

insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO



Estágios em oficinas de Ourém

Com o objetivo de fomentar uma primeira aproximação com o ambiente ofical, os alunos de Mecatrónica Automóvel encontram-se a realizar formação em contexto de trabalho. // P.03

informar

Jornal

5 DE DEZEMBRO DE 2014 // ANO XVII // N.º 211

**JORNADAS DA
MECÂNICA**
OURÉM | 15

22 23 24 JAN

SAIBA MAIS NA PÁGINA 5 DESTE SUPLEMENTO

destaques

Chefe Cozinheiro do Ano 2014

Pelo segundo ano consecutivo a Escola de Hotelaria de Fátima contou com dois ex-alunos a participar na final nacional do concurso. // P.02

Alunos da EHF participam em concurso internacional

O evento "Natal na Europa" realiza-se na cidade Eslovaca de Presov e conta com a presença de 13 países europeus. // P.04

Jovem Talento da Gastronomia: Alunos da EHF chegam à final Nacional

A Final Nacional realizou-se na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa e recebeu os 34 finalistas do concurso. // P.06

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e revisão: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: Renato Guiomar, José Pegada, António Évora, Elisabete Marques, Sandrina Henriques, Sérgio Fernandes //





Caderno de Apontamentos

Aproxima-se o final de mais um ano civil e com ele o término do primeiro período letivo. Neste ano comemorativo dos 25 anos de atividade da Escola Profissional de Ourém, as atividades vão-se sucedendo, mantendo-se focadas no objetivo inicial, a qualidade da formação que é desenvolvida e os níveis de sucesso que os alunos vão conseguindo atingir. E esta edição do INFORMAR retrata exemplarmente a dimensão e diversidade do esforço que diariamente é desenvolvido nas escolas Insignare. Ao mesmo tempo em que alguns dos nossos alunos participavam no concurso Jovem Talento da Gastronomia, o Ivo Brandão, apoiado pelo Samuel Mota, lutava pelo título de Chefe Cozinheiro do Ano 2014. A seguir ao título conquistado pelo Louis Anjos em 2012, seria fantástico mais um troféu para um aluno formado na EHF. Restou-nos a alegria, naturalmente grande, do contributo dado pelo Samuel na atribuição ao Belcanto, do Chef José Avillez, da segunda estrela Michelin. Nos próximos dias vamos ter alunos a concorrer no Festival Internacional de Chocolate, que decorre na Praia da Vitória, nos Açores, e outra comitiva estará em Presov, na Eslováquia, a participar na iniciativa da Associação Europeia das Escolas de Hotelaria e Turismo, "Natais na Europa", que mais uma vez reúne um número significativo de escolas de hotelaria do espaço europeu. Por cá e ao mesmo tempo que nos é atribuída a organização dos XVII Jogos da Matemática, iremos assinar um Acordo de Cooperação com o IEFP, no âmbito da Medida Vida Ativa que, num investimento de aproximadamente 600 mil euros, pretende de forma direta apoiar a integração de desempregados no mercado de trabalho. Tudo isto ao mesmo tempo que estamos a organizar a segunda edição das Jornadas da Mecânica, desta vez mais direcionada ao grande público através da presença dos automóveis, motos e máquinas agrícolas e industriais e lançamos para os jovens do ensino secundário o concurso de ideias "Industry Solutions' 15". Para além dos objetivos pedagógicos intrínsecos a todas estas iniciativas, a intenção é contribuirmos para a dinamização do nosso Concelho e da nossa Região. Para todos um Feliz Natal e um Bom Ano Novo!

Diretor Executivo da Insignare
Francisco Vieira

Ex-alunos da EHF alcançam 2º lugar no Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2014



Pelo segundo ano consecutivo a Escola de Hotelaria de Fátima contou com dois ex-alunos a participar na final nacional do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2014. Ivo Brandão e Samuel Mota apresentaram uma ementa baseada na gastronomia portuguesa e inspirada na época dos descobrimentos, tendo demonstrado técnicas e métodos que lhes permitiram estar uma vez mais entre os melhores, e que por 1,15 pontos não alcançou o primeiro lugar. O segundo lugar alcançado foi, segundo o Chefe Ivo Brandão, o culminar de muito trabalho e muita dedicação na procura de apresentar algo de diferente e inovador. Para este chefe "... a paixão, vocação e determinação são as qualidades imprescindíveis para ser um bom profissional."

A eleição do Chefe Cozinheiro do Ano 2014 foi, uma vez mais, um momento relevante para os profissionais do sector. Este concurso foi, para além da confirmação do esforço e dedicação dos profissionais, uma enorme valorização profissional para os cozinheiros de Portugal. Ao longo do ano foram sendo realizadas as etapas regionais (Norte, Centro e Sul) e que permitiram apurar os 8 melhores, entre os melhores, de referir: António Barros - Restaurante "O Talho"; António Loureiro - Melia Braga Hote & SPA; Artur Gomes - Fundação Casa da Música; Bruno Augusto - Restaurante "O Talho"; Luís Tarenta - Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste; Rui Martins - Hotel Rali; Tony Salgado - Pousada de Cascais e Ivo Brandão - Pousada de Alcácer do Sal. No final do concurso foi eleito como Chefe Cozinheiro do Ano 2014, António Loureiro, a quem damos os parabéns.

A Escola de Hotelaria de Fátima orgulha-se do excepcional percurso profissional destes seus dois antigos alunos e acredita que numa edição futura será reconhecida a sua elevada capacidade técnica e sentido de inovação.

Medida Vida Ativa - Assinatura de Acordo de Cooperação entre INSIGNARE e IEFP

A INSIGNARE - Associação de Ensino e Formação vai assinar um Acordo de Cooperação com o Instituto do Emprego e Formação Profissional (Delegação Regional de Lisboa e Vale do Tejo), no âmbito da Medida Vida Ativa.

A iniciativa decorrerá no Auditório da Escola Profissional de Ourém, no próximo dia 10 de dezembro, quarta-feira, pelas 15h00 e contará com representantes das duas entidades, para além de entidades oficiais e empresários do Concelho de Ourém.

Esta Medida, pretende reforçar a qualidade e a celeridade das medidas ativas de emprego, em particular no que respeita à formação profissional, através do desenvolvimento de percursos de formação modular, formação prática em contexto de trabalho e processos de reconhecimento, validação e certificação de competências.

A Medida Vida Ativa é dirigida a 275 desempregados, jovens ou adultos, subsidiados ou não, registados nos Serviços de Emprego do IEFP, independentemente das habilitações escolares. Este projeto tem um orçamento de 597 mil euros distribuídos por um volume de formação de 142 mil horas.

Os cursos Vida Ativa têm por objetivos potenciar o regresso de desempregados ao mercado de trabalho, através de uma rápida integração em acções de formação de curta duração. Esta medida tem uma duração média de 300 horas de formação na INSIGNARE, seguidas de três meses de Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio).

Alunos de Mecatrónica Automóvel estagiam em oficinas de Ourém

Com o objetivo de fomentar uma primeira aproximação com o ambiente ofical, os alunos do 1º ano do Curso Profissional de Técnico de Manutenção Industrial - variante Mecatrónica Automóvel, encontram-se a realizar formação em contexto de trabalho (FTC) em 5 oficinas da região, no decorrer das tardes de quarta-feira, até ao final do ano letivo.



As oficinas Auto 68, Auto Gonçalves, Félix & Faria, Electro Marques - Reparações Eléctricas Auto e A Moderna Oureense - Reparadora de Automóveis aceitaram este desafio e acolhem grupos de 3 alunos que, de forma intercalada, de 15 em 15 dias, se deslocam às oficinas para realização da Formação em Contexto de Trabalho. O sistema é rotativo permitindo aos alunos passar pelos 5 locais que responderam positivamente a este desafio. Até ao momento o feedback é bastante positivo tanto por parte dos alunos como das empresas.



Fernando Faria
Félix & Faria

"...dá-se formação e dá-se conhecimento da actividade para um dia terem um bom futuro. É importante meterem as mãos na massa, experimentarem, sujar as mãos e martelarem os dedos... Têm de aprender com a prática!"



Virgílio da Silva
Auto 68

"É óptimo para eles que se integrem e liguem a parte teórica à prática. Estão num período em que podem e devem fazer as perguntas que quiserem aos mecânicos..."



João Pereira
Electro Marques

"Os estágios em contexto de trabalho são bastante importantes para a sua formação. Aqui conseguem deparar-se com alguns dos problemas que vão enfrentar quando forem colocados no mercado de trabalho..."



David Gonçalves
A Moderna Oureense

"...normalmente o primeiro ano é um ano de tanta teoria que penso ser bom contactar com a parte prática para não se perder a motivação."



Rogério Gonçalves
Auto Gonçalves

"As oficinas são caras e a mão de obra é cara porque há escassez de profissionais qualificados. Se eles gostarem e estiverem focados para trabalhar e sujar as mãos podem ter a certeza que vão ter emprego garantido..."

EPO promove concurso de ideias inovadoras para alunos do Ensino Secundário

O Concurso Industry Solutions' 15 é uma iniciativa promovida pela Escola Profissional de Ourém (EPO), no âmbito das Jornadas da Mecânica e tem como objetivo principal a seleção de ideias inovadoras, originais e criativas que apresentem potencial para a criação de uma solução no âmbito de um processo ou sistema industrial. Destina-se a alunos matriculados no ensino secundário, independentemente do curso (Científico-Humanísticos, Artísticos Especializados, Profissional, Sistema de Aprendizagem).

Pretende-se inculcar também o espírito empreendedor nos jovens estimulando a criatividade e capacidade de trabalho em equipa, preparando estes alunos para uma maior dinâmica de pensamento e trabalho que irão encontrar ao ingressarem no mercado de trabalho.

As ideias e soluções serão avaliadas pelo seu grau de inovação, capacidade de resposta para o problema apresentado, aliando ainda a sua viabilidade económica à sustentabilidade da sua implementação.

Mais informação e inscrições em <http://www.epo.pt/industrysolutions/>

Escola de Hotelaria de Fátima organiza XVII edição dos Jogos da Matemática

A organização da XVII edição dos Jogos da Matemática é, este ano letivo, responsabilidade da Escola de Hotelaria de Fátima. Esta é uma competição a nível nacional, dirigida a alunos que frequentam cursos profissionais em Escolas Profissionais.

Os Jogos da Matemática são disputados entre equipas, que procuram superar os desafios propostos com a resolução de problemas de Matemática, incentivando o gosto pela Matemática e fazendo recurso ao engenho e imaginação dos alunos.

Esta competição decorre em três fases, ao longo do ano letivo 2014/2015. Inicialmente realizam-se em cada escola participante, apurando-se no final da segunda fase uma equipa, que representará a sua escola na terceira fase, a final nacional, que terá lugar este ano na Escola de Hotelaria de Fátima.

De referir que a primeira edição desta iniciativa ocorreu no ano de 1999, na Escola Profissional de Ourém (EPO), na qual participaram também a Escola Profissional de Leiria e a Escola Tecnológica, Artística e Profissional de Pombal.

Todos os anos cabe a uma escola profissional a organização desta atividade, que hoje já é uma das mais marcantes ao nível das competições entre escolas profissionais.

Acima de tudo, o que tem prevalecido é o espírito de camaradagem entre os jovens e o gosto por desafios matemáticos que todos têm em comum.

Boa sorte a todas as escolas profissionais inscritas para a edição deste ano.

Para mais informações: http://www.epo.pt/ehf_xvijm

Alunos da Escola de Hotelaria de Fátima participam em concursos internacionais

O evento "Natal na Europa" assume-se já como um momento de referência para as escolas que fazem parte da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo. Esta atividade realiza-se em 2014 na cidade Eslovaca de Presov e conta com a presença de cerca de 20 escolas, em representação de 13 países europeus.

A Escola de Hotelaria de Fátima estará representada por cinco elementos, 4 alunos (Inês Correia, Verónica Pereira, Samuel Santos e Gonçalo Freire) e 1 professor (Chefe Yannick Génard) que de 7 a 13 de dezembro vão apresentar alguns dos nossos usos, costumes e tradições na época natalícia. Desde os trajes, aos objetos mais utilizados, passando pelas tradições e culminando na preparação de um buffet natalício, todas estas serão formas de mostrar aos restantes participantes um pouco do nosso Natal.

Na mesma altura, entre os dias 6 e 8 de dezembro, dois alunos do 3º ano do curso de cozinha/pastelaria, Tiago Santos e Nuno Oliveira, participam no Festival de Chocolate da Praia da Vitória. Este festival também é dinamizado pela Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo e realizar-se-á na Escola Profissional da Praia da Vitória. O evento conta com a presença de várias equipas em representação de escolas de hotelaria e que são oriundas de diversos países europeus. Pretende-se que cada uma destas equipas faça a preparação e apresentação de uma escultura artística em chocolate e que lhe associe uma sobremesa que reúna um conjunto de características específicas previamente definidas pela organização.

Será dois momentos importantes para os alunos aplicarem os seus conhecimentos e uma oportunidade para conhecerem novos colegas europeus e partilharem/adquirirem novas técnicas e conceitos.

EPO organiza 2ª edição das Jornadas da Mecânica

“A 2ª edição das JORNADAS DA MECÂNICA terá início no próximo dia 22 de Janeiro de 2015, uma organização da Escola Profissional de Ourém dinamizada no âmbito dos cursos que desenvolve nesta área.”



Com vista a reforçar a ligação entre a Escola e as Empresas, procurando respostas crescentemente adequadas às necessidades efetivas do mercado de trabalho e ainda possibilitar aos seus alunos o contacto com ferramentas e tecnologias existentes na área da Mecânica, a Escola Profissional de Ourém está a organizar a 2ª edição das Jornadas da Mecânica, que decorrerão de 22 a 24 de Janeiro, no horário compreendido entre as 14 e as 22 horas, no Centro de Negócios de Ourém.

A novidade desta edição será a presença de empresas ligadas ao Comércio de Viaturas Automóveis, Motos e Máquinas Agrícolas e Industriais, para além de, à semelhança do ano anterior, contar com espaços destinados a exposição e espaços para demonstrações ao mesmo tempo que decorrerão sessões técnicas sobre temáticas incontornáveis deste setor de atividade.

As Jornadas Da Mecânica 2015 pretendem assim afirmar Ourém como um pólo regional de formação profissional de nível médio na área da Mecânica, promotor de inovação e desenvolvimento.

**JORNADAS DA
MECÂNICA**
OURÉM | 15

epo
25
anos

CENTRO DE NEGÓCIOS
ENTRADA GRATUITA
14H00 - 22H00

22 23 24 JAN

AUTOMÓVEIS · MOTOS · EQUIPAMENTOS INDUSTRIAIS
SERRALHARIA · MOLDES · PLÁSTICOS

Alunos da EHF participam na Final Nacional do Jovem Talento da Gastronomia 2014



No passado dia 5 de novembro a EHF rumou à capital para mais uma final da prova do Jovem Talento da Gastronomia 2014, concurso que procura os profissionais do futuro. A Final Nacional realizou-se na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa e recebeu os 34 finalistas do concurso JTG, uma iniciativa anual das Edições do Gosto / InterMagazine, que visa encontrar os novos chefes de cozinha e de sala, escanções e pasteleiros profissões fundamentais no desenvolvimento do turismo, um dos mais importantes setores de atividade nacionais.

A Escola de Hotelaria de Fátima esteve representada em três áreas distintas do concurso: Guilherme Gaspar na prova de Harmonizações com cerveja Super Bock, Gonçalo Freire na prova de Cozinha Makro e Hélio Martins na prova Artes da Mesa Água das Pedras. Estes alunos passaram à fase final após a participação na fase regional centro, realizada no mês de Maio na Escola de Hotelaria de Fátima.

Após um dia de provas e tendo por base os conhecimentos, técnicas e criatividade como critérios de avaliação, o júri, composto por algumas das principais referências nacionais das várias categorias do concurso, manifestou o seu entusiasmo pelas elevadas prestações destes futuros profissionais. No que refere aos alunos da EHF, estes tiveram uma prestação bastante competente e reconhecem a importância da participação em actividades com esta dimensão nacional. O nosso agradecimento aos nossos alunos pelo desempenho e dedicação.

Ex-aluno da EHF é sub-chefe do Restaurante Belcanto que recebeu segunda Estrela Michelin

Humildade, dedicação, rigor e profissionalismo são algumas das características que definem o ex-aluno da Escola de Hotelaria de Fátima, Samuel Mota. O empenho que coloca em tudo o que faz permitiu-lhe agora estar integrado na equipa do Restaurante Belcanto, após ter passado por alguns dos melhores restaurantes. Este prémio é, para o Samuel, o culminar de anos de trabalho a mostrar as suas capacidades e competências pessoais e profissionais, mantendo a regularidade. Os seus 24 anos estão já repletos de motivos de orgulho com vários prémios no seu curriculum, destacamos a recente atribuição da segunda estrela Michelin ao Restaurante Belcanto e consequentemente à sua equipa da qual faz parte o Samuel.

Muitos parabéns à equipa do restaurante Belcanto, especialmente ao Samuel Mota.

Exposição conjunta no Claustro Monfortino

Dois alunos da Escola Profissional de Ourém expõem no restaurante Claustro Monfortino, no decorrer do mês de Dezembro, no âmbito da iniciativa "Arte no Claustro".

Todos os meses o Claustro Monfortino tem expostos os trabalhos de um artista para apreciar enquanto vai degustando as maravilhosas refeições criadas pelos nossos alunos. Alimentando o corpo e o espírito. Este mês estarão expostas as obras de Nicolas Marques e Inês Gonçalves, alunos dos 2º e 3º ano do curso profissional de Design.

Alunos de Design da EPO decoram montras de lojas em Ourém

Os alunos do 3º ano de Design da Escola Profissional de Ourém desenvolveram um projeto de decoração e iluminação de Natal de algumas montras de lojas na cidade de Ourém, no âmbito no módulo Luminotecnia, da disciplina de Materiais e Tecnologias. Este projeto teve como objetivo evidenciar a importância da luminotecnia na promoção e apresentação dos produtos a comercializar, dando mais vida e cor à cidade na época natalícia. Pretendeu ainda apelar à criatividade, aproximando a EPO da população, e motivando os alunos para a realização de trabalhos práticos que proporcionem momentos diferentes na sua avaliação.

Portugal 2020: Formação em rede e direcionada para os resultados



“As áreas de formação mais requeridas pelas organizações foram Higiene e Segurança no Trabalho (HST) e Primeiros Socorros...”

A aproximar-se a entrada no novo Quadro Comunitário, designado por Portugal 2020, que se concentra na promoção do crescimento e do emprego, a formação profissional continuará a ser contemplada. Contudo, aplicará um novo método de actuação, que pretende privilegiar os resultados, que tanto são essenciais à competitividade das empresas.

Neste sentido, a INSIGNARE tem vindo nos últimos meses a adaptar-se a esta nova realidade, tendo realizado em julho, em parceria com a ACISO - Associação Empresarial Ourém - Fátima, Questionários de Avaliação do Impacto da Formação e de Diagnóstico das Necessidades de Formação.

Assente numa plataforma online, com vista a recolher informação que sirva de suporte na preparação de candidaturas ao novo Quadro Comunitário, os dois inquéritos visaram respetivamente as empresas associadas da ACISO e os adultos que frequentaram formação nestas duas entidades, nos últimos dois anos. Num universo de 2500 inquiridos obteve-se uma taxa de resposta estatisticamente bastante relevante. Os setores mais representativos são o comércio e a hotelaria / restauração, com especial incidência nas microempresas.

As áreas de formação mais requeridas pelas organizações foram Higiene e Segurança no Trabalho (HST) e Primeiros Socorros. Quanto às principais necessidades de formação sentidas destacam-se novamente as duas primeiras, acrescentando o Comércio e Vendas.

Quanto aos indivíduos, as respostas vieram maioritariamente de mulheres, com idade entre os 25 e os 44 anos; perto de metade possuem o ensino secundário. As temáticas mais frequentadas foram as Línguas Estrangeiras, os Primeiros Socorros e a Informática; já as explicitadas como de maior carência são Informática, HST e Contabilidade / Fiscalidade.

A principal conclusão, além das áreas formativas a ministrar no âmbito do próximo Quadro Comunitário, como já explicitamos, foi a percentagem importante das empresas e dos indivíduos que classificaram de “Bom” o impacto formativo em termos de melhoria de competências sociais, profissionais e no desempenho geral na empresa, o que denota a proximidade das ofertas formativas, disponibilizadas à realidade sócio empresarial, pelas duas entidades formadoras mais representativas na região.

Com as regras enquadradoras do Portugal 2020 já publicadas em Diário da República, (Decreto-Lei nº 159/2014, de 27 de Outubro), salientando a importância de se definir objetivos específicos para os investimentos a realizar, prevê-se que a formação terá de produzir resultados mais concretos em termos de melhoria do desempenho profissional de quem beneficia dela. Prevê claramente um novo caminho na formação profissional em Portugal, baseado no trabalho em rede e nos resultados, cuja abertura de candidaturas se prevê para muito em breve.

Na INSIGNARE estamos já preparados para o percorrer.

EVENTOS AGENDA

>> 05 de dezembro - Aula.com sobre Photoshop com o Ex-Aluno Flávio Pereira aos alunos de Multimédia da EPO.

>> 09 de dezembro - Sessão Técnica de CAM aos alunos de Metalomecânica, variante de Programação e Maquinação da EPO.

>> 10 de dezembro - Concurso Nacional de Leitura em ambas as escolas (EPO e EHF).

>> 10 de dezembro - Sessão Técnica com o designer Paulo Passos aos alunos de 2º e 3º ano de Design da EPO.

>> 11 de dezembro - Sessão de esclarecimento sobre o HIV / SIDA na EHF.

>> 16 de dezembro - Final do período.

>> 22 de dezembro - Entrega de notas aos Encarregados de Educação dos alunos da EPO e EHF.

>> 23 de dezembro - Almoço de Natal da Insignare.

