASTRONOMIA NA EHF

O evento pretende ser uma mostra de saberes e sabores de várias regiões de Portugal, não só ao nível da gastronomia, mas também na área vitivinícola e de produção de vinhos. Sabe mais #cozinhasdomundo #ehfatima | Página 02 e 03

Escolas Insignare participam na iniciativa “Cidadania em ação - À conversa com o Presidente”

Escola de Hotelaria de Fátima e Escola Profissional de Ourém foram contempladas pela presença do Sr. Presidente da Câmara Municipal, Luís Miguel Albuquerque, e a Vereadora Micaela Durão no âmbito da iniciativa “Cidadania em Ação – À Conversa com o Presidente”. Esta sessão contou com a participação de vários alunos.

PÁG.04

Escola Profissional de Ourém participa em semana de aprendizagens em León

A participação na mobilidade do projeto ERASMUS+ APPLE, na cidade de León, foi um privilégio para os cinco alunos da EPO que nela participaram, de 27 de março a 3 de abril. As aprendizagens foram muitas e em vários domínios. No domínio linguístico, tiveram oportunidade de treinar o discurso oral e escrito em língua inglesa e sobretudo de fazer uma autoavaliação positiva dos seus conhecimentos, em situação real.

PÁG.05

RVCC Profissional - para adultos com experiência profissional

Há pessoas que aprendem uma profissão a frequentar cursos técnicos/profissionais (escola) e há pessoas que aprendem uma profissão com a prática (trabalho). A diferença? Uns têm um certificado que comprova o que sabem fazer, os outros não. AGORA, a tua experiência pode ser reconhecida através de um Processo de Reconhecimento de Competências, aqui, no Centro Qualifica da Insignare. Demonstras o que sabes fazer e, no final, podes obter um certificado de nível 4 (ou de nível 2) que comprova a tua profissão.

PÁG.06





Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

Formar cidadãos

Começamos nesta edição a publicitar a nossa nova oferta de cursos profissionais. Temos procurado ir ao encontro da expectativa dos alunos e também das necessidades do mercado, sem esquecer a raiz especializada que nos caracteriza.

Destacamos na Escola de Hotelaria de Fátima a abertura de 2 novos cursos, conexos com a área da Hotelaria, e que são a Animação Sociocultural e a Comunicação - Marketing, Relações Públicas e Publicidade. Estes cursos vêm complementar o leque de ofertas no Turismo, Cozinha, Pastelaria e Restaurante/Bar.

As saídas profissionais e tudo o que envolve os cursos será detalhado a par e passo nas próximas edições do INFormar e nas nossas redes sociais. Temos tudo à distância de um clique!

Na Escola Profissional de Ourém continuamos a aposta no conceito tecnológico, com a novidade a recair na reabertura do Curso de Eletrónica, Automação e Comando, a juntar à Mecatrónica Automóvel, o CNC (neste momento o curso mais bem remunerado no mercado), a Informática, o Design Industrial e a Gestão.

Vamos dar visibilidade ao que melhor conseguimos fazer através de 2 momentos chave, com presença de público jovem que poderá, a cores e ao vivo, encontrar a simpatia dos nossos alunos em demonstrações variadas que vão desde o showcooking, cocktail bar, eletrónica, CNC ou mecatrónica automóvel.

O primeiro desses eventos decorrerá já nos dias 21 e 22 de Abril, com a realização dos nossos dias de portas abertas, onde convidamos todas as escolas da região a poderem visitar-nos e perceberem a dinâmica dos nossos cursos e das nossas aulas. Temos surpresas e alguns brindes para vos receber em salas temáticas e simuladas onde será possível perceber a saída profissional de cada curso.

Na semana seguinte montamos os nossos stands na Feira do Emprego e Formação, realizada pelo Região de Leiria, que se estende entre os dias 27 a 29 de abril no Mercado de Santana.

Os alunos estarão acompanhados por professores nas demonstrações de cursos, pelo que todas as informações e esclarecimentos são dados na primeira pessoa. Somos escolas de excelência na região com muitas ofertas e privilégios, mas sobretudo com planos de ensino profissional à medida de cada um.

Já ganhamos muitos prémios e distinções, nacionais e internacionais, mas para nós o reconhecimento é dado pelos próprios alunos quando dizem que foram os 3 melhores anos da sua vida!

O REGRESSO DOS FESTIVAIS DE GASTRONOMIA: “COZINHAS DO MUNDO” E “PASTELARIAS DO MUNDO”

O evento pretende ser uma mostra de saberes e sabores representativos de várias regiões de Portugal, não só ao nível da gastronomia, mas também na área vitivinícola e de produção de vinhos.

Decorreu na semana de 21 a 25 de março mais uma edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo - Sabores de Portugal” e da 2ª edição do festival “Pastelarias do Mundo – Sabores de Portugal”, na Escola de Hotelaria de Fátima.

São dias de grande azáfama, nervosismo, concentração, mas também de grande sentido de responsabilidade não só dos alunos, mas dos restantes intervenientes neste processo de avaliação dos alunos finalistas.

Os números falam por si: foram cinco dias de festival, com 20 Equipas e 4 preparações em simultâneo, onde 43 Alunos de 3º Ano estiveram em prova (cursos de Pastelaria/Padaria, Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria).

Os finalistas foram apoiados por 49 alunos de 1º e 2º anos dos cursos de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria.

Os alunos foram avaliados por 12 Jurados externos representantes das entidades empresariais e profissionais do sector, 2 jurados permanentes em representação da Direção da Escola e ainda o Orientador de Projeto.

Estiveram envolvidos 3 Chefes de cozinha, 3 Chefes de sala, 2 chefes de pastelaria, 5 Empresários e mais de 150

peças a degustar as iguarias preparadas pelos alunos.

As iguarias, salgadas ou doces que foram apresentadas, resultaram dos projetos desenvolvidos pelos alunos finalistas e que incidiram sobre as várias regiões de Portugal, evidenciando as suas principais características em termos gastronómicos, levantamento dos principais produtos, bem como do receituário característico de cada uma delas.

Portugal é um país com uma riqueza gastronómica inigualável e que é importante perpetuar, não só pela tradição familiar, mas essencialmente através dos jovens profissionais.

As Doçarias que foram apresentadas resultaram dos projetos desenvolvidos pelos alunos e incidiram sobre as regiões de Portugal, nomeadamente a região do Algarve, Beira Litoral, Minho, Lisboa e Vale do Tejo, Alentejo, Madeira, Açores e Estremadura.

Também a cultura vitivinícola foi alvo de estudo e apreciação enquanto complemento importante de uma refeição.

No seguimento deste processo de pesquisa, foi elaborado uma ementa por parte dos alunos de forma a apresentarem ao júri e aos diversos clientes que estiveram connosco, a oportunidade e



degustarem as iguarias da região estudada.

A componente de cozinha ao vivo que caracteriza este Festival é também uma motivação acrescida para aqueles que vêm participar deste evento, na medida em que, ao mesmo tempo que apreciam a comida, percebem a sua confeção, empratamento e serviço que lhe está associado.

Por último de realçar e agradecer a presença dos membros do júri que de forma pronta e muito disponível aceitaram estar connosco neste contexto de formação, enriquecendo o momento com os seus conhecimentos que partilharam com os alunos, num contributo muito importante para a sua formação.



“...as iguarias, salgadas ou doces que foram apresentadas, resultaram dos projetos desenvolvidos pelos alunos finalistas e que incidiram sobre as várias regiões de Portugal, evidenciando as suas principais características em termos gastronómicos, bem como do receituário...”



LIVE TUR... UMA FORMA DE AVALIAÇÃO

Decorreu nos dias 28 e 29 de Março a Prova “LIVE TUR”, referente à avaliação final de PAP dos alunos do curso de Turismo da Escola de Hotelaria de Fátima. Esta prova é, no entender da área técnica do curso, a melhor forma de validar saberes e competências que se pretende que um profissional desta área detenha para o seu futuro.

No âmbito do desenvolvimento desta prova, os alunos foram agrupados em equipas de 3 ou 4 elementos cada, com o objetivo de desenvolverem um estudo teórico sobre a realidade turística de diversos locais, culminando com a organização de um guião para realização posterior de uma visita guiada. No presente ano letivo, o estudo incidiu sobre: Ourém, Fátima, Alcobaça e Coimbra. A abordagem a estes locais incidiu sobre o seu património, história, cultura, artesanato e outros que, considerando o

seu valor histórico/cultural pudessem ter interesse de visita para os turistas. O guião foi apresentado pelos alunos utilizando a língua materna acrescida de mais duas línguas estrangeiras: inglês e francês.

Foram momentos de grande nervosismo e ansiedade! Os últimos meses foram dedicados à preparação, às visitas ao local e afinação de detalhes para que a visita que apresentaram decorresse de forma organizada e com as abordagens adequadas perante um júri constituído pela orientadora de projeto dos alunos, pela Direção técnico-Pedagógica, um empresário e um profissional do sector do turismo.

Um agradecimento aos profissionais do sector que nos ajudaram na avaliação dos alunos e que com o seu feedback contribuíram para a melhoria das aprendizagens destes futuros profissionais do sector do turismo.

Testemunhos dos alunos que participaram nos festivais “Cozinhas do Mundo” e “Pastelarias do Mundo”:

“No âmbito das Cozinhas do Mundo foime solicitada uma opinião sobre a minha PAP (Prova de Aptidão Profissional).

A PAP foi dividida em duas partes, uma parte teórica e uma parte prática, onde se realiza a parte teórica desde setembro de 2021. Comecei por elaborar um menu com produtos e pratos típicos da minha região, na qual me calhou por um sorteio a Beira Baixa. Em conjunto com o meu colega de PAP, fiquei com a entrada e o prato principal de carne. No qual decidi fazer para entrada sopa de favas com enchidos (morcela, chouriço e alheira) e para prato principal de carne lombo de porco com puré de castanhas, legumes salteados e uma crosta de broa, coentros e alho.

Algumas semanas antes de decorrer a prova falei com a minha ajudante de 2º ano para o serviço ser organizado no dia da prova. No dia 24 de maio de 2022, foi o

dia da minha prova prática que começou às 16:00h. Quando cheguei verifiquei todas as minhas requisições e comecei logo a preparar a mise-en-place.

De seguida falei com a minha ajudante e comecei por fazer a minha sopa de favas e colocar as castanhas a cozer. Coloquei os lombos de porco a marinar e fui fazer os croquetes de enchidos. Quando a sopa estava pronta passei tudo num passador para a sopa ficar sem grumos e estar toda homogénea. De seguida a massa dos croquetes já estava fria, a minha ajudante e eu fomos panar os croquetes e reservamos até ao serviço. Coloquei os lombos no forno e de seguida fui terminar o puré e triturei no passe vite e adicionar o resto dos ingredientes. Comecei a fazer o crocante de broa, coentros e alho.

As portas do restaurante abriram às 19:30h e comecei logo a dar o serviço.

Comecei por fritar os croquetes e por me certificar que a sopa estava quente, e antes de empratarmos comuniquei com o meu parceiro de restaurante se o poderia fazer e de seguida empratei, e fiz assim em todas as mesas com a entrada e o prato principal de carne.

No geral, a prova correu-me bem tive alguns problemas na comunicação com a pessoa responsável do restaurante, mas nada que atrapalhou muito no serviço, houve também um problema em relação a fritar os croquetes, mas em geral, posso dizer que a minha prova me correu bem.

No âmbito desta prova aprendi a estar mais em contacto com os clientes no âmbito do trabalho, consegui aprender a trabalhar ainda mais em equipa, a ouvir mais as outras pessoas, a comunicar melhor e a ser mais organizada, esforçada e dedicada.”



Carla Rei - 3.º Ano de Cozinha/Pastelaria



Diogo Oliveira - 3.º Ano de Restaurante/Bar

ainda que elaborar uma prova escrita onde temos de falar sobre a região seleciona e sobre a normas a tomar na realização das cozinhas do mundo. Todo o processo teve a sua dificuldade de estudo da região, de gestão da equipa, de definição do tipo de serviço, cocktails a elaborar entre outros. Felizmente consegui concluir dentro dos meus objetivos, sentindo algumas dificuldades mas nada que os três anos do meu curso não me tivessem ajudado a superar.”

“...a prova onde após três anos de curso tive a oportunidade de aplicar todos os meus conhecimentos adquiridos ao longo do curso perante um leque de júris especializados na minha área...”

“As cozinhas do mundo não foi apenas uma prova final qualquer, foi a prova onde após três anos de curso tive a oportunidade de aplicar todos os meus conhecimentos adquiridos ao longo do curso perante um leque de júris especializados na minha área de formação e onde me conseguiram também dar conselhos sobre o meu futuro profissional.

A prova consistia em poder colocar em prática uma série de procedimentos e gestão de uma equipa, simulando um dia de restaurante que era inteiramente feito por alunos, dos pratos criados e elaborados pelo alunos de cozinha, até à composição da sala e distribuição de brigada elaborada por os alunos de restaurante/bar. No entanto antes desse grande dia tivemos



Inês Ferreira - 3.º Ano de Pastelaria/Padaria



Jéssica Camás e Tatiana Mendes - Alunas Finalistas de Turismo

“No dia 21 de março de 2022 realizei a última parte da minha Prova de Aptidão Profissional, que foi as Pastelarias do mundo onde fiquei com a região de Lisboa e Vale do Tejo. Propus-me a fazer travesseiros de Sintra, bolinhos dos santos, torcidos de limão, pastéis de nata e bombons de chocolate recheados com ganache de moscatel de Setúbal. A minha prova correu muito bem, só houve um pequeno problema com os pastéis de nata, mas de resto correu bem. No final consegui entregar todos os doces e acho que os chefes gostaram dos meus bolos e da apresentação da minha mesa.

Considero que atingi os meus objetivos pessoais para esta importante etapa de avaliação.”

“Estávamos muito nervosas pois esta era uma avaliação muito importante para a conclusão do curso. A realização de uma visita guiada, nunca antes efetuada em contexto de avaliação, permitiu-nos aplicar as aprendizagens recebidas ao longo do curso., nomeadamente na forma de interagir com os turistas, na linguagem e conteúdos a utilizar, mas também no conhecimento mais aprofundado dos locais da visita, especificidades e curiosidades.

Consideramos que foi uma experiência muito gratificante a todos os níveis e que nos preparou um pouco mais para encarar o mercado de trabalho no futuro.”



“O meu percurso na EHF!”

Completei três anos, nesta escola, na primeira turma da Área Técnica de Pastelaria e Padaria, com a função de terminar o meu 12 ano de escolaridade. A EHF, trouxe-me e promoveu várias oportunidades na vida tanto pessoais como profissionais como serviços práticos e estágios tanto dentro como fora do país.

Só posso agradecer por essas experiências a todos os responsáveis e professores que seguiram esta turma e que me orientou, principalmente ao Grande Chefe Yannick Gérard que foi um grande pilar neste percurso profissional, também aos Chefes Elisabete, Renato, Bruno e a todos os orientadores da Turma. No meu primeiro ano na escola, fiz 1 mês de estágio no Miramar Sul e no Miramar Hotel & Spa na Nazaré, gostei da pequena experiência, consegui entender mais o que é trabalhar numa cozinha e em equipa. No segundo ano de estágio, consegui fazer o estágio no Estrageiro financiado pelo Erasmus+, e neste caso o estágio era de dois meses na cidade de Bordeaux em França, foram dois meses de experiência a trabalhar numa Pastelaria Francesa, onde me trouxe vários conhecimentos profissionais e também pessoais.

No meu terceiro e último ano nesta escola, passei pelas provas que iriam avaliar os meus conhecimentos ao longo destes anos, a PAP. Divida pela prova escrita, o “Live Bakery” que era a prova prática do tema da Panificação, para aprofundar os conhecimentos do pão, e na última prova prática foi desenvolver o tema Pastelaria do Mediterrâneo, e a região que me calhou foi a Peloponeso na Grécia. Foi uma prova difícil, mas aos mesmo tempo desafiador, pois algo diferente trás novos conhecimentos. Como último estágio profissional, fiz três meses de maio a julho de 2019, na Casa de Chá da Boa Nova, em Leça da Palmeira em Matosinhos/Porto. Foi uma experiência diferente, onde aprendi a importância de saber trabalhar com o produto e a sua qualidade.

Assim terminei o meu percurso na EHF, e sem esta escola não estaria onde estou hoje. Quando acabei os estudos voltei à pastelaria onde tinha trabalhado no segundo ano que fiz Erasmus +, onde fiquei durante 2 anos a aprofundar a pastelaria. Hoje estou numa Padaria Francesa aprofundado a minha outra parte do meu curso como Padeiro.

Obrigado à Escola de Hotelaria de Fátima, pelas oportunidades que me deu e a todos os representantes que me seguiram!! Recomendo a todos os que gostem realmente de trabalhar ou serem alguém, que tentem nesta escola, pois realmente faz a diferença!

David Monteiro | Ex-aluno do curso de Pastelaria/Padaria

ESCOLAS INSIGNARE PARTICIPAM NA INICIATIVA “CIDADANIA EM AÇÃO – À CONVERSA COM O PRESIDENTE”

No dia 29 de março e 07 de abril os alunos da Escola de Hotelaria e Escola Profissional de Ourém foram contempladas pela presença do Sr. Presidente da Câmara Municipal, Luís Miguel Albuquerque, e a Vereadora Micaela Durão no âmbito da iniciativa “Cidadania em Ação – À Conversa com o Presidente”.

Esta sessão contou com a participação de vários alunos e das diferentes áreas de formação, tendo estes alunos a possibilidade de uma forma muito próxima questionar o Sr. Presidente sobre alguns temas relacionados com a realidade municipal.

Quiseram ouvir os alunos, as suas inquietações, dúvidas e a todas elas, o Sr. Presidente da Câmara respondeu com sinceridade e clareza. No final, a Vereadora

da Educação, fez também um balanço da iniciativa nas nossas escolas, tendo ficado bastante agradada com a variedade das perguntas.

Foi uma sessão bastante esclarecedora para os alunos da EHF e da EPO, potenciando nos jovens o espírito crítico e de cidadania por parte dos jovens. No final o sentimento era comum de que a iniciativa “Cidadania em Ação – À Conversa com o Presidente” foi muito bem-sucedida, e que o grau de satisfação dos nossos alunos era elevado. Este tipo de iniciativas de proximidade com a comunidade, em particular com os jovens, são sempre de enaltecer e de encorajar. Foi um prazer termos participado nesta iniciativa, tendo sido aceite o convite para futuras edições da mesma.



PASTEL “O CARMELITO” PRESENTE NA BTL A CONVITE DO MUNICÍPIO DE OURÉM

Voltámos a visitar a Bolsa de Turismo de Lisboa com os nossos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, no passado dia 17 e 19 de março.

Este é o maior certame de turismo do país, onde foi possível ver e experienciar todas as novidades!

A Hotelaria e Turismo estão em constante desenvolvimento e são responsáveis por um dos setores mais importantes da economia nacional.

A BTL proporciona aos alunos o encontro com essas realidades, as mudanças, novidades e o conhecimento de todos os players que devem ser tidos em conta no mercado profissional. São também oportunidades únicas de contactos e networking que estes futuros profissionais podem fazer e ficar devidamente elucidados das mais diversas entidades que compõem o panorama nacional da hotelaria e do turismo.

Além da BTL, houve ainda tempo para uma visita ao Mosteiro dos Jerónimos, uma pérola do nosso património histórico e cultural, onde os alunos se colocaram na pele de guias turísticos.

No dia 17, a convite da Câmara Municipal de Ourém, estivemos presentes associando-nos à assinatura do protocolo entre este município e a AHP - Associação da Hotelaria de Portugal.

Durante a feira foi possível assistir à assinatura deste protocolo, e pretendeu-se também uma demonstração prática das capacidades dos nossos alunos, tendo os mesmos ajudado a promover o vinho medieval de Ourém e apresentado o pastel “O Carmelito” um projeto inovador que foi desenvolvido pela EHF, do qual saiu vencedor num prémio nacional de Inovação dos Hospitality Education Awards.

Momentos marcantes que complementam os dias de aulas!



ALUNOS DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM ASSISTEM À PEÇA DE TEATRO “FÁBRICA DE MATAR BALEIA?”

No dia 25 de março de 2022, um grupo de alunos da Escola Profissional de Ourém assistiu a uma peça de teatro que teve como tema “Fábrica de matar Baleia”, no Teatro Municipal de Ourém - TMO, apresentado pelo grupo de teatro juvenil.

Fábrica de matar baleia, é um texto da autora Keli Freitas e integra a edição 2022 do projeto PANOS, Palcos novos palavras novas, do Teatro Nacional D. Maria II.

A sinopse do teatro foi: “É possível medir a vida? E o que na vida criamos, sentimos, recordamos, desejamos – é possível medir? Narra a travessia de uma personagem que, após a experiência extraordinária de ter visto uma baleia,

passa a ver um mundo diferente, onde tudo o que há e todas as formas de medir o que há são questionáveis e questionadas”.

Deixamos a opinião de duas alunas que assistiram ao teatro:

-Alexandra Fernandes (Design – 2.º ano): Eu gostei, por ser bastante informativo. No entanto, achei um pouco confuso porque abordaram bastantes temas, pelo que eu entendi.

-Liliana Alves (Gestão – 1.º ano): Eu gostei muito, foi uma experiência nova e eu gosto muito de ver este tipo de teatros. Tive alguma dificuldade a entender tudo o que queriam demonstrar, mas acho que entendi a mensagem principal.



ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM PARTICIPA EM SEMANA DE APRENDIZAGENS EM LEÓN

A participação na mobilidade do projeto ERASMUS+ APPLE, na cidade de León, foi um privilégio para os cinco alunos da EPO que nela participaram, de 27 de março a 3 de abril. As aprendizagens foram muitas e em vários domínios. No domínio linguístico, tiveram oportunidade de treinar o discurso oral e escrito em língua inglesa e sobretudo de fazer uma autoavaliação positiva dos seus conhecimentos, em situação real. Apendaram também, de modo informal, sobre outras línguas dos países participantes (Espanha, Grécia, Turquia, Roménia e Lituânia), nomeadamente as semelhanças e diferenças das línguas latinas. No domínio das competências pessoais, os alunos experienciaram situações de socialização diferentes do habitual e de trabalho em grupo multicultural, e ficaram muito satisfeitos por verificarem que possuíam essas competências. No domínio do conhecimento, aprenderam sobre empreendedorismo, através de três dinâmicas realizadas: uma palestra

de um jovem empreendedor que criou uma empresa de recrutamento em León; a realização de apresentações, pelos alunos dos 6 países participantes, sobre os incentivos ao empreendedorismo que existem em cada país, como funcionam e as áreas prioritárias; e ainda a visita a uma empresa local de produção de queijo (em Riaño), criada por um jovem empreendedor. O outro tema trabalhado nesta mobilidade foi as línguas em vias de extinção nos 6 países: os alunos trabalharam em grupos (constituídos por um aluno de cada país) e apresentaram dados muito interessantes sobre as línguas minoritárias, a sua importância na identidade cultural e regional, o que é feito ou pode ser feito para as proteger e manter. Num momento em que sentimos todos que a cooperação é a essência da vida, este projeto permitiu contribuir para a compreensão e integração da diversidade cultural europeia e estamos muito gratos por isso!



OPINIÃO EX-ALUNOS

“A minha experiência”

Quando concluímos o terceiro ciclo do ensino básico somos confrontados com a necessidade de fazer uma opção de extrema importância que pode em muito ditar o resto do nosso futuro profissional, que se prende com a escolha da área e do ensino a seguir no secundário.

Eu decidi tomar a via do ensino profissional por dois motivos: por referência a colegas que frequentaram e tiveram sucesso; e porque acreditei, e ainda acredito, que este tipo de ensino que se apresenta como um ensino ligado ao mundo das empresas e que forma os alunos para o saber fazer, pode ser uma via para um futuro brilhante.

Escolhi a EPO para ser a minha escola, pela forma como se mostrava, pelas condições dadas aos alunos e por ter o curso técnico de gestão, o qual frequentei. O ambiente vivido na EPO é único e especial, possibilita o nosso máximo desempenho, é uma pequena família onde em cada dia aprendemos algo novo, tanto a nível técnico como enquanto cidadãos do mundo, permite afinarmos o nosso sentido crítico e vivenciarmos experiências através dos vários projetos a que nos desafia, como concursos e mobilidades europeias.

A forma como o ensino profissional me permitiu descobrir, no meu caso em relação ao curso que escolhi, a contabilidade e a fiscalidade, pela componente teórica e pela forte componente prática, através dos estágios, incitou-me a querer saber mais.

Após concluir o curso profissional com sucesso, concorri ao ensino superior através do concurso nacional onde consegui entrar na Licenciatura de Contabilidade e Auditoria. No ensino superior percebi que teria de me esforçar mais em áreas generalistas onde não apresentava tantas bases, no entanto nas áreas de maior relevância, áreas técnicas, apresentei mais facilidades pois já tinha alguns conhecimentos do curso profissional que frequentei.

Terminei o primeiro ciclo de estudos do ensino superior dentro do período normal e passado algum tempo consegui o acesso à Ordem dos Contabilistas Certificados. Atualmente trabalho como auditor júnior numa sociedade de revisores do concelho de Ourém e também continuo ligado à academia frequentando um Mestrado em Contabilidade e Fiscalidade.

Pelo percurso que realizei considero que o ensino profissional é um ensino progressista e que permite ganhar competências seja para seguir estudos ou entrar logo no mercado laboral.

Romeu de Oliveira | Ex-aluno do curso de Gestão

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA PARTICIPA EM SEMANA DE INTERCÂMBIO SOBRE DIREITOS HUMANOS EM ITÁLIA

Na semana de 27 a 2 de abril, 6 alunos da EHF participaram no Projeto Erasmus + “UNIVERSAL VALUES OF HUMAN DIGNITY”, no Liceo Capialbi, em Vibo Valentia na região de Calabria em Itália. Neste projeto participaram alunos e professores de 5 países, Itália, Espanha, Portugal, Roménia e Turquia. Durante esta semana, começaram por apresentar aos colegas parceiros o seu país, a sua escola e a sua região. O tema do projeto, não podia ser mais atual e no momento em que o mundo está a viver é de extrema importância que os jovens pensem, falem e trabalhem sobre esta temática. Em pequenos grupos (alunos de cada nacionalidade) desenvolveram atividades, criaram cartazes e lemas sobre a temática. Participaram em Workshop sobre arte contemporânea, onde reiterava a criatividade e liberdade expressão, os

alunos experienciaram e aprenderam a trabalhar pequenas peças em argila. Em termos de atividades culturais visitámos o castelo de Vibo Valentia, onde os alunos italianos nos deram a conhecer um pouco mais a história desta cidade. Caminhámos nesta linda região de Calábria por belíssimas praias, como Pizzo, Tropea, Scilla e Reggio Calabria onde se avistava Sicília. Apreciámos a gastronomia italiana com os seus pratos característicos, as famosas pizzas, os pratos de massa... Nesta semana aprenderam a conviver com pessoas de outras nacionalidades, com outras culturas, a saber respeitar os outros e a desenvolverem relação profissional, bem como a comunicação em diferentes línguas. Representámos o nosso país e a nossa escola, obrigada, EHF, que nos proporcionou uma semana de experiências culturais, educacionais e sociais.



PEÇA DE TEATRO “QUEM QUER SER SARAMAGO?”

No passado dia 29 de março no âmbito da Disciplina de Português a Escola de Hotelaria de Fátima teve a oportunidade de participar com as suas turmas finalistas no Espetáculo “Quem quer ser Saramago?”, dinamizado pela Companhia de Teatro “Andante Associação Artística”, e organizado pelo Município de Ourém/ Biblioteca Municipal de Ourém e TMO – Teatro Municipal de Ourém, no âmbito da Rede de Bibliotecas Públicas do Médio Tejo. A expectativa elevada dos alunos

pela atividade foi preenchida na totalidade, onde como num jogo foram levados através do universo da escrita de José Saramago, com avanços e recuos, ultrapassando uma dificuldade aqui, fazendo uma descoberta ali. Foi uma viagem contra a crueldade, a humilhação e a mentira, guiada pela “Voz” e pela obra de Saramago, com destino a um mundo mais digno, justo e verdadeiro, proporcionando aos alunos finalistas uma experiência enriquecedora e elucidativa do único Nobel da Língua Portuguesa.



INCENTIVO FINANCEIRO PARA O PROCESSO RVCC

Adultos que aumentem a escolaridade através do processo de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (Processo RVCC) irão receber incentivo financeiro.

Enquadrado no Plano de Recuperação e Resiliência (PRR), o programa Acelerador Qualifica é um incentivo financeiro a ser atribuído aos adultos que completem um nível de escolaridade através do Processo RVCC (desde que cumpram determinados critérios de elegibilidade) e que rondará os 500€ (1,5 do IAS).

Este incentivo visa corrigir alguma injustiça em relação ao Processo RVCC uma vez que é, atualmente, a única modalidade do sistema de formação de adultos que não implica algum tipo de benefício financeiro a quem o realize.

O Acelerador Qualifica, consubstanciado neste apoio financeiro, pretende valorizar

o percurso RVCC, promover o término de percursos escolares e/ou formativos incompletos e motivar os adultos a obter uma qualificação escolar e/ou profissional superior ao que detêm atualmente.

Muito em breve, os Centros Qualifica terão as condições reunidas para iniciar a entrega deste incentivo sendo certo,

por isso, que todas as pessoas que agora se inscrevam para aumentar a sua escolaridade através do processo RVCC, estarão em condições de o receber. Da mesma forma, as pessoas que completaram um processo RVCC no ano de 2021 poderão ser elegíveis para receber este incentivo.

CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE INICIA PROCESSOS RVCC NO CERCAL

O Centro Qualifica da Insignare, através de um protocolo estabelecido com a União das Juntas de Freguesia das Matas e Cercal, irá iniciar a realização de Processos RVCC no edifício da Junta de Freguesia no Cercal, até ao final do mês de abril. O objetivo é levar mais próximo da população da freguesia, e freguesias limítrofes, a oportunidade de aumentarem a escolaridade até ao 12.º ano, através do Processo RVCC.

O Processo RVCC reconhece experiências de vida e “transforma-as” em habilitações escolares. Com a ajuda dos nossos formadores, os adultos elaboram um

portefólio (mais conhecido como História de Vida) onde explicam os conhecimentos e competências que adquiriram em várias áreas. Esses conhecimentos e competências são validados e certificados com uma habilitação escolar e/ou profissional.

Desta forma é possível obter o 9.º ou o 12.º ano de escolaridade. Pode ainda obter uma qualificação profissional de nível 2 ou de nível 4, reconhecendo a profissão que desempenha. As sessões do Processo realizar-se-ão com uma periodicidade semanal. Cumprindo o cronograma, prevemos que obtenham a escolaridade pretendida no espaço de 6 a 7 meses.

RVCC PROFISSIONAL - PARA ADULTOS COM EXPERIÊNCIA PROFISSIONAL

E se a tua experiência profissional te puder atribuir um nível de qualificação?

Há pessoas que aprendem uma profissão a frequentar cursos técnicos/profissionais (escola) e há pessoas que aprendem uma profissão com a prática (trabalho).

A diferença? Uns têm um certificado que comprova o que sabem fazer, os outros não. Uns são técnicos, os outros não. E, quando mudam de emprego, esta diferença pode fazer toda a diferença!

AGORA, a tua experiência pode ser reconhecida através de um Processo de

Reconhecimento de Competências, aqui, no Centro Qualifica da Insignare.

Demonstras o que sabes fazer e, no final, podes obter um certificado de nível 4 (ou de nível 2) que comprova a tua profissão. Podes fazer a tua inscrição nas seguintes áreas:

- Técnico de Soldadura;
- Técnico de Maquinação e Programação CNC
- Técnico de Mecatrónica Automóvel
- Técnico de Instalações Elétricas
- (... e outras áreas)



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**



PROCESSO RVCC TÉCNICO(A) DE SOLDADURA (NÍVEL 4)

Já trabalhas como Soldador(a) mas falta-te um certificado?

Podes ser um(a) Técnico(a) de Soldadura Certificado(a)
Reconhecendo o que aprendeste com a tua experiência profissional!

Contacta-nos. Nós explicamos como!
249 540 390
qualifica@insignare.pt

**PROCESSO
GRATUITO**



INSIGNARE envolvida em projetos internacionais

Projeto We Start Up proporciona semana de aprendizagens sobre empreendedorismo na Turquia

De 14 a 18 de março quatro alunas da EPO estiveram em Adana, Turquia, para uma semana de aprendizagens sobre empreendedorismo jovem, além de intercâmbio de experiências sociais e culturais, pelo projeto “We Start Up!”, apoiado pelo programa Erasmus+.

Esta parceria é composta por escolas secundárias e profissionais da Estónia, Itália, Macedónia do Norte, Portugal e Turquia, que partilham a vontade em incrementar as competências empreendedoras dos seus alunos. Nesse sentido, várias reuniões internacionais têm sido organizadas, senda esta a mais recente. Os jovens Portugueses, conjuntamente com os seus colegas, foram divididos em grupos mistos de países, para participarem colaborativamente nas tarefas e nas visitas. Assim, para além de criarem e estruturarem ideias de negócio, visitaram diversas instituições relacionadas com o tema. Destas, destacam-se: a recém-inaugurada Startup Adana, um edifício antigo no centro histórico, recuperado para promover a criação de empresas e o co-working; diferenciase da existente em Ourém por não as incubar. A Tarımsal Kimya A.Ş, um grupo familiar de empresas agroindustriais, que funcionam numa perspetiva de economia circular; A Bolsa de Valores Agrícolas de Adana, um centro de comércio de produtos agrícolas que movimenta mais de mil milhões de euros anuais; A Tecno City,

uma organização pública que inclui, no mesmo edifício, diversos fab labs (vídeo, imagem, modelação e impressão 3D, têxtil, calçado), disponíveis para empresas e empreendedores — na tarde da visita, o que mais reteve a atenção dos alunos foi o de vídeo, onde vários designers estavam a trabalhar em jogos digitais; e o de modelação, onde uma equipa de jovens engenheiros aeroespaciais trabalhavam em novos drones; A Universidade Alparslan Türkeş, uma recente universidade pública, onde as diversas Faculdades e seus Laboratórios foram mostrados e os seus projetos detalhados pelas equipas (de realçar a forte predominância de investigadoras) — realça-se o de Biologia Alimentar, onde novos ingredientes são preparados; e o de Nano Tecnologia, que orientou a sua investigação para a prevenção de doenças geneticamente provocadas. Infelizmente, o de Engenharia Aeroespacial está fechado a pessoas externas à universidade, pois está focado na produção de drones, incluindo de uso militar. Culturalmente, os participantes percorreram o centro histórico de Adana, o ponto alto foi o passeio à Capadócia, onde, apesar da neve que caiu durante o dia, os alunos se maravilharam com as célebres “chaminés mágicas” e as casas escavadas na rocha.

Foi uma semana muito preenchida, repleta de experiências que marcarão a vida dos jovens.

ENHANCING THE 21ST CENTURY SKILLS OF STUDENTS

Decorreu entre 27 de março e 2 de abril, uma semana de atividades Erasmus + em Sliven, na Bulgária, que juntou um grupo de 7 alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Os alunos integraram equipas com outros países presentes, da Turquia, Itália, Polónia e Bulgária, desenvolvendo diversas dinâmicas em torno do desenvolvimento e preparação de competências adaptadas ao futuro. Os alunos constituíram todas as etapas que levam à criação de uma

Start Up, desde a criação de marca, site, departamento de contabilidade, estudo de mercado, etc...

O intercâmbio social e cultural assume importância nestes projetos, tendo havido oportunidade de visitar a região nas montanhas de Veliko Tarnovo, bem como a zona costeira junto ao mar negro de Nesebar, em salutar o convívio com os amigos que, entretanto, se fizeram por toda esta Europa!

Alunos da EHF em semana de formação gastronómica em Itália

De 27 de março a 1 de abril, 10 alunos do 2º ano de Cozinha da EHF estiveram em Perúgia, Itália, para uma semana de atividades gastronómicas e culturais, inseridas na parceria entre escolas profissionais de Itália, Macedónia do Norte e Portugal “Good Food is Good Mood”, apoiada pelo programa Erasmus.

Durante estes dias, os alunos partilharam algumas das nossas receitas tradicionais, mas também aprenderam a fazer os diversos tipos de pastas típicas da Umbria. Como não só de Cozinha vive um Cozinheiro, os alunos trabalharam as suas competências na área dos cocktails. Visitaram ainda uma fábrica de chocolate, “Il Perugina”, famosa pelos seus icónicos

bombons “Baci”, e hoje em dia uma das maiores unidades de produção de diferentes marcas da Nestlé, tendo observado todo o processo de produção e embalamento. Conversaram também in loco com dois empresários, um do setor da Restauração de luxo, presente no Guia Michelin, cujo restaurante está localizado num antigo palácio episcopal, com um mosaico da época romana no piso térreo; e outra no setor dos Eventos, com uma Villa do sec XVI, totalmente recuperada, utilizada para casamentos e realizações oficiais.

Culturalmente, conheceram Assis, Corciano e uma necrópole Etrusca. Uma semana intensa de aprendizagem, amizade e partilha!



Cinco alunos da EHF desenvolvem as suas competências de empreendedorismo na Turquia

De 21 a 25 de março, em Kahranmamas, Turquia, cinco alunos da EHF participaram em atividades relacionadas com o empreendedorismo e a carreira profissional. No âmbito da parceria “Labour Market at School”, apoiada pelo Erasmus+ onde estão escolas da Grécia, Itália, Macedónia do Norte — além de Portugal e o país organizador —, os jovens assistiram a uma interessante palestra, ministrada pela coordenadora do Centro de Emprego local, sobre a criação do CV e técnicas de entrevista, incluindo de que forma se devem promover os itens constantes naquele documento para o sucesso profissional imediato e ao longo da carreira.

Um empreendedor na área da Hotelaria e Restauração partilhou com eles dicas muito relevantes sobre a criação de uma empresa nesta área, mas também conselhos profissionais para aqueles que

não pretendem ser empresários, no que foi seguido por duas gestoras de um centro de beleza, área bastante popular na Turquia (e em Portugal também).

Uma aula sobre a Economia local e nacional foi ministrada, previamente à saborosa visita a uma das maiores fábricas de gelados do país, onde o processo de fabrico dos diversos produtos foi explicado.

Depois do dia social, que incluiu um passeio de barco para visitar a parte visível de uma aldeia submersa na construção de uma barragem, os alunos participaram em vários workshops sobre as diversas fases de elaboração de um plano de negócio, tendo depois tempo para, em grupos internacionais, criarem e apresentarem as suas ideias inovadoras sobre produtos e empresas.

A despedida foi emotiva, mas brevemente ocorrerão as próximas reuniões, na Bulgária e em Itália.



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM

**ENSINO
GRATUITO**



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

Mecatrónica Automóvel

Metalomecânica CNC

Eletrónica, Automação
e Comando

Design

Informática

Gestão

Cozinha/Pastelaria

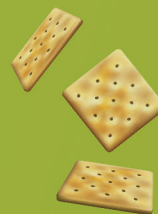
Pastelaria/Padaria

Restaurante/Bar

Turismo

**NOVO
CURSO** Animação Sociocultural

**NOVO
CURSO** Comunicação - Marketing,
Relações Públicas
e Publicidade



+351 249 540 390
epo@insignare.pt



+351 249 530 630
ehf@insignare.pt