

insignare
paixão de aprender



Celebrou-se o final de mais uma etapa

Os alunos finalistas das nossas escolas, Escola de Hotelaria de Fátima e Escola Profissional de Ourém organizaram um Baile de Gala para comemorar o final de um triénio de formação. Agora é desejar-lhes boa sorte para a nova fase das suas vidas. // P.03

informar
Jornal

08 DE MAIO DE 2015 // ANO XVII // N.º 212

EHF vencem etapa regional do concurso Jovem Talento da Gastronomia

Dois alunos da Escola de Hotelaria de Fátima venceram, nas respetivas categorias, a 2ª Etapa Regional do Jovem Talento da Gastronomia 2015, que decorreu no passado dia 22 de Abril, em Fátima. // P.02

Alunas da EPO vencem concurso nacional de Empreendedorismo

Duas alunas do 3º ano do Curso Profissional de Técnico de Gestão, saíram vencedoras, pelo segundo ano consecutivo, do concurso nacional dinamizado pela DECO Jovem e pela DNS // P.03

Alunos da EPO acolhem grupo de alunos ingleses no âmbito de projecto internacional

O grupo inglês permaneceu, durante 10 dias, em terras lusitanas e foram acolhidos nas casas dos alunos portugueses. // P.07

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





Caderno de Apontamentos

No âmbito da Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo tem vindo a desenvolver-se um esforço, pioneiro e experimental, de definição da Rede de Cursos Profissionais para o ano letivo 2015/2016, que tem reunido a generalidade dos atores pertinentes nesta matéria. Agrupamentos de escolas públicas, colégios, escolas profissionais, privadas e públicas, Centro de Emprego e Formação do Médio Tejo, associações empresariais, têm dado o seu contributo na construção de uma proposta/solução sempre complexa e que serenamente a CIMT tem liderado, com o apoio da Quaternaire e o enquadramento institucional da Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional e das Direções Gerais dos Estabelecimentos Escolares de Lisboa e Vale do Tejo e do Centro. Trabalho complexo, porque normalmente colide com os pequenos objetivos de cada uma das escolas e com as suas expectativas de desenvolvimento futuro, sendo difícil articular um esforço de conciliação e cedência. Mas estamos perante uma primeira experiência, que apenas se desenvolve em mais duas Comunidades Intermunicipais e que em função dos resultados obtidos, será ou não, repercutida a todo o território continental. Comungo que tem sido um trabalho muito interessante, não só porque aproxima os principais decisores do setor da Educação no território, contribuindo para ultrapassar pequenos estigmas que o desconhecimento sempre alimenta e projetando até inesperadas aproximações e potenciais esforços conjuntos. E neste esforço coletivo destaco a excelente articulação que as escolas do Concelho de Ourém têm demonstrado, bem apoiadas pelo seu Município, demonstrando que uma postura aberta e sem preconceitos podem vencer barreiras que muitos consideravam inultrapassáveis. A par deste destaque importa igualmente referir o trabalho excepcional que as 7 escolas profissionais do Médio Tejo têm feito, trabalhando crescentemente de forma conjunta, trocando informação e experiências, articulando oferta formativa, projetando um futuro mais consolidado. Não tem sido um trabalho fácil, mas a CIMT merece ser elogiada pela coragem em agarrar este desafio e de modo muito especial o seu Secretário Executivo, Miguel Pombeiro, pela competência e serenidade que tem demonstrado na sua condução.

Francisco Vieira
Diretor Executivo da INSIGNARE

Alunos da Escola de Hotelaria de Fátima vencem etapa regional do concurso Jovem Talento da Gastronomia

Esta é a 4ª edição do concurso Jovem Talento da Gastronomia e vai percorrer o país à procura do futuro de Portugal! Composto por 3 etapas regionais, culmina na final nacional onde o talento é revelado em cada uma das áreas a concurso. Artes da Mesa, Bar, Cozinha, Harmonizações com cerveja, Pastelaria e Tradição e Inovação com Arroz Pato Real são as áreas onde cada um mostra o que vale. Entre os prémios estão estágio, viagens e workshops.



Dois alunos da Escola de Hotelaria de Fátima venceram, nas respetivas categorias, a 2ª Etapa Regional do Jovem Talento da Gastronomia 2015, que decorreu no passado dia 22 de Abril, em Fátima.

Inês Correia, do curso de Restaurante-Bar, venceu na categoria Artes da Mesa, e João Abrantes, do curso de Restaurante-Bar, venceu na categoria Barmen.

Esta etapa regional do Jovem Talento da Gastronomia contou com a participação de 31 jovens estudantes ou profissionais há menos de um ano, e demonstrou que o futuro da gastronomia nacional está assegurado e é feito de criatividade, rigor na aplicação das técnicas e muita ambição.

Além dos alunos da EHF, nesta etapa regional os restantes vencedores foram Marc Neves da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, na categoria Cozinha; Lúcia Rodrigues, da Escola Profissional Gustavo Eiffel, na categoria Harmonizações com Cerveja; Maria Ramos, do Marriott Praia D'El Rey na categoria Pastelaria e Sandra Horta, da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, na categoria Tradição e Inovação com Arroz.

Já na 1ª etapa, que decorreu no passado dia 15 de Abril, na Escola Superior de Turismo e Tecnologia do Mar, em Peniche, o ex-aluno da EHF, Isidro Evangelista, atualmente a trabalhar no Suites Alba Hotel & Resort, venceu na categoria Cozinha.



Inês Correia



João Abrantes



Isidro Evangelista

Alunas da EPO vencem concurso nacional na categoria Empreendedorismo Social e Económico

As alunas Daniela Silva e Milena Marques, do 3º ano do Curso Profissional de Técnico de Gestão, saíram vencedoras, pelo segundo ano consecutivo, do concurso nacional dinamizado pela DECO Jovem e pela DNS, na categoria Empreendedorismo Social e Económico. Esta categoria contempla o desenvolvimento de websites com cariz social e económico que promovam iniciativas de voluntariado, inclusão social, empreendedorismo ou projetos de cariz económico que os jovens queiram promover ou divulgar.

Após divulgação na EPO, de uma segunda edição deste concurso, as alunas Daniela Silva e Milena Marques, com o apoio do professor de Informática José Carlos Alves, não perderam tempo e criaram o site www.dos80aos8.pt, cujo objetivo é conseguir dar uma vida ativa às pessoas que se encontram reformadas e aposentadas, contribuindo de forma positiva para a sociedade.

Na base da ideia esteve uma pesquisa efetuada que sensibilizou as alunas para o facto de, na nossa sociedade em particular, os saberes dos mais velhos não serem aproveitados da melhor forma, sendo em muitas situações até desconsideradas.

A ideia mereceu toda a atenção do júri do concurso SITESTAR e as alunas saíram vencedoras.

Como prémio, e à semelhança do ano transato, serão atribuídos iPads às alunas vencedoras e também ao professor que as acompanhou na realização do trabalho.



Os Bailes de Gala da EPO e da EHF, vistos pelos nossos alunos



“O Baile de Gala da EHF realizou-se no passado dia 18 de Abril, no restaurante D.Nuno. A concretização deste evento foi possível graças ao empenho e dedicação do aluno Gonçalo Gonçalves, finalista do curso de Cozinha-Pastelaria, que se disponibilizou para organizar esta festa.

O Baile de Gala foi um momento de grande diversão e convívio, visto que é uma altura em que alunos e professores podem estar em união fora do ambiente escolar e criar uma relação diferente de pessoa para pessoa.

Penso que falo por todos os alunos, quando digo que foi uma festa bastante divertida, onde pudemos dançar, conversar e conviver entre todos de uma forma mais descontraída. Uma parte dos alunos presentes eram finalistas, estavam prestes a terminar o seu percurso, foi para eles um dos últimos momentos que viveram no seio de família escolar onde puderam recordar aquilo que aprenderam, e agradecer aos professores e chefes que os ensinaram e ajudaram a atingir os seus objetivos e a concluir o curso.

Por fim, um enorme obrigada à nossa escola e aos nossos professores que sempre trabalharam para nos proporcionar os melhores momentos e nos fazem sentir orgulhosos por pertencer à família da Escola de Hotelaria de Fátima.”

Adriana Gomes
Aluna da EHF



“No passado dia 1 de Maio, realizou-se na Quinta da Colina Verde, no Olival, o Jantar de Finalistas c/ Baile de Gala da Escola Profissional de Ourém. Este evento, organizado pela Associação de Estudantes da EPO, contou com a presença de 135 pessoas entre alunos, ex-alunos e professores. Foi um jantar agradável, onde os ex-alunos puderam “matar” saudades com os professores e com os colegas, e os finalistas se despediam desta fase da sua vida, que foi a sua passagem pela EPO. A noite ficou marcada pelo momento de despedidas das três turmas finalistas aos seus professores, lendo textos e oferecendo lembranças. É a prova que esta foi uma fase da vida deles que os marcou e de que nunca se irão esquecer. O final da noite foi feito pelo Dj Domus e o percussionista Alexis Prudêncio que deram o melhor do Kizomba a todos os presentes.”

João Silva
Aluno da EPO

Oferta Formativa 2015

Somos agora duas escolas ainda mais empenhadas em promover a qualidade da formação para elevar o nível de qualidade de formação dos nossos alunos, com mais sentido de compromisso de trabalho, mais honestidade e mais dedicação do pessoal docente e não docente no cumprimento dos nossos objetivos.



O **Técnico de Programação e Maquinação** é o profissional qualificado, apto a orientar e a desenvolver, de forma autónoma e precisa, atividades relacionadas com a Produção em Metalomecânica, nomeadamente a programação de máquinas-ferramentas com comando numérico computadorizado (CNC), a operação de máquinas-ferramentas tanto convencionais como com CNC, a execução e/ou reparação de moldes, cunhos, cortantes e outras peças ou conjuntos de precisão. Este técnico também está apto a participar noutras atividades inerentes ao processo, tais como, na preparação do trabalho, no planeamento e no controlo do processo produtivo, com vista ao fabrico de peças unitárias ou em série, de acordo com as especificações técnicas e qualidade definidas.

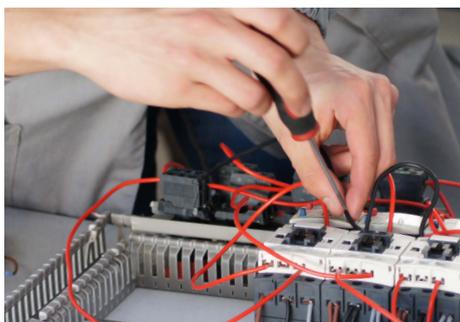
O **Técnico de Medições e Orçamentos** é o profissional qualificado para determinar as quantidades e os custos de materiais, de mão-de-obra, de equipamentos e de serviços necessários para a execução de uma obra.



O **Técnico de Frio e Climatização** é o profissional qualificado apto a organizar e coordenar, com base nos procedimentos e técnicas adequados, o plano de fabrico, a instalação e a montagem dos sistemas de frio e climatização, bem como a conservação, reconversão e assistência técnica de sistemas, com vista à melhoria da sua condição funcional, de acordo com as normas, os regulamentos de segurança e as regras de boa prática aplicáveis.

O **Técnico de Design** é o profissional apto a efetuar a projeção e a maquetização de produtos de design tendo em conta a utilização, a função, a produção, o mercado, a comercialização, a qualidade e a estética, utilizando os recursos tecnológicos e os materiais adequados, demonstrando sensibilização para as questões ecológicas e ambientais.

O **Técnico de Gabinetes e Equipamentos** é o profissional apto a instalar e manter redes, bem como a realizar a manutenção e a assistência técnica. Este profissional utiliza as suas competências para desenvolver atividades de consultoria, especificação, implementação, suporte e manutenção de sistemas e de telecomunicações, processamento de dados e informação.



ções que contribuam
os, assumindo mais
dedicação de todo o
vos.



Técnico de Informática é o profissional qualificado que exerce competências no âmbito da gestão das organizações, apto a colaborar nos aspetos organizativos, operacionais e financeiros dos diversos departamentos de uma unidade económica/serviço público, com capacidade para a tomada de decisões com base em objetivos previamente definidos pela administração/direção.

O Técnico de Gestão é o profissional qualificado que exerce competências no âmbito da gestão das organizações, apto a colaborar nos aspetos organizativos, operacionais e financeiros dos diversos departamentos de uma unidade económica/serviço público, com capacidade para a tomada de decisões com base em objetivos previamente definidos pela administração/direção.



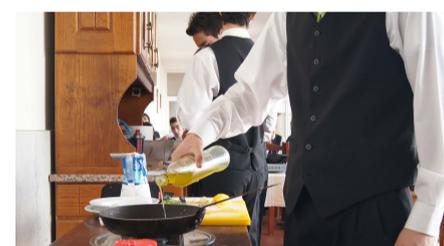
O Técnico de Cozinha-Pastelaria é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.



O Técnico de Restaurante-Bar é o profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efectua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras.



O Técnico de Turismo é o profissional que executa serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de receção e acolhimento em unidades turísticas.



No mês de maio Artur Franco expõe no restaurante Claustro Monfortino com a colecção “A Fonte”



O Claustro Monfortino, restaurante de aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, junta todos os meses o prazer da pintura e da cozinha com a iniciativa “Arte no Claustro”. Expondo os trabalhos de um artista para apreciar enquanto vai degustando as maravilhosas refeições criadas pelos nossos alunos. Alimentando o corpo e o espírito.

O artista que expõe no restaurante Claustro Monfortino, no decorrer do mês de maio é Artur Franco, com a colecção “A Fonte”. Como o artista refere “o tema principal será a água, água fonte de vida, A FONTE, é o meu lema de inspiração, ir à fonte, donde nascem estas obras? Fonte viva, reunião, encontro, degustação, de onde vem essa fonte de inspiração?”

Artur Franco nasceu em Leiria em 1950 e desde cedo revelou uma excepcional predisposição para desenho e pintura, sendo já um nome conhecido e reconhecido no mundo das artes plásticas.

Naturalista figurativo, tem desempenhado um papel muito importante no registo pictórico das nossas aldeias, cidades e gentes. Ora pintando a óleo sobre tela, ora percorrendo o seu sentir num total domínio da aquarela. Artur Franco dedica-se também à arte do retrato, vendo para além da epiderme do seu modelo a expressão dos seus sentidos e o que lhe vai na alma, fixando na tela a espiritualidade das formas e a poesia da cor.

Com muitas exposições individuais e colectivas de norte a sul do país, e, algumas no estrangeiro, incluindo, Espanha, França, Alemanha, Inglaterra, Bélgica, as suas obras encontram-se em museus, empresas, locais públicos e muitas colecções particulares.

GIP dinamiza Sessão de Emprego

Entrar para o mercado de trabalho nos dias de hoje implica estar munido de um conjunto de ferramentas essenciais. Os nossos jovens trazem, proporcionadas pelas escolas, as chamadas Hard-Skills, ou sejam, competências técnicas largamente exploradas nas disciplinas específicas de cada curso. No entanto, vários autores indicam que as competências pessoais, ou qualitativas, também conhecidas por Soft-Skills são decisivas no momento de recrutamento dos jovens; porque a Comissão Europeia considera que o encontro entre as competências procuradas e as competências oferecidas é uma das condições para a promoção do emprego.

Daí a importância destes pequenos encontros com os alunos do 3º ano das Escolas da INSIGNARE, para uma troca de impressões sobre as principais competências pessoais e sociais, transversais ao mundo do trabalho em geral, e não específicas de algumas ocupações ou profissões. São as qualidades pessoais que tornam as interações no trabalho mais fáceis e potenciam o sucesso profissional. Estão visíveis nas características, nas atitudes e comportamentos, sendo na maioria das vezes o fator que permite desempatar entre dois ou mais candidatos a um emprego. Entre elas, de acordo com um estudo elaborado pela TESE - Associação para o Desenvolvimento, destacam-se seis Soft-Skills: responsabilidade, disponibilidade para aprender; motivação; proatividade e iniciativa; trabalhar em equipa, e uma competência extra, a resiliência.

As sessões sobre mercado de trabalho, soft skills, técnicas de emprego, são atualizadas anualmente e têm a utilidade que os próprios jovens retiram das mesmas, estando a finalizar a sua formação profissional e a dar os primeiros passos num mundo completamente novo. Depois de completar o seu último estágio curricular e assim finalizarem o seu ciclo de formação, temos alguma esperança que os valores e conhecimentos transmitidos sejam lembrados.

Carlos Cardoso - 3º ano Cozinha/Pastelaria

“Tivemos a oportunidade de estar presentes numa sessão sobre o mundo do trabalho, com a Dra. Sandra Monteiro, do Gabinete de Inserção Profissional, que nos falou, por exemplo, das 5 competências mais importantes para os empregadores, para quando entrarmos no mundo do trabalho (Responsabilidade; Espírito de equipa; Pró-atividade; Motivação e Resiliência), e de que consiste o estágio profissional.”

Juliana Almeida - 3º ano de Receção

“A palestra com a Dra. Sandra Monteiro teve como objetivo preparar e aconselhar os alunos para o mercado de trabalho. Um dos temas abordados foi a questão dos soft skills como a responsabilidade, motivação, resiliência, espírito de equipa e proatividade (capacidades pessoais) considerados muito importantes pelas empresas. Abordaram-se também algumas técnicas a utilizar em situações de stress, e no final foi referido sobre o que consistia os estágios profissionais e esclarecidas algumas dúvidas.”

Final da XVII edição dos Jogos da Matemática realiza-se na EHF

A Escola de Hotelaria de Fátima recebe no próximo dia 20 de Maio a final 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. Este ano estão inscritas 24 escolas, de norte a sul do país, pelo que se prevêem 180 participantes.

A competição está dividida em três fases distintas. As duas primeiras, que decorreram em cada escola simultaneamente, nos meses de Fevereiro e Abril, destinaram-se a apurar a equipa vencedora de cada escola participante que irá representar a sua escola na final nacional que se realiza na EHF.

INSIGNARE participa num projeto pioneiro em Portugal

Decorreu no País de Gales, de 21 a 24 de abril, a primeira reunião do projeto "EDGE - Enhancing the Delivery of Guidance and Employability", destinado a jovens em risco de abandono e adultos desempregados, com a presença de dois Colaboradores do LIFE - Departamento de Formação e Emprego da INSIGNARE.

Com base na Estratégia Europa 2020, onde cada estado membro tem de reduzir a taxa de desemprego, aumentar a produtividade e a coesão social, esta parceria pretende melhorar as perspetivas de progressão de adultos socioeconomicamente desfavoráveis; promover medidas de inclusão e igualdade social; desenvolver abordagens inovadoras, tais como: orientação profissional; ferramentas de autoavaliação; recursos de e-learning; estratégias de acompanhamento de alunos que permitam o desenvolvimento de competências de empregabilidade; explorar a área de orientação profissional; identificar práticas de progressão do aluno/formando, incluindo os obstáculos (pessoais e estruturais) que eles devem superar.

Coordenado pelo parceiro Irlandês, Limerick & Clare Education & Training, uma instituição pública de educação e formação, tem ainda a participação de organizações similares da Áustria (Wiener VHS GmbH), Grécia (DAFNI KEK) e do Reino Unido (WEA CYMRU).

Nesta reunião foi longamente debatida a possibilidade de implementação nos parceiros de uma nova ferramenta online gratuita de reconhecimento de competências, a qual pode ser utilizada como portefólio virtual e apoio ao tradicional Curriculum Vitae - os Open Badges, desenvolvidos pela Mozilla, a mesma organização sem fins lucrativos que lançou o conhecido browser Firefox, um dos mais utilizados a nível mundial.

Alunos da EPO acolhem grupo de alunos ingleses no âmbito de projecto internacional



No âmbito do projeto Comenius Bilateral - Oldest Alliance in the World - Management Language, um grupo de alunos da Escola Profissional de Ourém pertencente aos cursos profissionais de técnico de gestão, de gestão de equipamentos informáticos e design viajaram a 13 de Outubro de 2014 rumo a Eastbourne - Inglaterra, a fim de darem início a um intercâmbio bilingue com os alunos ingleses do Sussex Downs College.

Foram recebidos e acolhidos pelo grupo inglês estando assim sujeitos a uma nova cultura e estilo de vida diferentes.

Ao longo dos 12 dias fora de Portugal, os alunos portugueses exercitaram competências ao nível linguístico e das novas tecnologias, tendo desenvolvido também um glossário de termos técnicos de gestão em ambas as línguas, integrados em equipas luso-inglesas, tendo também realizado visitas a empresas exportadoras.

Por se tratar de um projeto bilateral foi a vez de, no dia 20 de Abril de 2015, os portugueses acolherem os alunos ingleses.

O grupo inglês permaneceu, durante 10 dias, em terras lusitanas e foram acolhidos nas casas dos alunos portugueses. Todo o grupo trabalhou na elaboração de planos de negócios, em ambas as línguas, e na conceção de relatórios de visitas realizadas a empresas também exportadoras da nossa região. Visitámos a Euromolding e Fametal.

Para além dos trabalhos realizados com sucesso, houve ainda tempo para conhecer os pontos de interesse de cada país. Integradas no projeto realizaram-se visitas a pontos de interesse cultural/ turístico. Em Inglaterra os portugueses visitaram as cidades de Londres e Brighton e em Portugal os alunos ingleses viajaram até Lisboa e até ao Porto, tendo estes últimos ainda conhecido o Castelo de Ourém e passeado por Leiria.

"Vivi numa realidade diferente. Cresci, aprendi e ultrapassei algumas dificuldades linguísticas." - Cláudia Ferreira

"Foi uma forma de crescer em termos de autonomia física e psicológica. Foi uma experiência diferente, a todos os níveis quer do ponto de vista curricular quer ao nível dos afetos/ amizades. Espero poder repetir um dia esta experiência." - Joana Teixeira

Fazendo nossas as palavras de "Simon & Garfunkel": "I hope we have crossed all the bridges over the troubled water...".



Margarida Rodrigues
Docente

Há cerca de vinte e três anos que sou docente na Escola Profissional de Ourém. Ao longo deste período foram muitos os desafios superados. A título meramente exemplificativo, refiro a implementação da estrutura modular, a reorganização curricular dos cursos profissionais, o apoio constante a alunos com notórias dificuldades de aprendizagem, que veem no ensino profissional uma porta aberta para o futuro, ou o aumento crescente no número de alunos para viabilizar uma turma. Mas nunca me deparei com um desafio tão exigente como o decorrente da escolaridade obrigatória até ao 12º ano de escolaridade ou 18 anos de idade. Sou bastante crítica em relação a esta medida. Percebo a intenção clara de combater o abandono escolar, e de pretender dotar os jovens de ferramentas que lhes permitam uma mais fácil e rápida integração no mercado de trabalho. No entanto, é com amargura que vejo alguns alunos sentados nas salas de aula, apenas "à espera" de fazerem os 18 anos para formularem a desistência. O aluno X quer ir trabalhar para o Algarve com o tio, que tem uma agência funerária e que lhe ofereceu emprego; o aluno Y aguarda pelo princípio de junho, altura em que faz os 18 anos, para ir ter com o irmão a França; o aluno Z está ansioso por se "libertar" da escola, para ir trabalhar com o pai na empresa da família, dedicada à serralharia civil. Como cantava António Variações, estes alunos "só estão bem onde não estão". Estão desesperados para ingressar no mercado de trabalho mas, como não podem, desesperam-nos com atitudes impróprias no decorrer das aulas.

A nossa luta começa quando detetamos estas situações. O sucesso passa por conseguir motivar esses alunos com a máxima urgência. Cada caso é um caso mas, regra geral, o processo passa por conversar com o aluno e por envolver os encarregados de educação; passa por explicar e realçar a pertinência de sair para o mercado de trabalho com uma qualificação profissional, de nível IV, que abre a porta a um mercado de trabalho composto por 28 países da UE, e ainda por advertir o aluno para a forte probabilidade de encontrar apenas trabalhos indiferenciados e mal pagos, ao abandonar a escola com o 9º ano. Muito diálogo, muito envolvimento e muita compreensão. A direção pedagógica, os serviços de apoio psicológico, os professores e, em especial, os orientadores de turma, envolvem-se de corpo e alma numa luta sem tréguas para ganhar esta batalha. E quando acontece recuperar um aluno nesta situação, as frustrações, o desalento e o desgaste emocional que estiveram presentes ao longo de todo o processo, desaparecem, como que por magia. Fazem com que valha a pena lutar por eles.

Para os outros, os que continuam a recusar a escola, o "castigo" continua até atingirem a maioridade... Recuperá-los será uma missão (im) possível? O futuro o dirá. Nós continuaremos a tentar. Em caso algum baixaremos os braços!

Este mês a estrela sou eu...



Gabriel Marques
Aluno do Mês de março da EPO

O Gabriel cedo percebeu que o seu trajeto na EPO seria mais uma longa maratona do que uma prova de velocidade. Teve obstáculos pelo caminho, alguns deles bem difíceis de ultrapassar, mas que fruto do seu esforço, tenacidade e força de vontade conseguiu superar mostrando sempre enorme sobriedade e elevados valores morais. Parabéns Gabriel!



Ana Lúcia
Aluna do mês de março da EHF

A Ana Lúcia destaca-se pela sua simplicidade e humildade evidenciando uma postura de responsabilidade e maturidade ao longo do processo ensino aprendizagem. Esforçada e empenhada, procura sempre de uma forma muito discreta, atingir os seus objectivos que se pautam pela assiduidade e aproveitamento. Parabéns pelos zero módulos em atraso e zero faltas.



Daniela e Milena
Vencedoras de Concurso Nacional

As alunas Daniela Silva e Milena Marques, do 3º ano do curso profissional de técnico de gestão, saíram vencedoras, pelo segundo ano consecutivo, do concurso nacional dinamizado pela DECO Jovem e pela DNS, na categoria Empreendedorismo Social e Económico. Muitos parabéns e votos de muito sucesso e muito mais iniciativas deste género.



Papa Francisco

Pela manifestação de intenção de visitar a nossa terra, em 2017, ano em que se assinala o Centenário das Aparições em Fátima.

O seu nome de batismo é Jorge Mario Bergoglio e é o 266.º Papa da Igreja Católica e atual chefe de estado do Vaticano, sucedendo o Papa Bento XVI, que abdicou ao papado em 2013.

OFERTA FORMATIVA

DESIGN GESTÃO

CONSTRUÇÃO CIVIL

METALOMECÂNICA

INFORMÁTICA

NOVO CURSO FRIO E CLIMATIZAÇÃO

INSCREVE-TE NA EPO





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
nodosporto@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