



ESPECIAL ESTÁGIOS 2015

448 ALUNOS EM ESTÁGIO

Até ao final deste mês, 448 alunos das Escolas INSIGNARE, encontram-se a frequentar os seus estágios. Destes, 100 encontram-se em Espanha, Estónia e Reino Unido, e os restantes em diversas empresas de Norte a Sul do País.

informar

Jornal

24 DE JULHO DE 2015 // ANO XVIII // N.º 218



TURISMO
RESTAURAÇÃO VARIANTE COZINHA
PASTELARIA
RESTAURAÇÃO VARIANTE BAR
RESTAURANTE

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA
100% ESPECIALIZADA

destaques

Especial Estágios 2015

Fomos falar com Empresários, Alunos e Ex-alunos... queremos saber o que eles têm para nos dizer sobre este momento tão importante na formação dos nossos jovens - a Formação em Contexto de Trabalho.

Formador da EHF na Final do Concurso CCA 2015

Ricardo Raimundo, chefe cozinheiro da Escola de Hotelaria de Fátima, classificou-se para a final do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2015, o mais prestigiado concurso nesta área profissional e que ao longo dos últimos 26 anos elege o melhor de entre os melhores. // P.02

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Paginação: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: José Pegada, António Évora, Renato Guiomar, Elisabete Marques, Sofia Albuquerque, Patrícia Pereira, Formadores e Alunos //



Caderno de Apontamentos

Terminará neste final de julho a Formação em Contexto de Trabalho, vulgo estágios, para os nossos alunos dos segundos e terceiros anos e até, de forma voluntária e num modelo experimental, para cerca de 50 alunos dos primeiros anos da Escola de Hotelaria de Fátima, que pelo período de um mês desenvolvem um esforço de integração na vida das empresas, trabalhando em talhos, peixarias, padarias, pastelarias, agências de viagens e de animação turística, etc. É importante verificar esta disponibilidade dos jovens para este esforço voluntário de aprendizagem, numa época em que muitos dos seus colegas já usufruem, admito que merecidamente, do período de férias. Acredito que estas aprendizagens de base serão de extrema utilidade no crescimento profissional e pessoal dos nossos alunos e que os ajudarão a uma melhor integração nas empresas, quando no final do segundo ano, iniciarem o seu primeiro momento de estágio.

O esforço desenvolvido pelas escolas Insignare na aproximação às empresas e nesta vertente específica da Formação em Contexto de Trabalho, é liderado pelo Coordenador Técnico de cada escola, com o apoio dos Supervisores de Curso. Só um enorme esforço individual e em parceria, permite o acompanhamento aos 398 alunos que se encontram a trabalhar nas empresas, os de terceiro ano desde o início de maio e os de segundo ano desde o início de junho. A estes 398 alunos deveremos acrescentar os 50 de primeiro ano que estagiam apenas no mês de julho. Admito que para muitos, mesmo sendo atentos observadores, que este total de 448 alunos simultaneamente em estágio, oriundos apenas das duas escolas Insignare, possa demonstrar-se impressionante. Mas isso sou eu que digo... Importa referir, já agora, que do valor total referido, estão a estagiar em Portugal 354 alunos, aos quais deveremos acrescentar os 94 que se encontram na Escócia, Espanha e Estónia, estes com o apoio em proximidade de docentes que se encontram igualmente a estagiar em empresas e com o enquadramento técnico do Gabinete de Cooperação Internacional da Insignare.

É um esforço imenso e discreto. Para que tudo isto seja possível importa agradecer às empresas e aos seus tutores que apoiam os nossos alunos, pela enorme disponibilidade que sempre têm demonstrado. Agradecer aos Coordenadores Técnicos e aos Supervisores de Curso e a todos formadores que pontualmente têm colaborado, substituindo os seus colegas. Agradecer às entidades enquadradoras que no estrangeiro apoiam os nossos alunos e aos docentes/formadores que lá estão com eles. Às famílias dos nossos alunos pela confiança demonstrada. Finalmente aos nossos alunos, a quase todos, pela sua atitude e pelo seu profissionalismo. São eles a melhor prova da qualidade do trabalho que diariamente é realizado nas escolas Insignare. Obrigado a todos e agora, finalmente, Boas Férias.

Diretor Executivo da Insignare
Francisco Vieira

Formador da EHF na Final do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2015

“O Concurso Chefe Cozinheiro do Ano é organizado pelas Edições do Gosto e é especialmente dirigido a candidatos com um mínimo de 25 anos de idade e 5 anos de experiência profissional, sendo sobretudo aproveitado por jovens chefes à procura de afirmação, ou outros, menos jovens, em busca de reconhecimento.”



Ricardo Raimundo, chefe cozinheiro da Escola de Hotelaria de Fátima, classificou-se para a final do Concurso Chefe Cozinheiro do Ano 2015, o mais prestigiado concurso nesta área profissional e que ao longo dos últimos 26 anos elege o melhor de entre os melhores. O apuramento dos seis chefes finalistas, de entre os quais e no próximo mês de novembro, será definido o Chefe Cozinheiro do Ano, resultou da confirmação das melhores pontuações obtidas nas três etapas regionais já realizadas. Duarte Eira, do Restaurante Salpoente, em Aveiro, João Viegas, do Restaurante São Gabriel, em Almancil, Paulo Carvalho, do Restaurante A Cevicheria, em Lisboa, Rogério Bento, do Salgados Dunas Suite Hotel, em Albufeira e Vitor Adão, da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro, foram os restantes chefes apurados para uma final que desde já promete ser muito disputada.

O Concurso Chefe Cozinheiro do Ano é organizado pelas Edições do Gosto e é especialmente dirigido a candidatos com um mínimo de 25 anos de idade e 5 anos de experiência profissional, sendo sobretudo aproveitado por jovens chefes à procura de afirmação, ou outros, menos jovens, em busca de reconhecimento. Além do prestígio e da atenção mediática, o vencedor da final desta edição terá direito a um estágio de um mês no Central, de Virgilio Martinez, em Lima (Peru), um dos restaurantes que mais tem subido na lista dos W50Best, onde ocupa actualmente a 4ª posição.

Ricardo Raimundo iniciou o seu percurso como aluno da Escola de Hotelaria de Fátima, onde tirou o curso profissional de Cozinha/Pastelaria, a que se seguiu a licenciatura em Produção Alimentar em Restauração pela Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril. Ao longo dos anos, e no âmbito da sua profissão, tem procurado dar ênfase aos produtos nacionais, valorizando as suas múltiplas aplicações culinárias e atribuindo-lhes novos conceitos e apresentações. Actualmente encontra-se a frequentar o mestrado em Qualidade e Segurança Alimentar e é formador na Escola de Hotelaria de Fátima. Durante este mês de Julho, cumpre um período de estágio no restaurante Bokado Aquarium, em San Sebastian (Espanha), do reconhecido chef Mikel Santamaria, integrado no projeto da INSIGNARE para a valorização dos seus formadores.

O que dizem os empresários sobre os Estágios dos nossos alunos

“...um grande passo para a integração nas empresas...”



F. Jorge de Sá
Sócio-Gerente
Centro de Contabilidade,
Gestão e Desenvolvimento

Um estágio, desde que acompanhado com algum rigor, é o complemento prático da formação teórica, e tem inúmeras vantagens quer para o estudante quer para as empresas de acolhimento. É uma enorme motivação para os alunos e ao mesmo tempo um desafio e um teste diário aos seus conhecimentos, capacidades e qualidades.

É um grande passo para a integração na vida real das empresas e no mercado de trabalho, ou uma enorme alavanca para a prossecução dos estudos. Permite assim ao estagiário conhecer e entender



Castro Neves
Diretor | Manager
Luna Fátima Hotel

O estágio, sobretudo o primeiro, seja numa unidade hoteleira ou de restauração, representa, para muitos, o primeiro contacto com a realidade do mundo do trabalho, e de alguma maneira, a diferença entre a teoria e a prática. Embora, hoje em dia, as Escolas de Hotelaria já possuam Restaurantes abertos ao público proporcionando situações reais, há sempre a proteção dos Chefes, que, de alguma forma, minimizam as responsabilidades do estagiário. Quando começa o estágio, numa unidade, acontece, muitas vezes, o aproveitamento da mão de obra qualificada, a baixo custo e a atribuição extemporânea de responsabilidades aos estagiários, para as quais, em muitas das vezes, eles não estão, nem poderiam estar, preparados. Aqui acontece o

o funcionamento da organização, as suas normas internas, a sua filosofia de trabalho, facilitando a sua integração junto dos restantes recursos humanos e o seu relacionamento com as equipas de trabalho.

Atribui de imediato um grau de responsabilidade ao desempenho profissional, como a assiduidade e pontualidade, interesse pelo trabalho, sentido de responsabilidade, nível de conhecimentos, autonomia, rapidez e qualidade de execução, facilidade de comunicação, cumprimento das normas de higiene e segurança, relacionamento humano, etc. Esta avaliação constante obriga a que o estagiário seja o mais produtivo possível, de forma a atingir os resultados e objetivos definidos inicialmente.

É a partir do estágio que começa a desenhar-se o perfil profissional do aluno, e começam a ser moldadas as suas ambições para o futuro.

Para as entidades de acolhimento, além de poderem contribuir com a sua solidariedade social, é uma forma de conhecerem futuros profissionais, alguns de certo com a oportunidade de ingressarem nos quadros da empresa. É também uma forma de colaboração e de relacionamento entre a empresa e a instituição de ensino, de modo a defender e desenvolver interesses comuns.

A elaboração final de um Relatório de Estágio mostra como o aluno assimilou o funcionamento e normas da empresa, bem como as tarefas que lhe foram sendo atribuídas ao longo do período de estágio, contribuindo assim para a avaliação do seu desempenho.

primeiro choque com a realidade e, sem a almofada que são os formadores da Escola, alguns desistem. Por isso, acho que a Escola deverá ser criteriosa na escolha das unidades que poderão proporcionar um ambiente propício ao desenvolvimento prático dos conhecimentos adquiridos ao longo do ano lectivo e, naturalmente, que é muito importante, o acompanhamento do estágio pelos responsáveis da Escola.

Aliás, defendo que os estágios poderiam começar aos fins de semana, a partir do 2º período, em unidades que proporcionassem condições de dar aos alunos possibilidades de começarem mais cedo a conhecer o mercado de trabalho.

Sou um antigo aluno Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, fiz estágios em vários estabelecimentos hoteleiros, um pouco por todo o País, e de todos guardo recordações, positivas e negativas. Durante o meu primeiro estágio, na cozinha de um reputado Hotel do Porto, apeteceu-me desistir. Ainda bem que não o fiz, estou a trabalhar naquilo que gosto, para o que fui preparado e sinto-me bem. Como director em vários hotéis, acolhi centenas de estagiários, tentando sempre proporcionar as melhores para o desenvolvimento dos seus conhecimentos e a evolução desses conhecimentos aplicados na prática. Alguns desse alunos ficaram a trabalhar nas unidades hoteleiras no fim do estágio - é reconfortante.

Actualmente, desempenho funções de Direcção no Hotel Luna Fátima e cumpre-me realçar o bom trabalho realizado na Escola Hoteleira de Fátima - os estagiários com quem temos trabalhado são o espelho desse trabalho. PARABÉNS.

ESPECIAL ESTÁGIOS 2015



Isabel Marques
Docente

Uma escola de afetos

Sonho muitas vezes com uma escola diferente. (...) Uma escola em que o desenvolvimento da inteligência emocional e a melhoria do relacionamento interpessoal fossem parte integrante do projeto educativo.

Daniel Sampaio, O Professor e o Aluno, 2015

O conceito de escola tem mudado muito... A escola já não é só um local de transmissão de conteúdos, de aquisição de competências, de provas e mais provas que levam os alunos a serem tratados como números...

Hoje, a escola é também um local de afetos e estes são essenciais para o sucesso dos alunos! Um professor é hoje não apenas um mestre, mas também alguém que aconselha, orienta e, muitas vezes, assume quase o papel de amigo!

Vivemos numa sociedade em que a família, cuja missão deveria ser a de orientar e mimar os seus filhos, se demite, alegando falta de tempo ou excesso de cansaço, transferindo essas tarefas para o professor. É ele quem, no dia-a-dia, se apercebe de atitudes e silêncios que, muitas vezes, são alertas para alguma situação que passou despercebida em casa... E é aí que o professor se torna mais do que um professor: ouvindo, orientando e até acarinhando... E quantas vezes o sucesso dos seus alunos depende disso!

Este é o desafio que abraço em cada ano letivo: ensinar, orientar e acarinhar os meus alunos! E acredito que esta relação afetiva de ensino-aprendizagem é fundamental para o seu sucesso escolar, pessoal e profissional. E sei que quando os vejo deixar a escola para continuarem o seu caminho, as sementes darão os seus frutos, mas as raízes nunca serão cortadas!

Formação em Contexto de Trabalho 2015

A Formação em Contexto de Trabalho (FCT), denominada habitualmente por estágio, configura-se como uma importante componente do processo de formação académica e profissional, no qual o aluno se prepara para a sua futura inserção no mercado de trabalho, através da participação em situações reais de trabalho potenciando ainda a aproximação inicial à profissão e às funções que lhe estão inerentes.

A realização da FCT é fundamental para o desenvolvimento de competências pessoais nomeadamente hábitos de trabalho e sentido de responsabilidade, ou ainda regras de trabalho em equipa e capacidade de relacionamento interpessoal. Esta etapa da sua formação representa um crescimento pessoal e profissional que fará a diferença na construção do seu futuro.

Até ao final deste mês, 448 alunos das Escolas INSIGNARE, encontram-se a frequentar os seus estágios. Destes, 100 encontram-se em Espanha, Estónia e Reino Unido, e os restantes em diversas empresas de Norte a Sul do País.

ESPECIAL ESTÁGIOS 2015

A INSIGNARE, agradece a disponibilidade demonstrada por estas empresas no apoio à formação e integração dos alunos no mercado de trabalho.

A.J. Contabilidades, Lda | ACISO - Associação Empresarial Ourém - Fátima | Adriana Beach Club Hotel Resort | AIRE INSTALACIONES Y REFRIGERACIÓN GIRALDA S. L. | Aizian | Alfamar Beach Golf & Resort | ANTONIO HIDALGO CRUZ SL | Asc-filhos | Baguá Das Casas, Unipessoal Lda | BETICA DE ELECTRONICA S.L | BIKEEP |Bild Corp, Lda | Bindopor, Lda | Bitoque | BLOCO Sistemas de Segurança | BRINDICIS - BRINDES PUBLICITARIOS, UNIPESSOAL LDA | Brisa Norte, Pastelaria, Lda. | Câmara Municipal de Ourém | Caxaribrinde, Lda | Centro de Contabilidade, Gestão e Desenvolvimento | Charles Rennie Mackintosh Society | CNC-Sistemas | Coming Home Centre | Conservourém Lda | Cooking&Nature - Emotional Hotel | Cresciconta - Gab. de Contabilidade | Csdesign de Carlos Silva | DECK Engineering OÜ | Digidelta | Digitalhouse - Sistemas Informáticos e Formação, Lda | Dinamic Office, Lda | Dom Gonçalo Hotel & SPA | Domus Pacis Fátima Hotel | Domusnet Informática, Lda | Douro Scala Hotel | EKSAMO AS | Electrificadora Ouriense Lda | Electrolival - Electricidade e Canalizações, Lda | ELECTROMECHANIZA ANDALUZA S.L | Epicwin OÜ | E-profii | Erofio Atlântico | Esco 2000 - Escola de Condução | Escola del Treball de Ripollés | Etxanobe | Filourem- Comercio de peças Auto, Lda | FMPMOLDES | France machines, Location Materiel | Fravizel SA | Freixicontages - Contabilidade e Gestão Lda. | Fundação Batalha de Aljubarrota | GOMEL | Good Frio, Lda | Gracinda & Carlos | Grafarte de Paulo Daniel dos Reis Lopes | Grupo José Avillez, Lda. | Guggenheim Bilbao | Gustavo Dinis Publicidade unipessoal lda | Henriques & Henriques S.A | HEV-Serigrafia, Lda | Hotéis CS Salgados | Hotel 3 Pastorinhos | Hotel Anjo de Portugal | Hotel Arena | Hotel Ayre | Hotel Brisamar | Hotel Católica | Hotel Cinquentenário | Hotel Cristal Vieira Praia | Hotel do Carmo | Hotel Don Paco | Hotel dos Carqueijais - Turistrela | Hotel Estrela de Fátima | Hotel Fátima | Hotel Londres | Hotel Luna Fátima | Hotel Mar & Sol | Hotel Maria Cristina | Hotel Mélia Braga | Hotel Mercure | Hotéis Miramar | HOTEL NH COLLECTION | Hotel Pestana Delfim Beach & Golf | Hotel Pestana Porto Santo | Hotel Pestana Viking Beach & SPA Resort | Hotel Recinto | Hotel Santa Maria | Hotel Tivoli Carvoeiro | Hotel Torres Novas | Hotel Vila Galé Tavira | Hyrles OÜ | ImoConfiança, Unipessoal, Lda | Impacto Verde - Mediação Imobiliária, Lda. | Imperhotel | In Arte | Indautxu | Indugráfica, Lda | Inforegisto-Sociedade de Serviços, S.A. | Infusão de Arte Unipessoal, Lda | Instant Claims | Intensa Design & Publicidade, Lda. | IWAN 21 Networks S.L | J.J.M.ESPERANÇA, LDA | JCE Electricidade e Automação Industrial | JUAN VEREZ GUIASADO (PRONETPC) | Junta de Freguesia de Serra Santo António | KEEP it REAL - Produção e Comunicação Lda | KLC | Kokken | LFMP MOLDES | Light on the Path | Loch Lomond Shores | Maiaperfil | Manuel da Costa e Silva Lda | Martins Oliveira | Matcerâmica | MBR COPIADORAS S.L | Meeg OÜ | Mega PC, Lda | MEGAFRIO CLIMATIZACIÓN S.L | MOLDOESTE, INDÚSTRIA DE MOLDES, S.A. | Multilás, unipessoal, lda | Normourem-Contabilidade, Auditoria e Consultadoria Fiscal | Notícias de Ourém | OCTOBER MOON S,L | OlivalConta - Contabilidade e Gestão Lda. | Ouritec, Lda. | Ourividro | PACIS VRBS - Turismo, Lda | Padaria Flor de Leiria, Pastelaria, Lda. | Paladares, Restaurante & Tapas | Pastelaria Oliveira & Marques, Lda. | PCFM, Projeto Comércio e Fabrico de Moldes Lda | Percentagem - Contabilidade e Gestão de Empresas Lda. | Pestana Alvor Praia Hotel | Pestana Dom João II Villsa & Beach Resort Hotel | PMPM | Poço | Pousada de Estremoz, Rainha Santa Isabel | Printmotion, Lda | Promoideia | Publicenso | Pulso-Publicidade e comunicação | Quilate - Artes Gráficas, Lda | RATAS AS | Reclamit, lda | RECTIMOLD | Redpost | Reis & Ribeiro, lda | Restaurante Puttanesca | Restaurante Avenue | Restaurante Barrigas | Restaurante Charbonada | Restaurante Fátima | Restaurante João Paulo II | Restaurante Luna - Leiria | Restaurante Marisqueira Estrela do Mar | Restaurante Nefama | Restaurante Pizzaria Vis-a-Vis | Restaurante Ponto de Encontro | Restaurante Telheiro | Restaurante Tribeca | Restaurante Vidal | Rexist Group OÜ | Ribermold | RogerContas - Contabilidade e Serviços, Lda | Rolitubo, Rolamentos, Tubos e Acessórios para Camiões, Lda | sar&grafia, lda | Segurmet Lda | SERVICIO TECNICO PEREZ SOSA S.L | SLICEVIDENCE LDA | Socem Inpact | Socem MS | Socicanal Lda | SOLECAIR RENOVABLES S.L | Sombra Ilustrada Lda | Steyler Fátima Hotel | Sucesso em Vendas Lda | Suites Alba Resort & SPA | Sweet Residence & Gardens | Taberna Almazara | TESEAA S.L | The Clan Calquhoun Museum | The Lake Resort | The Loch Katrine Experience | Tipografia de Fátima | TIPTIPTAP | Transatlante - Janeiro & Filhos, Lda | TransJM Lda | Trigénius Sistemas Informáticos, Lda | Troia Design Hotel | Trovas & Danças, Lda. (Casa de Linhares) | Uno de Delicias | Viagens Abreu S.A. | Vidamar Resort Algarve | Vigobloco - Pré Fabricados SA | Vila Galé SA. Hotel Apart. Vila Galé Atlântico | Vilalara Talassa Resort | Yandiola | YUMITEL 2002 S.L | Zona Matrix

O que dizem os nossos alunos sobre os seus Estágios



Milena Zangrandi Design, 3º ano

Em estágio na JJM Esperanças

Iniciei o meu estágio na empresa JJM Esperanças, na zona industrial de Tomar, onde fui recebida da melhor forma, estou absolutamente satisfeita com as aprendizagens conseguidas e a preparação adquirida para a inserção no mercado de trabalho. Este estágio permitiu-me o desenvolvimento de capacidades de comunicação, de cumprimento de prazos e sentido de organização/responsabilidade bem como sintetizar das aprendizagens já adquiridas durante o curso.

A realização dum estágio na área estudada permitiu-me uma grande aproximação do que é o mercado de trabalho na sua essência.

Concluo que as empresas procuram pessoas qualificadas mesmo que com pouca experiência no mercado de trabalho, estão disponíveis a realizar estágios profissionais com os jovens e na maioria dos casos a contratar os alunos recebidos.

Após a conclusão do estágio na empresa JJM Esperanças pretendo prosseguir estudos na área de informática, ingressando assim num Curso Técnico Superior Profissional (cTeSP), do IPT. Realço também a facilidade de inserção no mercado de trabalho após a frequência num curso profissional.

A EPO não só contribui na educação didática dos seus alunos como também para a formação do cidadão para a vida na sociedade, torna-se uma segunda casa para os seus alunos, é um espaço acolhedor onde passamos 3 anos da nossa vida e onde realmente aprendemos o "saber formal" e o "saber informal", aprendemos a lidar com vários problemas, a ouvir e aceitar várias opiniões.



António Gonçalves Cozinha/Pastelaria, 2º ano

Em estágio no Suites Alba - Resort & SPA

O estágio está a ser uma enorme experiência e ao mesmo tempo um grande desafio pois é a primeira vez que trabalho num estabelecimento deste tipo. Aqui aprendo todos os dias coisas novas e esforço-me ao máximo para conseguir acompanhar todos na cozinha e não pretendo ficar por aqui. O meu objetivo é evoluir cada vez mais com o chefe Louis e com a restante equipa a cada dia que passe.

Na minha opinião, quem quer entrar ou quem já entrou no mercado da hotelaria só pelo ordenado que poderá receber vai acabar por ceder um dia e procurar outro caminho. Penso que quem está dentro

da área está porque gosta do que faz e procura sempre evoluir cada vez mais. Esta é uma profissão que certamente dará frutos a quem realmente se esforça para alcançar os seus objetivos.

Estou focado em terminar o curso com as melhores bases possíveis para ingressar no mercado de trabalho e pretendo aumentar as minhas bases como por exemplo conhecer novos produtos e outras culturas, conhecer novos métodos e novas técnicas e quem sabe, um dia mais tarde, abrir um estabelecimento próprio.

A Escola de Hotelaria de Fátima tem um enorme peso para a nossa formação, pois no caso dos alunos de cozinha, têm a oportunidade de conhecer e trabalhar com três Chefes e cada um deles trabalha de maneira distinta mas são os três grandes Chefes e Formadores. A Escola faz um excelente acompanhamento aos seus alunos e tem a capacidade de oferecer experiências únicas e isso é bastante importante para as nossas formações.



Tomás Carreira Restaurante/Bar, 2º ano

Em estágio no Grupo José Avillez

O meu estágio está a decorrer em 4 restaurantes do grupo do Chef Avillez: Café Lisboa, Cantinho do Avillez, Mini Bar e Belcanto.

As primeiras duas semanas foram passadas no Café Lisboa, um espaço que procura recuperar o charme dos antigos cafés de Lisboa. Aqui tive a primeira experiência que se tornou bastante produtiva para mim.

As duas semanas seguintes foram passadas no Cantinho do Avillez, uma referência em Lisboa e onde

o chef José Avillez procura dar a conhecer o sabor de cada viagem gastronómica. Aqui a palavra "lodo" é muito utilizada devido ao enorme movimento da casa, aqui confrontei-me com uma realidade nova que foi o enorme volume de trabalho associado a uma qualidade indiscutível e penso ter estado à altura do desafio.

As duas semanas seguintes, que agora estão a terminar, foram passadas no Mini Bar, um espaço inovador com um serviço formal num ambiente informal e descontraído. Até agora, este talvez tenha sido o sítio onde melhor me senti pelo divertimento que tive na aquisição de conhecimentos que absorvi de pratos complexos e em transmiti-los aos clientes criando uma proximidade muito gratificante.

As próximas duas semanas são no Belcanto onde, como se deve compreender, a minha expectativa aliada à exigência é altíssima.

Após esta experiência olho agora para este ramo, sobretudo a este nível, com muito mais entusiasmo mas consciente da grande dedicação que temos de depositar, olhando com otimismo para a possibilidade de no futuro poder vir a estar ligado profissionalmente a este campo, talvez numa vertente mais ligada à minha paixão - os vinhos.

Não tenho dúvida que a Escola de Hotelaria de Fátima foi determinante no meu bom desempenho até agora desde a aquisição de conhecimentos até ao respeito pelo ramo, mas também no interesse e na alegria com que estou a viver esta experiência.



Carlos Pedro Informática, 2º ano

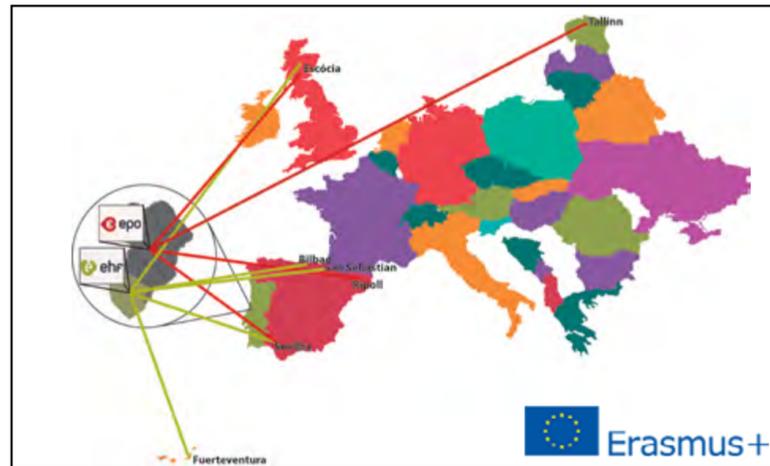
Em estágio na Trigénius

O meu Estágio começou no princípio de junho na empresa TRIGÉNIUS e estou a adorar trabalhar numa empresa de tão elevado nível. Antes de começar a estagiar pensava que ia ser uma coisa totalmente nova para mim e que seria bastante difícil a adaptação, mas rapidamente me apercebi que o mercado de trabalho é bastante equivalente à vida de estudante. Digo até, que acho mais difícil a vida de estudante porque no mercado de trabalho temos uma tarefa a realizar, executamo-la, e aprendemos com essa atividade que se finaliza; na vida de estudante não, o que aprendemos tem de ficar para sempre registado em nós.

E são, sem dúvida, essas bases que a escola me ensina e a constante ajuda dos professores, que permitem que esta experiência do Estágio não seja tão difícil. Ainda não tenho grandes expectativas para o meu futuro e o que pretendo é aproveitar a experiência que me está a ser dada agora. Contrariamente ao que as pessoas normalmente dizem sobre o trabalho, que é uma "seca" e é cansativo, eu não acho isso, porque quando gostamos realmente do que estamos a fazer, acaba por não nos custar fazê-lo. Passados dois meses, o estágio está quase a acabar, e é uma pena porque adoro estar aqui e sentir que estou a aprender cada vez mais e todos os dias.

100 alunos em formação no espaço europeu: Espanha, Estónia e Reino Unido

A mais valia de conhecer outras realidades



Fábio Ligeiro
Mariana Batista
Marisa Rocha
Patrícia Fonseca
Cozinha/Pastelaria
2º ano

O nosso percurso na Escola de Hotelaria de Fátima tem sido surpreendente, aquilo que supostamente era apenas uma escola tornou-se muito mais que isso, em vez de termos só aulas teóricas e práticas, tivemos também o privilégio de participar em serviços dentro e fora da escola, o que tem vindo a ser muito útil e enriquecedor.

Este ano tivemos a excelente oportunidade de sermos escolhidos para algumas das vagas disponíveis para a Formação em Contexto de Trabalho (Estágio) em Bilbao.

Temos a dizer que está a ser uma experiência única e muito marcante pela diferença de cultura, de língua, de gastronomia e de métodos de trabalho em relação a Portugal. Podemos também referir que a nível profissional tem tido bastante impacto pelo facto de aprendermos muitas coisas novas e diferentes. Está a abrir-nos novos horizontes para mais tarde ingressarmos no mercado de trabalho. A nível pessoal sentimos que o nosso percurso escolar tem vindo a evoluir desde as aulas práticas, passando por serviços que a escola nos proporcionou, incluindo o momento em que iniciámos o estágio até agora.

A partir do momento que o nosso percurso escolar começou apercebemo-nos que o nosso esforço tem vindo a ser notável e desta forma compensado a todos os níveis (profissional e pessoal), desta forma ganhamos mais iniciativa, confiança e vontade de fazer melhor e chegar mais longe, se não fosse a colaboração e disponibilidade dos professores e chefes não seria tão fácil adquirirmos todas estas oportunidades e experiências que nos foram oferecidas desde o momento em que começámos a fazer parte Escola de Hotelaria de Fátima.

Para finalizar queremos agradecer a todas as entidades envolvidas no nosso percurso tanto em Portugal (todos os representantes da Escola de Hotelaria de Fátima), como em Bilbao (Darren Williamson, Bitoque; Fernando Gonzalez, Kokken; Jesús Colorado, Guggenheim e Josemi Olazabalaga, Aizian) pelo esforço, dedicação e empenho que têm tido para conosco.



Leonel Caetano

Electrónica, Automação e Comando
2º ano

Quando fui informado da possibilidade da realização do estágio Erasmus + em Ripoll, Catalunha, após refletir, apercebi-me que o único contra era não aproveitar esta experiência. Seriam dois meses num país diferente onde iria descobrir novas culturas, novos costumes e novas amizades.

O que fiz durante o estágio - é difícil resumir toda a informação; no entanto, sendo aluno do curso de eletrónica, foi com agrado que me apercebi que a Fundació Eduard Soler (www.fes.cat) me iria proporcionar novas aprendizagens, aprofundar os conhecimentos na minha área e outras relacionadas com a mesma.

Logo no primeiro dia de estágio, foi apresentada uma agenda com tudo o que teria de fazer durante estes dois meses. Na prática, foi solicitada a realização de um projeto real, em que teríamos de desenvolver um circuito de sensor de vibração; tivemos de explorar e aprender a trabalhar com arduíno, raspberry, linguagem de programação, ..., enfim, uma panóplia de programas e equipamentos que me fizeram crescer enquanto técnico de eletrónica.

Para além da realização do projeto, este teria que ser apresentado e defendido com o meu colega de estágio, como se de uma Prova de Aptidão Profissional se tratasse, a todos os professores da fundação.

Na minha opinião, o Programa Erasmus + deu-me uma oportunidade única que deve ser aproveitada ao máximo pelos estudantes. A minha experiência como aluno Erasmus + superou todas as minhas expectativas e foi uma experiência muito enriquecedora, tanto a nível profissional como a nível pessoal.

Com este estágio não só desenvolvi a minha aprendizagem, como adquiri novas aptidões profissionais e novos interesses relacionados com o meu curso, para além do primeiro contacto com o mundo do trabalho; sendo uma escola, tal não se notou, já que aqui existem projetos que são realizados a pedido de empresas da região. Contactei pois com novas realidades, com novos métodos e técnicas de trabalho.

Foram dois meses cheios de momentos que sempre irei recordar com muito carinho, em que depressa aprendi a falar castelhano e apercebi-me que o povo espanhol é um povo cheio de vida e de festa.

Opinião dos nossos ex-alunos

Uma porta de entrada no mercado de trabalho



Joel Reis

Produção Metalomecânica
Turma de 2011/2014

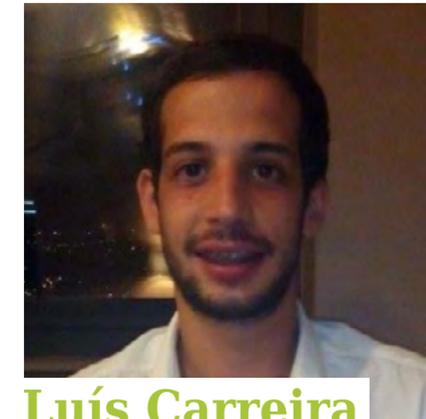
A escola foi sem dúvida um fator decisivo no meu futuro. Optei pelo Ensino Profissional onde concluí um curso Profissional que até à data me trouxe boas perspetivas de vida. Não me arrependo da escolha que fiz! Entrei, concluí o curso e logo de seguida foram-me dadas várias propostas de estágio. Sinceramente digo que nem tive de as procurar. Apareceram!

Com isto pretendo transmitir a importância e o peso que os estudos (juntamente com as minhas escolhas) tiveram na minha carreira profissional. Ainda é pequena, com pouco historial, mas é promissora.

Atualmente estou a realizar estágio profissional na empresa 3DTECH - produção, Otimização e Reengenharia (Fabrico de Moldes para injeção de peças plásticas), em Embra - Marinha Grande, principalmente por oferta da empresa obviamente, mas um pouco também por minha decisão. Porque para mim, não há dúvidas que o estágio é uma grande oportunidade para melhorar os nossos conhecimentos e complementar a nossa formação profissional.

Ainda há quem diga que não é uma mais valia realizar um estágio. Questionam e dizem que de nada influencia a nossa formação. Mas porque não? É um compromisso de curto/médio prazo em que temos a oportunidade de conviver com nova gente, aprender novos métodos de trabalho, obter conhecimentos, absorver experiências e memórias, evoluir como pessoa e como profissional. E mesmo que para alguns de nós esses não sejam fatores suficientes, o estágio completa também o nosso currículo.

Não podemos ver um estágio com uma perda de tempo! Deve-se valorizar uma boa formação quando se trata do início de uma carreira, pois ninguém começa a desenvolver um trabalho já sabendo tudo. Devemos focar-nos em aprender, em absorver todos os conhecimentos que encontramos no sítio onde realizamos o estágio. Desta forma, com o passar do tempo, seremos todos os dias mais valorizados naquilo que fazemos. E de qualquer das formas, se no fim do estágio não nos encontrarmos dentro daquilo que procuramos, surgem novas oportunidades para encontrar melhores condições.



Luís Carreira

Restaurante/Bar
Turma de 2008/1011

Estudar na Escola de Hotelaria de Fátima foi a melhor opção que podia ter escolhido. Aqui aprendi a ser um profissional, mas acima de tudo cresci enquanto pessoa. Quando tive conhecimento da existência do curso Restaurante/Bar na escola falei com amigos que tinham frequentado este mesmo curso e o que me disseram foi bastante positivo, então decidi frequentar a escola.

Lembro-me do primeiro dia... A forma como fui recebido quer pelos excelentes profissionais quer pelos colegas foi formidável. A partir desse dia criou-se uma relação bastante profissional, mas também uma relação de família. Davam-nos conselhos, tínhamos brincadeiras mas acima de tudo muito rigor e disciplina e agradeço a pessoa que sou hoje a esta excelente instituição.

A realização do estágio durante a formação é muito importante. Na altura, eu tive três estágios e foram muito positivos. Na escola, aprendi bastante a parte da teórica e também com as muitas aulas práticas que tive e durante esse primeiro ano consegui colocar em prática tudo o que aprendi. Como se costuma dizer "Aprendemos a trabalhar praticando" e a escola deu-me essa oportunidade. No meu primeiro ano fiz um estágio de dois meses no Hotel Cascais Miragem, onde aprendi bastante. No meu segundo ano tive um estágio de 2 meses no Restaurante Gimelli, um restaurante Italiano onde pude aprender outra cultura gastronómica e no terceiro ano estagiei na empresa Trovas e Danças que é composta por dois restaurantes. O meu estágio começou no restaurante Pateo de Alfama onde fiquei a trabalhar posteriormente durante três anos. Neste momento estou a trabalhar no outro restaurante da empresa com o nome Casa de Linhares onde desempenho a função de Sub-Chefe de mesa.

Aproveito para agradecer à Escola de Hotelaria de Fátima tudo aquilo que fez por mim e me ter colocado onde estou hoje.

ESPECIAL ESTÁGIOS 2015



Marina Pinto
Formadora

A EHF tem vindo ao longo dos anos a proporcionar um conjunto de experiências diversificadas, visivelmente traduzidas em práticas pedagógicas diferenciadoras, quer em contexto de aula, quer na estreita colaboração com as mais diversas entidades do setor do Turismo e da Hotelaria. Hoje de uma forma mais consolidada, podemos afirmar que cerca de 60 a 70% dos alunos do curso técnico de receção encontram-se a estagiar no mercado de Fátima. É com muita satisfação que vemos os nossos alunos a darem o seu melhor, na esperança de encontrarem uma oportunidade de trabalho no principal mercado onde a escola se insere.

Também um pouco por todo o país, os alunos da EHF foram acolhidos por outras unidades, contactando, assim com mercados e perfis de clientes diferentes numa perspetiva de entendimento das diferentes necessidades dos clientes.

Assim ao longo destes meses de estágios os alunos têm desenvolvido competências na área do Front-office e back-office, outros com responsabilidades mais acrescidas desenvolvem funções de Night-auditor. Ao nível de outras competências, a escola e os alunos têm procurado desenvolver habilidades na área da animação das unidades hoteleira, uma área muito desafiante que lhes permite descobrir novas competências.

Um especial destaque para os alunos que se encontram a estagiar no estrangeiro ao abrigo do programa comunitário Erasmus. Trata-se de uma grande aposta da escola, dos quais são merecedores os alunos que se destacaram ao longo dos 3 anos pelo seu desempenho académico e pela sua postura exigente e sobretudo ambiciosa no que se refere ao seu percurso e futuro profissional.

Também uma palavra de agradecimento para alguns dos alunos do 1º ano de turismo que a título voluntário se encontra a estagiar durante este mês de julho, um justo reconhecimento da importância do mercado trabalho para a sua formação pessoal, profissional e académica.

Este mês a estrela sou eu...



CARLOS MENDES

Escola Profissional de Ourém

O Carlos Mendes, formador do curso de design, que se encontra a desenvolver um estágio profissional na empresa Meeg OÜ, em Tallinn, acompanhando os alunos que se encontram a estagiar nessa cidade.



LISA SILVA

Escola de Hotelaria de Fátima

A Lisa Silva, formadora do curso de cozinha, que se encontra a desenvolver um estágio profissional na empresa Brisamar Hotel, em Fuerteventura, acompanhando em proximidade os alunos que se encontram a estagiar nessa ilha.



JOSÉ CARLOS ALVES

Escola Profissional de Ourém

O José Carlos Alves, formador do curso de informática, que se encontra a desenvolver um estágio profissional na Escola del Treball de Ripollés, em Ripoll, acompanhando em proximidade os alunos que se encontram a estagiar nessa cidade.



RICARDO RAIMUNDO

Escola de Hotelaria de Fátima

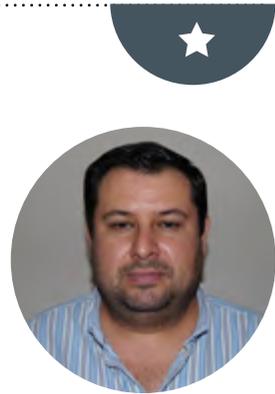
O Ricardo Raimundo, formador do curso de cozinha, que se encontra a desenvolver um estágio profissional no restaurante Bokado Aquarium Mikel Santamaria, em San Sebastian, acompanhando em proximidade os alunos que se encontram a estagiar nessa cidade e Bilbao.



MARGARIDA RODRIGUES

Escola Profissional de Ourém

A Margarida Rodrigues, formadora do curso de gestão, que se encontra a desenvolver um estágio profissional na empresa Coming Home Centre, em Glasgow, Escócia, acompanhando em proximidade os alunos que se encontram a estagiar nesse país.



RUI HENRIQUES

Escola Profissional de Ourém

O Rui Henriques, formador do curso de produção em metalomecânica, que se encontra a desenvolver um estágio profissional na empresa Indaero Tecnigrab, em Sevilha, acompanhando em proximidade os alunos que se encontram a estagiar nessa cidade.



Erasmus+

Os estágios dos formadores da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima foram apoiados pelo Programa ERASMUS +.

OFERTA FORMATIVA

DESIGN GESTÃO

CONSTRUÇÃO CIVIL

METALOMECÂNICA

INFORMÁTICA

NOVO CURSO FRIO E CLIMATIZAÇÃO

INSCREVE-TE NA EPO

WWW.INSIGNARE.PT