

**insignare**  
ASSOCIAÇÃO DE  
INSTRUMENTOS DE  
FORMAÇÃO



## Cozinhas do Mundo: Festival de Gastronomia foi um sucesso // P.02

**informar**  
Jornal

17 DE ABRIL DE 2015 // ANO XVIII // N.º 205

**TURISMO**  
RESTAURAÇÃO VARIANTE COZINHA  
PASTELARIA  
RESTAURAÇÃO VARIANTE BAR  
RESTAURANTE

EDUCAÇÃO PROFÍCUA SOLIDARIEDADE  
ACÇÃO REALIZADA COM EFICÁCIA  
INTEGRAÇÃO AIXAÇÃO EVOLUÇÃO  
NOVAÇÃO INOVAÇÃO

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA  
SCOLA 100% ESPECIALIZADA

### destaques

#### Dia Aberto EPO e EHF

Esta iniciativa é direccionada ao público em geral, pais e comunidade, mas com especial enfoque a todas as Escolas do 3.º clico da região // P.03

#### EHF: Provas de Aptidão Profissional

As provas de aptidão profissional da Escola de Hotelaria de Fátima são trabalhos elaborados ao longo do terceiro ano e nas quais os alunos têm que mostrar os conhecimentos adquiridos durante a sua formação profissional. // P.04

#### Protocolo de Cooperação EPO e AEO

Assinado com vista a potenciar o desenvolvimento de Cursos Profissionais no Concelho de Ourém, através da partilha de espaços e de docentes. // P.07

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



Este suplemento é parte integrante do Notícias de Fátima de 20 de fevereiro de 2015 e não pode ser vendido separadamente.



## Caderno de Apontamentos

A 16 e 17 de abril, decorre nas escolas Insignare a iniciativa Dia Aberto, que tem por objetivo dar a conhecer, especialmente aos jovens que estão a frequentar o 9º ano, a oferta formativa para o próximo ano letivo da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima. A exemplo dos anos anteriores, cerca de 500 jovens, devidamente enquadrados pelas suas escolas de origem, recolhem toda a informação, visitam as nossas instalações, contactam os nossos alunos e tiram todas as dúvidas. Num tempo em que os jovens são um bem escasso, importa reconhecer e agradecer a disponibilidade das escolas participantes, que acima de tudo colocam os interesses dos seus jovens alunos, potenciando-lhes o acesso a todas as opções. Ainda no âmbito desta iniciativa, iremos celebrar com o Agrupamento de Escolas de Ourém, um protocolo de cooperação que visa reforçar o esforço de parceria entre as duas entidades nas vertentes da educação e da formação.

Em simultâneo com a conclusão das Provas de Aptidão Profissional, iniciam-se os Estágios, obrigatórios para todos os alunos dos 2º e 3º anos e em regime de voluntariado para os alunos do 1º ano. Cerca de 420 jovens integrarão o esforço de trabalho das empresas, tendo a possibilidade de desenvolver novas aprendizagens, testar conhecimentos adquiridos e serem confrontados com formas de organização, contextos e ambientes amplamente diversos. Será um momento excepcional para aprender e crescer.

Após termos atingido no passado ano letivo o maior número de alunos de sempre em formação nas escolas Insignare (601), com especial destaque para o excepcional crescimento verificado na Escola Profissional de Ourém, preparamos o próximo ano através da divulgação da oferta formativa para 2015/16. Para além dos cursos que tradicionalmente compõem a nossa oferta, será de destacar o novo curso de Frio e Climatização e a aposta no regresso ao setor da Construção Civil. O futuro espera por nós.

Diretor Executivo da Insignare  
Francisco Vieira

## Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo” na EHF foi um sucesso

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

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

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

Para além de ser uma oportunidade de excelência para incentivar o contacto entre os empresários e os alunos, potenciando a sua futura integração no mercado de trabalho é também uma forma de estreitar a relação entre a escola e a comunidade envolvente, dinamizando a formação técnica dos nossos alunos.

**14 dias de “Cozinhas do mundo”**  
**2 ementas diferentes por dia**  
**418 refeições servidas**  
**46 alunos finalistas em prova**  
**48 alunos do 2º ano de cozinha**  
**51 alunos do 2º ano de restaurante/bar**  
**50 alunos do 1º ano de cozinha**  
**7 horas de prova por equipa**  
**35 júris nacionais convidados**



## Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima dinamizam “Dia Aberto”

*“Esta iniciativa é direcionada ao público em geral, pais e comunidade, mas com especial enfoque a todas as Escolas do 3.º clico da região, sendo habitual, recebermos neste dia cerca de 500 pessoas entre alunos, professores e técnicos dos serviços de orientação escolar e profissional.”*

Ontem e hoje, dia 17 de abril, decorre na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, o Dia Aberto, atividade que tem por objetivos dar a conhecer às comunidades onde se integram as escolas e muito especialmente aos jovens que atualmente frequentam o 9º ano de escolaridade, as especificidades do ensino profissional dual e a dinâmica de ambas as escolas. Pretende-se apresentar a oferta formativa para o próximo ano letivo, dar um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas, conhecer os equipamentos disponíveis e visitar as instalações. O objetivo central é proporcionar no período curto da visita o conhecimento do ambiente vivido nas duas escolas, podendo trocar impressões e esclarecer dúvidas com professores e futuros colegas.

Na Escola Profissional de Ourém os visitantes podem assistir a demonstrações

técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel, Eletrónica, Automação e Comando, Informática, Gestão, Design e Multimédia. Os nossos alunos desenvolverão demonstrações em todos os equipamentos, desde a montagem e desmontagem de hardware em computadores, a modelação de peças em CNC, o torneamento de peças mecânicas, a soldadura, o desenho de elementos decorativos em computador e até como fazer o IRS de forma simples e eficiente.

Na Escola de Hotelaria de Fátima vão acontecer diversas demonstrações na área da cozinha, na preparação e confeção de pratos e bebidas, no serviço de mesa e ainda nas áreas do turismo e da receção.

Convidamos todos os interessados a visitar-nos hoje, dia 17 de abril, entre as 14 e as 18 horas. **Serão muito bem-vindos.**

*A normal ansiedade no primeiro dia, novos amigos, novos professores e novas experiências. É na escola que tudo isto acontece. O que se vive lá contribui para a formação do ser humano e, por isso, escolher uma escola não é tarefa fácil.*

*Hoje em dia a oferta é grande, quer na multiplicidade de escolas quer na oferta formativa disponível. Sendo assim, o que se deve procurar numa escola?*

*Antes de tudo, é imperativo saber exatamente o que pode esperar de uma escola. É importante analisar aquilo de que não se abdicar, quer como encarregado de educação, quer como futuro aluno. É importante fazer uma análise aos espaços físicos, aos profissionais qualificados, à proximidade de casa, etc. Cada pessoa tem os seus próprios aspectos a considerar, por isso é bom criar uma lista de prioridades e segui-la à risca. Esta iniciativa, Dia Aberto, possibilita justamente a oportunidade de conversar com alunos, funcionários e professores sobre questões básicas como alimentação e método de ensino.*

*Por curiosidade saiba que cerca de 59% dos nossos alunos escolhem-nos pela Oferta Formativa, 36% escolhem as nossas escolas pela relação que temos com a comunidade (Dia Aberto, Sessões de Divulgação e Recomendações boca-a-boca) e que apenas 5% dos alunos escolhem a escola pela sua proximidade geográfica.*



## Provas de Aptidão Profissional na Escola de Hotelaria de Fátima

*“As provas de aptidão profissional da Escola de Hotelaria de Fátima são trabalhos elaborados ao longo do terceiro ano e nas quais os alunos têm que mostrar os conhecimentos adquiridos durante a sua formação profissional.”*

### O que é a Prova de Aptidão Profissional?

A Prova de Aptidão Profissional (PAP) é a conceção e execução de um projecto pessoal (aptidões, interesses, motivações e criatividade), centrado em temas perspetivados pelo aluno que é desenvolvido ao longo do último ano da formação, em interação com o meio empresarial e profissional.

### Qual a finalidade desta prova?

Uma PAP tem como principal objetivo integrar os dois contextos de formação: a escola e o mundo do trabalho. Para além disso permite aperfeiçoar competências, atitudes e conhecimentos facilitadores do acesso a um emprego e a uma carreira ao mesmo tempo que promove o desenvolvimento de competências de empregabilidade, fomentando um envolvimento ativo num projeto pessoal e profissional. De salientar que a sua execução e avaliação positiva são requisito para terminar com sucesso o curso profissional e receber a dupla certificação escolar e profissional.

### Em que consiste a PAP na Escola de Hotelaria de Fátima?

No final de cada curso profissional os alunos são chamados a apresentar, perante um júri, um trabalho aglomerador dos conhecimentos adquiridos ao longo dos três anos da sua formação: a PAP. Na Escola de Hotelaria de Fátima, para os alunos finalistas dos cursos de Restaurante-Bar e Cozinha-Pastelaria essa prova é apresentada sob a forma do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo”. Então, no início do ano letivo são constituídas equipas com alunos de ambos os cursos. Cada equipa escolhe uma região ou país, que ao longo do ano é estudado a nível gastronómico com o intuito de ser criada uma ementa temática, a ser apresentada a um júri e servida ao público durante o festival.

Para os alunos de Receção o tema da PAP é “Ser Rececionista em ...”. Com esta abordagem o aluno deverá escolher uma determinada área geográfica para a trabalhar no âmbito da sua hotelaria e especificidades turísticas. Pretende-se que ao longo do seu projecto o aluno tenha efectuado o enquadramento do local escolhido, o levantamento das facilidades e condições para a prática turística, bem como outras existentes, e que posteriormente apresente toda a recolha necessária ao desempenho da função de rececionista de uma determinada unidade hoteleira, que esteja inserida na região que escolheu trabalhar. A defesa das PAP de Receção decorrerão de 27 a 29 de abril e contarão com a presença de empresários de renome nos júris.



**Renato Guiomar**  
Dir. Pedagógico

*A EHF recorre frequentemente a júris externos e de renome. Como reagem os alunos a serem avaliados por profissionais de renome?*

Os alunos reagem de forma bastante positiva. Estas provas permitem o conhecimento entre os alunos e aos diversos profissionais do sector. Os alunos reconhecem e sentem-se gratificados por existirem profissionais que melhor que ninguém conseguem quantificar as suas prestações nas Provas de Aptidão Profissional. Importa referir que ao longo dos anos tem sido possível verificar e agradecer a disponibilidade do sector para colaborar com a Escola.



**João Abrantes**  
3º ano Restaurante / Bar

*Qual a importância desta prova na sua vida académica e profissional?*

Esta prova é muito importante para a nossa vida académica e profissional porque ajuda-nos a ser bons profissionais, gerir uma equipa, ser responsável e aplicar os conhecimentos de 3 anos de curso. Assim com esta prova vai ser uma mais-valia para o nosso futuro no mercado de trabalho.

*Agora que vais terminar o curso, como imaginas o teu futuro?*

Imagino-me a trabalhar na área de formação, pois é algo que sempre quis. Já tive oportunidade de trabalhar na área e vou continuar a apostar na minha vida profissional como barman.

*Tens alguma mensagem que queiras deixar a um futuro aluno da EHF?*

A minha mensagem é para não deixarem acumular módulos e quando a escola der oportunidade de recuperar e aprender mais dêem o vosso melhor, pois será sempre uma mais-valia pessoal e profissional.



**Elisabete Marques**  
Coordenadora Técnica de Cursos

*Qual a importância das PAP na formação profissional dos nossos alunos?*

A Prova de Aptidão Profissional assume uma grande relevância no processo de formação dos alunos do ensino profissional e concretamente para os alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Este projeto, com características próprias, pretende ser o reflexo das aprendizagens adquiridas, mas é também o momento do aluno mostrar e demonstrar os conhecimentos que detém. A PAP desenvolvida pelos alunos da EHF assume características próprias, dando sempre uma grande primazia aos conhecimentos práticos e representativos da profissão para a qual o aluno está a ser formado: cozinha ou restaurante. Considerando que este momento é avaliado por profissionais do sector, este é ainda o momento de dar a conhecer ao tecido empresarial os nossos alunos enquanto profissionais do futuro.



**Gonçalo Reis**  
3º ano Receção

*Tens alguma mensagem que queiras deixar a um futuro aluno da EHF?*

Durante os três anos que aqui passei foi me possível adquirir várias competências e amizades, que levarei comigo para a vida. Aos alunos que vêm para esta escola tenho pouco para dizer. Apenas sejam vocês próprios, não importa as dificuldades que encontrarem e acreditem que tudo pode melhorar, dediquem-se ao que é importante, traçando objetivos e metas para tudo. Nunca desistam e aproveitem as oportunidades que vos são atribuídas, mas nunca se esqueçam que é impossível “agradar a gregos e a troianos”. E mantenham-se firmes.



**Leonardo Santos**  
3º ano Coz. / Pastelaria

*Qual a importância desta prova na sua vida académica e profissional?*

Esta prova mostrou-me aquilo de que sou capaz de fazer e que não imaginava que conseguia.

Ajudou-me a adquirir mais confiança e auto estima a nível profissional, sei que me beneficiou bastante e deu-me a conhecer a “pressão” desta profissão. Penso que é uma mais-valia para a escola, mas principalmente para os alunos, que exista este tipo de prova. Com a formação e experiência que adquiri ao longo destes três anos lectivos, penso que conseguirei arranjar trabalho mais “facilmente” para que o próximo ano possa realizar um CET na área da pastelaria.



**Chef Yannick Génard**  
Docente

*A concretização de um triénio de formação como aluno na Escola de Hotelaria de Fátima passa por várias fases.*

A primeira é a motivação dos alunos para poder integrar a nossa escola, depois chega o primeiro dia escolar. É um momento de descobertas para os novos alunos, novo espaço, novos colegas, professores, formadores e colaboradores, mas também um novo modo de funcionamento.

A seguir, é o primeiro encontro com a profissão escolhida, vestir a farda profissional. Daí o aluno sente-se uma outra pessoa e dá os primeiros passos na cozinha, como seja a primeira utilização das facas... A partir deste momento começa a formação profissional do aluno.

O aluno tem de estar em completa positividade com a sua formação escolar para poder adquirir todos os conhecimentos necessários e indispensáveis para a sua futura profissão.

O último ano é um momento importante na formação do aluno, porque é o momento de verdade com a Prova de Aptidão Profissional.

Prova que irá reflectir a aquisição de conhecimentos durante a sua passagem na escola, tendo passado por momentos de formações práticas no próprio estabelecimento escolar, bem como em serviços extra-escolares, mas também em formação em contexto de trabalho (estágios).

Para mim, será só neste sentido de responsabilidade de ambas as partes, que poderemos preparar os alunos da melhor forma possível, para as Provas de Aptidão Profissional.

*O Chef Yannick foi homenageado no passado dia 10 de abril pela Inter Magazine (Edições Sentido do Gosto) no Congresso dos Cozinheiros, que se realizou no Centro de Congressos do Estoril. Esta distinção prende-se pelos serviços prestados ao desenvolvimento da Culinária Profissional e à Gastronomia de Portugal. Este é o reconhecimento a um trabalho de dedicação e persistência.*

## Oferta formativa 2015 O que oferece a Escola Profissional de Ourém?

*“A Escola Profissional de Ourém iniciou a sua atividade no ano de 1990 com uma turma do Curso Técnico de Gestão. Desde logo assumiu como filosofia de funcionamento o desenvolvimento de cursos profissionais que fossem ao encontro das necessidades de trabalhadores qualificados existentes nas empresas do Concelho de Ourém...”*



Para o próximo ano letivo a Escola Profissional de Ourém irá continuar a apostar em cursos profissionais que possam garantir aos jovens, que os frequentam, alguma garantia de empregabilidade. Contudo, somos bem cientes que a mesma depende de fatores externos alheios à escola, e que poderão vir a condicionar as futuras saídas profissionais. Tal verificou-se num passado recente, por exemplo no setor da construção civil. Hoje, alguns anos depois, esse setor está a revigorar-se e como tal será uma área emergente, para futuros técnicos intermédios, num curto espaço de tempo. Outras áreas estão bem consolidadas no mercado com boas taxas de empregabilidade como é o caso da área da gestão, da metalomecânica e mesmo da informática (manutenção de equipamentos e redes). A juntar a estes temos ainda a área do design, sempre muito apelativa e com resultados igualmente interessantes ao nível do mercado de trabalho, particularmente fora do país. Vamos ainda apostar num novo curso que estamos em crer que possa vir a complementar a oferta formativa nas áreas da mecânica e da energia, nomeadamente o curso de frio e climatização.

Para além do já referido, torna-se evidente que cada vez mais jovens pretendem prosseguir os seus estudos, e a aposta num curso profissional dá-lhes, para além dos conhecimentos necessários para o acesso ao ensino superior, as competências básicas e técnicas que irão precisar para vingar no ensino superior. É sem dúvida uma escolha com futuro, sendo a única que pode garantir, com elevados níveis de competência, uma dupla saída em termos profissionais: o mercado de trabalho ou o ensino superior.

De realçar são ainda as estatísticas da EPO, relativamente aos tópicos apresentados: taxas de conclusão e taxas de empregabilidade, dos alunos que frequentaram e chegaram ao fim dos seus percursos formativos. Os dados apresentados tiveram com base os alunos que frequentaram a EPO entre 2008 e 2014, portanto os últimos dois triénios de formação.

Estamos contentes com os dados apresentados, mas isso não significa que estejamos satisfeitos. Não! Trabalhamos diariamente e continuamente em prol do sucesso dos nossos alunos, dotando a escola com as melhores condições técnicas possíveis, continuando a apostar em relacionamentos de proximidade e acompanhamento constante.

### Spelling Bee Concurso de Soletração

E porque os bons hábitos devem manter-se, o “Spelling Bee Contest” (concurso de soletração), aconteceu mais uma vez na EPO. Já tem vindo a ser tradição na nossa Escola, a promoção deste concurso de origem norte americana, levando os alunos à soletração tanto na língua inglesa como na língua portuguesa; considerando ser uma prática com um carácter lúdico, mas acima de tudo pedagógico.

Deste modo, e após uma seleção prévia nas diferentes turmas, à língua inglesa destacaram-se como vencedores, os alunos, Diogo Prazeres (3º ano Metalomecânica), Rui Duarte (2º ano Metalomecânica) e Vasco Santos (1º ano Metalomecânica); à Língua portuguesa, as alunas Milena Marques (3º ano Gestão), Melanie Reis (2º ano Gestão) e Filipa Ribeiro (1º ano Multimédia).

A todos os participantes agradece-se a sua participação e parabéns aos vencedores.

### Arte no Claustro com o pintor Cláudio Silva

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”. O artista que expõe no restaurante Claustro Monfortino, no decorrer do mês de abril é Cláudio Silva, que desta vez nos traz a coleção “Corações ao Alto”.

Segundo o pintor “Muitas são as formas de expressão por parte do Ser, a Arte é ilimitada e expansiva assim como a nossa Existência. A Pintura tem-se revelado, ainda que abstracta, no sentido em que eu a vejo a ela e à minha relação com ela, uma fonte de catarses, de histórias, mensagens e canalizações das minhas emoções, ideias e sentimentos, e dessa forma tenho vindo a desenvolver os meus trabalhos. Inicialmente uma sequência de experimentalismos, de movimentos impressionistas e expressionistas, e pouco e pouco libertando-me de conceitos ou de referências...”

### EPO e EHF presentes em concurso de leitura

Pelo 9º ano consecutivo a EPO e a EHF participaram no Concurso Nacional de Leitura (CNL), que se realizou na Biblioteca Municipal Laureano Santos, em Rio Maior no passado dia 14 de Abril. Esta 2ª fase, contou com a participação dos vencedores da EPO (Carlota Cruz, Joana Preto e Cláudia Ferreira) e dos vencedores da EHF (Rafael Martins, Ruth Maia e Adriana Gomes). A presença da RTP e a apresentação a cargo do ator e cantor Artur Marques reforçaram esta aposta na promoção da leitura entre os jovens. As obras “Livro” de José Luís Peixoto e “O Retorno” de Dulce Maria Cardoso, foram as obras selecionadas para esta fase de leitura. O Concurso iniciou-se com uma prova escrita e individual e durante estes 45 minutos os professores foram convidados a conhecer o Jardim Municipal, e a Casa Senhorial/Museu. Parabéns aos nossos alunos por mais uma vez representarem orgulhosamente as nossa Escolas!

## Projetos Internacionais: Formação em viagem



A INSIGNARE tem a decorrer simultaneamente 5 projetos internacionais, todos eles apoiados pela Comissão Europeia no âmbito de parcerias educativas internacionais, e financiados pelos programas Erasmus + e Comenius (os dois primeiros). Durante o mês de abril receberá os parceiros de dois projetos na Escola Profissional de Ourém (EPO) e na Escola de Hotelaria de Fátima (EHF), e irá ter em atividade no estrangeiro docentes, alunos e colaboradores.

## Insignare e Agrupamento de Escolas de Ourém assinam Protocolo de Cooperação

Foi assinado ontem, dia 16 de abril, um Protocolo de Cooperação entre a Insignare e o Agrupamento de Escolas de Ourém com vista a potenciar o desenvolvimento de Cursos Profissionais no Concelho de Ourém, através da partilha de espaços e de docentes e estabelecendo parcerias com outras entidades concelhias, com competência e experiência nas temáticas específicas.

Tanto a INSIGNARE como o Agrupamento de Escolas de Ourém pretendem estreitar a ligação das suas atividades ao tecido socio-económico local e regional, numa perspectiva de valorização da sociedade e da sua evolução sustentável, atuando cientes da contração demográfica e consequente diminuição do número de alunos, bem como da necessidade de racionalizar os recursos financeiros, nacionais e comunitários, alocados à Educação e Formação Profissionais;

Como objetivos da assinatura deste protocolo estão: a disponibilização dos espaços técnicos de formação e equipamentos existentes quer da INSIGNARE, quer do Agrupamento de Escolas de Ourém; a participação numa reunião anual para a definição conjunta da oferta formativa das duas entidades ao nível do ensino profissional; a colaboração na estruturação de procedimentos e materiais comuns a serem utilizados nos CQEP (Centro para a Qualificação e o Ensino Profissional) das duas entidades e os únicos ao nível concelhio; e o mútuo apoio na realização conjunta de atividades educativas, formativas, culturais e outras, como seminários ou conferências.

Com a assinatura deste protocolo, pretende-se reunir sinergias entre ambas as entidades, com o intuito final de beneficiar a qualidade de formação dos alunos envolvidos no ensino profissional.

No âmbito do projeto Be my GUEST: Go on a Unique European Student Tour quatro alunos, uma docente e um técnico estão em Palau, Itália, de 13 a 17 de abril. Esta parceria envolve, além da EPO, o Lycée d’Enseignement Agricole Privé le Buat, em Maule, França; a Zespót Szkól nr 1 im. Mikołaja Kopernika, em Koszalin, Polónia; o Colégio Concertado Nuestra Señora del Carmen, em Léon, Espanha; o Istituto di Istruzione Superiore “Falcone e Borsellino”, em Palau, Itália; e o Afyonkarahisar Anadolu İmam Hatip Lisesi, em Afyonkarahisar, Turquia. Esta parceria terminará três semanas depois, com a deslocação de quatro alunos e dois docentes a Léon, Espanha, naquela que será a última mobilidade internacional, deste projeto que enfatiza a vertente comercial do património cultural assim como o seu papel no combate ao preconceito e xenofobia.

Nas semanas de 20 de abril a 1 de maio, no âmbito da parceria “OAW - Oldest Alliance in the World - Management Languages” com o Sussex Downs Park College, do Reino Unido, a EPO acolhe quatro docentes e vinte alunos, os quais permanecerão dez dias em atividades pedagógicas relacionadas com a Gestão. Esta parceria tem como objetivos proporcionar aos alunos o conhecimento de outra realidade económica e social; mostrar o potencial económico da expansão comercial das empresas; desenvolver atitudes em relação à integração das equipas de trabalho internacionais e estimular a motivação dos alunos para aprender e trabalhar num ambiente europeu de aprendizagem informal.

A EHF, de 19 a 25 de abril, recebe os parceiros do projeto “Stop Violence At School By Arts, Handicrafts And Sports”: quatro docentes do Liceu “Joseph Pernock”, situado em Le Lorrain, França; quatro docentes e dezasseis alunos da Escola “Colegiul Economic “Maria Teiuleanu”, de Pitesti, Roménia; oito docentes e oito alunos da Associação “Kuzey Anadolu Kultur Egitim Ve Spor Dernegi”, em Samsun, Turquia. Este projeto visa reduzir a violência e o bullying nas escolas, criando oportunidades de interação social e diálogo intercultural entre os jovens dos países parceiros; pretende promover e potenciar os comportamentos positivos juvenis, prevenindo os negativos, assim como fortalecer a ideia da Escola como local de excelência na aprendizagem e participação na vida cívica.

Ainda na mesma semana, dois técnicos do LIFE irão a Gales, Reino Unido, onde vai decorrer a primeira reunião transnacional do projeto EDGE - Enhancing the Delivery of Guidance and Employability, que tem parceiros o Die Wiener Volkshochschulen GMBH, da Áustria; o Developing Advanced Forces and New Ideas Through VET (DAFNI KEK), da Grécia; o Limerick Adult Education College, da Irlanda; WEA Cymru - Centro de Educação de Adultos, de Gales, Reino Unido. Esta parceria pretende melhorar as perspetivas de progressão de adultos socioeconomicamente desfavorecidos, promovendo medidas de inclusão e igualdade social.

Nos dias 20 e 21 de abril, oito Colaboradores do Departamento Administrativo e Financeiro da INSIGNARE deslocar-se-ão a Bruxelas para participar numa formação sobre contratação pública.

Todo este esforço se enquadra na estratégia de internacionalização das diversas áreas da INSIGNARE, o qual, pelo seu volume e intensidade, a tem vindo a destacar no panorama educativo e formativo regional e nacional.

# 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 evidenciado 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.



**Yannick Génard**  
Chefe Cozinheiro da EHF

Trabalhou em hotéis e restaurantes em Paris, participou em concursos e integrou um grupo de trabalho para a elaboração de exames de cozinha e júri dos mesmos a nível nacional. Participou em muitas formações profissionais e trabalhou em vários estabelecimentos hoteleiros. Foi homenageado no passado dia 10 de Abril no Congresso Nacional de Cozinheiros que decorreu no Centro de Congressos do Estoril.



**Sociedade Filarmónica Ouriense**  
160 anos

A Sociedade Filarmónica Ouriense comemorou o 160º aniversário no passado dia 11 de Abril, assinalando a data com um espectáculo, no cine-teatro municipal de Ourém. No domingo, 12 de Abril, decorreu, também no cine-teatro municipal de Ourém, o IV Espectáculo de canto e dança de Ourém. Em palco esteve o Showchoir DanSing da Sociedade Filarmónica Ouriense e o Coral Infantil/Juvenil de Ourém. Muitos parabéns!

Estrela da Região

**OFERTA FORMATIVA**

**DESIGN GESTÃO**

**CONSTRUÇÃO CIVIL**

**METALOMECÂNICA**

**INFORMÁTICA**

**NOVO CURSO FRIO E CLIMATIZAÇÃO**

**INSCREVE-TE NA EPO**

**WWW.INSIGNARE.PT**

**SOLUÇÕES**

**ACÇÃO REALIZADA COM O APOIO DA EDUCAÇÃO**

**POPH**

**QUADRO DE EXPERIÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL**

**GOVERNO DA REGIÃO ALGARVE**

**UNião Europeia**