



## Natal na Europa

A Escola de Hotelaria de Fátima, participou na atividade “Christmas in Europe” promovida pela Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo (AEHT) e que este ano se realizou em San Benedetto del Tronto, Itália. // P. 05

# informar

Jornal

16 DEZEMBRO DE 2016 // ANO XX // N.º 301



**em**  
CLAUSTROMONFORTINO  
restaurante de aplicação

REQUINTE  
sabor

De 2.ª a 6.ª feira  
Das 12:30h às 14:30h

marcações pelo telefone 249 530 630  
Av. Beato Nuno, n.º 208 - Fátima

ESCOLA  
DE HOTELARIA  
DE FÁTIMA

## Insignare na Irlanda, Inglaterra e Itália

Em finais de novembro, a atividade de Cooperação Internacional levou a Insignare à Irlanda e Inglaterra para trabalhos de projetos a decorrer, e à Itália para início de um novo projeto. // P.02 e 03

## Balço de 3 meses de aulas numa nova Escola

Os alunos do 1.º ano dos cursos da EPO e da EHF estão há 3 meses numa nova escola e num novo sistema de ensino. Fomos saber que balanço fazem. // P.04

## Acordo de Parceria com CEFAMOL

No dia 9 de dezembro, a Escola Profissional de Ourém assinou um acordo de parceria com a CEFAMOL (Associação Nacional da Indústria dos Moldes). // P.06

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Revisão: Sofia Albuquerque // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: José Manuel do Vale, António Évora, Sérgio Fernandes, Professores, Formadores e Alunos



**Francisco Vieira**  
Diretor Executivo da Insignare

## CADERNO DE APONTAMENTOS

*Mais que um projeto verdadeiramente cimentado, a sigla ESCOLA OFICINA, uma espécie de submarca da EPO – Escola Profissional de Ourém, é um conceito que define uma cultura de organização, de modelo de aprendizagem, de uma nova forma de integração na Escola e no desenvolvimento das suas múltiplas actividades. Assumimos a designação antes de burilar o seu conteúdo. Isto porque o mesmo será o resultado da intervenção de uma diversidade de atores (alunos, docentes, formadores, direcção pedagógica, supervisão técnica, direcção, empresas, tutores...), ao longo de um período indefinido de tempo, onde todos os intervenientes irão retirando ou acrescentando conteúdos, procedimentos, posturas e no final, e como é de tradição, tudo será regulamentarmente compilado.*

*A Escola Oficina parte da singela vontade de reforçar a vivência da Empresa no espaço da Escola, adotando o mais possível a cultura de uma no espaço da outra. O objectivo é potenciar ao máximo uma osmose entre estas duas formas de organização, de modo a que não possam viver uma sem a outra, ou no mínimo, que as duas compreendam a importância que existe em estarem próximas. Muito próximas. É um caminho construtivo longo, para o qual não basta a duplicação das realidades estrangeiras mais famosas, mas onde é fundamental conhecer as nossas próprias forças e fraquezas.*

*Depois de alguma coisa termos lido e muito termos visto, concluímos que não existem modelos perfeitos, prontos a transplantar. O que importa verdadeiramente é conhecer bem a nossa realidade, da Escola e das Empresas, e em conjunto, corrigir erros e criar laços que reforcem a aproximação entre as duas. Acredito hoje que a frágil mobilidade em termos de transportes públicos que caracteriza o nosso território interior (mesmo que isso possa equivaler a pouco mais de 50 km do litoral), é o mais grave empecilho ao desenvolvimento económico e social do País. Curtas distâncias entre localidades, transformam-se em horas de transporte, anulando naturais sinergias e, nestes casos específicos, as opções dos jovens pelos cursos mais técnicos, por isso com mais equipamentos e mais caros, mas também garantindo plena empregabilidade, só existindo num reduzido número de escolas. Como a nossa...*

*Boas Festas!*

# Em Liverpool, Insignare apoia o empreendedorismo



Durante os dias 24 e 25 de novembro de 2016, a INSIGNARE esteve reunida com os vários parceiros (Asociatia EDUNET – Roménia, Casa CorpuluiDidactic- Roménia, Organization for Promotion of European Issues – Chipre, Fundacion DEDALO – Espanha, Merseyside Expanding Horizons – Inglaterra, LUMSA – Itália) em Liverpool, Inglaterra, para dar continuidade ao projeto EIBI- European Incubator for Business Ideas, apoiado pelo programa Erasmus +, que visa permitir aos adultos e alunos dotarem-se de competências para a criação do seu próprio negócio.

A ideia principal é a criação de um modelo europeu avançado para a implementação de ideias de negócio. Para a colocar em prática, foram divididas várias tarefas pelos vários parceiros, visando a criação de um curso MOOC (Massive Open Online Course – curso aberto online), desenhado para oferecer a melhor formação online, com conteúdos credíveis, relevantes e atuais.

Qualquer aluno ou adulto, em qualquer lugar do mundo, pode inscrever-se e participar neste curso. A platafor-

ma escolhida foi a Blackboard, cujo endereço é: [https://www.coursesites.com/s/\\_EIBI](https://www.coursesites.com/s/_EIBI).

Numa fase inicial, cada parceiro terá de implementar o curso num grupo de 30 adultos ou alunos, que serão orientados por dois tutores de cada país. Os participantes vão ter de realizar determinadas tarefas online ao longo de 5 semanas, que os dotarão de competências para a criação do seu próprio negócio. Uma das vantagens deste projeto é a possibilidade de todos os participantes poderem trocar opiniões a nível internacional e, eventualmente, criarem uma ideia de negócio internacional.

Todos os conteúdos estarão disponíveis nas línguas maternas dos parceiros envolvidos no projeto e em inglês, a língua comum para todos os parceiros.

Ficou agendada a próxima reunião para junho de 2017 na INSIGNARE, onde se vai finalizar todo o MOOC criado pelos parceiros nas suas respectivas línguas.

Até lá podem consultar o trabalho que se vai realizando na plataforma online acima referenciada.

# Na Irlanda, Insignare promove empregabilidade e inclusão social



A INSIGNARE esteve reunida com os vários parceiros do projeto EDGE - Enhancing the Delivery of Guidance and Employability, apoiado pelo programa Erasmus +, entre 28 a 30 de novembro em Limerick, Irlanda.

Este projeto visa melhorar as perspetivas de empregabilidade e de inclusão social dos adultos e dos jovens nos vários países envolvidos neste projeto (Áustria, Irlanda, Grécia, País de Gales e Portugal).

De forma a explorar a orientação profissional e identificar as boas práticas dos adultos e jovens, os parceiros criaram um sistema de OpenBadge, para certificação digital das competências sociais adquiridas pelos alunos ao longo do seu percurso pessoal, escolar e profissional. Esses Badges foram divididos por várias categorias, contando atualmente com cerca de 25 certificações digitais, as quais podem ser consultadas em: <http://edgeproject.eu/index.php/badges/>.

*"Cook Healthy, Eat Healthy, Live Healthy"*

## EHF em novo projeto europeu



A Escola de Hotelaria de Fátima esteve presente em Modica, Sicília, Itália, na primeira reunião do projeto Cook Healthy, Eat Healthy, Live Healthy, apoiado pelo programa Erasmus +, com escolas de hotelaria da Polónia, Roménia e Turquia, além da anfitriã.

Durante dois dias foram debatidos e planeados os diversos elementos do projeto, que decorrerá durante 2 anos letivos. A ideia subjacente é estabelecer uma parceria baseada no desenvolvimento e aplicação da transferência de boas práticas entre escolas. Tem um caráter inovador, que consiste em envolver ativamente escolas no processo de diminuir a obesidade e potenciar um estilo de vida ativo. Serão produzidos dois resultados - "Alimentos saudáveis

e informações sobre nutrição para Cantinas / Alunos" e "Recomendações para melhorar a participação em desporto na escola". Os alunos, durante as reuniões previstas para os diversos países participantes, farão pesquisas e desenvolverão diversas atividades pedagógicas e lúdicas sobre estas temáticas.

Os parceiros foram ainda recebidos pelo Presidente da Câmara Municipal local, o qual desejou as maiores felicidades à parceria e felicitou as Escolas presentes pelas oportunidades que proporcionam aos seus alunos, no que concerne ao conhecimento de outros países, povos e culturas.

A próxima reunião, já com alunos das diversas nacionalidades, decorrerá em Fátima em fevereiro próximo.

## A Insignare criou mais 2 Job Clubs

A INSIGNARE criou mais 2 Job Clubs em Ourém

Estes J-Clubs fazem parte do projeto Rede Europeia de JobClub, promovido pelo Erasmus + e arrancaram dia 11 de outubro na Escola Profissional de Ourém.

Trata-se de um trabalho de equipa entre a disciplina de Área de Integração e o GIP da INSIGNARE para acompanhar algumas turmas na preparação para o ingresso ao mercado de trabalho. Estamos a trabalhar na turma do 3º ano do curso de Gestão e com a turma do 2º ano do curso de Produção em Metalomecânica (esta vai ser acompanhada durante 2 anos).

A INSIGNARE já tinha criado an-

teriormente outro Job Club em maio deste ano, para jovens até aos 35 anos que recorrem ao GIP no sentido de melhorar o seu perfil de empregabilidade. Esta possibilidade continua em aberto, dado que cada Job Club tem como objetivo ser um espaço de partilha de dinâmicas e de promoção de estratégias para a procura ativa de emprego, melhorando as possibilidades de encontrar a desejada colocação.

Quem pretender obter mais informações sobre como participar e desenvolver as suas competências, deve contactar o GIP – Gabinete de Inserção Profissional da Escola, através da técnica responsável, Sandra Monteiro: e-mail: gip@insignare.pt / 249 540 497.

## arte na Claustro

*"uma refeição, uma exposição"*

No âmbito da atividade Arte no Claustro, o Restaurante Claustro Monfortino irá receber, durante o mês de janeiro, uma exposição do pintor fatimense, António Oliveira.

António Oliveira, nascido na Casa Velha em 1948, frequentou a escola primária da Casa Velha, foi dos primeiros alunos do colégio de S. Miguel, fez parte dos primeiros alunos do CEF, frequentou a escola secundária de Ourém onde concluiu o 12º ano e propedêutico, seguindo para a UAL, Universidade Autónoma de Lisboa.

Neste seu percurso académico demonstrou propensão para a biologia e para as artes. Explorou este seu jeito e gosto pelas artes, com seu estilo de autodidata, nos tempos livres nunca prejudicando os compromissos profissionais, na área da contabilidade e, ao serviço do estado, nos serviços do Ministério Público.

Encontra-se aposentado desde 2004 e entre muitas outras atividades, sobra-lhe tempo para se dedicar à pintura, utilizando várias técnicas: óleo, carvão, vitral, cera, falso óleo, estanho, guache, lápis e acrílicos. Usa como complementos para os quadros flores secas, estampagem, pano cru, areia, serradura, óleo queimado, etc..

As suas obras focam diversos temas, desde a natureza com animais, pessoas, frutos e outros alimentos. Gosta de criar e desenhar à mão livre e não tanto o decalque ou cópia trabalhada. Nas suas obras, usa vários pseudónimos.



Um dos quadros do pintor António Oliveira que estará patente nesta exposição

### Resumo percurso artístico do pintor:

- Duas exposições no Museu da Consolata
- Duas exposições no Centro Cultural Paulo VI
- Uma exposição no Salão Paroquial
- Três Exposições no Posto de Turismo de Fátima (antigo)
- Duas exposições no Centro de Estudos de Fátima
- Exposição permanente de pintura, artesanato, fotografia, colecionismo e velharias da escola antiga.

A exposição no restaurante Claustro Monfortino, com o tema EXPOTUR, pode ser visitada no horário compreendido entre 12:00h e as 18:00h, ou durante um almoço onde junta o prazer da gastronomia com o prazer da arte.

Já cá estão há 3 meses. Chegaram a medo e receosos por entrarem numa nova Escola e num sistema de ensino diferente. Quase a iniciarem as férias de Natal e a enfrentarem as primeiras avaliações, o que dizem sobre a Escola que, em setembro, os acolheu...

**Leandro Santos**  
1º ano de Frio e Climatização

**Duarte Reis**  
1º ano de Mecatrónica Automóvel

**Eduardo Homem**  
1º ano de Produção Metalomecânica

**Cristiana Afonso**  
1º ano de Design

Optei por candidatar-me a este estabelecimento de ensino devido à existência do curso de Frio e Climatização. Fi-lo, porque é uma área que me suscita interesse, com ricos conteúdos programáticos, e a meu ver, uma área com saída para o mercado de trabalho.

Relativamente à turma, integrei-me muito bem, os colegas são simpáticos e divertidos; os professores são competentes e estão sempre dispostos a ajudar qualquer aluno; os funcionários são muito atenciosos e simpáticos; a Escola apresenta excelentes infraestruturas.

Posso concluir, que as minhas expectativas estão superadas e estou feliz pela minha escolha!

Os meus primeiros meses na Escola Profissional de Ourém têm sido uma grande experiência. Fiquei muito surpreendido com as condições que encontrei, desde excelentes professores, sempre dispostos a fazer o melhor por nós e pelo nosso futuro, a excelentes oficinas para podermos colocar os nossos conhecimentos em prática.

O curso está a correr bem e está a corresponder às minhas expectativas; é ótimo podermos estudar e aprofundar os nossos conhecimentos numa área de que gostamos e naquilo que queremos fazer na vida.

O ambiente é fantástico, tanto dentro das aulas como fora delas. Logo desde o primeiro dia, sentimo-nos confortáveis dentro da escola, a amizade e o espírito da ajuda está sempre presente na escola, existindo sempre uma grande solidariedade entre todos.

Na minha opinião, a Escola deu-me uma grande ajuda a adaptar-me ao curso, a ela mesma, e aos respetivos professores, funcionários e colegas. Foi uma adaptação fácil pois todos os meus professores e colegas ajudaram-me a integrar na escola e também na turma em que estou inserido.

O curso em que eu me encontro que é PMP (Técnico de Produção em Metalomecânica, variante de Programação e Maquinação), é um curso em que é necessário ter empenho e gosto na área para o poder concluir com sucesso. Sinto que podemos contar com todo o apoio dos professores, nunca esquecendo, naturalmente, que temos de ter um trabalho constante e autónomo.

A minha entrada para a EPO afetou bastante a minha vida, conheci pessoas excelentes e métodos de trabalho completamente diferentes daquilo a que estava habituada e está a ser uma experiência bastante agradável e que, sem dúvida, vai ficar para a vida.

É bastante gratificante termos pessoas que não desistem de nós e que nos apoiam, posso mesmo dizer que nunca me senti tão acolhida numa comunidade escolar, como me sinto agora.

## O QUE ACHAS DA TUA NOVA ESCOLA?

**Catarina Abrantes**  
1º ano de Restaurante-Bar

**Carolina Silva**  
1º ano de Turismo

**Maria Loureiro Santo**  
1º ano de Cozinha-Pastelaria

**Vasco Gomes**  
1º ano de Pastelaria-Padaria

Vir para a EHF foi a melhor escolha que fiz até hoje. Sem dúvida que esta Escola tem os melhores formadores, os melhores professores e os melhores alunos. O método de ensino é fantástico, têm maneiras de dar aulas muito originais, tudo para o bem dos alunos, para assim nos tornarmos melhores profissionais ao aprendermos com os melhores chefes.

A Escola de Hotelaria de Fátima leva-nos a visitas de estudo, a concursos, viagens e traz os melhores profissionais para nos virem apresentar o trabalho da sua área.

Por parte da direção, podemos sempre contar com eles. São como se fosses os nossos pais e estão lá sempre para os alunos, dando tudo o que tem por cada um.

E é com muito orgulho que eu estudo nesta Escola!

A Escola de Hotelaria de Fátima é uma escola com imensos valores importantes para o futuro de todos os alunos. Tem ótimos docentes e formadores que nos auxiliam no nosso desenvolvimento, tanto em termos pessoais como profissionais, os quais nos darão as ferramentas necessárias para o nosso sucesso profissional.

É uma escola que nos propõe grandes desafios como o contacto com o mundo do trabalho com profissionais da Hotelaria e do Turismo. Além disso, oferece-nos a possibilidade de realizar estágios no estrangeiro.

Com 7 anos de idade disse, pela primeira vez, que o meu sonho era ser Chefe de Cozinha. Durante o 9º ano procurei escolher a melhor Escola para realizar o meu sonho, e no passado mês de abril tive a oportunidade de visitar a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima. Inscrevi-me, fui admitida e atualmente sou aluna do 1º ano do Curso Técnico de Restauração, variante de Cozinha/Pastelaria.

Passaram três meses sem dar conta. Nesta Escola conseguimos adquirir muito profissionalismo, disciplina, rigor e bastante prática. Sei que, se gostarmos mesmo da área de formação que escolhemos, como é o meu caso, conseguiremos sempre dar o nosso melhor e, assim, sentimo-nos realizados.

Quando estava no 9º ano decidi escolher um curso profissional. Inicialmente a escolha seria Cozinha, mas o futuro direcionou-me para o novo Curso de Pastelaria/ Padaria na Escola de Hotelaria de Fátima. Já há algum tempo que penso em vir para esta escola não só pelo curso de ter excelentes possibilidades de saídas e até estágios no estrangeiro. Mas também na área da restauração onde os chefes são excelentes profissionais e têm uma vasta experiência de anos e anos de trabalho.

Durante o primeiro período escolar foi sem dúvida o período de adaptação. Foi tempo de conhecer a turma, as instalações, os professores e os formadores.

Tenho, como todos os bons profissionais, ambições e expectativas para o futuro. E o meu sonho é abrir uma quinta com hotel e restaurante. Este é o início!!



## CHRISTMAS IN EUROPE

*Em Itália, a Escola de Hotelaria de Fátima, participou num evento de âmbito Europeu cujo objetivo é dar a conhecer as várias tradições natalícias dos países presentes.*

Durante a semana de 04 a 10 de dezembro, a Escola de Hotelaria de Fátima participou num evento europeu promovido pela AEHT (Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo), chamado de Natal na Europa ou "Christmas in Europe".

Este ano o evento teve lugar no território Piceno, mais concretamente em San Benedetto del Tronto em Itália e teve a participação de 16 escolas referentes a 11 países da União Europeia: Espanha, Portugal, Bélgica, Luxemburgo, Suécia, Letónia, República Checa, Eslovénia, Croácia e Itália.

O "Natal na Europa" assenta no conceito relacionado com a cultura europeia, onde é possível experimentar a atmosfera de Natal que se vive em todos os países da Europa através da sua gastronomia, vinho e tradições culturais.

Este evento promove o aproximar dos jovens de diferentes países europeus aprofundando e fortalecendo o conhecimento de línguas estrangeiras, assim como o desenvolver de novas formas de melhorar o desenvolvimento social, cultural e turístico numa dimensão internacional, promovendo a mobilidade e os intercâmbios.

Ao longo da semana houve uma grande diversidade de atividades:

montagem de stands natalícios por escola num espaço comum permitindo à população local conhecer as diferentes realidades natalícias dos países presentes; o bufete europeu onde cada escola confeccionou e deu a provar as iguarias características do natal do país que representavam; uma visita cultural pela região de Piceno (atividade importante considerando que uma das vertentes desta actividade europeia é a mobilidade e intercâmbios culturais); apresentação, por escola, de um espetáculo cultural mostrando os costumes, danças ou outros aspetos que caracterizam o país de origem.

Na última noite, foi altura de as diferentes comitivas poderem conviver num ambiente mais intimista e formal no jantar de gala. Neste jantar decorreu, qual passagem de testemunho, a entrega da bandeira da AEHT a Fátima, à Escola de Hotelaria de Fátima, pelos responsáveis da Escola de San Benedetto del Tronto, anfitriã do evento. Esta passagem de bandeira significa que, no próximo ano será a EHF (e Fátima) a anfitriã do evento "Christmas in Europe" o que trará a Fátima, no final do ano de 2017 (um ano emblemático) representantes de Escolas de vários países europeus.



O bufete servido pela EHF: Peito de frango recheado com frutos secos e grelos salteados a acompanhar; Bacalhau com broa e morcela de arroz e batata à padeiro a acompanhar; arroz doce e barrigas de freira



A passagem do testemunho. Em 2017, Fátima e a EHF serão as anfitriãs do evento.

# OPINIÃO



Hugo Alves | Formador da EPO

## Coisas da Vida

*Desde o passado mês de setembro que sou Formador na Escola Profissional de Ourém. Esta prestigiada instituição não me era totalmente desconhecida, pelo menos no que diz respeito às suas instalações.*

*Há cerca de três anos atrás frequentei algumas sessões de formação na EPO ministradas pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional. Foi um período menos bom da minha vida devido à condição de desempregado. Felizmente esse período não foi muito longo e, após o envio de alguns currículos, voltei a ter emprego.*

*Passados esses três anos surgiu a possibilidade de voltar à EPO, e ironia de destino, desta vez como formador e não como formando. Foi um novo desafio que até à data em nada me arrependo de ter aceite. É certo que a preparação das aulas me faz abdicar de algum do tempo que passo em família. Ainda assim não dou esse tempo por desperdiçado, uma vez que a sensação resultante do ato de ensinar e transmitir conhecimentos me faz sentir muito bem. É muito gratificante sentirmos que estamos a intervir ativamente na educação e formação das gerações futuras deste nosso país.*

*Assim sendo, passados três meses desta minha aventura, posso afirmar que o saldo é bastante positivo. Contudo tenho plena consciência que este saldo positivo não seria tão bom sem a preciosa ajuda dos colaboradores da EPO.*

*A todos o meu muito obrigado.*



## Acordo de Parceria

No passado dia 9 de dezembro, a Escola Profissional de Ourém assinou um acordo de parceria com a CEFAMOL (Associação Nacional da Indústria de Moldes).

Este acordo visa potenciar uma maior qualidade no relacionamento com as empresas do setor dos moldes, promover mais experiências de Formação em Contexto de Trabalho (estágios) aos alunos da Escola, e ainda garantir o desenvolvimento de atividades comuns, entre as maiores e melhores empresas de produção de moldes para a indústria de Plástico, Ligas Leves e Ferramentas Especiais, associadas da CEFAMOL, com a Escola Profissional de Ourém.

Não menos importante, este acordo irá ainda permitir ajustar/adequar a formação ministrada na EPO (conteúdos programáticos do Curso) às necessidades das empresas, contribuindo, desta forma, como facilitador da integração dos recém-diplomados no mercado de trabalho (o Curso de Produção em Metalomecânica, variante Programação e Maquinação goza já de uma taxa de empregabilidade de 100%),

dotando as empresas do setor com técnicos qualificados de nível IV.

Iniciado há 5 anos na EPO, este curso tem trilhado um caminho de sucesso principalmente na integração dos alunos no mercado de trabalho, sendo reconhecida a qualidade da formação aqui ministrada pelas empresas da região. Esta parceria, agora firmada, vem confirmar o reconhecimento dessas mesmas empresas e abrir caminho para um reconhecimento a nível nacional.

O protocolo foi assinado pelo presidente da CEFAMOL, João Faustino (que se fez acompanhar neste ato pelo Secretário Geral, Manuel Oliveira) e pelo Diretor da Escola Profissional de Ourém, Francisco Vieira. Antes da assinatura do acordo, estes representantes da CEFAMOL visitaram as instalações da Escola Profissional de Ourém onde puderam observar, in loco, a formação que aqui é ministrada aos alunos, as instalações e os equipamentos utilizados diariamente nas aulas práticas.

## BREVES... DA EPO

>> **15 e 15 DEZ** Ação de formação na sede da ANJE (Porto) para as alunas Carlota e a Adriana do 3.º ano de Gestão, uma vez que são as promotoras de uma das ideias selecionadas pela ANJE no âmbito do Concurso de Ideias.

>> **15 DEZ** Sessão Técnica sobre Protocolos de Redes direcionada aos alunos do 2.º ano de Informática, dinamizada pelo orador convidado Eng. Fábio Marques.

>> **14 DEZ** Sessão sobre prevenção da doença oncológica, direcionada aos alunos do 2.º ano, organizada em parceria com a Autarquia e o Centro de Saúde de Ourém, e dinamizada pelos Enfermeiros Eduardo e Clarisse Fonseca.

>> **09 DEZ** Participação das turmas do curso de Gestão nas Jornadas de Marketing Relacional na ESTG/IPLeiria.

>> **05 DEZ** Participação da Diretora Pedagógica na reunião Rede Maior Empregabilidade-Ensino Profissional, em Abrantes para apresentação do regulamento e lançamento do Concurso Nacional "AS MELHORES PAP".

>> **29 NOV** Visita de estudo à empresa Plásticos IPA, S.A. na zona industrial de Porto de Mós para os alunos do 2.º ano do curso de Design de Equipamentos com o objetivo de dar a conhecer os produtos, os métodos e as técnicas de produção dos termoplásticos e as suas aplicações.

## Visita de Estudo



- Queijaria de Marvão
- Centro da ciência e do Café - Delta
- Adega Mayor

No dia 9 de dezembro, as turmas do curso de Restaurante-Bar da EHF realizaram uma visita de estudo rumo a Campo Maior e Marvão com os seguintes objetivos:

\_ Motivar e sensibilizar os alunos para as temáticas do curso;

\_ Compreender os fatores naturais, humanos e materiais na produção de diferentes produtos, quer históricos como atuais.

\_ Promover a ligação entre os diferentes aspetos da gastronomia e a cultura dos povos.

Em Marvão, os alunos visitaram a Queijaria do Marvão onde puderam observar as diferentes fases de produção dos queijos.

Em Campo Maior, visitaram o Centro de Ciência do Café onde realizaram um percurso temático que lhes permitiu tomar conhecimento com a história do café, entrar numa estufa com as condições ideais de desenvolvimento da planta do café, perceber como se faz a transformação do grão até ao líquido que bebemos, perceber os benefícios do café para a saúde e saber outras curiosidades sobre este tema.

Na Adega Mayor, os alunos visitaram os terrenos onde a vinha cresce e a adega, desenhada por Siza Vieira, onde perceberam todo o processo de transformação da uva em vinho e a forma como este é conservado e, posteriormente engarrafado.

## BREVES... DA EHF

>> **13, 14 e 15 DEZ** Realização de almoços temáticos no restaurante Claustro Monfortino, dedicados à temática "O Mundo Fantástico de Sophia e a Magia do Natal", uma homenagem do município de Ourém a Sophia de Mello Breyner Andresen.

>> **14 DEZ** Visita de estudo à cidade do Porto para os alunos do curso de Turismo, com o objetivo de lhes dar a conhecer uma das cidades portuguesas mais emblemáticas, o museu de Serralves e as caves do Vinho do Porto.

>> **14 DEZ** Aula prática sobre ervas aromáticas para os alunos do 1.º ano do curso de Cozinha-Pastelaria. A aula decorreu em terrenos exteriores à Escola e culminou com a confeção, ao ar livre, de pratos temperados com as ervas apanhadas.

>> **14 DEZ** Formação de formadores dinamizada pela marca de café Illy. Esta formação recebeu formadores das diferentes escolas de hotelaria a nível nacional.

>> **02 DEZ** Programa "Cuida-te" - o programa de educação para a saúde do IPDJ esteve na EHF para debater com os alunos do 2.º ano a temática da sexualidade.

>> **25 NOV** Apanha da azeitona (oliveiras que se encontram no espaço exterior da EHF) pelos alunos do 1.º ano do curso de Pastelaria-Padaria.

## OPINIÃO



Umbelina Lopes | Docente da EHF

### A língua francesa e o mercado de trabalho

*O Francês é falado nos 5 continentes e é a língua oficial de 33 países, sendo ainda a língua usada por várias instâncias internacionais. Aprender este idioma é, face a esta realidade, uma escolha que valorizará o currículo de qualquer aluno.*

*No mundo de hoje, falar apenas uma língua estrangeira não é o suficiente. Um aluno que fale várias línguas vê aumentadas as suas probabilidades de singrar no mercado de trabalho, independentemente da sua área de formação.*

*Tempos houve em que a língua francesa ocupava o primeiro lugar nos planos curriculares, sendo a primeira escolha dos alunos. Atualmente, esse lugar é claramente ocupado pela língua inglesa (que é de fulcral importância), mas convém não esquecer o peso que a língua francesa tem na Europa e no nosso mundo globalizado.*

*Na Escola de Hotelaria de Fátima, os alunos de Turismo e de Restauração – Cozinha e Pastelaria têm nos seus planos curriculares a disciplina de Comunicar em Francês. No que toca ao curso de Turismo, é absolutamente determinante saber expressar-se convenientemente em língua francesa, para bem acolher a enorme quantidade de turistas francófonos que visitam a região. Quanto ao curso de Cozinha e Pastelaria, a disciplina integra a componente técnica, pelo que os alunos ficam na posse de conhecimentos relativos à sua área de trabalho, estudando termos técnicos e vocabulário essencial para uma comunicação bem sucedida numa cozinha. São ainda sensibilizados para o facto de, independentemente do lugar que ocuparem numa brigada, ser deveras importante conhecer a língua francesa.*

*É certo que o saber não ocupa lugar, motivo pelo qual é fundamental o conhecimento de mais do que um idioma, evitando a generalização exclusiva de uma só língua.*

*Saber Francês poderá constituir-se como o ponto de partida da carreira, garantindo a possibilidade de estágios, participação em eventos internacionais e ingresso no mercado de trabalho fora do país de origem. Com esforço e determinação tudo se consegue!*

## ESTE MES A ESTRELA SOU EU...



**Daniela Marques**

Aluna do mês de novembro da EPO

A Daniela é uma aluna que se destaca pelo seu aproveitamento e vontade de aprender e fazer mais. Demonstra valor pelo seu trabalho, envolvimento em projetos, espírito de iniciativa e participação, sempre com uma presença humilde e vontade de ajudar.

Tem sempre um sorriso para oferecer, uma simpatia sem fim e uma atitude cheia de valores!



**Samuel Santos**

Aluno do mês de novembro da EHF

O Samuel, para além do bom aproveitamento académico e da exigência pelos resultados a que nos habituou, destaca-se a entrega e o comprometimento com a Escola, colaborando ativamente e dignificando-a nas atividades e serviços em que participa.

Companheiro leal, encontra no humanismo e bom senso, as suas coordenadas de atuação.



**Maria Inês Matos, Patrícia Mata,  
Filipa Ribeiro**

Alunas do Curso de Multimédia da EPO

As alunas Patrícia, Maria Inês e Filipa estão de parabéns pelo magnífico vídeo que realizaram sobre a EPO: o “Mannequin Challenge”.

Tiveram a ideia fantástica e, de forma expedita, organizaram tudo para a colocarem em prática. Uma excelente iniciativa e um belo exemplo daquilo que os alunos podem fazer pela Escola de forma completamente voluntária!



**Nuno Mangas**

Nuno Mangas, é o novo presidente eleito do Conselho Coordenador dos Institutos Superiores Politécnicos (CCISP), um cargo que premeia o seu espírito empreendedor e o trabalho que tem desenvolvido no Instituto Politécnico de Leiria, do qual é, também, presidente desde 2009.

Parabéns por mais este desafio!

**insignare**  
ASSOCIAÇÃO DE  
ENSINO E FORMAÇÃO

Um Santo e Feliz Natal  
e um ano de 2017  
repleto de alegrias!

São os votos da Insignare  
Para todos.



**BOAS FESTAS**