



Hoteleiros de Fátima jantam na EHF

Foram 100 os participantes desta 37ª edição do encontro. // P.02

informar

Jornal

20 DE FEVEREIRO DE 2015 // ANO XVIII // N.º 203



ehf insignare

Live Cooking & Beverage Service

Prova de Conhecimentos e Competências dos alunos finalistas de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria da EHF.

Evento aberto ao público. A partir das 09H00, entre 5 e 7 de março.

destaques

Balanco das Jornadas da Mecânica

À semelhança do ano passado, esta iniciativa lançada pela nossa escola obteve uma aceitação bastante boa junto de empresas do setor. // P.04

Live Cooking & Beverage Service

Entre os dias 05 e 07 de março venha visitar a EHF e conheça mais sobre o que faz dos nossos alunos os profissionais de amanhã. // P.03

EHF vence Fish & Cooking

O aluno apresentou no seu menu o "O carapau em sabores rurais" e como prato principal "O peixe galo, os legumes e as suas algas". // P.04

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Paginação: Sofia Albuquerque // Revisão: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: António Évora, Elisabete Marques, Sandrina Henriques //



Caderno de Apontamentos

Um mês após terem decorrido em Ourém as Jornadas da Mecânica e depois de efetuada a sua avaliação, é tempo de registar os erros cometidos e projetar uma nova edição. Apesar das múltiplas dificuldades que a cidade de Ourém continua a demonstrar para este tipo de iniciativas, especialmente na captação de público, não vamos desistir e tudo faremos para que no próximo ano as Jornadas cresçam e se consolidem. Neste capítulo e em matéria de novidades elas serão oportunamente anunciadas. E enquanto se preparam o "Live Cooking" e o Festival Cozinhas do Mundo, que integram a avaliação dos nossos alunos finalistas da EHF, confeccionamos e servimos o jantar do Encontro de Hoteleiros de Fátima, organizado pela 37ª vez pelo Santuário. Foi uma honra receber na nossa Escola, tantos daqueles que ao longo do ano connosco colaboram e que são uma das razões de ser do nosso trabalho. Penso que correu bem. A par desta iniciativa desenvolvemos formação na área de informática para um grupo de docentes polacos que estiveram uma semana em Fátima e organizámos mais um jantar do Dia dos Namorados. E enquanto tudo isto decorria, os nossos alunos Joel Oliveira e Elisabete Soares concorriam no Fish & Cooking Aveiro Festival, tendo o Joel conseguido atingir o primeiro lugar na categoria de Cozinha. Esta classificação é de realçar porque e pela terceira vez consecutiva, nesta categoria, a Escola de Hotelaria de Fátima arrecada o primeiro lugar. Parabéns a todos os participantes, mas muito especialmente aos alunos vencedores e aos seus formadores. Sem grande tempo para festejar, estamos a trabalhar na organização do Jantar de Encerramento do Workshop Internacional de Turismo Religioso, que se realizará no Refeitório do Convento de Cristo, em Tomar, a par da participação no esforço de organização deste importante evento para Fátima. O ano de 2015 tem sido para nós de extrema intensidade, motivada pelo reforço da qualidade da formação dos nossos alunos e pela plena e ativa integração nas comunidades que nos envolvem e que de nós esperam sempre mais. E é isso que diariamente justifica o nosso esforço.

Diretor Executivo da Insignare
Francisco Vieira

Hoteleiros de Fátima jantam na EHF, no âmbito do 37º Encontro de Hoteleiros de Fátima

Foram cerca de 100 os participantes da 37ª edição do Encontro de Hoteleiros de Fátima, que decorreu no passado dia 12 de Fevereiro, e que foram convidados a jantar na EHF.

Tal como vem acontecendo de forma periódica, o Santuário de Fátima realizou o Encontro de Hoteleiros de Fátima, na qual participam os hoteleiros e os responsáveis de casas religiosas que acolhem peregrinos na cidade de Fátima. O grande objetivo desta iniciativa é a promoção pela aproximação entre os responsáveis do Santuário e os participantes nestes encontros, de um espírito de união que favoreça a interajuda no processo de acolhimento dos peregrinos nacionais e estrangeiros que vêm a Fátima, e este ano a 37ª edição teve a particularidade de o jantar não ser realizado num dos muitos hotéis da cidade, mas sim na Escola de Hotelaria de Fátima. Foi com muito orgulho que a EHF se preparou para receber os ilustres hoteleiros de Fátima, pois ao longo destes mais de 20 anos tivemos oportunidade de trabalhar com todos eles, sem nunca ter a oportunidade de os receber a todos em simultâneo.

Ao chegar os convidados foram recebidos pelos alunos de Turismo que os encaminharam para a sala onde decorreria o jantar. A refeição decorreu de forma sequencial, promovendo aos participantes uma degustação gastronómica repleta de produtos regionais e nacionais, intercalando alguns momentos de Showcooking promovido pelos alunos dos cursos de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar.

A Escola de Hotelaria de Fátima agradece a confiança demonstrada pelo Santuário de Fátima para a realização do jantar desta 37ª edição do Encontro de Hoteleiros de Fátima e aos demais participantes.



“Live Cooking & Beverage Service” na EHF



Irá decorrer na Escola de Hotelaria de Fátima, entre os dias 5 e 7 de março, a prova “Live Cooking & Beverage Service”, onde os alunos finalistas da área de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria irão colocar à prova os seus conhecimentos e competências adquiridos ao longo da sua formação na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor.

No caso dos alunos de cozinha/pastelaria terão duas horas para confeccionar uma entrada, um prato principal e uma sobremesa para duas pessoas, tendo conhecimentos apenas 30 minutos antes, da proteína e dos ingredientes que terão à sua disposição para trabalhar.

Quanto aos alunos de restaurante/bar, terão que desenvolver prática de cozinha de sala e preparar duas bebidas compostas, sendo que apenas 15 minutos antes terão conhecimento da proteína e ingredientes disponíveis.

Estarão em simultâneo cerca de 10 alunos em prova, cada um deles com iguarias e produtos diferenciados. Um desafio!

Trata-se de uma prova com alguma complexidade mas que é encarada como um momento muito importante na validação das competências dos alunos que, em breve, integrarão o mercado de trabalho.

Este evento está aberto ao público, permitindo que todos os interessados possam visitar-nos no decorrer das provas e ver o trabalho que está a ser desenvolvido pelos alunos. De referir que estas provas são avaliadas por profissionais do sector convidados. A partir das 09:00 horas do dia 05 de março, esperamos pela sua visita.

Festival “Cozinhas do Mundo”

A Escola de Hotelaria de Fátima vai realizar, entre 29 de março e 16 de abril, a 5ª edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo”. Neste evento pretende fazer-se uma mostra de saberes e sabores representativos de várias regiões do mundo, desde o Norte de Portugal até à Baviera, passando por Champagne, entre outras.

As ementas a serem apresentadas no decorrer do Festival resultam de um trabalho de pesquisa desenvolvido pelos alunos de Restaurante/bar e Cozinha/pastelaria que, em grupos de 2 elementos, efetuam o enquadramento em termos gastronómicos e vitivinícolas, evidenciando os seus produtos e utilizações mais característicos, bem como as técnicas e métodos de confeção mais utilizados e que posteriormente apresentam aos nossos clientes.

“Este Festival representa também um importante momento de avaliação de competências técnicas dos nossos alunos finalistas pois, durante Festival os alunos serão alvo de análise por parte de profissionais do sector que efetuam uma apreciação/avaliação final do seu desempenho.”

De acordo com as anteriores edições, a adesão de público tem sido muito boa, cumprindo também aquele que é um dos nossos objetivos: a aproximação da comunidade envolvente à escola, dinamizando a formação técnica dos nossos alunos. Este é também o momento de incentivar o contacto entre os empresários e os alunos, potenciando a sua futura integração no mercado de trabalho.

Assim, a partir do dia 29 de março, pelas 19h30 horas, será possível degustar ementas típicas de várias regiões. Contamos consigo para nos ajudar a formar os profissionais do futuro.

EHF vence pela terceira vez o concurso Fish & Cooking Aveiro Festival



“A Escola de Hotelaria de Fátima venceu pela terceira vez consecutiva a prova de cozinha do concurso Fish & Cooking Aveiro Festival, no passado dia 13 de fevereiro, com o menu apresentado pelo aluno Joel Oliveira. Também na prova de serviço de sala a EHF subiu ao pódio, através da aluna Elisabete Soares, que arrecadou um honroso terceiro lugar.”

A cidade de Aveiro foi uma vez mais palco do concurso Fish & Cooking Aveiro Festival. Este concurso é promovido pela EFTA - Escola de Formação Profissional em Turismo de Aveiro que realizou a sua 3.ª edição entre os dias 12 e 14 de fevereiro.

O festival contou com a participação de escolas provenientes de vários pontos do país, Escola de Formação Turística e Hoteleira de Ponta Delgada, Escola Profissional da Nazaré, Escola Profissional do Alto Lima, Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste - Caldas da Rainha, Escola de Hotelaria de Fátima, Escola de Hotelaria e Turismo de Faro, Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António e Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, que apresentaram as suas ementas a concurso e que tinham como ingrediente obrigatório o peixe da Região de Aveiro.

A Escola de Hotelaria de Fátima fez-se representar com dois alunos, um de cozinha e outro de restaurante que formaram dupla na respectiva prova. Os alunos a concurso foram o Joel Martins Oliveira aluno do 3.º ano de cozinha/pastelaria, residente no Zambujal - Ourém, que nesta 3.ª edição do concurso apresentou no seu menu como “O carapau em sabores rurais” e como prato principal “O peixe galo, os legumes e as suas algas”. O serviço de sala foi representado pela aluna Elisabete Soares, aluna do 2º ano do curso de restaurante/bar, residente no Casal Vieira - São Mamede, que teve como responsabilidade servir os pratos elaborados pelo Joel e apresentar uma tábua de queijos preparada por ela, no caso em concreto servindo o belo queijo português Terrincho, oriundo do distrito de Bragança.

No último dia foi oferecido um jantar de gala a todos os participantes, onde foram apresentados os resultados finais dos alunos que estiveram em prova. De referir que a ansiedade dos nossos alunos era muita, mas esperançosos de um resultado positivo devido à consciência de terem dado o seu melhor nas tarefas.

A EHF agradece o empenho e dedicação dos alunos em mais uma grande prestação em concursos nacionais, elevando os nossos alunos e a escola a níveis de qualidade dentro dos melhores nacionais.

Jornadas da Mecânica atingem objetivos

Decorreu de 22 a 24 de janeiro, no Centro de Negócios de Ourém, a segunda edição das Jornadas da Mecânica, uma organização da Escola Profissional de Ourém, no âmbito dos cursos profissionais que dinamiza direcionados para as áreas da Mecânica, Metalomecânica, Eletrónica e Automação e Mecatrónica Automóvel.

À semelhança do ano passado, esta iniciativa lançada pela nossa escola obteve uma aceitação bastante boa junto de empresas do setor e junto de outras entidades com elas relacionadas, nomeadamente centros de formação e institutos superiores. Ao todo foram 31 as entidades, oriundas do norte a sul do país, que se fizeram representar, dentro das áreas dos equipamentos para metalomecânica, serralharia, Digitalização 3D e Engenharia inversa, e a novidade deste ano que foi a forte presença do setor automóvel, motos e equipamentos agrícolas e industriais, duplicando a área de exposição relativamente ao ano anterior.

Tanto do ponto de vista da entidade organizadora como dos expositores, o balanço desta 2.ª edição das Jornadas da Mecânica é positivo. Houve um aumento do número de visitantes a rondar os 30% em relação à 1ª edição mas, ainda aquém das nossas expectativas. Entende-se que ainda há algumas arestas a limar para que a próxima edição das jornadas atinja o patamar que se pretende. Neste momento já se projeta a 3.ª edição das Jornadas da Mecânica, com vista à afirmação de Ourém como um pólo regional de formação profissional de nível médio na área da Mecânica.

Workshop Turismo Religioso em Fátima

Fátima vai acolher nos dias 20 a 23 de fevereiro o III Workshop Internacional de Turismo Religioso, evento ao qual a INSIGNARE se associa com a colaboração em algumas das atividades que irão decorrer.

Numa primeira fase, a colaboração da Escola de Hotelaria de Fátima contará com a participação dos nossos alunos de receção e turismo no secretariado e apoio logístico do evento. Esta é também uma forma de aplicarem os seus conhecimentos técnicos e desenvolverem as línguas estrangeiras. O jantar oficial do evento, que irá decorrer no Convento de Cristo em Tomar, será também da responsabilidade da EHF que, com uma equipa de restaurante/bar e de cozinha/pastelaria, irá fazer um passeio pelas tradições gastronómicas de Portugal, dando ênfase ao que de melhor temos para oferecer.

Da responsabilidade da Escola Profissional de Ourém será a cobertura audiovisual do evento por parte dos alunos do primeiro ano do curso de Multimédia, que irão garantir a fotografia e vídeo de todos os momentos do workshop.

Sessão “Violência no namoro”



Na semana de comemoração do dia dos namorados, a Escola de Hotelaria de Fátima, realizou uma sessão de sensibilização contra a “Violência no Namoro”. Estiveram presentes duas técnicas da Instituição Mulher Séc. XXI - Centro de Atendimento às Vítimas de Violência Doméstica.

Ao longo das sessões foi abordada a importância da construção de um namoro saudável, assente numa relação de respeito, amizade, confiança e tolerância.

Foi disponibilizado aos alunos informação com os sinais de alerta a que todos os jovens devem estar atentos, para que não se deixem prender a uma relação opressiva, agressiva e destrutiva.

Pretendeu-se com esta iniciativa alertar os jovens de que a violência no namoro não tem que ser apenas física mas também pode ser psicológica e estar presente em pequenos gestos do dia a dia. São situações que vamos desculpando, pensando que é uma forma de amar, tais como partilha de passwords, controlo de mensagens e chamadas dos telemóveis, sugestão de determinadas roupas em detrimento de outras, esquecendo que o/a nosso/a companheiro/a tem direito à sua privacidade e liberdade de escolha.

Em suma, espera-se que os jovens de hoje consigam ser adultos mais equilibrados nas suas relações e ter sempre presente que “amar não dói”.

Tertúlia na EPO reúne pais

Em véspera de S. Valentim, dia 13 de fevereiro, a Unidade de Apoio ao Aluno e à Família dinamizou a tertúlia intitulada “A saúde mental e sexualidade nos jovens” dirigida a pais/encarregados de educação, professores e funcionários. Os oradores, dois enfermeiros especialistas em saúde mental - João Balau - e em saúde infantil/juvenil - Eduardo Santos - partilharam connosco o que consideram ser os principais cuidados a ter, pelos pais, em relação aos seus filhos jovens.

Começando pela saúde mental, foi realçada a importância de se construir uma relação de grande proximidade com os filhos permitindo um diálogo sem preconceitos e tabus. Foi definido o conceito de Saúde Mental, explicando que existe dois tipos de Saúde Mental: Positiva e Negativa. Se por um lado a Saúde Mental Negativa poderá estar associada a alguns distúrbios de comportamento, tais como, distúrbios alimentares e consumo de drogas; por outro lado, a Saúde Mental Positiva está intimamente relacionada com o bem-estar de uma pessoa através de comportamentos e atitudes saudáveis, tais como, a prática de atividade física e alimentação saudável, relacionamento social, autoestima, capacidade de superar as frustrações, entre outros.

Em relação à educação sexual, foi transmitido que o seu objetivo é contribuir para uma vivência mais informada, mais gratificante, mais autónoma e mais responsável da sexualidade e que os pais têm aqui um papel importante. Os pais são a primeira ligação afetiva e o principal modelo dos filhos, também no que respeita à sexualidade, por vezes de forma deliberada, outras de forma inconsciente. Contudo, as dúvidas são frequentes: Qual a melhor maneira de abordar o tema em casa? Que fazer quando o filho não coloca questões? Como tratar a questão da contraceção das filhas adolescentes? O importante é falar sobre o tema, com vocabulário adequado, com uma atitude não julgadora; usando de bom senso; disponibilidade e confiança; neutralidade e respeito; coerência e verdade e tendo em consideração a faixa etária dos filhos.

Por fim, é de destacar a importância do saber ouvir e da disponibilidade que deve existir por parte dos pais, pois todos os adolescentes valorizam que os progenitores estejam presentes na sua educação mesmo que não o demonstrem.



Ana Pinho
Docente

Hoje, é comum usar o conceito de empreendedorismo. Muito se fala e escreve sobre, promovem-se iniciativas em torno de, e muita importância se dá ao desenvolvimento do espírito empreendedor. O conceito de empreendedorismo foi utilizado inicialmente pelo economista Joseph Schumpeter em 1945, e significa agregar valor, saber identificar oportunidades e transformá-las em desafios lucrativos.

É um termo muito usado no âmbito empresarial e muitas vezes está relacionado com a criação de empresas ou novos produtos. No entanto, este conceito é muito mais abrangente. Empreender significa resolver um problema ou situação complicada, procurar soluções, fazer de outra forma. Assumir riscos. O empreendedorismo é essencial nas sociedades, pois é através dele que se procura a inovação e se transforma conhecimento em novos produtos, ideias e conceitos.

Segundo Peter Drucker, 1993, empreendedorismo não é nada de mágico ou de misterioso, para ele, é uma disciplina, e como tal pode ser trabalhado, desenvolvido e promovido. O ambiente escolar é propício ao estímulo da competitividade, ao desenvolvimento de ideias e apelo à inovação. Estes são fatores chave para motivar uma nova geração e a escola pode e deve ser o ponto de partida.

Os alunos dos vários cursos da EPO, e em especial os alunos do curso profissional de técnico de gestão, têm respondido de forma muito positiva e empenhada a um conjunto de concursos, projetos e iniciativas, ligados ao empreendedorismo, através do desenvolvimento de ideias de negócio, criação de empresas virtuais, criação de produtos, websites e soluções, no âmbito empresarial e social. Este, é o caminho para o futuro.

EHF organiza XVII Jogos da Matemática



A Escola de Hotelaria de Fátima é a escola organizadora dos XVII Jogos da Matemática, um concurso inter-equipas de resolução de problemas de Matemática, dirigido a alunos que frequentam cursos de nível IV nas Escolas Profissionais.

A competição está dividida em três fases distintas. As duas primeiras, que decorrem em cada escola simultaneamente, destinam-se a apurar a equipa vencedora de cada escola participante que irá representar a sua escola na final nacional que se realiza dia 20 de maio de 2015, na EHF. A primeira fase irá decorrer já no próximo dia 25 de fevereiro.

Este ano estão inscritas 24 escolas, de norte a sul do país, pelo que se prevêem 180 participantes.

Os interessados poderão acompanhar o decorrer dos trabalhos em http://www.epo.pt/ehf_xvijm/index.php

Artista do mês de fevereiro na EHF

O artista convidado este mês para a iniciativa “Arte no Claustro” é o pintor Luis de Abreu e Lima. Nascido em Dezembro de 1950 em Lisboa, tirou o curso de desenhador gravador litografo em 1969, na Escola de Artes Decorativas Antonio Arroio e frequentou o 2º ano da secção as Belas Artes. Não fazendo disto a sua profissão, ainda fez algumas exposições e trabalhou na secção gráfica de algumas edições vespertinas da época. Com o decorrer dos anos foi-se dedicando a pintura a óleo apenas por prazer, tendo criado um estilo muito próprio. A exposição estará presente no Restaurante de Aplicação Claustro Monfortino, na Escola de Hotelaria de Fátima, até ao final do mês de fevereiro.

EHF promove jantares temáticos

A Escola de Hotelaria de Fátima realizou no passado dia 6 de fevereiro um jantar denominado “Do campo ao garfo”, integrado num conjunto de atividades que estão a ser desenvolvidas por algumas entidades locais, nomeadamente pela Câmara Municipal de Ourém, produtores locais e outras escolas da região, no âmbito do projeto dinamizado pela FEC - Fundação Fé e Cooperação com vista ao incentivo do consumo dos produtos que são disponibilizados pelos produtores locais.

Também no dia 14 de fevereiro a Escola de Hotelaria de Fátima quis mimar os namorados com a realização de um jantar intimista e, num ambiente acolhedor, dar ênfase ao amor através da degustação de produtos característicos da festividade: ostras, chocolate, entre outros. Apesar do frio que se fazia sentir no exterior, criou-se um ambiente muito aconchegante e que fez as delícias dos vários casais apaixonados que escolheram o Claustro Monfortino para festejar esta noite especial.

Formação Medida Vida Ativa: formação para profissionais em situação de desemprego

Numa altura em que a economia nacional e regional é confrontada com elevados níveis de desemprego, torna-se imprescindível não negligenciar as competências pessoais, sociais e técnicas dos profissionais que se encontram numa fase da sua vida sem trabalho. Nesse sentido, foi criada pela Portaria nº 203/2013, de 17 de junho, a formação Medida Vida Ativa, destinada aos desempregados inscritos nos Serviços de Emprego, como forma de melhorar ou adquirir competências pessoais, sociais, técnicas e empreendedoras que podem ser a alavanca na conquista de um novo trabalho.

Assim, a INSIGNARE, em protocolo com o IEF - Instituto de Emprego e Formação Profissional, encontra-se a dinamizar

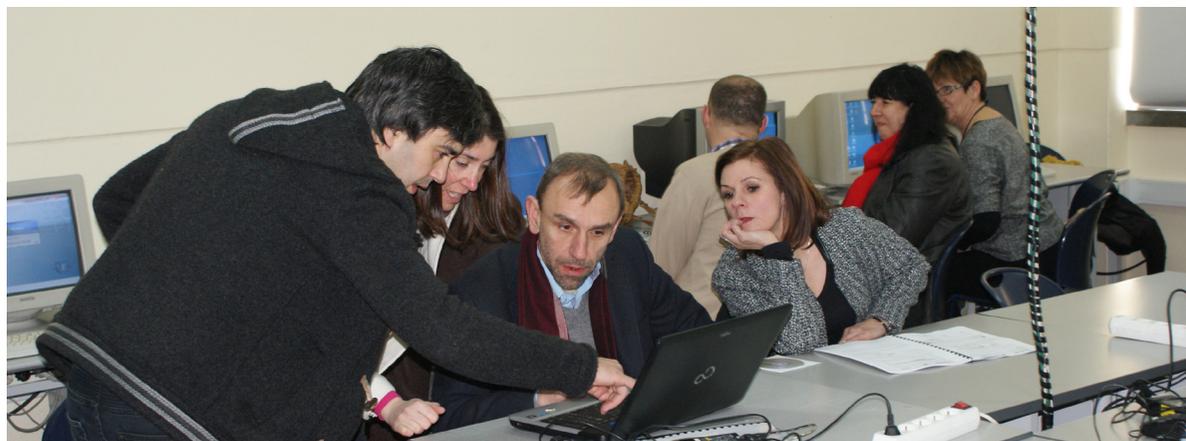
um conjunto diversificado de percursos de formação que visam proporcionar um novo leque de saberes. Importante será dizer que, muitas vezes, os desempregados são confrontados com a necessidade de mudar radicalmente de profissão, a designada reconversão profissional, o que nem sempre é fácil enfrentar. Para isso é preciso procurar, insistir e agir; e novas oportunidades poderão surgir.

Desde de dezembro 2014 que 22 formandos aprendem ou aperfeiçoam competências de informática e português e em 2015 são já 46 formandos que iniciaram formação; 23 licenciados que aperfeiçoam as competências na língua Inglesa, nomeadamente melhorar a escrita e a oralidade, e 23 formandos aprendem

conhecimentos na área da manutenção hoteleira, sobretudo nas vertentes de canalização e eletricidade. Muito em breve iniciarão os percursos de formação de Cozinha, Empregada de Andares e de Eletricidade, todos com 300 horas de formação, acrescido de 3 meses em Formação Prática em Contexto de Trabalho.

Estes percursos formativos decorrem em regime parcial, para que os formandos possam continuar na sua procura ativa de trabalho. Quatro formandos já conseguiram trabalho durante o percurso, tendo saído com as mais-valias adquiridas ao longo da formação. Nestes percursos aprende-se, trocam-se experiências, conhecem-se novas realidades e enriquece-se como pessoa e como profissional.

Docentes Polacos em Ourém para curso de Informática



Na passada semana, a INSIGNARE recebeu um grupo de 16 docentes de Zabrze - Polónia, que frequentaram formação em "ICT for classrooms" ("TIC para salas de aulas"), criada de raiz e lecionada pelos professores José Carlos Alves e Richard Borralho, no âmbito do programa ERASMUS + Ação Chave 1 Mobilidade de Docentes.

Este grupo de docentes, de diversas áreas - Espanhol, Inglês, Física e Química, Alemão, Polaco, Matemática, História, Informática, Educação Física e Eletrónica -, durante uma semana tiveram oportunidade de melhorar o uso das TIC na sala de aula, onde se abordaram diversos temas: a plataforma MOODLE; questionários e testes no Google Docs; apresentações animadas no Prezi; outras ferramentas pedagógicas diárias, tais como Tagxedo/Wordle; Socrative Teacher; EBook.

Para além da intensiva partilha de conhecimentos, houve ainda tempo para uma visita a alguns pontos de interesse em Fátima: ao Santuário, ao Museu "Vida de Cristo", à Exposição Luz e Paz e a Aljustrel. A semana terminou com um jogo de futebol, entre docentes Polacos e Portugueses, e um jantar de despedida, onde se entregaram os certificados da formação, bem como se estabeleceram pontes para futuros projetos comuns.

Primeira reunião de projeto internacional da EHF

Realizou-se na primeira semana de fevereiro, na ilha da Martinica, a primeira reunião do projeto "Stop Violence At School By Arts, Handicrafts And Sports", subordinado a um dos principais temas apoiados pela Comissão Europeia no âmbito de parcerias educativas internacionais, tendo por isso sido financiado pelo programa Erasmus +.

Os principais objetivos são:

- Potenciar a interação social e o diálogo intercultural entre os jovens;
- Promover e potenciar os comportamentos positivos juvenis, prevenindo os negativos;
- Sedimentar a ideia da Escola como local de excelência na aprendizagem e participação na vida cívica;
- Desenvolver competências artísticas, informáticas e linguísticas.

É coordenada pelo Liceu "Joseph Pernock", situado na cidade de Le Lorrain, participando ainda, além da Escola de Hotelaria de Fátima, a Associação "Kuzey Anadolu Kultur Egitim Ve Spor Dernegi", em Samsun, Turquia, e a Escola "Colegiul Economic "Maria Teiuleanu", de Pitesti, Roménia, entidade que já participou noutro projeto com a INSIGNARE e a Câmara Municipal de Ourém.

Foi uma reunião de planeamento, onde os parceiros prepararam, com o detalhe possível, o arranque e a implementação da parceria. Face à distância, optou-se por não levar alunos, face aos enormes custos que tal importaria, pelo que apenas técnicos e docentes participaram. Ainda assim, estes assistiram a diversas atividades relacionadas com a temática do projeto, onde os alunos tiveram sempre presentes e em destaque, sobressaindo um seminário dedicado à prevenção da violência em ambiente escolar, dinamizado no Liceu anfitrião e com todos os seus alunos, bem como um concerto musical e uma demonstração de música e danças tradicionais, desenrolados no pátio da escola que nos acolheu. A próxima reunião será já em Portugal!

EVENTOS AGENDA

>> 25 de fevereiro

Sessão técnica sobre Procura Ativa de Emprego na Escola Profissional de Ourém

>> 25 de fevereiro

Primeira fase dos Jogos da Matemática na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima.

>> 25 de fevereiro

Reuniões do Conselho Pedagógico na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima.

>> 5 de março

Visita de estudo à empresa TYCO ELECTRONICS pelos alunos da Escola Profissional de Ourém

>> 5 a 7 de março

Live Cooking & Beverage Service na Escola de Hotelaria de Fátima

>> 10 de março

Sessão Técnica sobre "Massas Alimentares" na Escola de Hotelaria de Fátima.

Este mês a estrela sou eu...



Carlota Cruz
Aluna do Mês de janeiro da EPO

A Carlota foi eleita a aluna do mês de janeiro. Tal distinção ficou a dever-se a vários motivos, desde logo o facto de ter ficado em primeiro lugar na 1ª fase do concurso nacional de leitura, que decorreu na EPO, pelo que será uma das representantes da nossa escola na 2ª fase do concurso a nível distrital.

Parabéns Carlota!



Manuela Cruz
Aluno do mês de janeiro da EHF

A Manuela tem revelado ao longo de todo o seu percurso escolar na EHF uma postura excelente de trabalho, esforço, empenho, estudo e dedicação. Revela também um grande sentido maturidade e responsabilidade.

Demonstra ter objetivos e metas bem definidos, e em resultado disso, tem vindo a apresentar resultados escolares excelentes.



Joel Martins Oliveira
Aluno da EHF

O Joel é aluno do 3.º ano de Cozinha/pastelaria, mora no Zambujal - Ourém, e arrecadou o 1º lugar na 3.ª edição do concurso Fish & Cooking Aveiro Festival, apresentando no seu menu "O carapau em sabores rurais" e como prato principal "O peixe galo, os legumes e as suas algas".

Muitos parabéns!



Ana Oliveira
Atleta do Grupo de Atletismo de Fátima

A atleta sagrou-se este domingo em Pombal, Campeã de Portugal do Pentatlo em SUB23 e Vice-Campeã de Portugal Absoluta do Pentatlo.

Além das duas Medalhas, atingiu ainda três recordes distritais e quatro recordes pessoais, em diferentes modalidades.

Muitos parabéns.

Cozinhas do Mundo

29 março — 16 abril

Escola de Hotelaria de Fátima. Claustro Monfortino

**“uma viagem pelo mundo ao
sabor da gastronomia e vinhos”**

insignare

ehf

+ informações em www.insignare.pt