



Escola Profissional de Ourém comemora 25 anos

A EPO comemorou, no dia 1 de outubro, o seu 25º aniversário. O momento, foi partilhado num ambiente familiar e intimista. Deixamos os testemunhos de alguns intervenientes // P.02, 04 e 05

informar

Jornal

23 DE OUTUBRO DE 2015 // ANO XVIII // N.º 220

ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

OFICINA DE INFORMÁTICA

TODAS AS QUARTAS-FEIRAS

DIAGNÓSTICOS 14H30 - 17H00

REPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS

RECUPERAÇÃO DE DADOS

REMOÇÃO DE VÍRUS

GRÁTIS

ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM
R. STA TERESA DE OURÉM
TEL. 249 540 390
WWW.INSIGNARE.PT

destaques

EHF recebe encontro “Nova abordagem no desenho e operacionalização de qualificações: resultados de aprendizagem”

Este evento é organizado pela ANESPO e pela ANQEP, e tem como objetivo divulgar e sensibilizar para a nova abordagem no desenho e operacionalização de qualificações. // P.06

Turmas do Ano: EPO e EHF

Já são conhecidas das turmas que, no ano letivo anterior, se destacaram na EPO e EHF. // P.03

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



Caderno de Apontamentos

No passado dia 1 de outubro comemorámos 25 anos sobre o primeiro dia de aulas na Escola Profissional de Ourém. Foi um momento de reencontro e de agradecimento. De todos e para todos. Apesar da escassa informação, fez sentido para a então Direção da ACISO (na altura designada de ACRO - Associação de Comerciantes Retalhistas do Concelho de Ourém), que Ourém e as suas empresas e os seus jovens pudessem dispor de um espaço de formação técnica que tivesse como objetivo essencial prepará-los para o mercado de trabalho. E foi com essa convicção que a referida Direção, presidida por Fernando Carriço Pereira e da qual eu próprio fazia parte, apresentou a ideia ao presidente do Município, Mário Albuquerque, que de pronto a abraçou, designando como representante da edilidade neste projeto, o seu vereador David Catarino. A partir daí foi um longo caminho e uma permanente aprendizagem. Da escura e frequentemente inundada cave da Associação, a parte das instalações do CRIO, de andares e lojas ali próximas, tudo foi servindo para instalar este "sonho" de escola, que na sua enorme fragilidade era frequentemente vergastada por todo o tipo de desconfianças e adjetivos menores. Tudo foi sendo ultrapassado. Criou-se o Pólo de Fátima, especializado na área da hotelaria, a entidade viu-se reforçada com a entrada do Centro de Estudos de Fátima, construíram-se novas instalações da escola em Ourém, diversificaram-se áreas de atividade e formação, aumentou-se o número de alunos e colaboradores, autonomizou-se a Escola de Hotelaria de Fátima, geriu-se com rigor e extrema dedicação, criou-se um sentido coletivo e um empenho redobrado e chegou-se até aqui. Hoje estudam diariamente nas escolas Insignare mais de 600 alunos, a par do trabalho que desenvolvemos nas Atividades de Enriquecimento Curricular para cerca de 1500 crianças do ensino básico, promovemos formação contínua e apoiamos a integração no mercado de trabalho de jovens e adultos em parceria com o IEFP, produzimos diariamente um número médio de 1000 refeições para as escolas e asseguramos um forte esforço de parcerias a nível internacional. Projetamos continuar o nosso esforço de afirmação e crescimento, definindo e criando novos cursos, investindo nos espaços oficinais na Escola de Ourém e perseguindo o sonho da construção das novas instalações da Escola de Hotelaria. De 1 de outubro de 1990 até hoje, todo o nosso percurso de sucesso fica a dever-se a todos aqueles que, de diferentes formas e níveis de empenho, trabalharam nesta casa. Para todos, mesmo todos, e em nome da Direção da Insignare deixo um reconhecido agradecimento. Obrigado.

*Diretor Executivo da Insignare
Francisco Vieira*

Escola Profissional de Ourém comemora 25 anos

"Este momento, foi partilhado num ambiente familiar e intimista onde foram distinguidos os alunos da primeira turma e os seus professores, colaboradores e personalidades que fizeram parte da sua história.."



A Escola Profissional de Ourém comemorou, no dia 1 de outubro, o seu 25º aniversário. Este emblemático momento, foi partilhado num ambiente familiar e intimista onde foram distinguidos os alunos da primeira turma e os seus professores, colaboradores e personalidades que fizeram parte da sua história. A cerimónia realizou-se no Cineteatro Municipal de Ourém, tendo sido precedido por uma Missa de Memória e de Agradecimento, que teve lugar na Igreja Paroquial de Ourém e que foi celebrada por um dos ex-alunos da EPO, Pe. Patrício Oliveira, que se tornou sacerdote após a conclusão do curso profissional de Gestão.

500 pessoas marcaram presença no Cineteatro Municipal de Ourém para esta comemoração, ao longo da qual foram 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, num momento que marca o início de uma nova etapa nas suas vidas profissionais. Foram também atribuídas as distinções de "Aluno do Mês" e de "Aluno do Ano" referentes ao ano letivo 2014/2015, da Escola Profissional de Ourém.

A festa continuou na EPO pela tarde, com diversas atividades e muita animação.

Milena Marques: Aluna do Ano da EPO

“Nada se alcança sem trabalho, nada se faz sozinho e não podemos esquecer que não há ninguém que faça o trabalho por nós! Podemos ter a ajuda de amigos, familiares, professores, mas a vontade de querer vencer só depende de nós próprios e do nosso espírito de iniciativa! Não poderia ter escolhido melhor Escola. Aproveito para agradecer a todos os professores, colaboradores e amigos pela ajuda e disponibilidade prestada na EPO!”



O que tens a dizer aos alunos da Escola Profissional de Ourém, para que este ano também possam conquistar este prémio?

Eu sei que nem todos somos iguais nos objetivos que definimos para o nosso futuro profissional, mas aqueles que têm mesmo o sonho de alcançar este título, lutem, trabalhem, participem em todas as atividades que puderem e que a Escola vos oferece! Para além de pudermos conquistar este título, participam em novos desafios, novas aventuras que também vos fazem crescer a nível profissional e pessoal. Nunca desistam por mais obstáculos que vos possam aparecer! Acreditem no vosso trabalho, pois estes momentos são únicos!

Qual a sensação de ser distinguida com o prémio “Aluna do Ano”?

É uma mistura de sensações boas, pois sentimo-nos reconhecidos pelo nosso trabalho e dedicação, ou seja, tudo o que lutei e trabalhei valeu a pena! Posso dizer que era um grande objetivo meu e sempre lutei desde o primeiro ano de curso para isso. Por acaso realizou-se na etapa final, foi mesmo para acabar o Curso em “grande”! Senti-me feliz e realizada enquanto estudante da Escola Profissional de Ourém. Por isso, a esperança é sempre a última a morrer!

Qual o teu maior sonho a nível profissional?

Sempre fui uma rapariga com objetivos bem definidos profissionalmente e pessoalmente e tenho muitos sonhos que gostaria de realizar, não só na minha área da Gestão!

Mas posso considerar como um dos meus grandes sonhos, a criação da minha própria empresa, sem dúvida alguma. Para além de ser sempre um orgulho criarmos algo que é nosso, também é favorável para a criação de novos postos de trabalho. Espero um dia conseguir realizar este objetivo para lutar por um futuro melhor.



Carlos Gonçalves
Docente

A política, o derby e a EPO

Passaram governos de esquerda e de direita, presidentes da república de direita e de esquerda. Até os executivos camarários da nossa cidade já tiveram cores e direções diferentes. Águias e leões venceram taças de Portugal e foram campeões. Estiveram em finais europeias e venceram Supertaças. Na Luz passaram 23 treinadores e em Alvalade 32 “misters” nos 25 ANOS DE VIDA DA EPO.

É incontornável: a Escola Profissional de Ourém festejou, no passado dia 1 de Outubro, as suas bodas de prata. Um trajeto árduo, sério, de muito trabalho e rigor mas sempre pautado por energia positiva, empenho, ambição e inovação. Comemorámos com serenidade, expectativa mas também com o orgulho e alegria que o momento justificava. Serenidade e expectativa pelos tempos difíceis que se avizinham; orgulho e alegria pela caminhada até aqui realizada, não isenta de falhas mas sempre com a sensação do dever cumprido, trabalhando mas não acomodando, inovando e adaptando sem perder a identidade, projetando um futuro melhor, mais real e, esperamos, mais risonho para todos os jovens que nos procuram cheios de sonhos e expectativas.

Os anos passaram, passam e continuarão a passar mas a MISSÃO e VISÃO presentes no nosso Projeto Educativo são bem claras: “Qualificar com rigor, exigência, inovação e profissionalismo (...)” e “ associar o esforço de aprendizagem da escola, ao trabalho desenvolvido na empresa (...)”.

Esta semana continuam as conversações tendo em vista a formação de um governo, domingo há derby mas, na 2.ª feira HÁ ESCOLA e é nisso que concentramos todas as nossas forças... diariamente!

Turmas do Ano: EPO e EHF

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, como forma de promoção do esforço coletivo, procede todos os anos letivos à verificação de alguns parâmetros no sentido de apurar as turmas com o melhor desempenho. Os fatores em análise assentam na relação entre o número de módulos em atraso por turma/disciplina, o volume de formação que cada turma teve, o número de faltas injustificadas, a média aritmética das notas de cada disciplina da turma e o seu respetivo desvio padrão.

Esta avaliação, que é feita também no final de cada período letivo, surge da necessidade de ir de encontro à melhoria dos resultados de aprendizagem dos nossos alunos nas várias disciplinas, prevenindo assim o número de retenções, potenciando o aumento do número de alunos com classificações mais altas, o que contribui para a qualidade do sucesso escolar.

A INSIGNARE procura desta forma promover um ambiente mais agradável em sala de aula, que favoreça a motivação e o interesse pela aprendizagem. É também objetivo desta iniciativa o desenvolvimento do espírito de cooperação e de entreajuda, de forma a incutir uma cultura de excelência, partilhada e comprometida.

Assim, no ano letivo 2014/2015, as turmas do ano foram...



Gestão
GES.14.17



Cozinha/Pastelaria
RCP.14.17A

25 anos da Escola Profissional Ourém

Fomos falar com alguns dos primeiros intervenientes desta aventura... Alunos da primeira turma e os seus professores partilharam connosco o que significa para eles pertencerem à família EPO, e como vêm a Escola após 25 anos.



Foto da 1ª turma, 25 anos depois. Da direita para a esquerda, em cima: Rui Guilherme Pereira; Paulo Silva; Rui Paulo Fonseca; Pedro Lopes e João Fonseca. Em baixo: Célia Almeida; Ana Cristina Vieira; Rita Sousa Silva; Gilda Simões; Ana Isabel Jacinto; Domingas Reis; Ana Sofia Inácio; Célia Lopes e Filomena Pontes

O que significa para si pertencer à Família EPO e o que isso contribuiu para a sua carreira profissional?

Ana Sofia Inácio

Significa que pertenci à abertura de uma Escola Nova (Especial) mais vocacionada para a área profissional.

No primeiro ano só havia uma turma de 23 alunos e eu fazia parte deste grupo. Hoje, a EPO é uma escola dita normal com muitos estudantes, várias turmas e com diversas opções de escolhas, em várias áreas profissionais.

Eu sempre me entusiasmei pelos números, economia, gestão e fiscalidade das empresas, e a deixar de lado a área das letras.

A EPO iniciou a minha carreira profissional. Hoje estou a trabalhar na área da contabilidade ligada a várias empresas com diversas atividades económicas.

Deixo aqui a nota que ainda estou a trabalhar na empresa onde realizei o estágio do 3º Ano do curso de "Gestão" e com Muito Gosto.

Paulo Silva

Como elemento da primeira turma da EPO, é uma grande honra pertencer a uma família que, passados 25 anos, se mantém jovem e com grande dinamismo. Quero felicitar todos os elementos que, ao longo destes 25 anos, deram continuidade a esta grande escola e que permitiram que a EPO adquirisse a dimensão que hoje tem.

A minha passagem pela escola permitiu-me dar um novo rumo à minha vida profissional, que ao longo destes anos todos tem evoluído positivamente graças aos bons alicerces adquiridos.

Para os jovens que pretendem seguir um futuro com "saber fazer" encontram nesta escola um pilar essencial para ingressarem no mercado de trabalho.

Gilda Simões

Estou na Família EPO há 25 anos e, dia após dia, é o relembrar os ensinamentos que me foram transmitidos. Não só os ensinamentos em contexto de sala de aula, mas também os ensinamentos que me fizeram crescer como pessoa: trabalho de equipa, dedicação, o fazer com gosto.

Rui Paulo Fonseca

Sinto um grande orgulho por ter sido um dos primeiros a pertencer a esta família, uma experiência que não se esquece. Socialmente ajudou-me a interagir melhor com intervenientes ao longo da minha vida profissional. A aprendizagem adquirida levou-me a ter um melhor conhecimento que se tornou uma ferramenta de trabalho muito útil para toda a vida.

Domingas Reis

Pertencer à Família EPO é uma grande honra. A EPO foi e será sempre a minha Escola (Escola com E maiúsculo), a Escola da vida, como eu costumo dizer. Uma escola mais prática, mais vocacionada para o mercado de trabalho, para a realidade da vida profissional. Foi com a EPO que consegui ingressar no mercado de trabalho com o rigor e a competência que me foram transmitidos e que fui desempenhando e transmitindo ao longo da minha vida profissional. A EPO foi assim o meu passaporte para o mercado de trabalho!

João Nuno Fonseca

Saber que se fez parte dos alicerces de uma casa que hoje é uma instituição que Ensina Por Orgulho.

Filomena Pontes

Para mim foi uma aventura da qual tenho muito orgulho.

Penso que quatro palavras definem a minha ligação à EPO: Aventura, orgulho, determinação e profissionalismo.

Rui Guilherme

A Escola Profissional de Ourém foi um desafio: novos métodos, nova escola, uma preparação para o futuro. Uma boa escolha sem dúvida, entrámos como alunos e professores, saímos como uma família.

Ana Cristina Vieira

Fazer parte da Família EPO sempre foi um grande orgulho. Tem-me acompanhado e apoiado ao longo da minha carreira Profissional. Obrigada EPO!!!

Rita Silva

Para mim, pertencer à família EPO é um orgulho, pois assisti ao início de algo que cresceu e se mantém muito saudável...e tenho a certeza que assim vai continuar...



Primeiros professores da EPO, da esquerda para a direita: António Martins, Alexandra Ruas, Luís Perfeito, Francisco Vieira, José Martins, Avelino Subtil e Manuel Neves

Estamos a comemorar os 25 anos da EPO. Tendo sido um dos primeiros professores, qual foi para si o maior desafio ao abraçar este projeto e o que pensa da Escola Profissional de Ourém hoje, após 25 anos?

António Martins

O maior desafio para mim, sempre foi o mesmo no ensino. Basicamente eu sou um humanista e formar pessoas é o meu objetivo, importa-me o aspeto humano dos alunos. Na minha passagem pela EPO tive turmas com muito bom aproveitamento e foi uma honra passar por este estabelecimento. Foi uma experiência muito gratificante.

Avelino Subtil

Tendo feito o meu percurso como aluno no Ensino Técnico, na ex-Escola Industrial e Comercial de Tomar, iniciei o meu percurso docente, na então designada Escola Secundária Polivalente de Vila Nova de Ourém, lecionando precisamente o Ensino Técnico até à sua extinção. Assim, foi com satisfação e entusiasmo que abracei o projeto do Ensino Profissional, considerando que seria motivador e desafiante iniciar um percurso de reabilitação do ensino profissional, tendo em conta o meu percurso de articulação da atividade docente com a assessoria empresarial nos domínios da contabilidade e fiscalidade.

Recordo com saudade esses anos iniciais de adoção de uma nova metodologia docente - a estrutura modular - que permitiu um intenso trabalho interescolar, com a coordenação do GETAP, de construção de programas e trocas de experiências, no qual a EPO teve um papel ativo, ajudando de forma relevante a iniciar o percurso do seu reconhecimento a nível nacional.

Embora tenha deixado a atividade docente na EPO há longos anos, mantive sempre contacto com a mesma, no âmbito de funções de eleito local e associativas que fui desempenhando e do apoio técnico direto enquanto TOC, primeiro da EPO e depois da Insignare. Desde modo, é muito gratificante reconhecer que o projeto iniciado há 25 anos evoluiu sempre em crescendo, tendo sabido acompanhar as mudanças verificadas na sociedade portuguesa/mundial, sabendo singrar e obter o reconhecimento como uma Escola de referência no país e na comunidade internacional.

Alexandra Ruas

Sempre fui adepta de um ensino profissional, mais perto da realidade do mercado de trabalho, das necessidades das empresas, logo integrar este desafio, foi como aliar-me à defesa daquilo que acha ser uma necessidade. No entanto, e no meu caso em concreto, além do projeto ser pioneiro, para mim era também a primeira experiência na área do ensino e isso trouxe-me algumas dificuldades que tentei superar. Só os alunos podem dizer se com sucesso. Olhando para os 25 anos da escola, percurso que fui acompanhando de fora, acho que os seus objetivos foram alcançados, com benefícios para o tecido empresarial local e não só, e também para os seus alunos tornando-se numa alternativa credível para a sua formação como profissionais.

Manuel Neves

Falar da minha experiência na génese da EPO é falar de um desafio diferente, que se revelou muito interessante e gratificante. Diferente, porque os primeiros formandos eram, na maior parte dos casos, portadores do estigma da inadaptação e do insucesso no ensino regular. Contudo, com o decorrer do tempo, a experiência tornou-se muito interessante e gratificante, pois, sendo um ensino alicerçado em objetivos muito próprios, acabou por motivar formandos e formadores e transformar em sucesso aquilo que à partida parecia difícil. É com orgulho e satisfação que hoje, volvidos 25 anos, encontro os ex-formandos enquadrados e realizados social e profissionalmente.

A Escola Profissional de Ourém, com os seus 25 anos, soube crescer de uma forma sustentada e é, hoje, uma escola de referência não só ao nível local como nacional, com a convicção que o futuro se augura ainda melhor.

Por último, resta-me deixar uma palavra de apreço a todos os que ajudaram e participaram nesta "construção", permitindo-me realçar o seu grande mentor e dinamizador - Francisco Vieira.

José Martins

Não foi uma decisão fácil há 25 anos. Estava em Lisboa quando recebi o convite para abraçar um projeto inovador. Na altura era tudo uma novidade: modelo de ensino novo com estrutura modular e estágios incorporados. Foi a possibilidade de transmitir conhecimento para os formandos aplicarem nas empresas que me cativou mais neste projeto. O ver o resultado do nosso trabalho e podermos acompanhar essa evolução foi o maior desafio, isso sim, uma verdadeira avaliação. Foi esta escola que definiu a minha personalidade e ajudou a construir o meu perfil de formador, a maneira como vejo e penso que deve ser o ensino.

A EPO é uma referência do ensino profissional a nível regional já há muito anos. É uma escola que esteve sempre virada para o tecido empresarial e para a comunidade, uma escola presente, dinâmica e empreendedora. É uma escola que nunca está satisfeita com o que alcançou, o que a leva a ser uma pioneira na região, em certas práticas pedagógicas e em "materializar" a educação junto ao tecido empresarial. É e será sempre uma referência para as outras escolas no que diz respeito ao ensino profissional. Trabalha e ensina a trabalhar, e consegue que todos os envolvidos "vistam a camisola".

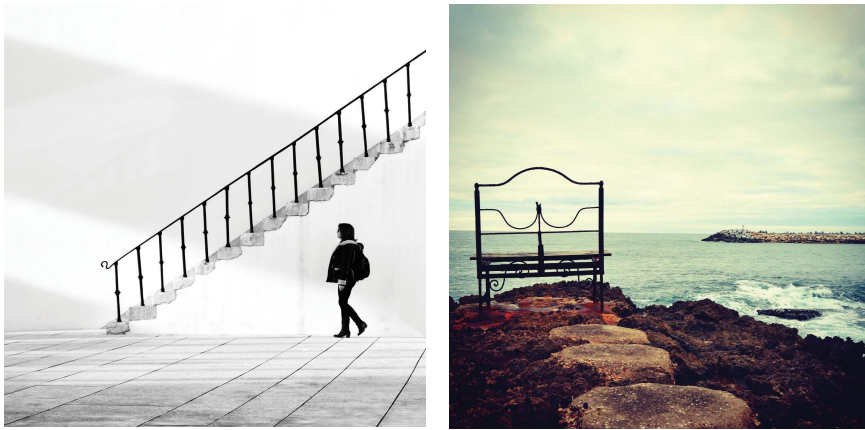
Luís Perfeito

O curioso é terem-se passado 25 anos. Há mais de 26 anos era apenas um projeto na cabeça de alguém, embora considere difícil que alguém, nessa altura, projetasse aquilo em que se tornou. Uma candidatura feita ao então Getap, ao longo de algumas noites, e que para alguns de nós apenas tinham como finalidade: acabar a noite no Zé do Azinheira à conversa com cerveja, morcela, chouriço e pão à mistura. Depois veio a aprovação da mesma e quase uma inerência forçada de participar como "professor". Estranho encargo para quem tinha acabado de ser aluno toda a vida.

E depois a Escola fez o seu percurso, e muito bem. Saiu do vão de escada onde nasceu, cresceu, ganhou visibilidade e é hoje uma referência que nos orgulha.

Apesar de ter feito parte deste projeto durante muito pouco tempo, é como se nunca dele tivesse deixado de fazer parte. Acontece o mesmo com os amores, os primeiros. Obrigado por ter tido oportunidade de fazer parte deste projeto.

“(In)coerências” - Fotógrafa Carla de Sousa expõe no Claustro Monfortino



O Claustro Monfortino, restaurante de aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, junta todos os meses o prazer da arte e da gastronomia através da iniciativa “Arte no Claustro”, expondo os trabalhos de um artista para apreciar enquanto se vai degustando as maravilhosas refeições criadas e servidas pelos nossos alunos. Alimenta-se o corpo e o espírito.

A partir de dia 2 de novembro, o Claustro Monfortino recebe a exposição “(In)coerências” de Carla de Sousa.

Natural de Luanda, Angola, a autora, dedica-se de forma regular à arte fotográfica desde 2012. A par da fotografia digital, a fotografia móvel é outro dos seus registos característicos. Assume que este último funcionou como catalizador de uma paixão tardia pela arte fotográfica. É membro fundador do coletivo fotográfico, Zenith9 - Associação de Fotógrafos.

Caracteriza da seguinte forma o trabalho que vai expor: “A cor e a sua ausência. A natureza e a tímida humanização do espaço. A melancolia e a esperança. A sombra e a luz. Manifestações dialéticas do ser e da sensibilidade de um olhar que se fixa no detalhe e na luz.

Doze olhares, reveladores de uma viagem pessoal da autora por vários lugares de Portugal que, se assume igualmente como percurso interior e espólio de memórias, visuais, olfativas, sensoriais e espirituais.

Doze olhares, escolhidos, aparentemente sem conexão entre si, questionam e dirigem um convite ao intérprete à reflexão e ao encontro de uma matriz condutora que façam da aparente incoerência, sentido e direção.”

O seu trabalho é divulgado em várias plataformas digitais, designadamente:

- www.instagram.com/carlaoliveirasousa,

- www.behance.net/carladesousa,

- <https://www.flickr.com/photos/carladesousa>

- e, mais recentemente, através de conta portfólio por convite em <https://www.lensculture.com/carladesousa>

EHF recebe encontro “Nova abordagem no desenho e operacionalização de qualificações: resultados de aprendizagem”

Vai realizar-se no próximo dia 26 de outubro de 2015, a partir das 14H30, na Escola de Hotelaria de Fátima, o Encontro “Nova abordagem no desenho e operacionalização de qualificações: resultados de aprendizagem”.

Este evento é organizado pela ANESPO - Associação Nacional de Escolas Profissionais e pela ANQEP - Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, e tem como objetivo divulgar e sensibilizar para a nova abordagem no desenho e operacionalização de qualificações com base em resultados de aprendizagem.

Esta iniciativa insere-se no desenvolvimento de trabalho cooperativo dinamizado pela Confederação do Turismo Português, com o apoio da ANESPO e da ANQEP,

envolvendo também o IIEFP - Instituto de Emprego e Formação Profissional e o Turismo de Portugal. Uma primeira fase assentou na revisão dos referenciais de formação de nível 4 do setor da hotelaria e turismo, estando já disponíveis os novos planos curriculares. Neste momento, os trabalhos estão reorientados para que, no ano letivo 2016/2017, na oferta formativa deste setor/família profissional seja operacionalizada por resultados de aprendizagem.

De referir que o encontro contará com as presenças do Presidente do IIEFP, Jorge Gaspar, do Presidente do Conselho Diretivo da ANQEP, Gonçalo Xufre, do Presidente da ANESPO, José Luís Presa, e do Vogal da Comissão Executiva da CTP, Joaquim Moura.

2ª edição Concurso Interno da EHF

Este concurso, está estruturado em três categorias distintas: Troféu Jovem EHF, Barman Show e Fine Restaurant

No passado dia 17 de outubro, a Escola de Hotelaria de Fátima realizou a 2ª edição do seu Concurso Interno. Este concurso, está estruturado em três categorias distintas: Troféu Jovem EHF (área de cozinha), Barman Show (área de bar) e Fine Restaurant (área de restaurante). Após uma fase inicial de inscrições, os alunos foram avaliados por profissionais do sector, de acordo com critérios rigorosamente definidos para cada uma das áreas.

A realização deste concurso, entre outros objetivos pretende incentivar a criatividade, autonomia e sentido de responsabilidade dos alunos, ao mesmo tempo que pretende que estes coloquem em avaliação os seus conhecimentos. A participação no concurso, nas várias categorias, confere aos alunos a possibilidade de participarem no futuro nos vários concursos e eventos nacionais e internacionais em que a EHF participará ao longo do ano letivo.

Parabéns a todos os concorrentes, especialmente aos vencedores das várias categorias: Luís Moleiro (Troféu Jovem EHF), João Pedrosa (Barman Show) e Tomás Carreira (Fine Restaurant).



Alunos da EPO visitam a Croácia



No âmbito do projeto Erasmus + Transnational Business Groups, apoiado pelo programa com o mesmo nome, entre os dias 13 e 17 de Outubro cinco alunos do segundo ano de gestão e de multimédia (Cátia Mendes, Diana Costa, Igor Luís, Márcia Pereira e Romeu Oliveira), acompanhados pela Prof^a Ana Pinho e pelo responsável pelo Departamento de Formação e Emprego, Sérgio Fernandes, participaram numa mobilidade à Croácia. O Grupo aproveitou também a breve escala na Holanda para, rapidamente, visitar a cidade de Amesterdão.

Na Croácia tiveram os primeiros contactos com uma cultura e economia diferentes e um clima também mais rígido, com temperaturas mais baixas e constante chuva. Após as primeiras impressões com as equipas dos diferentes países (escolas da Croácia, Grécia e Turquia, além dos parceiros Holandês e Italiano, organizações especializadas no apoio ao empreendedorismo jovem), começaram a sentir mais afinidade e confiança, podendo assim praticar as competências pessoais em inglês, já que comunicavam constantemente nessa língua.

Na manhã do dia 14 os alunos procederam às apresentações dos seus projetos de ideias de

negócio, que haviam sido preparados nos vários grupos de trabalho em Portugal, tendo corrido bem e surgido um feedback positivo por parte das entidades organizadoras. Nessa tarde, começaram os trabalhos de aprofundamento e sistematização das ideias que as quatro escolas haviam proposto. Antes do jantar houve tempo de visitar o Museu da Guerra da Independência, onde estão expostos vários veículos utilizados no conflito da década de 90 no século passado, quando a Croácia se autonomizou da Jugoslávia.

No dia seguinte, os trabalhos continuaram, e os alunos foram colocados em grupos com membros de todos os outros países, para desenvolverem novas ideias com os produtos já existentes. No final também foram apresentados perante todos os participantes. A terminar a tarde, uma atividade lúdico-cultural foi realizada por todos: um torneio de arco e flecha, dinamizado por um grupo histórico local, trajado a rigor. No terceiro dia e último dia os alunos visitaram o Parque Natural Lagos de Plitvice.

Cátia Mendes, Diana Costa, Igor Luís, Márcia Pereira e Romeu Oliveira

Apresentação do Kit Comunicacional da nova marca “Centro de Portugal”

No passado dia 15 de outubro decorreu, na Escola de Hotelaria de Fátima, a apresentação do Kit Comunicacional da nova marca “Centro de Portugal”. A cerimónia contou com a presença do Presidente do Turismo do Centro, Pedro Machado, e do Presidente da IVITY Brand Corp., Carlos Coelho. Esta sessão, destinada aos técnicos das 100 Câmaras Municipais que integram o Turismo do Centro, contou também com a participação das duas turmas do curso de Turismo da EHF, no sentido do enriquecimento da sua aprendizagem enquanto futuros técnicos do setor.

A apresentação desta nova marca tem como principal objetivo o reposicionamento do destino como “um país dentro de um país”, evidenciando a possibilidade do turista vivenciar múltiplas experiências, cuja diversidade e proximidade permitem a fruição de uma estadia memorável num só território.

Para os alunos da área do Turismo, esta sessão permitiu-lhes analisar e observar o conceito da nova marca do Turismo do Centro, percebendo a diversidade de funcionalidade que ela permite. Foi ainda possível, para estes alunos, perceberem como se desenvolve uma nova marca e, mais concretamente, uma marca turística.



Lisa Silva
Formadora

A gastronomia enquanto património é uma arte e privilégio só de alguns, principalmente daqueles que vêm no que se come e no que se bebe uma fonte de Saber. Saber que significa, saborear, apreciar, degustar e, em sentido lato, significa gostar. Portugal desenvolveu uma cozinha própria, distinta, com receitas tradicionais que espelham uma cultura e que evidenciam as melhores matérias-primas.

Ao defender os produtos genuínos e as especificidades do nosso receituário, a qualidade dos nossos produtos regionais contribuem de forma concentrada e determinante para a sustentabilidade da nossa economia e para o reforço de uma coesão social imprescindível na nossa sociedade.

A boa cozinha deve ser autêntica e com sabor. Devemos ter preocupação, rigor, disciplina, carinho, amor e alma a pensar no destinatário final de todo o nosso trabalho que é a satisfação do Cliente e do reconhecimento do nosso trabalho reconhecido.

A gastronomia regional é marcada pela criatividade popular, que em tempos difíceis, na falta de alguns alimentos, enriqueceram outros criando pratos populares, mas de grande sabor.

Na parte costeira, os frutos do mar são a base da gastronomia local, com magníficas sopas de marisco e de peixe, os grelhados de peixe fresco (reconhecido com um dos melhores produtos do mundo pelos grandes chefs de cozinha internacionais) e as caldeiradas suculentas bem como o bacalhau, uma presença constante na culinária portuguesa.

Nas serras, a gastronomia faz uso da carne e das verduras e hortaliças. Entre os inúmeros exemplos temos a sopa saloia de hortaliça e feijão, a carne de porco, utilizada nos enchidos, o cozido à portuguesa, os queijos de ovelha e cabra e a broa de milho.

Recuando à minha infância e aos sabores que a minha memória nunca apagou, nem os sentidos das minhas papilas gustativas, retratados através da culinária da minha mãe e posteriormente através da minha formação profissional, deixo algumas sugestões de algumas iguarias com produtos frescos e regionais.

Na zona de LEIRIA não poderia deixar de dar destaque as famosas e saborosas Morcelas de Arroz, Negritos e Lentriscas assadas na brasa, servidas antes do bacalhau com migas de nabiça e broa. A Chanfana da Chaiça, o Leitão à moda da Boavista e a Fritada dos Peixinhos do Lis, o Cabrito assado no forno a lenha e finalizando com as típicas Brisas do Lis ou os bolinhos de pinhão, normalmente acompanhados pelo licor de leite.

Este mês a estrela sou eu...



Milena Marques
Aluna do Ano da EPO

Ao longo do curso foi sempre uma aluna muito interessada e empenhada na realização das tarefas propostas. Teve participações muito ativas nas aulas com grande sentido de responsabilidade. Apresentou objetivos e metas muito bem definidas, o que se veio a traduzir em mais-valias na obtenção do sucesso profissional. É com este espírito empreendedor que se alcança o sucesso. Por tudo o que foi dito, foi considerada, a aluna do ano letivo 2014/2015.



Margarida Rodrigues
Diretora Pedagógica da EPO

A nova Diretora Pedagógica da Escola Profissional de Ourém, iniciou funções no início do ano letivo e já faz parte da família EPO há 23 anos. De personalidade forte e com conhecimento profundo da história da Escola e da sua forma de trabalhar, foi a escolha natural e sustentada numa altura de grandes e novos desafios para a Escola e o Ensino Profissional em geral.



José Luís Pegada
Coordenador do Gabinete de Controlo de Qualidade

O José Luís Pegada deixou o cargo de Diretor Pedagógico da EPO para abraçar um outro projeto na INSIGNARE. Dedicou-se, ao longo dos últimos 11 anos à direção pedagógica desta Escola e durante esse tempo soube conquistar aqueles que com ele trabalharam e soube ultrapassar muitos desafios que foram sendo colocados ao ensino profissional. Felicidades neste novo projeto!



Escola Profissional de Ourém
25 anos

Está de parabéns a Escola Profissional de Ourém, pelo seu 25º aniversário. 25 anos de alegrias, derrotas, desafios, sonhos, concretizações trouxeram-na ao presente, moldando o que é e o caminho que quer percorrer. Estão assim de parabéns todos aqueles que direta, ou indiretamente contribuíram para o sucesso pedagógico que hoje lhe é reconhecido.



CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

VENHAM
PROVAR

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
12H30 ÀS 14H30
MARCAÇÕES PARA:
249 530 630 OU WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT
MORADA:
ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA
AV. BEATO NUNO N208 / FÁTIMA



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA