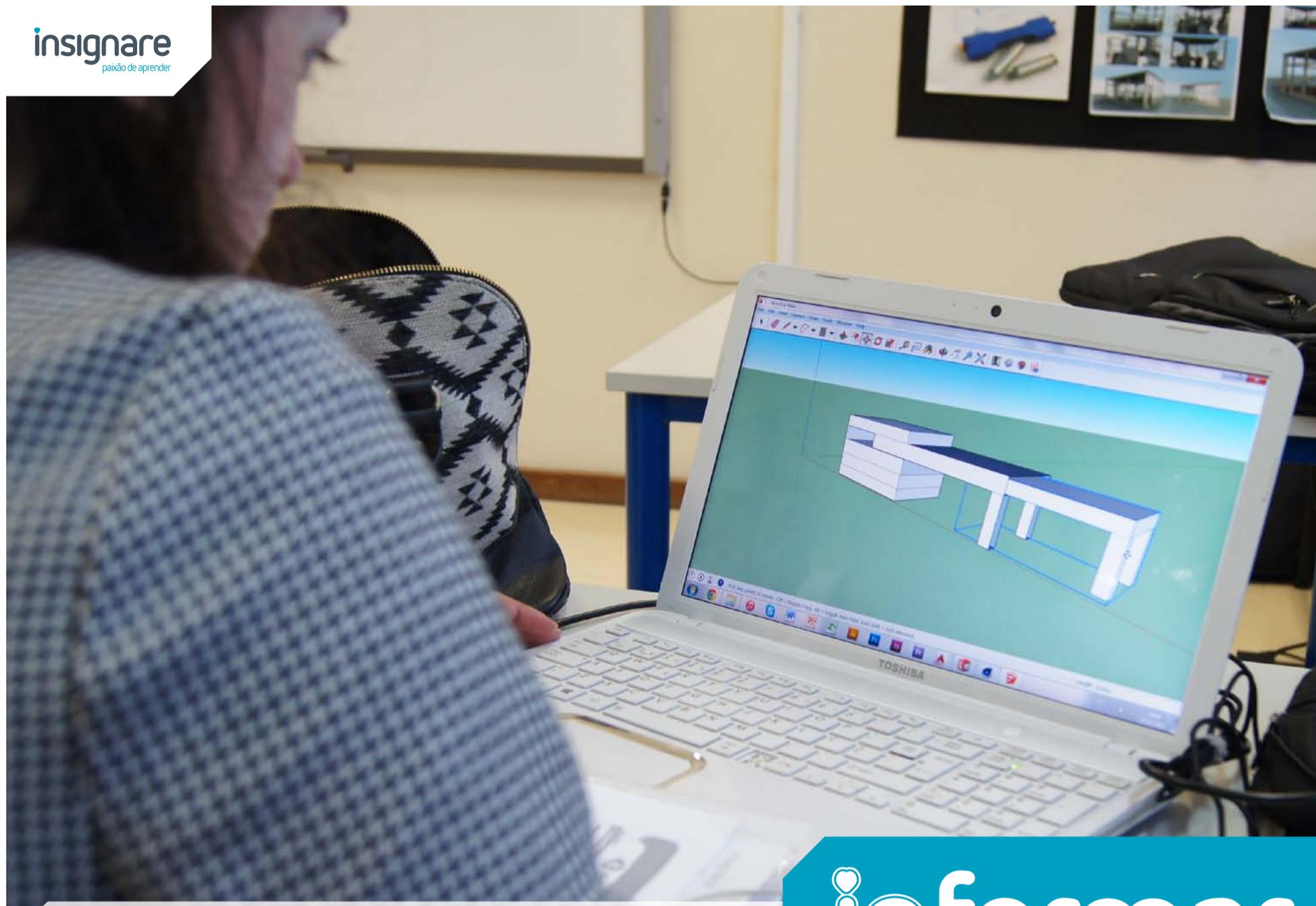


insignare
paixão de aprender



PAP's—Provas de Aptidão Profissional

A PAP é muito importante para a vida escolar e profissional do aluno, pois permite aplicar num caso prático concreto, uma grande parte dos conhecimentos e competências académicas e profissionais. // P.04 e 05

informar
Jornal

20 DE MARÇO DE 2015 // ANO XVII // N.º 210

epo uma Escola ^{100%} oficina

Faz já a tua pré-inscrição no nosso site!

- > Gestão de Equipamentos Informáticos
- > Gestão
- > Metalomecânica Programação e Maquinação
- > Construção Civil
- > Design
- > Técnico de Frio e Climatização (novo curso)

www.insignare.pt



destaques

Chefe Cozinheiro da EHF vence a Etapa Regional do CCA

Ricardo Raimundo, chefe cozinheiro e ex-aluno da EHF, foi o vencedor da Etapa Regional de Lisboa do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2015 // P.02

III Duetlo Fátima EPO Jovem 2015

Fátima recebeu a 2ª etapa do Campeonato Nacional Jovem e pela primeira vez uma etapa da Taça de Portugal PORTerra. // P.02

Oficinas de Informática

As oficinas de informática estão abertas todas as quartas à tarde, a toda a comunidade e de uma forma gratuita. // P.06

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





Caderno de Apontamentos

Admito que não importará tanto para este espaço voltar ao que recentemente foi feito, mas sim, dar notícia, daquilo que se projeta fazer num futuro próximo. Quando se está a cerca de um mês e meio dos alunos finalistas avançarem para o seu último período de formação em contexto de trabalho, é tempo de finalizarem as Provas de Aptidão Profissional, realizarem módulos finais e concluírem alguns que estejam eventualmente em atraso. O nervosismo paira no ar, juntamente com algum cansaço, natural destes momentos finais. Integrado neste esforço de avaliação, avança na Escola de Hotelaria de Fátima, a 5ª edição do Festival de Gastronomia "Cozinhas do Mundo", que a exemplo dos anos anteriores, deverá trazer até à Escola, profissionais dos setores da hotelaria e restauração e um público crescentemente fiel.

Foi hoje apresentado em Fátima, na sua Junta de Freguesia, o Programa Comemorativo do Centenário das Aparições, que decorre do contributo da sua sociedade civil. Será um caminho a percorrer até 2017, ano onde se concentram a generalidade das atividades. Importa aqui realçar as iniciativas que serão desenvolvidas sob responsabilidade direta da Escola de Hotelaria de Fátima, independentemente de outras onde é expectável que também possa vir a colaborar. Já este ano e na sequência do esforço de construção de um novo curso profissional de Pastelaria/Padaria, desenvolvido em parceria com o Departamento de Formação do Turismo de Portugal e já entregue na ANQEP, vai realizar-se a 1ª edição do Encontro Nacional de Pastelaria, momento de partilha de conhecimentos e experiências entre profissionais do setor, de demonstração de produtos e soluções inovadoras, de realização de concursos temáticos e de contacto direto com o público através do evento "Mundo Doce Fátima 2015". Projeta-se repetir o evento em 2016 e retomar o mesmo em 2018. Para 2017 e já aprovado, Fátima irá receber, também em dezembro, a iniciativa "Natal da Europa", uma organização da Associação Europeia das Escolas de Hotelaria e Turismo e que trará até nós escolas hoteleiras de toda a Europa, que nos apresentarão as suas tradições alusivas à época natalícia, no âmbito da cultura e da gastronomia.

Francisco Vieira
Diretor Executivo da INSIGNARE

III Duatlo Fátima EPO Jovem 2015



Foi no passado dia 14 de março, que Fátima, recebeu a 2ª etapa do Campeonato Nacional Jovem e pela primeira vez uma etapa da Taça de Portugal PORTerra. No total participaram mais de 750 atletas e a organização contou com o apoio da Escola Profissional de Ourém.

Segundo o FET, Fátima Escola de Triatlo, "o apoio da Escola profissional de Ourém, foi sem dúvida o que nos permitiu realizar a prova. São provas que envolvem uma logística pesada por parte da Federação de Triatlo de Portugal e cujos custos são elevados. O desafio lançado este ano à escola em realizar uma etapa da Taça de Portugal, só foi possível por a EPO ter acreditado neste projecto. Esperamos que se possa continuar esta parceria e fazer crescer ainda mais a modalidade."

De manhã, decorreu a prova aberta com o atleta da casa Rodrigo Neves a conseguir o 2º lugar de cadetes. Seguiu-se a prova da Taça de Portugal PORTerra, com destaque para os atletas do FET, Raúl Santos (também aluno da EPO) e Catarina Dias a vencerem no escalão de cadetes e Rita Caetano a conseguir o 1º lugar no escalão de júnior. De tarde, foi a vez dos mais jovens, com cerca de 472 atletas em prova.

Em termos coletivos, entre as 31 escolas participantes, o pódio foi ocupado em 1º lugar pelo Alhandra Sporting Clube, 2º Fátima Escola de Triatlo, 3º Clube de Natação de Torres Novas, 4º Clube de Triatlo de Abrantes e 5º ETRI Santo António de Évora.

Chefe Cozinheiro da EHF vence a Etapa Regional do CCA



Ricardo Raimundo, chefe cozinheiro e ex-aluno da Escola de Hotelaria de Fátima, foi o vencedor da Etapa Regional de Lisboa do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2015, realizada na Escola de Hotelaria de Lisboa. Este concurso, já na sua 26ª edição, é um importante marco na dignificação e valorização da profissão de cozinheiro. Esta edição apresenta o Bacalhau Salgado Seco, a Vitela e a Maçã, como matérias-primas obrigatórias para a elaboração de um menu completo pelos concorrentes.

O concurso decorre em 3 etapas regionais, onde são apurados os finalistas que discutem o título de Chefe Cozinheiro do Ano. Este apuramento é efetuado mediante a pontuação obtida e que é atribuída por um júri de reconhecidos profissionais do sector.

O menu que sagrou o chefe vencedor foi "A Ervilha com o Ovo Escalfado e o Chouriço" (entrada); "Bacalhau de São Martinho, Castanhas e Vinho" (Prato de peixe); "A Bochecha, O Rabo e a Cheróvia" (Prato Carne) e "A Maçã Assada, o Sonho, o Sorvete e a Trufa" (sobremesa).

O Chefe Cozinheiro do Ano ruma agora ao Porto para realizar a 2ª etapa regional, no dia 6 de Março, na Escola de Hotelaria e Turismo do Porto.

XVIII Jogos da Matemática

Decorreu no dia 25 de Fevereiro, na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, a primeira fase da XVII edição dos 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, cujo propósito visa essencialmente incentivar e desenvolver o gosto pela Matemática, fazendo recurso ao engenho e imaginação dos alunos. Este ano estão inscritas 24 escolas, de norte a sul do país.

Fomos saber a opinião dos alunos sobre este Concurso. As perguntas foram:

- 1 - O que achas da iniciativa os "Jogos da Matemática"?
- 2 - Na tua opinião, o que é que a distingue das Olimpíadas da Matemática?
- 3 - O que dirias aos teus colegas sobre a pertinência de participar ou não nesta atividade?

Milena Marques (3.º ano Gestão - EPO)

1- Acho a iniciativa dos jogos da matemática enriquecedora para o desenvolvimento do cálculo mental e para desenvolver a capacidade do trabalho em equipa!

2- A diferença e o que a distingue é mesmo serem provas individuais e assim não se puder desenvolver a capacidade de trabalho em equipa e saber lidar com diferentes opiniões. Os jogos de matemática servem também para nos adaptarmos a diferentes resoluções de problemas que nos ajudam a pensar de forma diferente para cada situação. É claro que as olimpíadas servem para testarmos as nossas capacidades individuais e isso também é necessário para não dependermos apenas dos outros. E é sempre um mérito próprio.

3- Acho que todos deveriam de participar nestas iniciativas, pois mesmo não ganhando nada, servem para a experiência, para desenvolvermos as nossas capacidades não só a nível académico como também a nível pessoal. Aconselho a todos a participarem nestes jogos! Não se perde nada.

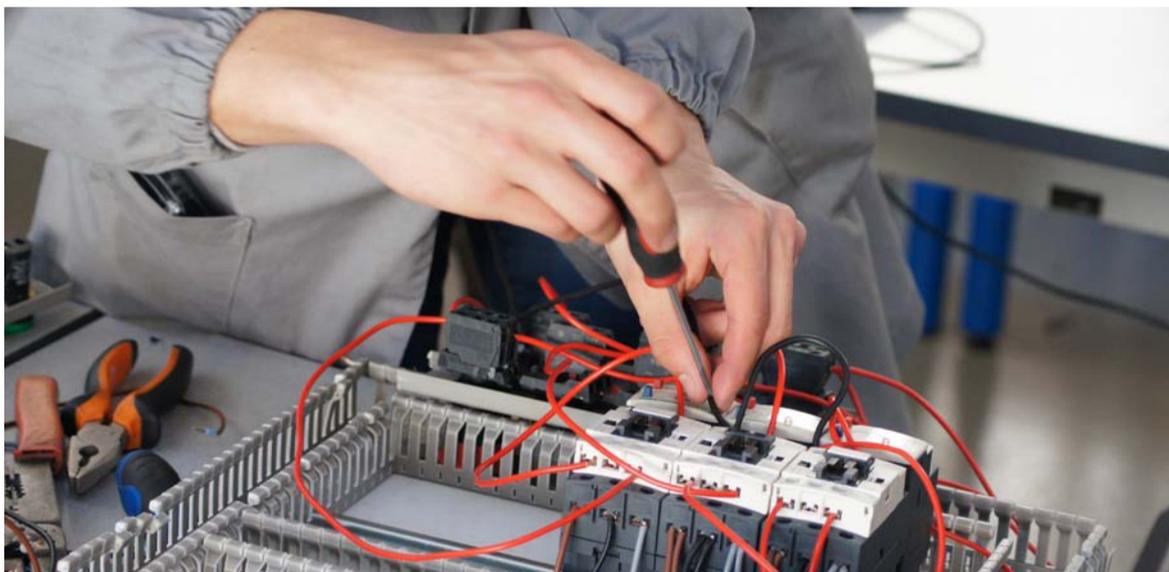
Ruben Pereira (2.º ano Cozinha/Pastelaria - EHF)

1- Esta iniciativa dos jogos da matemática pretende que os alunos se instruem e se interessem pela matemática.

2- Para mim não existe muita diferença, simplesmente os jogos da matemática é em grupo e as olimpíadas não.

3- Que serve para conviver com outras pessoas de outras escolas, é bom para o melhoramento na matemática a nível de raciocínio mental.

Alunos da EPO no Saberes.In



Decorreram no passado dia 11 de Março os Saberes.IN na EPO. Trata-se de um conjunto de provas específicas, definidas pelos Supervisores de Curso e validadas pelo Coordenador Técnico e que pretendem avaliar o aluno em situações concretas, auscultando do seu real conhecimento para a sua resolução.



José Carlos Alves Supervisor de Curso

Quase todos os dias me cruzo com alunos, professores com questões sobre informática, qual o melhor programa para realizar determinada tarefa, ou o meu PC deixou de funcionar e agora, preciso mesmo dele, afinal "a informática é uma necessidade", e se de repente não houvesse internet, iphones, como seria o nosso dia-a-dia?

Atualmente vivemos na era da revolução tecnológica, onde se investe cada vez mais nesta área, com lançamentos quase que diariamente de novas tecnologias e equipamentos, que além de serem inovadoras, pretendem aumentar a produtividade empresarial. A informática, tem assumido também um papel de interação mundial entre computadores e pessoas, tornando-se uma ferramenta indispensável no crescimento e desenvolvimento económico. Devido a todo este crescente desenvolvimento e automatização, é praticamente impossível encontrar, nos dias de hoje, alguma empresa ou indivíduo que não utilize a tecnologia no seu quotidiano, a globalização e a necessidade de se manter no mercado de trabalho assim o obrigam. Atualmente quase 90% das empresas necessitam de utilizar a informática nos seus processos produtivos, e tudo "roda" em torno das novas tecnologias, se hoje vivemos na era da informação, isso se deve ao constante avanço tecnológico, quer ao nível da transferência de informação, quer ao nível das telecomunicações, como é o caso da FIBRA.

Se refletirmos, verificamos que existe informática em quase tudo que fazemos e em quase todos os produtos que consumimos. Ao nível das empresas, é muito difícil pensar em mudanças, transformações, inovações, sem que a informática não esteja diretamente envolvida.

A informática assume um papel primordial no sucesso das empresas, não deveriam as mesmas apostar em técnicos qualificados para as manter atualizadas e tirarem o maior proveito das novas tecnologias?

Existem tarefas tais como: manter/atualizar o website da empresa, criar newsletters, rentabilização das redes sociais (facebook, twitter), resumindo apostando numa boa estratégia de webmarketing, que podem ser desempenhadas por esses mesmo técnicos qualificados.

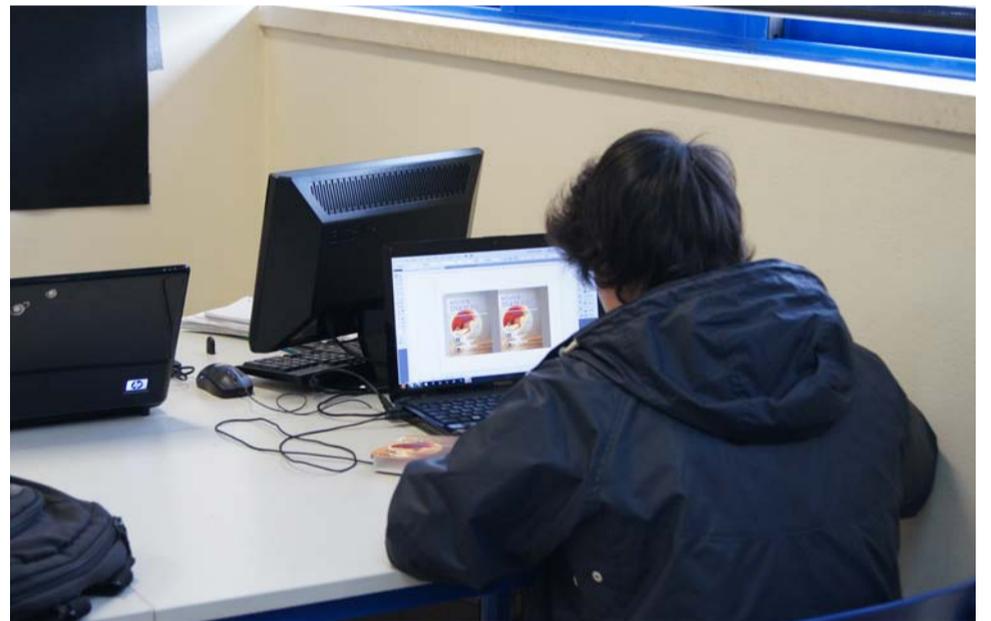
Será que custo/benefício que um técnico qualificado poderá ter na empresa, não justificará a sua contratação, ou é considerado "um luxo" ou será mesmo uma necessidade?

Ao nível do ensino, as áreas como ciências informáticas e multimédia ou comércio internacional, são consideradas como "um luxo" ou uma necessidade?

Em suma, vivemos num mundo em que a tecnologia, está em todo o lado, são os computadores, tablets, telemóveis, envio de SMS, envio de e-mail, será que as pessoas sem o acesso a estas tecnologias, se sentiam perdidas, já parou para pensar se nada disto existisse?

Caberá a cada um, refletir e saber qual dos dois escolher "luxo" ou necessidade.

Provas de Aptidão Profissional... A preparação de um futuro



A Prova de Aptidão Profissional, designada por PAP, do Curso Profissional de Técnico de Produção em Metalomecânica variante Programação e Maquinação, consiste na apresentação e defesa, perante um júri, de um projeto escolhido pelo aluno, a fabricação de componentes técnicos metálicos e não metálicos, através de máquinas-ferramentas convencionais e de controlo numérico computadorizado (CNC), respetivo relatório final de realização e apreciação crítica, onde o aluno demonstra os principais saberes e competências profissionais adquiridos ao longo da sua formação, sendo de extrema importância para a vida ativa.

A PAP é muito importante para a vida escolar e profissional do aluno, pois permite-lhe aplicar num caso prático concreto, uma grande parte dos conhecimentos e competências académicas e profissionais, obtidos ao longo dos módulos das disciplinas técnicas do curso. Com a realização da PAP, o aluno deverá aperfeiçoar o que aprendeu ao longo do curso.

O aluno com esta prova terá de realizar tarefas idênticas às que irá realizar quando ingressar no mundo do trabalho, respeitando os prazos de entrega, o que na indústria na área da metalomecânica de precisão

(peças de precisão, moldes e plásticos) é um fator determinante em todo o processo produtivo.

A PAP é estruturada pelo Supervisor de Curso, de modo a que as tarefas a serem desempenhadas pelo aluno, dêem resposta às principais necessidades de empregabilidade das empresas do concelho de Ourém e concelhos limítrofes.

A PAP potencia uma relação de proximidade entre as empresas e a Escola, uma vez que estas são convidadas a participar no processo de avaliação da referida prova. O aluno na apresentação/defesa da PAP, beneficia desta relação, uma vez que a avaliação é realizada por profissionais qualificados e ele fica a conhecer os principais erros que cometeu na realização do seu trabalho.

Outra vantagem da realização da PAP é a divulgação do trabalho realizado pela Escola e pelo aluno perante as entidades patronais da área da metalomecânica.

Este ano, na Escola Profissional de Ourém, os alunos defenderão as suas PAP's de 27 e 30 abril.

O que dizem os nossos alunos?

Fomos saber a opinião dos nossos alunos da Escola Profissional de Ourém. As perguntas foram:

- 1- Qual é a importância da prova de aptidão profissional para o teu futuro?**
- 2- Em que consiste o teu projeto?**



Cloé Ferreira

Curso Profissional de Técnico de Design

1- A prova de aptidão profissional é importante para o meu futuro na medida em que condiciona o fim do meu curso profissional. Apesar disso, a PAP fez com que eu adquirisse técnicas e métodos de trabalho. Acho importante ser necessário realizarmos um projeto de tal dimensão antes de entrar no mercado de trabalho, pois confrontou-me a realidades que terei de ultrapassar no futuro.

2- O meu projeto consiste numa ilha central de cozinha multifuncional com mesa incluída e cadeiras arrumáveis dentro da mesma com materiais amigos do ambiente. O meu objetivo era compactar o mais possível os componentes essenciais de qualquer cozinha num equipamento só, de maneira a poupar espaço e de maneira a mostrar um tipo de cozinha que já existia mas ainda mais modernizado. Isto é, a ilha central é muito utilizada hoje em dia, mas continuam a ser utilizados para além deste equipamento móveis a volta a fim de ter mais arrumação. Com o meu projeto, penso que a arrumação é mais que suficiente. Proponho a compra do equipamento que resume a cozinha num só. Foi um grande desafio conseguir levar um projeto tão grande em tão pouco tempo, mas foi uma boa experiência para desenvolver-me enquanto profissional e adquirir técnicas de trabalho.



Leandro Meirinho

Curso Profissional de Técnico de Gestão

1- Com a minha PAP pretendo conseguir estar mais próximo da realidade da constituição, estrutura, e desenvolvimento de uma empresa, visto que com o que aprendemos nas aulas, com todos os métodos teóricos, não conseguimos estar diretamente ligados à realidade. No futuro, irei iniciar a minha atividade profissional no estrangeiro, numa empresa de construção civil, pertencente ao meu pai, começando pelo cargo com menos autoridade da empresa para que um dia chegue ao topo da gerência tendo passado por todos os postos da empresa, para quando estiver no posto máximo ter conhecimento de todas as áreas da empresa.

2- O meu tema de PAP direciona-se para um estabelecimento comercial de equipamentos audiovisuais. Escolhi este tema, visto que durante os fins de semanas e períodos sem aulas tenho como atividade extra curricular músico. Tendo algum conhecimento nesta área, decidi apostar decididamente nesta área como tema da minha Prova de aptidão final.



Gabriel Marques

Curso Profissional de Técnico de Manutenção Industrial

1- A PAP terá uma importância elevada para o meu futuro devido à sua grandeza e diversas aplicações que aprendi durante todo o curso. Neste caso, quanto maior a minha qualificação no projeto de PAP, melhores opções de trabalho e estudos conseguirei obter no futuro. Este é um aspeto positivo para mim no mundo do trabalho.

2- O meu projeto de PAP vai ser um transportador em passadeira rolante que servirá para transportar batatas ou outros produtos idênticos para uma outra máquina que fará diversos cortes. Este projeto vai permitir escolher a velocidade de elevação do produto de modo a que se consiga ter uma velocidade regular à medida do operador.

Oficinas de Informática Diagnósticos e Reparações Gratuitas na EPO



O porquê das oficinas de informática: todos os dias os alunos de informática eram alvo de solicitações por parte da comunidade escolar, para resolver algumas anomalias nos seus computadores/tablet ou mesmo a instalação de um programa mais atualizado.

Para dar resposta a essas mesmas solicitações, foram criadas as oficinas de informática, que estão abertas todas as quartas à tarde, a toda a comunidade e de uma forma gratuita. Ao longo destes anos foram diversos os trabalhos realizados pelos alunos do curso de informática, sempre supervisionados por professores das disciplinas da área técnica.

Ao nível do hardware, fazem-se reparações de carregadores de portáteis, substituição de ecrã, substituição de discos rígidos, entre outros, em relação ao software instalação de sistemas operativos, aplicações de

produtividade, atualizações de antivírus entre outros.

Também é dado o aconselhamento, para a aquisição ou upgrades de computadores.

Esta atividade é uma oportunidade única, para os alunos de informática aplicarem conceitos teóricos apreendidos em algumas disciplinas da área técnica e os colocarem em prática em situações de contexto real. Sendo assim os alunos saíram mais bem preparados para o mercado de trabalho e será com certeza um ponto de diferenciação, em que o saber fazer prevalece.

Esta atividade pretende reforçar o lema da nossa escola “uma escola 100% oficina”...

EPO organiza Lan Solidária

Durante o mês de março, os alunos do Curso de Informática da Escola Profissional de Ourém, promoveram “LAN’s Solidárias”, cujo objetivo primordial foi o de angariar alimentos não perecíveis para serem doados a uma instituição de caridade da região.

Os torneios foram calendarizados em períodos não letivos, distribuídos pela seguinte ordem: 4 de março (Torneio PES 2015), 11 de março (Torneio CS1.6) e 18 de março (Torneio COD).

Para além da parte lúdica, estes torneios possibilitaram aos alunos participantes estarem ligados em rede para jogarem através dos seus computadores, conversarem, trocarem ficheiros e conhecimentos. Destaca-se que, toda a logística, organização, divulgação, instalação e configuração da rede e computadores destas LAN’s, ficaram a cargo dos alunos do Curso de Informática da EPO.

Este tipo de atividade tende a motivar os alunos, e restante comunidade, a participarem em atividades de natureza extracurricular, e sobretudo a amadurecerem o espírito de cooperação, essencial para obterem sucesso no mundo empresarial.

Aproveitamos para agradecer às empresas Hacktion Planet e Digital House, pelos prémios cedidos e aos alunos envolvidos na organização e planificação das LAN’s.

Live Cooking na EHF

Decorreu 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 colocaram à prova os 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 tiveram 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 tinham à sua disposição para trabalhar.

Quanto aos alunos de restaurante/bar, tiveram de desenvolver prática de cozinha de sala e preparar duas bebidas compostas, sendo que apenas 15 minutos antes tiveram conhecimento da proteína e ingredientes disponíveis. Estiveram em simultâneo cerca de 10 alunos em prova, cada um deles com iguarias e produtos diferenciados. 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 é aberto ao público, e permitiu que todos os interessados nos visitassem no decorrer das provas para ver o trabalho a ser desenvolvido pelos alunos. De referir que estas provas foram avaliadas por profissionais do sector convidados.

Formação Medida Vida Ativa — o alavancar de competências



Como forma de alavancar as aptidões e competências dos que se encontram desempregados, sobretudo as que representam carência no mercado trabalho, foi criada pela Portaria nº 203/2013, de 17 de junho, a Formação Medida Vida Ativa, que visa dar respostas os desempregados inscritos nos Serviços de Emprego em diversas áreas de formação.

Inicialmente, da competência exclusiva do IEFP - Instituto de Emprego e Formação Profissional, e posteriormente alargada às entidades formadoras externas, esta formação tem como principal objetivo enriquecer os formandos no que diz respeito às competências pessoais, sociais e profissionais numa determinada área profissional, como são exemplo os percursos de Manutenção e de Eletricidade que a INSIGNARE neste momento se encontra a dinamizar.

Abrangendo formandos de diversas idades e com várias habilitações literárias, a INSIGNARE procurou soluções diferenciadas para os diversos públicos. Para além da força de vontade de vencer é preciso não parar, pelo que ao mesmo tempo que se continua a procurar trabalho, a prioridade, os desempregados que beneficiem desta medida de formação, têm a oportunidade de adquirir ou melhorar competências que serão uma mais-valia no futuro, aumentando o seu potencial de empregabilidade.

Iniciou-se o projeto em dezembro 2014 com o percurso de formação de Informática abordando as temáticas de Língua Portuguesa, Word, Excel e PowerPoint, no qual a maioria dos formandos aprendeu a elaborar o seu próprio Curriculum Vitae.

Desde fevereiro de 2015, os licenciados, alguns ainda à procura do 1º emprego, tem a oportunidade de desenvolver as competências linguísticas na Língua Inglesa, em especial a oralidade e a escrita.

Aprender em contexto de formação é importante, mas ter a possibilidade de aplicar os conhecimentos adquiridos em contexto real de trabalho é a fórmula perfeita. Assim, os percursos de formação de Manutenção, Eletricidade e de Serviço de Andares para além das 300 horas de formação técnica, têm no fim 3 meses de Formação Prática em Contexto Real de Trabalho (Estágio).

Os formandos de Manutenção Hoteleira aprendem a efetuar operações de manutenção e reparação simples da rede de águas, esgotos e instalações elétricas de baixa tensão.

No percurso de formação de Serviço de Andares os formandos aprendem como devem proceder à execução do serviço de limpeza e arrumação dos quartos, andares e zonas comuns de uma unidade hoteleira.

Já no percurso formativo de Eletricista de Instalações os formandos aprendem como executar instalações elétricas de edificações, efetuar o controlo, colocar em serviço e a manutenção de dispositivo elétricos e eletrónicos.

Embora não sejam percursos de qualificação profissional completos, e mesmo os que não concluem por motivo de terem encontrado trabalho, todos podem no futuro completar as UFCD's que faltam para obtenção de uma a qualificação profissional.

Brevemente:

Percurso de formação de Cozinha — 300 horas + 3 meses de FPCT

Percurso de formação de Soldadura — 150 horas + 3 meses de FPCT

EVENTOS AGENDA

>> 20 de março de 2015

Final do 2º período

>> 27 de março de 2015

Reuniões com Encarregados de Educação

>> 29 de março a 16 de abril de 2015

Festival de Gastronomia "Cozinhas do Mundo", na EHF

>> 29 de março de 2015

Abertura da Exposição "Corações ao Alto", de Cláudio Silva, no âmbito da iniciativa Arte no Claustro

>> 7 de abril de 2015

Início do 2º período

Declarações Electrónicas - IRS

>> 8 de abril de 2015

Comemoração do Dia da Europa

>> 15 de abril de 2015

Concurso Nacional de Leitura (2ª fase)

Este mês a estrela sou eu...



Cláudia Ferreira
Aluna do Mês da EPO

A Cláudia tem mantido uma atitude empenhada, trabalhadora e interessada, postura já demonstrada no ano anterior.

Para além de um percurso académico muito regular e com um bom nível de desempenho, a Cláudia tem gosto em participar e em ajudar em tarefas e atividades relacionadas com projetos e concursos que envolvem a nossa escola.

Parabéns



Joel Martins
Aluno do Mês EHF

O Joel é aluno do Terceiro ano do Curso Profissional de Técnico de Restauração - variante de Cozinha/Pastelaria, e foi, novamente, contemplado com o título de aluno do mês, o que corresponde ao merecido reconhecimento do excelente percurso académico que o aluno tem efetuado na Escola de Hotelaria de Fátima.

Parabéns!



Ricardo Raimundo

Chefe Cozinheiro da Escola de Hotelaria de Fátima e ex- aluno foi o vencedor da Etapa Regional de Lisboa do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2015, realizada na Escola de Hotelaria de Lisboa, no passado dia 3 de Março.

Muitos Parabéns!



João de Sousa Araújo

O arquiteto escultor concebeu a estátua de homenagem ao Pe. Luís Kondor.

Com esta obra acresce a outras da sua autoria já existentes em Fátima.

Obrigado.

Cozinhas do Mundo

29 março — 16 abril
Escola de Hotelaria de Fátima. Claustro Monfortino

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

insignare e ehr
+ informações em www.insignare.pt



SEMANÁRIO LOCAL

Pessoa Colectiva nº 501225226
Registo do título nº 101097

PROPRIEDADE
Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade
Praça da República, 18
2490 - 498 OUREM

ADMINISTRAÇÃO
Pe. António Bento; Armando Honório;
João Abreu; Luís Silva; Manuel Catarino

DIRECTOR
Vitor Cordeiro

REDACÇÃO
Aurélia Madeira CP 4525
Lucília Oliveira CP 4176
redacao@noticiasdeourem.com
noticias.ourem@gmail.com

SECRETARIADO

Amélia Martins;
Celina Pereira
PUBLICIDADE
Lurdes Costa
publicidade@noticiasdeourem.com
noticias.ourem@gmail.com
Tm: 916 632 061

DESPORTO
Eduardo Santos CR 119,

Nuno Abreu CR 331
nodesporto@gmail.com

COMPOSIÇÃO E PAGINAÇÃO
Notícias de Ourém
EDIÇÃO E REDACÇÃO
Travessa da Bela Vista, nº 4
Lojas nº 3,4,5,6 - Apart.152
2494 - 909 OUREM
Tel.: 249 542 850
Fax: 249 541 287

Tm: 916 631 995

geral@noticiasdeourem.com

IMPRESSÃO
Coraze - Oliveira de Azeméis
grafica@coraze.com
TIRAGEM
Mês abril: 12.800 exemplares
Média Semanal: 3.200 exemplares