

insignare

paixão de aprender



## E começa um novo ano letivo!

*Chegado ao início de mais um ano letivo, fomos falar com alguns dos principais intervenientes desta aventura de frequentar uma Escola Profissional, e perceber quais as suas expetativas para este ano... // P. 04 e 05*

# informar

Jornal

25 DE SETEMBRO DE 2015 // ANO XVIII // N.º 219

### Equipa de cozinha da Escola de Hotelaria de Fátima reforçada com dois novos chefes

*Ao iniciar mais um ano letivo, a equipa de formadores do curso de Cozinha/Pastelaria da EHF foi reforçada com a integração de dois novos chefes cozinheiros, bons conhecedores da cultura da Escola e dos seus objetivos: Samuel Mota e Ivo Brandão. // P.02*

### EPO tem nova Diretora Pedagógica

*Margarida Rodrigues é a nova Diretora Pedagógica da Escola Profissional de Ourém. // P.03*

### Escola Profissional de Ourém comemora 25 anos

*A Escola Profissional de Ourém prepara-se para comemorar, no próximo dia 1 de Outubro, o seu 25º aniversário, numa cerimónia intimista onde serão distinguidos alunos, professores e personalidades que fizeram parte da sua história. // P.02*



**Diretor:** Francisco Vieira // **Conteúdos e Revisão:** Líliliana Crispim // **Fotografia:** Colaboradores da Insignare // **Colaboradores:** José Pegada, Renato Guiomar, Elisabete Marques, Sérgio Fernandes, Formadores e Alunos





## Caderno de Apontamentos

Teve início no passado dia 15 de setembro o ano letivo 2015/2016. Como já é tradição nas escolas Insignare gostamos de começar cedo, tentando evitar que os períodos críticos de abril e maio sejam sobrecarregados com uma carga horária pouco adequada às solicitações diversas com que são confrontados os nossos alunos. A uma estrutura de docentes e formadores estável e de competência e empenho reconhecidos, foram adicionados alguns reforços, especialmente nas áreas da Mecânica e da Cozinha. Que sejam bem-vindos!

Em termos de alunos as escolas Insignare continuam a crescer, atingindo neste início de ano letivo os 613 jovens em formação, conseguindo ultrapassar os objetivos estratégicos definidos e que apontam para um máximo de 300 alunos por escola, de modo a garantir um modelo educativo personalizado e um ambiente tão familiar quanto possível. Acreditamos que esta capacidade de atração se deve à qualidade da formação desenvolvida, à sua estreita relação com as necessidades de mão-de-obra das empresas e ao esforço de especialização que tem vindo a ser implementado. Na Escola de Hotelaria confirma-se o conceito de "escola 100% especializada", enquanto na Profissional de Ourém se vai construindo a cultura de "escola oficina".

A toda a comunidade escolar foram apresentados os 4 grandes objetivos de base para este ano letivo: melhorar os níveis de ASSIDUIDADE tornando a falta algo de verdadeiramente excepcional; melhorar o APROVEITAMENTO dos alunos, propondo estratégias que assegurem a conclusão do maior número de módulos, sem descurar os níveis de rigor e exigência; reduzir o ABANDONO ESCOLAR aos melhores valores de sempre, propondo aos jovens em risco, inspiradores e inesperados caminhos alternativos; aumentar os níveis de EMPREGABILIDADE dos nossos alunos, desenvolvendo mecanismos que façam corresponder a cada aluno que conclui um posto de trabalho.

Para todos desejo um excelente ano letivo, com Paz, Saúde e muito Trabalho e ao dar as boas-vindas aos novos alunos, agradeço aos seus pais e encarregados de educação a confiança que depositam em nós para a realização de tão complexa tarefa. Obrigado e acreditem que tudo faremos para não vos desiludirmos. A todos.

**Francisco Vieira**  
Diretor Executivo da INSIGNARE

## Equipa de cozinha da Escola de Hotelaria de Fátima reforçada com dois novos chefes

Ao iniciar mais um ano letivo, a equipa de formadores do curso de Cozinha/Pastelaria da Escola de Hotelaria de Fátima foi reforçada com a integração de dois novos chefes cozinheiros, bons conhecedores da cultura da Escola e dos seus objetivos, dado tratarem-se de dois antigos alunos. Samuel Mota que recentemente deixou a equipa do restaurante Belcanto, do reconhecido Chefe José Avilez, e que, entre outros estabelecimentos de referência, tem no seu percurso passagens pelo Le Meridien Park Atlântico Porto, Tavares Rico, Hotel Villa Batalha e Altis Belém. Samuel Mota foi ajudante de Louis Anjos, outro antigo aluno da EHF, na edição de 2012 do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano e em que este ficou classificado em primeiro lugar, para lá de ter participado ainda nas edições de 2013 e 2014, sempre como ajudante e tendo obtido, respetivamente o terceiro e segundo lugar.

Ivo Brandão tem como habilitações os cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar frequentados na EHF e tem já um significativo percurso profissional de onde serão de destacar as passagens pelo Pérola do Fetal, Tavares Rico, 100 Maneiras, Hotel Palácio Estoril e Pousada de Alcácer



do Sal. O Ivo Brandão participou nas edições de 2013 e 2014 do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano tendo ficado, respetivamente em terceiro e segundo lugar.

Estes dois chefes cozinheiros que se encontram em fase de transição dos seus projetos profissionais, serão um reforço de elevado valor para a qualidade da formação desenvolvida na Escola de Hotelaria de Fátima, liderada pelo chefe Yannick Génard, que este ano assumiu as funções de Orientador de Curso, tendo sido assegurada a continuidade dos chefes Ricardo Raimundo e Lisa Silva.

## Escola Profissional de Ourém comemora 25 anos

A Escola Profissional de Ourém prepara-se para comemorar, no próximo dia 1 de Outubro, o seu 25º aniversário, numa cerimónia intimista onde serão distinguidos alunos, professores e personalidades que fizeram parte da sua história. Este evento realiza-se no Cineteatro Municipal de Ourém, a partir das 11H00, sendo precedido por uma Missa de Memória e de Agradecimento, a ter lugar na Igreja Paroquial de Ourém que será celebrada pelo Vice-presidente de Direção da INSIGNARE, Pe. Rodrigo Carvalho, e co-celebrada por um dos ex-alunos da EPO, Pe. Patrício Oliveira, que se tornou sacerdote após a conclusão do curso profissional de Gestão.

No decorrer da cerimónia no Cineteatro serão ainda entregues os Diplomas do Ensino Profissional aos alunos finalistas do triénio 2012-2015 da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima.



ESCOLA  
PROFISSIONAL  
DE OURÉM

25  
Anos

## Escola Profissional de Ourém tem nova Diretora Pedagógica



Margarida Rodrigues é a nova Diretora Pedagógica da Escola Profissional de Ourém. Licenciada em Direito pela Faculdade de Direito da Universidade de Coimbra e mestre em Marketing Relacional, pela Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Leiria. É professora profissionalizada em serviço desde 1998.

A Margarida faz parte da equipa da Escola Profissional de Ourém desde 1992. Ao longo destes 23 anos para além de ter lecionado

as disciplinas de Área de Integração, de Economia e de Direito Empresarial e das Organizações, foi também Coordenadora do Curso Técnico de Serviços Comerciais e Adjunta de Direção entre 1993 e 1997.

Em Setembro de 2015, assumiu o cargo de Diretora Pedagógica da Escola Profissional de Ourém, substituindo José Luís Pegada que coordena agora o Gabinete de Controlo da Qualidade da INSIGNARE.



**Célia Fonseca**  
Docente

## Escola de Hotelaria de Fátima associa-se à Câmara Municipal de Ourém e ACISO para comemorar o Dia Mundial do Turismo

A Escola de Hotelaria de Fátima associa-se à Câmara Municipal de Ourém e à ACISO na comemoração do Dia Mundial do Turismo. Esta iniciativa já na sua quarta edição, é também um momento de convívio entre profissionais do sector ao mesmo tempo que, sob uma temática específica, se discute e analisa o turismo na região. Este ano a temática será: "Para além de Fátima, que Turismo em Ourém", com a presença de António Pardal, Filipe Nunes, Ildegardo Granjo e Tiago Gonçalves, num debate moderado pelo Dr. Francisco Vieira, pelas 19:30 horas na Galeria Municipal (Vila Medieval de Ourém).

Esta comemoração culmina com um jantar na "Ucharia do Conde" com a temática "Entre a Serra e o Mar", confeccionado pelo Chefe Ricardo Raimundo e alunos de cozinha. O serviço está a cargo do Chefe Marco Graça e dos alunos de restaurante/bar.

O menu sugerido:

Degustação de Acepipes: Azeitonas recheadas, tamboril em alecrim, polvo com batata doce, camarão e ananás dos Açores, atum fresco e melancia, mexilhão atomatado  
Entrada: O ovo de galinha num creme de bacalhau

Prato Principal: Bochecha de vitela em vinho tinto, puré de castanhas e amêijoas

Sobremesa: Trilogia de maçã caramelizada

Todas estas iguarias serão acompanhadas por uma seleção de vinhos da região.

## Dia Mundial do Turismo

### Vila Medieval de Ourém

27 . SETEMBRO . 2015

#### 19.00H - LARGO DA COLEGIADA

Receção na Casa do Castelo e abertura com a presença do Senhor Presidente da Câmara Municipal de Ourém

#### 19.30H - GALERIA MUNICIPAL

"Para além de Fátima, que Turismo em Ourém?"

António Pardal, Filipe Antunes, Ildegardo Granjo, Tiago Gonçalves  
Moderador: Francisco Vieira

#### 20.30H - UCHARIA DO CONDE

Jantar "Entre a Serra e o Mar"

Chef Ricardo Raimundo docente na Escola de Hotelaria de Fátima

#### INSCRIÇÕES

Tel.: 911 750 298  
fernando.paquim@mail.cm-ourem.pt



### A FORÇA DA VONTADE

Aí estão as primeiras chuvas, as folhas amareladas pelo intenso calor do Verão e a angústia expectante de muitos pelo início de um novo ano letivo. Cada tempo tem dificuldades próprias, sabores e dissabores. Para muitos, os dissabores do Outono são fruto do início das aulas, das obrigações continuadas, enfim dos "problemas". Mas, com este espírito, será sempre mais penoso e difícil ultrapassar as dificuldades do caminho da vida, vencer batalhas, construir um futuro mais capaz e feliz. Vivemos tempos difíceis, de exigência e rigor. A competitividade é acérrima. Uma formação técnica adequada associada a nobres valores de cidadania constituem, em qualquer parte do mundo, a base de sustentabilidade para fazer de cada aluno um vencedor, permitindo-lhe, a si e aos seus, uma vida mais estável e próspera. Muitos são os alunos que praticam o culto do insucesso, tentando induzir nos restantes o sentimento de que são superiores, não necessitando da Escola, da aprendizagem, do saber e do saber fazer. São alunos com receio em enfrentar as dificuldades, com pouca esperança mas que, intimamente, desejam vencer como todos os outros. O início de um ano letivo é, sem dúvida, o período mais adequado para alterar atitudes, aprender com o passado, enfrentar o futuro transformando o tal "problema" num desafio, numa oportunidade, num período de esperança. O sucesso, as saborosas vitórias não caem do céu de um dia para o outro. Exigem ânimo e uma enorme força interior que não permita a desistência nos momentos difíceis.

Qualquer estudante necessita de apoio e orientação para aprender a estudar, a organizar as suas documentações escolares, de balizas que lhe imponham regras de forma a maximizar a sua autonomia, a gerir o seu tempo, a desenvolver os sentidos de responsabilidade, humildade e de cumprimento. Esse é o papel da Escola. Mas esta caminhada e o seu sucesso têm como ponto de partida e incontornável aliado a estabilidade e orientação que cada agregado familiar proporciona ao seu educando.

Todos juntos vamos fazer melhor!





**Renato Guiomar**

**Diretor Pedagógico  
Escola de Hotelaria de Fátima**

alunos, professores e famílias certamente ajudarão a contribuir para o dito fator "X" que se chama sucesso! Certos de um ano repleto de desafios, temos a certeza de que será também mais uma etapa cheia de conquistas e que entre o rigor, o trabalho e a capacidade de entrega que a aprendizagem sempre implica, se vão multiplicar os sorrisos e se vão fortalecer laços que estes jovens nunca vão esquecer!

### O FATOR X

A Escola de Hotelaria de Fátima abre uma vez mais as suas portas para receber todos os jovens e famílias que diariamente reconhecem o nosso trabalho e confiam em nós como mentores de um processo de aprendizagem especializada e de qualidade. Revemo-nos na missão de formar jovens qualificados, inculcando e valorizando competências pessoais e profissionais, e dessa forma procuramos uma aprendizagem sólida que responda de forma eficaz aos desafios imprevisíveis do futuro, investindo num ensino de qualidade que promova o desenvolvimento dos nossos alunos como indivíduos mais capazes, mais competentes, mais empenhados e também mais solidários, pois acreditamos que uma Escola não deve ser um espaço fechado ao mundo, mas um local do mundo, atenta, inconformada com o que a rodeia, um espaço interveniente, participante e que faça a diferença na construção de um futuro melhor e de um mundo mais justo.

O sucesso destes jovens dependerá em simultâneo daquele fator "X" que ninguém consegue muito bem explicar: uma mistura de capacidades com os seus valores, as suas percepções do ambiente e das oportunidades das mais diversas situações.

A adequada e continuada dedicação de todos os colaboradores,



**António Oliveira**  
Formador de  
Práticas Oficiais,  
na EPO

Vou ensinar ao máximo as práticas oficiais e de soldadura, que é a minha área. Espero que os alunos saiam para o mercado de trabalho preparados pelo menos no que diz respeito à área prática.



**Carlos Santos**  
Formador de  
Tecnologias e  
Processos, na EPO

Pretendo ensinar os alunos para a disciplina e criar neles "fome" para que se auto-eduquem e criem forma de seguirem sozinhos os seus caminhos, com as bases que tenho para lhes transmitir.



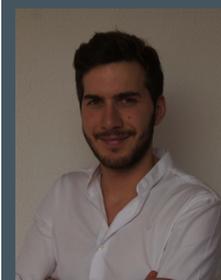
**Carolina Vieira**  
Orientadora de  
Projeto do Curso de  
Multimédia, na EPO

Que este ano lectivo 2015/2016 seja um ano de sucesso e aprendizagem e que ultrapasse as nossas expectativas! Todos juntos conseguimos mais e melhor.



**IVO Brandão**  
Formador de  
Cozinha, na EHF

A aprendizagem é recíproca porque ambas as partes vão aprender com isso. Será bom para os alunos trabalharem comigo e com o Samuel em equipa, porque já trabalhamos juntos e temos facilidade em comunicar com a Escola. Para os alunos do primeiro ano é importante que aprendam a comer, e vou educá-los para isso, antes de lhes ensinar a cozinhar



**Samuel Mota**  
Formador de  
Cozinha na EHF

A minha expectativa é de facto enriquecer a capacidade dos alunos com as minhas experiências e de certo modo aprender com eles porque apesar de ir dar formação de cozinha, para mim também é uma etapa nova profissionalmente.



**Luana**  
1º ano de Turismo

Desde pequena que eu sempre disse que adorava viajar, daí ter escolhido o curso de Turismo com o objetivo de me tornar numa hospedeira de bordo. Relacionar-me com os outros e ter a experiência de conhecer

novos lugares é algo que me fascina.

A opção veio do encantamento dos vários países existentes. A entrada neste curso irá proporcionar-me a abertura de novos caminhos, nomeadamente à condução de entendimentos diversos sobre as relações humanas e as formas de compreender as vivências das várias gentes que compõem o mundo. Será através do turismo que terei a oportunidade de presenciar trocas de informação de atividades de sociabilidade.

Tenho ótimas expectativas, não só relacionadas ao curso como também à Escola que neste momento frequento.

Escolhi a Escola de Hotelaria de Fátima devido à sua ótima classificação e reputação.



**Rute Diogo**  
1º ano de Restaurante/Bar

Sou uma jovem ambiciosa, e pretendo um melhor futuro para mim, e esse foi um dos principais motivos pelo qual entrei nesta Escola e neste curso.

A EHF é uma Escola com muito boas referências e também com uma excelente reputação ao nível de ligação entre escola e meio empresarial quer a nível nacional como internacional, o que nos enriquece profissionalmente.

Escolhi este curso de Restauração/Bar por gostar muito desta área, e futuramente gostava de me especializar na área de Bar, é também um curso com bastantes saídas profissionais.

Tenho gosto pelo meu curso, e o meu objetivo é ser uma boa profissional que consegue emprego dentro da minha área, para poder dar sempre o meu melhor com um sorriso na cara.



**Diana Marques**  
1º ano de Cozinha/  
Pastelaria A

O meu nome é Diana, tenho 15 anos, e o sonho de um dia chegar ao top dos melhores chefes de

cozinha, sei que tenho de trabalhar muito para lá chegar mas sei que com muito trabalho e dedicação um dia vou conseguir chegar aos meus objetivos. Sei que vou aprender muito nesta escola pois é muito bem conceituada e das melhores escolas da região.



**Marta Mesquita**  
1º ano de Cozinha/  
Pastelaria B

Eu escolhi esta Escola por causa do seu grande profissionalismo e porque têm o curso que mais me chama à atenção

e com o qual mais me identifico, Cozinha/Pastelaria, que é um curso com bastante saída profissional.

O que eu mais gosto nesta escola é o ambiente acolhedor dos professores, das auxiliares e principalmente dos nossos colegas de segundo e terceiro ano que são muito simpáticos e amigos uns dos outros.

Eu vim para este curso e para esta Escola, para no meu futuro ter uma vida melhor, concretizar os meus objetivos que são ser uma grande chefe de cozinha bastante conhecida e abrir uma cadeia de restaurantes a nível nacional e internacional.

Espero que com o profissionalismo e com a exigência dos professores conseguir realizar as minhas expectativas e os meus objetivos.

## Alunos e formadores da Escola de Hotelaria de Fátima apoiam eventos da região



Ainda o ano letivo não tinha iniciado e já a Escola de Hotelaria de Fátima reunia a sua equipa para dar apoio na Abertura Oficial do Ano Letivo 2015/2016 que decorreu no Cineteatro em Ourém. Com a presença de diretores, professores e outros profissionais do ensino no concelho, foi um importante momento de partilha e enriquecimento. A Escola de Hotelaria teve a seu cargo os dois momentos de coffee-break para as cerca de 300 pessoas presentes e que tiveram a oportunidade de degustar as iguarias preparada pelos alunos, e permitindo demonstrar, uma vez mais os conhecimentos que adquirem na sua

formação.

Também a presença do Programa "Verão Total" da RTP1 em Ourém foi uma oportunidade para falarmos um pouco da escola e do seu enquadramento na região, nomeadamente na valorização dos produtos locais: Ginja, bolo do arco, vinho medieval e chicharo. Assim, os alunos puderam apresentar algumas confeções originais tais como: migas doces e a pera, bolo de azeite e creme de chicharo e variação de bolo do arco. Também na vertente das bebidas foram apresentados cocktails originais: Medieval taste e Aurém Sunset.

## Exposição "Para além do visível...", de Marina Mourão, na (re)abertura do Claustro Monfortino



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.

A partir de dia 5 de Outubro, data da reabertura do Restaurante de Aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, e até ao final do mês teremos a exposição "Para além do visível..." da artista Marina Mourão.

Marina nasceu no Brasil, na cidade de Águas Formosas, Minas Gerais, no ano de 1964. Vive em Portugal desde 1992 e divide seu tempo entre a Medicina Dentária e as Artes Plásticas.

Na sua pintura e ilustração expressa-se através da técnica mista e os seus temas preferidos são os cavalos e as figuras femininas.

Está representada em coleções nacionais e internacionais e já apresentou os seus trabalhos em vários países: Portugal, Brasil, Espanha, França, Inglaterra, Suécia e alguns Estados americanos (Califórnia, Novo México, Florida, Nevada, New York)

Sendo uma artista multifacetada, Marina Mourão também restaura/customiza mobiliário antigo; cria peças decorativas, moda criativa, é fotógrafa e quando sobra tempo, ensina aos mais pequenos desenho e pintura.

Pode acompanhar a artista através do seu Blog, onde mostra todo o seu universo artístico, dá dicas de viagens e divulga muito da cultura portuguesa: [www.marinamourao.com](http://www.marinamourao.com)

## Alunos da EPO participam em projeto internacional na Polónia



Durante nove dias tivemos a oportunidade de estar integrados num projeto internacional - "See: ME" - na Polónia, apoiados pelo Programa Erasmus + Juventude, com participantes de vários países: Estónia, Itália, Macedónia, Polónia, Roménia, Turquia e, claro, Portugal. Após o primeiro dia, dedicado à viagem, começamos logo a fazer atividades de apresentação, para que todos se ficassem a conhecer um pouco. Assim que as apresentações estavam feitas, atribuíramos outras tarefas, em que tínhamos de comunicar com as pessoas dos outros países; fizemos ainda uma atividade muito original e engraçada - um círculo com cadeiras e todos subiram para a sua, em que o objetivo do jogo era, utilizando apenas a linguagem gestual, de forma cuidadosa mover-nos em cima das cadeiras e assim organizar os dias e meses dos nossos aniversários: um pouco difícil mas em equipa conseguimos fazer tudo muito bem.

Todos os dias, a meio da manhã, fazíamos uma pausa, onde todos os países se juntavam e assim fazíamos um lanche em comum. À tarde fazíamos o mesmo mas a cada dia era

atribuído um país diferente, dando-nos a oportunidade de provar algo tradicional de todos os países. À noite, o grupo que nos tinha presenteado com o lanche da tarde apresentava-nos um pouco do seu país: assistíamos a vídeos e apresentações. Assim que estas acabavam, dirigimo-nos para outra sala e aí mostravam-nos danças ou jogos tradicionais.

Nestes 9 dias, realizamos imensas atividades de comunicação, relaxamento, expressão e muitas mais, mas o mais importante para que estas atividades tivessem um bom aproveitamento era a nossa concentração e descontração. Estas atividades serviram especialmente para o projeto final, o teatro de rua. Trabalhamos arduamente, treinamos e erramos muito, fizemos até os próprios convites. No dia do teatro, dirigimo-nos todos até uma praça na cidade e mesmo com a chuva saímos à rua a tocar jambé e a distribuir os convites. Chegou a hora de atuar e correu tudo na perfeição.

Sem dúvida que foi uma das melhores experiências das nossas vidas. Culturas, pessoas, línguas, hábitos e costumes, tudo diferente mas tudo igual.

*Nilton Lopes - "Achei esta experiência muito enriquecedora e fez-me evoluir na língua Inglesa!"*

*Jéssica Lopes - "Gostei muito desta experiência pois aumentou as minhas capacidades de comunicação e diminuiu alguns dos meus medos."*

*Leandro Simões - "Achei esta semana espetacular. Foi muito gratificante, tanto em termos de obter conhecimentos de culturas diferentes, como de fazer novas amizades e desenvolver o inglês."*

*Márcia Marta - "Esta semana foi muito enriquecedora não só a nível de conhecimentos, mas também melhorou bastante a minha capacidade de orientação."*

*Filipa Ribeiro - "Esta semana foi a semana mais enriquecedora da minha vida tanto a nível pessoal como a nível profissional."*

## INSIGNARE acolhe alunos de parceiros europeus para integração em estágio nas empresas

No âmbito da sua estratégia de internacionalização, a INSIGNARE tem estabelecido uma rede de contactos com Escolas de toda a Europa, bem como com organizações especializadas em colocação nacional e internacional de alunos em estágios. Nos últimos anos temos aproveitado este rede para sobretudo enviar alunos do 2º e 3º anos para diversos locais na Europa; a partir deste ano, iremos também acolher jovens que estes parceiros nos enviam para experiências similares.

Assim, da Estónia virão 5 alunos para empresas do setor da Metalomecânica; para este mesmo setor virão também da Itália, ambos reconhecendo o ímpar perfil da EPO como

Escola Oficina e as suas credenciais como formadora nesta área, aproveitando por isso o seu relacionamento com as empresas do setor; de Espanha chegará o maior contingente - 5 alunos do curso de Técnico de Comércio, 5 de Técnico Administrativo e 5 de Técnico de Apoio a Pessoas com Dependência. Do nosso vizinho virão também docentes para aprenderem in loco as características do ensino profissional, nomeadamente as PAP - Provas de Aptidão Profissional do curso de Gestão.

Deste intercâmbio resultarão benefícios para todos os intervenientes, pois quer os nossos visitantes, quer nós próprios, iremos aprender com a troca de experiências.



**Marco Graça**  
Formador

### O empregado de mesa!

O que é ser empregado de mesa hoje em dia?

É uma questão que muitas vezes é colocada aos nossos alunos de curso de Restauração, variante Restaurante-Bar, para a qual muitos sentem alguma dificuldade em responder acertadamente. Mas será que para a maioria de nós essa pergunta tem uma resposta fácil? Provavelmente não. Para a maioria de nós um empregado de mesa é apenas aquele "indivíduo" que quando vão a um restaurante está lá para o servir. De facto, estão redondamente enganados. A função/perfil de um empregado de mesa vai muito para além de só servir o cliente, embora é o principal objetivo seja servir o cliente e servi-lo bem, mas o seu trabalho vai muito para além da arte de bem servir.

Em primeiro lugar o empregado de mesa tem de ter capacidade de bem receber e de bem tratar o cliente, sendo a satisfação do cliente o que mais interessa. Um cliente satisfeito tem forte possibilidade de voltar ao nosso estabelecimento, se este não ficar satisfeito quase de certeza que não voltará, bem como não o vai aconselhar a outras pessoas.

Enquanto perfil profissional, o empregado de mesa deve ter a capacidade de organizar todo o serviço de Restaurante-Bar (banquetes, coffee-breaks, welcome drinks, eventos...) além de demonstrar conhecimentos mais alargados na vertente dos saberes, tais como;

- HACCP (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controlo) / HST (Higiene e Segurança no Trabalho);
- Técnicas de comunicação e de atendimento, normas e regras de acolhimento e de protocolo adequadas ao serviço de restaurante e de bar;
- Processos de transformação dos produtos alimentares (flamejar, trincar, descascar.); técnicas de empratamento/decoração dos alimentos em sala; técnicas de serviço de vinhos (decantação, abertura de garrafas, temperaturas.), regras protocolares em servir vinhos;

- Deve ter conhecimentos de língua portuguesa, de línguas estrangeiras e de informática aplicada às atividades da restauração;

- Informação turística (tradições, cultura e atrações turísticas, atividades e tipos de turismo presentes na região, gastronomia e doçaria local, factos históricos, arqueológicos, arquitectónicos, arte, cultura, artesanato, parques de diversão/temáticos, eventos, etc.);

- Trabalhar de forma rápida, eficiente e autónoma, mantendo uma atitude calma, mesmo quando se trabalha sob pressão;

- Facilitar o relacionamento interpessoal com os clientes do restaurante ou do bar, com vista à criação de um clima de empatia;

- Decidir sobre as soluções mais adequadas na resolução de problemas decorrentes das solicitações e reclamações de cliente.

Pode dizer-se que um empregado de mesa não é só aquele "indivíduo" que me serve naquele restaurante ou bar, mas sim uma pessoa capaz de ajudar, aconselhar e servir bem, tendo sempre em mente a satisfação do cliente, incentivando-o a voltar, fazendo com que muitas vezes a minha vida de empregado de mesa faça sentido.

## Este mês a estrela sou eu...



**INÊS CORREIA**

*Categoria Artes da Mesa Água das Pedras*



**GUILHERME GASPAR**

*Categoria Tradição e Inovação com Arroz Pato Real*



**JOÃO ABRANTES**

*Categoria Barmen Schweppes*



**LUÍS MOLEIRO**

*Categoria Cozinha Makro*



**GONÇALO FREIRE**

*Categoria Harmonizações Super Bock*



**RENATO SOBREIRA**

*Categoria Pastelaria: Renato Sobreira (suplente)*

A Escola de Hotelaria de Fátima tem alunos presentes em todas as 6 categorias da final do Concurso Jovem Talento da Gastronomia 2015: cinco como finalistas e um como suplente. Esta é a 4ª edição do concurso Jovem Talento da Gastronomia que percorre o país à procura do futuro de Portugal! Esta iniciativa da Inter-Magazine - Edições do Gosto é composta por 3 etapas regionais e culmina na final nacional que reúne os 30 concorrentes com melhores pontuações e 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.

A final nacional realiza-se em Novembro e estes são os nossos representantes:

**ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA**

**em**

**CLAUSTROMONFORTINO**  
restaurante de aplicação

**REABRE DIA 05 DE OUTUBRO**

★★★★★

**HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12H00 >> 14H30**  
**RESERVA PRÉVIA DE MESA PARA O TELEFONE >> 249.530.630**  
**OU ATRAVÉS DO SITE >> 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 OURÉM

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 OURÉM  
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