

insignare
paixão de aprender



Ano letivo em balanço

Chegado o final de mais um ano letivo, o INFORMAR foi falar com os alunos do primeiro ano, que nos fizeram o balanço deste ano letivo. // P. 04 e 05

informar
Jornal

24 DE JUNHO DE 2016 // ANO XVIII // N.º 229

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

2016/2017 **CURSOS PROFISSIONAIS**

NOVO CURSO

**COZINHA / PASTELARIA
RESTAURANTE / BAR
PASTELARIA / PADARIA
TURISMO**



Curso Produção em Metalomecânica: 100% de empregabilidade

Tem sido preocupação da Direção da EPO abrir, anualmente, cursos que garantam a absorção pelo mercado de trabalho, dos alunos, no final da sua formação. // P.02

INSIGNEPLUSHOTEL assina acordo com Grupo Pestana Pousadas para gerir a Pousada do Conde de Ourém

Foi assinado o contrato de subcessão de exploração da Pousada do Conde de Ourém, do Grupo Pestana Pousadas, para a Insigneplushotel, empresa detida a 100% pela Insignare. // P.03

Novo Curso de Pastelaria/Padaria apresentado na EHF

A EHF apresentou, no dia 8 de junho, o novo curso profissional de técnico de Pastelaria/Padaria, que foi desenvolvido em parceria com o Turismo de Portugal. // P.02

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Revisão: Líliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: Sofia Albuquerque, Elisabete Marques, António Évora, Sérgio Fernandes, Professores, Formadores e Alunos



Curso de Produção em Metalomecânica: 100% de empregabilidade



Caderno de Apontamentos

Acredito que como na vida das pessoas, também a vida das entidades é marcada por ciclos. De crescimento, estabilidade, mas também de estagnação e até de retrocesso. Acredito por isso que na Insignare estamos perante um ciclo de crescimento, que agora termina, dando lugar a um novo ciclo, que se pretende de estabilidade, procurando uma sólida sustentação. Concluímos estes últimos meses dos últimos 5 anos, construindo e equipando novos espaços oficinais na Escola Profissional de Ourém, apresentámos o novo curso de Pastelaria/Padaria, após um período de conceção em parceria com o Turismo de Portugal, conseguimos garantir a abertura de 4 novas turmas na Escola de Hotelaria de Fátima e continuamos a lutar para que o mesmo seja autorizado para a Escola de Ourém, onde finalmente se avançará com o novo curso de Frio e Climatização. Divulgámos a nossa oferta formativa e estamos satisfeitos com o número de pré-inscrições recebidas até ao momento, indicador de que o nosso projeto educativo é bom e reconhecido. A poucos dias dos alunos dos primeiros anos terminarem a atividade letiva, os estágios estão em normal desenvolvimento, em Portugal e em alguns países europeus, terminando em final de julho. Na passada semana e em resposta ao convite do Grupo Pestana Pousadas, que muito nos orgulhou, assinámos o contrato de subcessão de exploração da Pousada do Conde de Ourém e que motivou a constituição da Insigneplushotel, empresa detida a 100% pela Insignare e que será responsável por toda a componente comercial nas vertentes da hotelaria e da restauração. A par de tudo isto o POCH, nossa principal entidade financiadora, levanta a fasquia dos objetivos da formação para o próximo triénio, estipulando um mínimo de 75% em matéria de conclusão com sucesso dos cursos e de 50% em termos de empregabilidade ou prosseguimento de estudos, seis meses após a conclusão da formação. É tempo de garantir estabilidade e construir serenamente de forma sustentada. Não será isso que nos impedirá de continuar a acreditar na construção das novas instalações da Escola de Hotelaria em Fátima. Esse será certamente um novo ciclo...

Francisco Vieira
Diretor Executivo da INSIGNARE

Numa altura em que o assunto do desemprego, especialmente o jovem, está na ordem do dia (e é uma das principais preocupações do país) a Escola Profissional de Ourém tem, na sua oferta formativa, um curso com níveis de empregabilidade a 100%: o Curso de Produção em Metalomecânica - variante de Programação e Maquinação. É importante referir que a indústria tem absorvido todos os alunos que terminam este curso na EPO, potenciando a sua importância na oferta formativa da Escola.

Ao longo do curso, os alunos aprendem a dirigir e a desenvolver atividades relacionadas com a produção em metalomecânica de precisão (nomeadamente a programação e operação de máquinas-ferramentas CNC, tanto convencionais como CNC) ou com a produção em metalomecânica pesada (estruturas metálicas e construção soldada). No final, os alunos podem trabalhar em empresas de fabricação de moldes, fabricação e montagem de estruturas metálicas e serralharias.

Segundo Jorge Ferreira, administrador da empresa Intermolde, da Marinha Grande, "Os Cursos Profissionais são tremendamente importantes para a indústria pois apostam na formação dos jovens para áreas vocacionais específicas. Neste momento o setor dos moldes, onde a Intermolde está inserida, atravessa um período de crescimento com a ampliação e criação de várias empresas e os recursos humanos com formação na área da programação e maquinação CNC são escassos, por isso é com muito apreço que verificamos a forte aposta da Escola Profissional de Ourém nesta vertente."

Falámos também com os nossos alunos Vasco Santos e Raul Santos, do 2º ano do Curso de Produção em Metalomecânica, que nos explicaram porque escolheram este curso e como está a ser a sua experiência de estágio na empresa Ribermold, Marinha Grande. "Nós escolhemos este curso pois nunca idealizamos o

nosso futuro sentados numa cadeira em frente ao computador e um monte de papéis dentro de quatro paredes. Nós queríamos algo prático, que implicasse construir, criar coisas novas e por isso o Curso de Metalomecânica foi a nossa primeira escolha. E escolhemos a EPO porque já nos tinham falado bastante dela e as opiniões foram sempre positivas. Por isso fomos em frente e estamos a gostar bastante. No mês de junho iniciámos o nosso estágio na Ribermold, na Marinha Grande, e está a ser uma experiência única porque, pela primeira vez, estamos mais longe de casa e temos de ser autónomos. Quando vais para um sítio mais longe estagiar, que não seja ao lado de nossa casa (o que está a ser o nosso caso) alugas uma casa com mais alguém que fique a estagiar perto de ti e comesças a ter responsabilidades: chegas a casa e tens que ser tu a fazer o almoço/jantar, há horários para cumprir, etc. Acredita que no final dos 2 meses de estágio chegas ao fim com uma maturidade totalmente diferente do início, e é muito importante para o aumento da nossa responsabilidade e até da auto-estima."

Tem sido preocupação da Direção da Escola abrir, anualmente, cursos que garantam a absorção, pelo mercado de trabalho, dos nossos alunos, no final da sua formação e, a exemplo disso, a EPO abrirá este ano, pela primeira vez, o novo curso de Frio e Climatização. Neste curso, os alunos aprendem a projetar, instalar, reparar e a realizar a manutenção de sistemas domésticos ou industriais de refrigeração frio e climatização. No final da sua formação, os alunos podem trabalhar em empresas industriais de fabrico, assistência técnica e montagem de equipamentos de ventilação, frio e climatização.

De referir que as inscrições podem ser feitas através do site www.insignare.pt ou diretamente na Secretaria da Escola, até ao próximo dia 30 de junho.

Novo Curso de Pastelaria/Padaria apresentado na EHF



A Escola de Hotelaria de Fátima apresentou, no dia 8 de junho, o novo curso profissional de técnico de Pastelaria/Padaria, que foi desenvolvido em parceria com o Turismo de Portugal, e entrará em funcionamento a partir do próximo ano letivo, numa cerimónia que contou com cerca de 150 pessoas, entre entidades convidadas, profissionais do setor, professores e alunos.

O curso de Pastelaria/Padaria é um curso de nível 4, de dupla certificação, com duração de 3 anos. Pretende ser uma resposta às necessidades de mão-de-obra especializada sentidas pelas empresas do setor e tem como objetivo preparar os jovens para planear, coordenar e executar as atividades de produção em pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras. De referir que o curso foi apresentado na sua fase final de construção na École Nationale Supérieure de Pâtisserie, em Yssingaux, França, tendo merecido importantes contributos de uma das mais reconhecidas escolas de pastelaria do Mundo,

e que hoje tem a assinatura dos Chefs Alain Ducasse e Yves Thuriès.

O curso profissional de Pastelaria/Padaria é orientado para jovens que concluíram o 9º ano de escolaridade, com idade compreendida entre os 16 e os 20 anos, e que demonstrem vocação e competências mínimas para frequentar, com sucesso, esta área de formação, que apresenta um elevado nível de complexidade técnica, mas que garante um percurso profissional de garantido sucesso. As inscrições podem ser feitas através do site www.insignare.pt ou diretamente na Secretaria da Escola, até ao próximo dia 30 de junho.

Durante a cerimónia, que contou também com a participação do Conservatório de Música Ourém e Fátima em dois momentos musicais, foi destacado, pelo Presidente do Município de Ourém, o trabalho da INSIGNARE na formação dos seus alunos e na promoção do concelho além fronteiras, tendo sido destacado o recente envio de 78 alunos para diversas cidades da Europa, para realização de estágios curriculares.

INSIGNEPLUSHOTEL assina acordo com Grupo Pestana Pousadas para gerir a Pousada do Conde de Ourém



Foi assinado, no passado dia 17 junho, o contrato de subcessão de exploração da Pousada do Conde de Ourém, do Grupo Pestana Pousadas, SA para a Insigneplushotel, Unipessoal, Lda., empresa detida a 100% pela Insignare - Associação de Ensino e Formação, entidade proprietária da Escola de Hotelaria de Fátima. O documento define os termos do acordo entre as duas empresas, os respetivos valores e duração do contrato. O objetivo é assegurar a continuidade de todos os postos de trabalho no quadro de pessoal da Insigneplushotel e manter a integração na rede das Pousadas de Portugal, utilizando o seu sistema de reservas, promoção e imagem.

Serão garantidos os tradicionais padrões de qualidade das Pousadas de Portugal e do Grupo Pestana e, se possível, serão reforçadas algumas das áreas de negócio, reorientando a filosofia de atração para o enquadramento histórico-patrimonial próprio de uma vila medieval, potenciando vivências em torno das suas personalidades históricas, das suas lendas, da literatura, da poesia e da música. Tudo isto envolto no silêncio que só a ancestral serenidade de um castelo medieval pode proporcionar. A realização de reuniões empresariais e a promoção da gastronomia ouriense serão dois dos objetivos a implementar. Pretende-se que a Pousada contribua para o reforço da atração turística ao nosso concelho, ao Turismo do Centro e a Portugal, sendo um parceiro ativo

na dinamização cultural e turística da Vila Medieval de Ourém. Todo o trabalho diário a desenvolver perseguirá em permanência os seguintes objetivos: Comodidade, Excelência e Silêncio.

De referir que são expectáveis algumas alterações que reforcem os níveis de comodidade dos nossos clientes, enquadrando a fruição da Pousada na nova filosofia que se pretende implementar. A proximidade a Fátima não é considerado um fator decisivo para o sucesso comercial que se deseja alcançar e as alterações a serem paulatinamente implementadas, visam potenciar ao máximo todos os espaços existentes.

Para Francisco Vieira, Diretor Executivo da INSIGNARE, há muitas razões para esta aposta: "É a Pousada da nossa terra, instalada num magnífico Castelo e com um potencial turístico ainda numa fase embrionária de exploração. Acreditamos que a nossa experiência de 25 anos na área da formação para o setor da hotelaria, nos garante a necessária competência para atingir com sucesso os objetivos a que nos propomos. Acreditamos que a Pousada é a principal âncora de atração e fixação de visitantes à Vila Medieval de Ourém e que à mesma compete ser um agente dinamizador de eventos que reforcem esses objetivos."

A Insigneplushotel assumirá a gestão da Pousada do Conde de Ourém a partir do próximo dia 1 de julho.

OPINIÃO



António Oliveira
Formador da EPO

Após concluir o curso de formador comecei a lecionar na Escola Profissional de Ourém, nomeadamente no curso profissional de Produção em Metalomecânica (práticas oficinais) e soldadura.

Tinha 12 anos quando a paixão de trabalhar o ferro despertou em mim. Com 44 anos de experiência nesta área, e desde 1981 a gerir uma empresa de serralharia civil, jamais pensei que aos 58 anos estaria numa sala de aulas a ensinar aquilo que tanto gosto.

Na altura em que esta oportunidade surgiu questionei-me muitas vezes se tinha capacidades para tal. Senti que tinha uma grande responsabilidade "às costas", afinal era algo novo na minha vida, visto que ensinar envolve muita responsabilidade e jamais pensei que um dia viesse a fazê-lo. Porque lecionar é muito mais que explicar matéria. Para mim, lecionar é perceber os alunos, um a um, ajudá-los a evoluir, tanto a nível profissional como pessoal. Achava um desafio lidar com esta geração tão nova, visto que se trata de uma geração não diria complicada, mas diferente. O que exige ainda mais trabalho, dedicação e gosto pela arte de ensinar.

Pertencer a esta grande equipa da EPO foi e é um grande motivo de orgulho e reconhecimento do trabalho que faço há imensos anos. Foi uma honra ingressar numa escola que tanto estimo e prezo.

Hoje em dia ser colega de outros docentes que em tempos estiveram para os meus filhos como eu estou para os meus alunos é algo muito gratificante.

E foi a meados do ano de 2000 que comecei a pisar o chão destes corredores, mas naquele tempo como encarregado de educação do meu filho mais velho que, na altura, era aluno do curso profissional de Gestão. Em 2007, a minha filha mais nova, após o término do 9ºano, também decidi continuar os estudos nesta Escola, no curso profissional de Construção Civil, variante de Medições e Orçamentos.

Apesar de muito diferentes, ambos partilham a mesma opinião acerca desta Escola. Diziam muitas vezes que era uma segunda casa, que se sentiam bem por aqui. Salientam a grande proximidade entre professores e alunos, a dedicação e preocupação que ia muito mais além do ensinar. A minha filha costuma dizer que não olhava para os docentes só como professores, mas também como amigos e conselheiros.

Para além de ensinar, eu próprio aprendo todos os dias com estes jovens. O meu objetivo para o futuro é melhorar e evoluir sempre.

O ensino profissional é uma mais valia, tendo em conta que para além das aulas teóricas disponibiliza estágios, aulas práticas, visitas de estudo, e tudo isso é fundamental para preparar estes jovens para o mercado de trabalho. Espero ter contribuído para que a EPO seja, cada vez mais, uma escola oficina.

Como conclusão, gostaria de me direcionar para os jovens. Hoje em dia a vida não é fácil e só os melhores vencem. Por isso, nunca desistam e empenhem-se, deem sempre o melhor de vocês. Acreditem e vão à luta, com humildade.

O meu primeiro ano na Escola Profissional

Chegado o final de mais um ano letivo, fomos falar com os alunos do primeiro ano para perceber como foi para eles esta aventura de frequentar uma Escola Profissional...



> **NOME:**
Alexandre Parente
> **IDADE:**
16 anos
> **LOCALIDADE:**
Canais - Caranguejeira

> **CURSO:**
**Produção em
Metalomecânica - Variante
de Programação e
Maquinação (Turma B)**



> **NOME:**
Rute Rasteiro
> **IDADE:**
18 anos
> **LOCALIDADE:**
Moita do Ervo - S. Mamede

> **CURSO:**
Restaurante/Bar



> **NOME:**
Melissa Ferreira
> **IDADE:**
18 anos
> **LOCALIDADE:**
Crespos - S. Mamede

> **CURSO:**
Gestão



> **NOME:**
Mariana Espírito Santo
> **IDADE:**
15 anos
> **LOCALIDADE:**
São Mamede

> **CURSO:**
Turismo

O meu nome é Alexandre Parente e estou a terminar o 1º ano do curso de Produção em Metalomecânica, variante Programação e Maquinação.

Quando cheguei a esta Escola, integrei-me muito bem e a minha adaptação foi fácil, visto ser uma Escola muito acolhedora, com um ambiente muito familiar.

Neste momento, aconselho a Escola Profissional de Ourém a qualquer aluno, pois haverá certamente um curso que se adapte ao seu perfil, visto que o ensino profissional nos prepara para o futuro.

Com um curso profissional obtemos uma formação mais prática numa área específica, e ainda nos dá a oportunidade de prosseguir estudos no ensino superior, se for essa a nossa vontade.

É na Escola que aprendemos a adquirir a base do nosso "EU" onde nos tornamos cidadãos e profissionais.

Na nossa Escola de Hotelaria de Fátima temos tudo isso, temos todo o apoio necessário. Aqui temos disciplina, rigor, profissionalidade, dinâmica e muita interatividade na nossa área de curso.

No meu caso, aluna de Restaurante/Bar, sei que estando neste curso e nesta Escola, quando terminar o meu percurso escolar é-me garantido um bom futuro e vou encontrar diversas saídas profissionais.

Aconselho esta Escola, porque aqui terás um futuro e todo o apoio necessário.

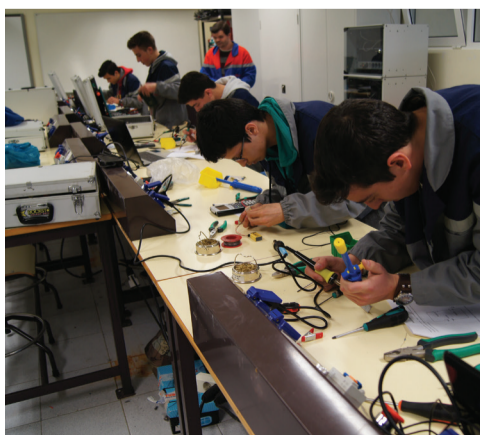
Escolhi o curso de Gestão porque desde pequenina que sempre gostei de mexer em papéis. Gestão não são só contas, gestão é muito mais que isso. É a EPO que nos encaminha para um grande futuro no mercado de trabalho, assim como quem pretende seguir um curso superior. Somos uma Escola pequena o que nos faz sentir uma grande união, uma família!

Ao longo deste ano, foram-nos proporcionadas imensas atividades relacionadas com o nosso curso que nos fez ver que foi uma das melhores escolhas que já fizemos até hoje. É com muito esforço e dedicação que vamos sair da EPO como grandes gestores.

Ao ingressar na Escola de Hotelaria de Fátima iniciei uma nova etapa para a minha vida. Nesta Escola, fui bastante bem recebida, tanto pelos professores, alunos e funcionários.

Frequentar o curso de Turismo está a dar-me a oportunidade de me preparar para o futuro profissional da melhor forma, dando-me possibilidade de viajar e de poder fazer serviços ligados à área.

A todos aqueles que ingressarem nesta Escola será dada a oportunidade de serem bons profissionais e cidadãos, tendo a oportunidade de saber fazer e de ser. E que aproveitem assim todas as atividades que a Escola dispõe.





> NOME:
João Baptista
> IDADE:
17 anos
> LOCALIDADE:
Pêras Ruivas - Seiça

> CURSO:
Produção em
Metalomecânica - Variante
de Programação e
Maquinação (Turma A)

Sou o João Baptista, tenho 17 anos e estou no 1º ano do curso de Técnico de Produção em Metalomecânica - variante de Maquinação e Programação. Desisti de 2 cursos: um de Ciências e Tecnologias e outro de Línguas e Humanidades, porém no curso da Escola Profissional de Ourém vi uma oportunidade de aprender algo que sempre me interessou. Neste primeiro ano do curso apercebi-me que não é tão prático como eu estava à espera, mas no desenrolar do ano letivo aprendi a ser paciente e que primeiro é preciso dominar a teoria para depois passar à prática. O nosso curso não é só "cortar chapa" como muita gente pensa, aprendemos várias áreas, desde a serralharia até à produção e maquinação de componentes em metalomecânica. Temos uma grande oportunidade de nos formarmos como profissionais e de obtermos uma equivalência ao 12º ano aprendendo uma profissão que nos pode garantir um futuro melhor. Temos um ambiente excelente, bastante acolhedor e não há grandes confusões, algo que torna a Escola "confortável". Os professores preocupam-se genuinamente com os alunos e não estão apenas ali para nos dar notas, mas também para nos ajudar a curto e a longo prazo.

A vocês, futuros alunos e colegas apenas tenho a dizer para não terem medo de errar na escolha, sei por experiência própria que no 9º ano ter de decidir um futuro fazendo apenas a escolha de um curso é algo assustador e que muitas vezes nem sabemos o que fazer! Aproveitem todas as oportunidades que acharem que valem a pena e porque não um curso da EPO?!



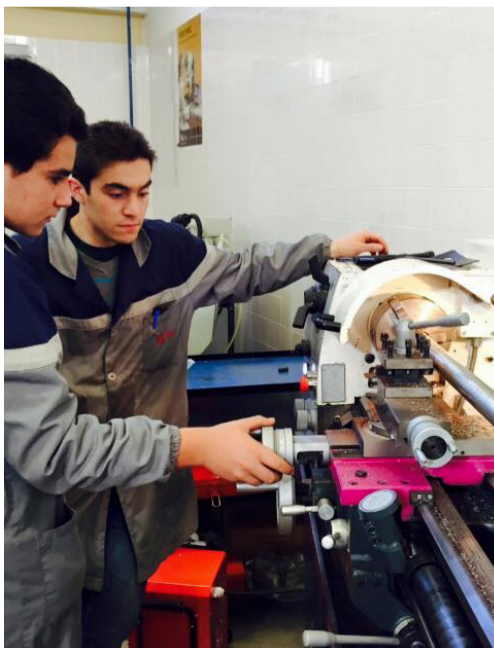
> NOME:
Pedro Manaio
> IDADE:
17 anos
> LOCALIDADE:
Vilar dos Prazeres

> CURSO:
Cozinha/Pastelaria

Alunos:
Se estão a pensar em seguir uma carreira profissional na área da hotelaria, a Escola de Hotelaria de Fátima é a Escola certa. Aqui vão preparar-te com boas bases para teres uma profissão com qualidade e futuro.

Curso:
Curso com muitas aulas práticas, boas saídas profissionais. Possibilidade de fazer estágios nos melhores hotéis e restaurantes nacionais, nos últimos anos com estágios em vários países europeus.

Escola:
Uma Escola onde se aprende fazendo, com boas condições e bons profissionais. Na minha opinião uma Escola que aposta na formação dos alunos e no seu futuro profissional.



> NOME:
Fernando Torcato
> IDADE:
18 anos
> LOCALIDADE:
Chã - Espite

> CURSO:
Gestão de Equipamentos
Informáticos

A Escola Profissional de Ourém tem os pilares bem assentes na terra.

Tem bom "hardware", boas infraestruturas e encontra-se bem equipada com tudo o que é necessário para que se possa ter bons instrumentos de trabalho. Tem, também, o melhor "software", professores dedicados que sabem ser amigos e bons professores nas alturas certas.

O Curso Profissional de Gestão de Equipamentos Informáticos é muito rico em informação e aprendizagem, possui muita prática que dá mais noção da realidade.

A Escola Profissional de Ourém tem sempre lugar para talento e rima com Futuro.



> NOME:
Mariana Ferreira
> IDADE:
16 anos
> LOCALIDADE:
Entroncamento

> CURSO:
Design

Eu sou a Mariana Ferreira e estou no final do 1º ano do curso de Design, variante de Design de Equipamento. O meu primeiro ano nesta escola tem sido surpreendente e bastante positivo. A Escola tem ótimas condições, há bom ambiente entre os alunos, funcionários e professores.

O meu curso requer trabalho e empenhamento, como qualquer outro nesta Escola, mas todo este esforço é recompensado ao vermos o fruto do nosso trabalho, sempre que colocamos em prática os conhecimentos na área que escolhemos para o nosso futuro. É sempre bom obtermos bons resultados e fazermos trabalhos que melhorem a qualidade de vida das pessoas, contribuindo para melhorar o mundo.

Nesta Escola, os professores são bastante atenciosos, têm ótimas capacidades de lecionação, e nós alunos sabemos que podemos contar sempre com eles.

A união e este espírito familiar surpreendeu-me muito quando cheguei a esta Escola.

Aconselharia esta Escola a qualquer aluno, pois a Escola Profissional de Ourém faz-nos sentir em casa, somos tratados com carinho e todos recebem o devido valor.

A EPO é uma família que cresce todos os anos, e eu estou muito feliz por fazer parte dela.



EPO Young Volunteam: A equipa voluntária da Escola

A Escola Profissional de Ourém participou, pela segunda vez, no decorrer deste ano letivo, no Programa YoungVolunteam, um projeto da Caixa Geral de Depósitos, em parceria com a Sair da Casca e a ENTRAJUDA. Este programa pretende promover o tema do voluntariado junto das escolas do Ensino Secundário de todo o país, reforçando o reconhecimento da importância do seu contributo para o desenvolvimento de competências fundamentais nos jovens em diferentes eixos: inclusão social, educação, emprego e cidadania. A equipa YoungVolunteam da EPO foi composta por 12 alunos da turma do Curso de Técnico de Multimédia, liderada pela docente Sara Oliveira. No final do ano letivo, isto é o que os alunos têm a partilhar connosco sobre o projeto...



Maria Inês Matos

O Young Volunteam foi, sem dúvida, um projeto fantástico!

De campanha para campanha fomos evoluindo, dando o melhor de nós, superando dificuldades e aprendendo a ser uma grande equipa. Recordo-

-me de todo o entusiasmo em preparar uma campanha, a organização das recolhas mas, sem dúvida alguma, o momento das entregas, as emoções, "o dar sem receber" e a sensação de dever cumprido que todos sentimos no final, não só das campanhas mas também do projeto em si.



Patrícia Pereira

Estou muito orgulhosa em ter tido a oportunidade de participar neste projeto e de ter feito parte de uma equipa maravilhosa. Foi uma experiência muito boa e positiva, levo comigo momentos muito bons, principalmente o trabalho

em equipa e o facto de termos tido a oportunidade de transmitir o que é ser voluntário e o que é o voluntariado a outras pessoas.



Diana Costa

Penso que foi uma experiência enriquecedora a todos os níveis, pois pudemos experienciar o sentimento de ajudar sem receber nada em troca, que é um dos melhores que já senti até hoje. Foi incrível ver o número de pessoas

dispostas a colaborar connosco para ajudar e, acima de tudo, penso que fomos um grupo unido e trabalhador, que contou bastante com a ajuda da nossa professora que se disponibilizou logo desde o início.



Carolina Nunes

O projeto Young Volunteam foi um projeto de que não estava à espera, no entanto, ao ser-me proposto participar nele, percebi que era uma boa oportunidade de fazer o que gosto (ajudar as pessoas), e a um maior número de

peças possível.

O único e melhor prémio de todos foi poder ver sorrisos de gratidão.

Se voltava a fazê-lo? Sem dúvida que sim, com todo o gosto. Participar neste projeto foi bastante importante, é bom poder ajudar as pessoas e poder partilhar esse sentimento com os outros.



Cláudia Marques

Para mim, ter pertencido ao grupo Young Volunteam foi um orgulho: poder partilhar momentos de solidariedade com os outros, ajudar quem mais precisa, poder ter feito todas as campanhas e recolhas para os que mais

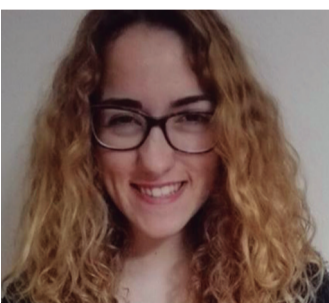
precisam. Tive a sorte de poder ter ido entregar a nossa recolha de alimentos ao CRIO, e o pouco tempo que estive com eles foi espetacular. Adorei sentir que realmente o nosso esforço valia a pena, ter feito as sessões com os mais pequenitos onde ensinamos o que é ser voluntário e aprendendo também com eles.



Flor Silva

Fiz parte do projeto Young Volunteam para ajudar quem mais precisa, e para mostrar o que é voluntariado. Quando realizávamos as campanhas, quando tínhamos todo aquele esforço, e depois víamos

todo o trabalho a ser recompensado, era uma grande alegria. Éramos recompensados com a felicidade das pessoas. O Young Volunteam fez de todos nós, melhores pessoas.



Liliana Pereira

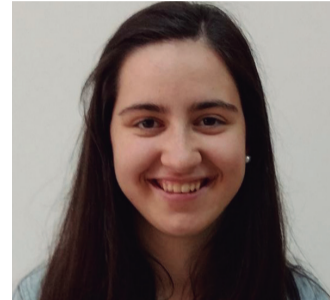
O Young VolunTeam foi mais do que um projeto bem sucedido. Quando decidimos entrar todos juntos nesta aventura, não estávamos à espera que tivesse tanto impacto em nós e nos outros.

O nosso projeto não consistiu só em campanhas solidárias, mas também em formações aos mais novos, onde pudemos mostrar o valor do voluntariado e de ser voluntário. O Young VolunTeam não se baseou em dar sem receber, porque onde conseguimos ajudar, recebemos sempre grandes sorrisos em troca, e isso sim é o Voluntariado, receber essa magia. Um muito obrigada a todos os que contribuíram para dar asas a este projeto!



Cristiana Gaspar

Adorei a experiência de participar no Young Volunteam, pois só com a participação tive a noção do quão bom é ajudar os outros. Gostei particularmente da entrega de uma carrinha cheia roupa e calçado de todos os géneros e tamanhos ao Centro Comunitário de Voluntariado de Ourém (Ponto Partilha), onde reparei na cara de felicidade das diretoras do Centro ao ver a quantidade de coisas que tínhamos conseguido recolher. O que mais mexeu comigo foi o número de pessoas que procuram ajuda neste centro, aumentando cada vez mais as famílias carenciadas no nosso concelho.



Filipa Ribeiro

Este projeto, Young Volunteam, deveria chegar a mais pessoas e principalmente a jovens, porque é sempre bom saber ser solidário para com os outros, porque um dia podemos ser nós a precisar e gostaríamos que

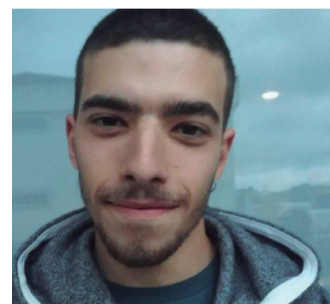
alguém estivesse lá para nos dar o apoio que precisamos ou simplesmente um sorriso ou uma palavra amiga. Esta experiência mudou imenso a minha vida, a minha forma de pensar e algumas das minhas atitudes. Entrei neste espírito de entreaajuda e já não quero sair mais, orgulho-me imenso de tanto sorrisos que a nossa equipa conseguiu "angariar".



Catarina Sobreira

Foi um prazer enorme ter participado neste projeto. Foi uma experiência única que vou levar para toda a vida. Saber que todo o esforço de todas as campanhas valeu a pena, que houve pessoas que ficaram "mais ricas" com

a nossa ajuda, pois pudemos fazer a diferença na vida de alguém e, foi o que o nosso grupo fez: a diferença na vida de quem nós ajudamos e acredito que também nas que nos ajudaram. Levo muitas recordações desta pequena etapa que foi o Young Volunteam e espero que possamos continuar com este projeto.



João Quinas

Particpei no projeto Young Volunteam com o intuito de incentivar as pessoas a tornarem-se voluntárias para poder ajudar as mais necessitadas. Um dos trabalhos que me deu mais motivação foram as várias

sessões a uma turma do 3º ano do primeiro ciclo, o que me deixou muito feliz, quando simples palavras e gestos podiam fazer tantas crianças felizes. Também fiquei muito feliz com o dinheiro que conseguimos angariar para converter em comida para animais e que foi entregue a uma associação que abriga animais abandonados. Espero que possa fazer mais vezes projetos destes para conseguir ver as pessoas com um grande sorriso na cara.

Ex-alunos da EHF vencem etapas regionais do Jovem Talento da Gastronomia

O Concurso Jovem Talento da Gastronomia é, nos dias de hoje, um concurso de referência para os jovens profissionais do setor da cozinha, pastelaria, bar e restaurante. Ano após ano, muitos são os alunos e profissionais recentes que se inscrevem para testar os seus conhecimentos e aptidões profissionais. Na edição deste ano, destacamos a participação dos nossos ex-alunos, na etapa Sul (Portalegre): Emília Reis e Renato Sobreira que se sagraram vencedores nas categorias de Pastelaria INTER e Cozinha MAKRO respetivamente. Estes dois profissionais encontram-se no mercado de trabalho há menos de 1 ano: a Emília no Hotel Bela Vista, em Portimão, e o Renato no empreendimento Suites Alba Resort & SPA, no Carvoeiro. Aos dois desejamos os maiores sucessos para a final.

A etapa centro, realizada na Escola de Hotelaria de Fátima, no passado dia 3 de junho, trouxe até nós um conjunto de participantes nas várias categorias, mas de evidenciar a presença de diversos profissionais do setor que, na qualidade de júri, nos deram o prazer de estar entre nós e partilhar um pouco dos seus conhecimentos, nomeadamente através das várias formações que forma dinamizadas ao longo do dia. Este evento (etapa centro), realizado há vários anos na EHF, faz arte integrante do Plano de Atividades, envolvendo um grande número de alunos na logística necessária (organização e apoio aos espaços de realização das provas, coffee-break, almoço, entre outros).

EPO e EHF garantem apoio do Programa Erasmus + para realização de estágios no estrangeiro

No seguimento da sua estratégia de internacionalização, a INSIGNARE, entidade proprietária da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, acaba de alcançar um dos seus objetivos anuais - a aprovação pela Agência Nacional Erasmus + da sua candidatura para o financiamento de suporte ao envio de alunos para estágios curriculares, em 10 cidades da União Europeia, no decorrer do próximo ano.

Esta decisão, vai permitir que 72 alunos de todos os cursos lecionados nestas escolas possam

desenvolver, por um período de 2 meses, o seu esforço de Formação em Contexto de Trabalho em empresas das áreas em que estudam. A realização destes estágios internacionais está projetada para as cidades de Berlim (Alemanha), Barcelona, Bilbao, San Sebastian e Sevilha (Espanha), Belfast (Irlanda do Norte), Glasgow (Escócia), Foligno e Vicenza (Itália) e Tallin (Estónia) e as deslocações realizar-se-ão em junho e julho de 2017. Está previsto o apoio de 11 docentes e prevê-se um investimento de 235 mil euros.

Parceiros de França, Turquia e Roménia reunidos na EHF



Nesta última semana, de 21 a 24 de junho, estiveram reunidos, na Escola de Hotelaria de Fátima, os parceiros do projeto "Stop Violence at School by Arts, Handicrafts and Sports", oriundos de França, Roménia e Turquia, para além de Portugal. Esta será a última reunião desta parceria, que decorreu durante dois anos, e que envolveu dezenas de alunos em

intercâmbios para a Roménia e para Portugal.

Este encontro, só com docentes, servirá para a finalização dos procedimentos administrativos, financeiros e de reporte. De referir a presença dos diretores das escolas Francesas e Romanas e, como convidado, do Governador Adjunto da província de Samsun, onde se localiza a escola Turca.

Este projeto visa diminuir todos os tipos de violência que ocorrem numa escola - física, mental, bullying, virtual - além do combate ao abandono escolar, através do envolvimento dos alunos em atividades locais e internacionais relacionadas com todo o tipo de artes, desportos e artesanato.

Durante os dois anos decorreram reuniões em França, Roménia (duas vezes), Turquia e Portugal (esta e outra, no ano passado, quando recebemos alunos Romanos e Turcos.

OPINIÃO



Yannick Génard
Formador da EHF

O nosso grande desafio: Pastelaria/Padaria

No próximo ano letivo 2016/2017, a Escola de Hotelaria de Fátima vai iniciar um novo curso de Pastelaria/Padaria de nível IV, uma oferta pioneira em Portugal. Foram dois anos de trabalho intenso, numa colaboração entre a nossa Escola, o Turismo de Portugal que abrangeu uma apresentação do projeto na École Nationale Supérieure de Pâtisserie, em Yssingeaux, França, muita reconhecida profissionalmente nesta área.

A área da Pastelaria/Padaria é vasta e complexa, por isso, a formação dos futuros profissionais deste setor é muito importante. Sabemos que a pastelaria portuguesa é muito rica na tradição e história do país, mas também sabemos que devemos enriquecer os nossos conhecimentos profissionais em termo internacionais.

A pontualidade é essencial para um Pasteleiro/Padeiro, que deve ser capaz de oferecer diariamente todos os tipos de produtos para atender às necessidades e gostos de um máximo de clientes, num trabalho em equipa onde deve haver um bom relacionamento, qualidade essencial para um Pasteleiro/Padeiro que poderá estar em contato com diversos tipos de clientes. Este profissional também deve ser um bom homem de negócios e um bom gerente.

Como cozinheiro, mas tendo uma grande atração pela Pastelaria/Padaria posso falar um pouco da minha experiência. As formações em que participei ajudaram-me a ser uma pessoa realizada na área da cozinha, porque a Pastelaria/Padaria é uma profissão que exige precisão e rigor no dia a dia em termos de quantidades e captações. Se em cozinha ultrapassamos algumas quantidades e conseguimos obter um resultado positivo e apresentável, em Pastelaria/Padaria é exatamente o contrário. As captações e pesagens são de uma grande importância, senão o resultado é completamente oposto à finalidade que queríamos adquirir.

As minhas bases em Pastelaria/Padaria são francesas, que tem um leque muito grande em termo de pastelarias e pães individuais, bolos e "Pices Montées", pães regionais e especiais. Mas através da minha experiência em Portugal, a Pastelaria/Padaria portuguesa não está num patamar inferior, bem pelo contrário, sobretudo em termos de pastelaria tradicional e conventual.

Sabendo que a Pastelaria/Padaria teve um início bem diferente se falamos um pouco da sua história. No século XIII o Pasteleiro/Padeiro confeccionava essencialmente Hóstias e pães de missa. Já no século XVI, a arte da Pastelaria/Padaria era uma área muito completa, fazendo-se uma pastelaria com base de carne, gordura, peixe e queijo. Até aos dias de hoje foram duas profissões sempre em evolução. Isto se deve a devoção, criatividade, paciência e rigor dos profissionais de Pastelaria/Padaria.

Tentei através deste pequeno texto transmitir alguns aspetos positivos desta profissão. Claro que todas as profissões têm as suas características, Pastelaria/Padaria também tem. É uma profissão exigente, com amplitude horária, trabalho aos fim-de-semana, mas por outro lado fica-se com a satisfação de ter embelezado o dia do seu cliente com a sabedoria do seu bolo ou pão em cada dia que passa... o resto é só historia...

Este mês a estrela sou eu...



Mauro Lebre
Aluno do mês de maio da EPO

O Mauro dispensa o fato e gravata e foge das luzes da ribalta. É um aluno sóbrio, discreto mas competente e eficaz. É também extremamente educado, dedicado e cumpridor. Participa nas atividades quando solicitado mas simultaneamente é dinâmico e proactivo.

Lidera da melhor forma que existe: pelo EXEMPLO.

"A boa educação é moeda de ouro. Em toda a parte tem valor." (Padre António Vieira)

Parabéns Mauro!!



Diogo Nunes
Aluno do mês de maio da EHF

O Diogo é aluno finalista do curso de Cozinha/Pastelaria e demonstrou sempre um grande sentido de responsabilidade, trabalho e empenho, assim como uma excelente postura. Teve a oportunidade de realizar o seu estágio em Bilbao (Espanha), além de ter participado em diversas iniciativas em que a EHF esteve envolvida, sendo de destacar o Concurso do Chocolate (Açores) e mais recentemente o Jovem Talento da Gastronomia.

Parabéns Diogo!



Elisabete Marques
Diretora da Pousada do Conde de Ourém

Elisabete foi recentemente nomeada Diretora da Pousada do Conde de Ourém, no seguimento da assinatura do contrato de subcessão de exploração desta Pousada, do Grupo Pestana Pousadas, SA para a Insigneplushotel, Unipessoal, Lda., empresa detida a 100% pela Insignare - Associação de Ensino e Formação, entidade proprietária da Escola de Hotelaria de Fátima, assumindo funções a partir do próximo dia 1 de julho.

Muitos parabéns e votos de muito sucesso!



Irmã Lúcia de Jesus

Irmã Lúcia, a terceira pastorinha de Fátima, vai ter o seu nome atribuído a parte da EN356, que liga a sede de freguesia de Fátima à Cova da Iria. A revelação foi feita por Humberto Silva, presidente da Junta de Freguesia de Fátima, na cerimónia comemorativa do dia do Município de Ourém, segunda-feira passada, e que arrancou oficialmente com o programa das comemorações do Centenário das Aparições em Fátima.





**ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM**

**2016/2017 CURSOS
PROFISSIONAIS**

PRODUÇÃO EM METALOMECÂNICA
programação e maquinaria

MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

GESTÃO

GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

NOVO CURSO **FRIO E CLIMATIZAÇÃO**

DESIGN

