



## IN POP ROCK FEST 2017

Mais de 2500 pessoas participaram no IN POP ROCK FEST 2017. Casa cheia para ouvir Diogo Piçarra, The Peorth e Freddy Tha Wyzz. // P. 04

# informar

Jornal

28 DE ABRIL DE 2017 // ANO XX // N.º 305



ESCOLA  
DE HOTELARIA  
DE FÁTIMA

ESCOLHE  
BEM AS TUAS  
FERRAMENTAS!

- > COZINHA / PASTELARIA
- > RESTAURANTE / BAR
- > PASTELARIA / PADARIA
- > TURISMO

– INSCRIÇÕES:

ATÉ 30 DE JUNHO  
WWW.EHF.PT  
OU NA NOSSA ESCOLA

– DÚVIDAS?

EHF@INSIGNARE.PT  
249 530 630



## EPO conquista prémio Criatividade e Inovação na Formação 2017

O projeto da Escola Profissional de Ourém “Salas Temáticas - Envolver para Motivar” recebeu, no passado dia 20 de abril, o prémio Criatividade e Inovação na Formação. // P.02

## 500 pessoas visitaram as Escolas no DIA ABERTO da INSIGNARE

Cerca de 500 pessoas visitaram a Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, nos dias 3 e 4 de Abril, no âmbito do Dia Aberto. // P.03

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

A adesão de público foi muito boa, cumprindo aquele que é um dos nossos objetivos: a aproximação da comunidade envolvente à escola. // P.05

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos: Liliana Crispim // 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

*Temos vivido estes últimos dias (e os que se seguem) com particular intensidade. Depois do “Cozinhas do Mundo”, prova final de avaliação para os alunos do 3º ano da EHF que a partir do próximo dia 1 de maio avançarão para 3 meses de Formação em Contexto de Trabalho (este ano especialmente concentrados em Fátima, apoiando as unidades de hotelaria e restauração para o esperado afluxo de visitantes, motivados pela visita do Papa Francisco, nos próximos dias 12 e 13 de maio). Estamos a iniciar a preparação das 1800 refeições diárias que, na Escola de Hotelaria, serão servidas à Proteção Civil instalada na Cova da Iria. Na semana que passou recebemos, no âmbito do IV Congresso sobre Formação Profissional, que decorreu no ISCTE – Instituto Universitário de Lisboa, o primeiro e único prémio relativo à Criatividade e Inovação, tendo concorrido com o projeto “Salas Temáticas”, já a funcionar na Escola Profissional de Ourém. A culminar o último dia útil da semana que passou, participámos em Tomar, na CIMT – Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, numa reunião entre todos os diretores de escolas com ensino profissional neste território, tendo conseguido a aprovação de 4 novas turmas em cada escola (o que estabiliza financeiramente as escolas e evita desnecessários despedimentos) e a recuperação do curso Técnico de Gestão, interrompido abruptamente no passado ano letivo, após 25 anos ininterruptos de funcionamento e com mais de 500 alunos formados e empregados. Valeu a pena toda a nossa persistência e teimosia. Neste caso específico, devemos um agradecimento ao apoio do Município de Ourém, na pessoa do seu presidente, Paulo Fonseca e também na pessoa da responsável pelo setor da Educação, Ana Alves. Finalmente, encerramos esse dia com a realização do IN POP ROCK FEST 2017, que reuniu, no Centro de Negócios de Ourém, mais de 2500 jovens oriundos de toda a região. O concerto foi um sucesso, acertámos no público que pretendíamos e a partir do próximo dia 1 de maio, lançaremos a nossa oferta formativa disponível para o próximo ano letivo nas duas escolas. Naturalmente que tudo o que antes referi deu muito trabalho e muitos são os agradecimentos a colaboradores e amigos, mas o que importa verdadeiramente salientar é o sentido positivo em como estamos a consolidar a qualidade dos nossos projetos educativos. Obrigado!*

# EPO conquista prémio Criatividade e Inovação na Formação 2017



O projeto da Escola Profissional de Ourém “Salas Temáticas - Envolver para Motivar” recebeu no passado dia 20 de abril, o prémio Criatividade e Inovação na Formação (CIF 2017), das mãos do Diretor da ANQEP, Gonçalo Xufre.

O prémio foi atribuído durante o IV Congresso Nacional de Formação Profissional, uma iniciativa conjunta do Forma-te, ISCTE-IUL, McDonald’s e TAP Portugal.

O Júri do concurso foi composto por Sandra Fanha, gestora da formação da TAP Portugal, Paulo Duarte, gestor de formação da Mc Donald’s e Pedro Félix, da Ordem dos Psicólogos.

Tal como referido na edição anterior deste jornal, desde janeiro de 2017 que na Escola Profissional de Ourém se transformaram as salas de aula “tradicionais” em salas temáticas para as disciplinas de Inglês, Português, Área de Integração, Matemática, Física e Química e Gestão e Contabilidade e Fiscalidade. Isto porque quem trabalha em Educação sabe que esta área exige empenho constante e criativo por parte da comunidade educativa. Neste sentido, e porque na EPO se pensa a Educação como

um processo contínuo de construção/adaptação, com o foco principal centrado na melhoria contínua da qualidade do ensino, resolveu a Direção desta Escola testar uma estratégia motivacional com vista à melhoria dos resultados académicos dos alunos – a criação de salas de aula temáticas, entendendo-as como um lugar, por excelência, propício às aprendizagens. Estas salas vieram juntar-se aos Ateliers de Design, aos Laboratórios de Informática e às Oficinas de Eletricidade e Eletrónica, de Automação, de Programação e Maquinação, de Frio e Climatização e de Mecatrónica Automóvel.

Com a reorganização das salas procurou garantir-se que todas as disciplinas possam usufruir de ambientes apropriados, com materiais didáticos reunidos em um mesmo local. Temos agora as salas conhecidas pelos seus nomes: a sala “Portugês.pt” (disciplina de Português), a sala “Bilingue” (disciplina de Português-Inglês), a sala “Newton” (disciplina de Física e Química), a sala “Ing.Land” (disciplina de Inglês), a sala “πtágoras” (disciplina de Matemática) e a sala “Espaço Saberes+” (disciplina de Área de Integração).

## “A Fé” de Abílio Oliveira, em exposição no Claustro Monfortino



O Restaurante Claustro Monfortino, no âmbito da atividade “Arte no Claustro”, irá receber, durante o mês de maio, a exposição “A Fé” do pintor fatimense, Abílio Oliveira.

Abílio Gonçalves de Oliveira nasceu a 28 de fevereiro de 1950, em Fátima. Apresenta-se como uma pessoa autodidata na realização de trabalhos manuais e artísticos desde criança, sempre com grande admiração para as artes. Foi para Angola aos 18 anos onde trabalhou em publicidade. Da sua vertente para a pintura realizou em Angola várias exposições utilizando pintura a óleo e acrílico. Em 1973, face à conjuntura económica, regressou a Portugal continuando a desenvolver a arte de pintar nos seus tempos livres. Apresentou alguns dos seus trabalhos ao então diretor do Colégio São Miguel, Joaquim Ventura, que o convidou a frequentar um curso de artes. Assim, já com 43 anos, integrou uma turma de jovens do curso de artes de 3 anos, que lhe daria equivalência ao 12.º ano de escolaridade. Apesar de as disciplinas de Matemática e Geometria terem ficado para atrás, porque na sua perspetiva “era muito decorada não dando asas à minha imaginação, que era criar”, o curso deu-lhe a oportunidade de aprender várias técnicas; utilização dos mais variados materiais; utilização de várias texturas e padrões, uma panóplia de conhecimentos e de ferramentas para o seu enriquecimento noutras dimensões.

Após muitos anos dedicados à pintura desenvolveu também o gosto e a aptidão para a escultura (arte sacra). Gosta “de criar com as mãos, utilizando os mais variados materiais como barro; terra cota; madeira; esferovite; marfinito; mármore; azulejos; acrílicos, aplicando pinturas de cores primárias e a utilização de cores em talhas douradas”.

Tem exposto os seus trabalhos nas galerias do Museu de Arte Sacra e Etnologia (Consolata); no Santuário de Fátima e outros museus onde as suas obras possam ser vistas e admiradas por quem visita.

# 500 pessoas visitaram as Escolas no DIA ABERTO da INSIGNARE



Cerca de 500 pessoas visitaram a Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, nos dias 3 e 4 de Abril, no âmbito do Dia Aberto, atividade que tem por objetivo dar a conhecer às comunidades onde se integram as escolas e, muito especialmente aos jovens que atualmente frequentam o 9º ano de escolaridade, as especificidades do ensino profissional dual e a dinâmica de ambas as escolas.

Pretendeu-se apresentar a oferta formativa para o próximo ano letivo, dar um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas, conhecer os equipamentos disponíveis e visitar as instalações. O objetivo central foi proporcionar, no período curto da visita, o conhecimento do ambiente vivido nas duas escolas, podendo trocar impressões e esclarecer dúvidas com professores e futuros colegas.

Na Escola Profissional de Ourém, os visitantes puderam assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel, Eletrónica, Automação e Comando, Informática, Gestão, Design e Frio e Climatização. Os alunos desenvolveram demonstrações em todos os equipamentos, nomeadamente a montagem e desmontagem de hardware em computadores, a modelação de peças em CNC, o torneamento de peças mecânicas, a soldadura, a prototipagem e produção de módulos de eletrónica e robótica ou como fazer o IRS de forma simples e eficiente.

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



## Lotação esgotada no IN POP ROCK FEST 2017



Mais de 2500 pessoas participaram no IN POP ROCK FEST 2017. Casa cheia para ouvir Diogo Piçarra, The Peorth e Freddy Tha Wyz, os artistas que atuaram no IN POP ROCK FEST 2017 que se realizou na passada sexta-feira, dia 21 de Abril, no Centro de Negócios de Ourém.

Diogo Piçarra era o artista mais aguardado. Vieram admiradores de vários pontos do país e de várias idades, para o ouvir. No final da atuação houve tempo para agradecer pessoalmente aos fãs que esperaram pacientemente para tirar fotos e pedir autógrafos.

As receitas do concerto revertem em favor da Fundação Dr. Agostinho Albano de Almeida, uma Instituição Particular de Solidariedade Social (IPSS), sem fins lucrativos, que tem como missão a prestação de serviços no âmbito da proteção dos cidadãos na velhice e invalidez e da proteção e apoio a crianças e jovens.

Este evento foi organizado pela INSIGNARE – Associação de Ensino e Formação, e serviu de forma complementar para a divulgação da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima. Realizou-se no final de Abril marcando igualmente a despedida dos seus alunos finalistas, que partem para os seus períodos de Formação em Contexto de Trabalho (estágio).



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



## LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE: OS NÚMEROS

**7 dias de Festival “Cozinhas do Mundo – Sabores do Mediterrâneo e Portugal”;**

**4 equipas, com 4 menus em simultâneo;**

**79 alunos de 3º ano em prova (Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria);**

**79 alunos em apoio de 1º ano dos cursos de: Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Padaria/Pastelaria;**

**79 alunos em apoio de 2º ano dos cursos de: Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar;**

**106 alunos de cozinha (1º e 2º anos) a completar as equipas;**

**21 jurados externos:** em representação das entidades empresarias e profissionais do setor, divididos por 7 jantares, mais **2 jurados permanentes** em representação da direção da escola, (Diretor Pedagógico e Supervisor Técnico), mais os respetivos, orientadores de PAP e de turma;

**Mais de 400 pessoas** a degustar as iguarias apresentadas pelos nossos alunos.

Estes são os números da 7ª edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo – Sabores do Mediterrâneo e Portugal”, que decorreu na Escola de Hotelaria de Fátima, de 10 a 13 e 17 a 20 de abril.

Este ano, a abordagem foi à zona envolvente do Mediterrâneo e Portugal, e por esta razão o evento assumiu a denominação de: “Cozinhas do Mundo – Sabores do Mediterrâneo”. Este evento, que é o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida, ao longo do ano letivo, pelos alunos do 3º ano, pretende ser uma mostra de saberes e sabores representativos de vários países, não só ao nível da gastronomia, mas também na área vitivinícola e de produção de vinhos. As ementas apresentadas no decorrer do Festival, resultaram de um trabalho de pesquisa desenvolvido pelos alunos de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria que, em grupos de 2 elementos, efetuaram o enquadramento em termos gastronómicos e vitivinícolas, evidenciando os seus produtos e utilizações mais características, bem como as técnicas e métodos de confeção mais utilizados e que posteriormente apresentam aos clientes. Procurando inovar e apresentar novos motivos de interesse a quem nos dá o prazer da sua companhia, este ano foi, uma vez mais possível, fazer o visionamento ao vivo da preparação, confeção e serviço executado pelos nossos alunos.

À semelhança das anteriores edições, a adesão de público foi muito boa, cumprindo também aquele que é um dos nossos objetivos: a aproximação da comunidade envolvente à escola, dinamizando a formação técnica dos nossos alunos. Este é também o momento de incentivar o contacto entre os empresários e os alunos, potenciando a sua futura integração no mercado de trabalho.

# OPINIÃO



Fátima Lucas | Docente da EPO

## Era uma vez uma sala...

*Inovar, diferenciar e motivar!*

*Foi esta a minha interpretação aquando do desafio sugerido pela direção da Escola para a criação de salas temáticas e que, pela inovação e pela diferenciação, se pudesse potenciar o sucesso escolar. “Mão à obra” e, com a preciosa ajuda dos alunos, as simples salas de aula foram adquirindo forma, pertinência e alma. O resultado foi surpreendente! Pelo facto de o aluno se deslocar e “habitar” diferentes salas, a normal e habitual comodidade foi posta em causa. E era exatamente o que se pretendia: “abandar” a rotina, criar movimento e levar o aluno a “sentir” os diferentes espaços, já que temáticos o são. Sabendo que os alunos, até à data, apenas sentiam como específicos os espaços das disciplinas técnicas (oficinas, laboratórios), pretendeu-se alargar este conceito a todas as disciplinas, principalmente as de carácter sociocultural, sempre tão comumente vulgarizadas. Além da decoração em si, as salas contemplam materiais específicos e necessários aquando da lecionação, agora aí presentes e disponíveis.*

*Tem-se verificado que os alunos se sentem mais acolhidos e contextualizados na sala/disciplina. Repara-se que a monotonia associada ao mesmo espaço físico é, agora, quebrada e isso é, sem dúvida, uma vantagem, já que a monotonia é, por norma, castradora. Desta forma, contextualizar o ambiente físico às matérias e assuntos lecionados foi o pretendido, promovendo a coerência do estar e do aprender.*

*Aos meus alunos, muito obrigada!*

## INSIGNARE em reunião do projeto Job Clubs na Bulgária



Decorreu em Sófia, Bulgária, de 2 a 5 de abril, a última reunião do projeto “Job Clubs”, apoiado pelo programa Erasmus +, destinado a jovens e adultos desempregados, com a presença de dois Colaboradores do LIFE – Departamento de Formação e Emprego e um do Departamento Administrativo e Financeiro da INSIGNARE.

Esta parceria entre Itália, que coordena, Bulgária, Grécia, Holanda e Portugal, pretendeu disseminar uma metodologia criada pelo psicólogo Italiano Nicola Giaconi, que participou em todos os encontros desenvolvidos, e que visa melhorar a situação pessoal dos desempregados, trabalhando não apenas as suas competências sociais – auto estima, motivação para o trabalho, procura ativa de emprego - mas também

o espírito de entreajuda, pois os participantes debatem, em círculo, problemas comuns que os afetam e eventuais soluções, com o apoio de um técnico, que os enquadra e incentiva – no nosso caso, através do GIP – Gabinete de Inserção Profissional da INSIGNARE. Entre outros resultados, destaca-se a criação de um jogo virtual, onde os participantes aferem a sua personalidade e desenvolvem técnicas de procura de emprego.

Como referimos, este projeto foi implementado através do GIP, uma unidade orgânica do LIFE que, protocolado com o Serviço de Emprego e Formação do Médio Tejo do IIEFP; tem vindo a prestar serviços de proximidade quer aos desempregados, quer às empresas que nos procuram com ofertas de emprego.

## BREVES...

>> **19 ABR** Sessão técnica “controladores e simulador CNC - FAGOR”.

>> **20 ABR** Sessão técnica “Manutenção Industrial - software MANWINWIN”.

>> **21 ABR** Sessão técnica “Corte a Plasma - produtos e tecnologias - RIBEIWELDING”.

>> **02 MAI** Sessão técnica “Equipamentos de Rede Linksys”.

>> **05 MAI** Visita de Estudo - Um dia na empresa: GRUPO SOCEM.

>> **10 MAI** Sessão técnica “Robótica”.

>> **11 MAI** IPS JUNIOR CHALLENGE.

>> **12 MAI** Visita de Estudo - Ramada Aços.

>> **17 MAI** Final dos Jogos da Matemática.

>> **19 MAI** Sessão Técnica “Automatismos”.

>> **25 MAI** Concurso Nacional de Leitura - Final.

>> **01 e 04 ABR** Dia Aberto nas Escolas da Insignare.

>> **24 a 28 ABR** Apresentação e defesa das Provas de Aptidão Profissional da turma do 3º ano de Turismo.

>> **24 ABR** Serviço do almoço de aniversário da GNR de Fátima.

>> **27 ABR** Participação da EHF no dia aberto do Agrupamento de Escolas das Colmeias, em Leiria.

>> **28 ABR** Visita de estudo à “Herdade da Comporta” para as turmas do 3º ano curso de Cozinha/Pastelaria.

>> **29 ABR** Baile de Finalistas da EHF.

>> **01 a 07 MAI** Participação da EHF no projeto Erasmus+ “Romania”.

>> **02 MAI** Início da Formação em Contexto de Trabalho para os alunos do 3.º ano dos cursos de Restaurante/Bar, Cozinha/Pastelaria e Turismo.

>> **03 a 05 MAI** Participação do Fórum Estudante, Leiria.

>> **03 a 05 MAI** Participação no Concurso de cozinha e sala “Fish& Cooking” - Aveiro.

>> **05 MAI** Receção na EHF do Agrupamento de Escolas de Bobadela - Loures.

>> **09 MAI** Participação nas jornadas de pastelaria a decorrer na Escola de Hotelaria do Oeste com a turma de Padaria/pastelaria e alunos do curso de Cozinha/Pastelaria.

>> **10 a 11 MAI** Participação, em Barcelona, na final do concurso “Maestros del expresso ILLY” com um aluno do curso de Restaurante/Bar.

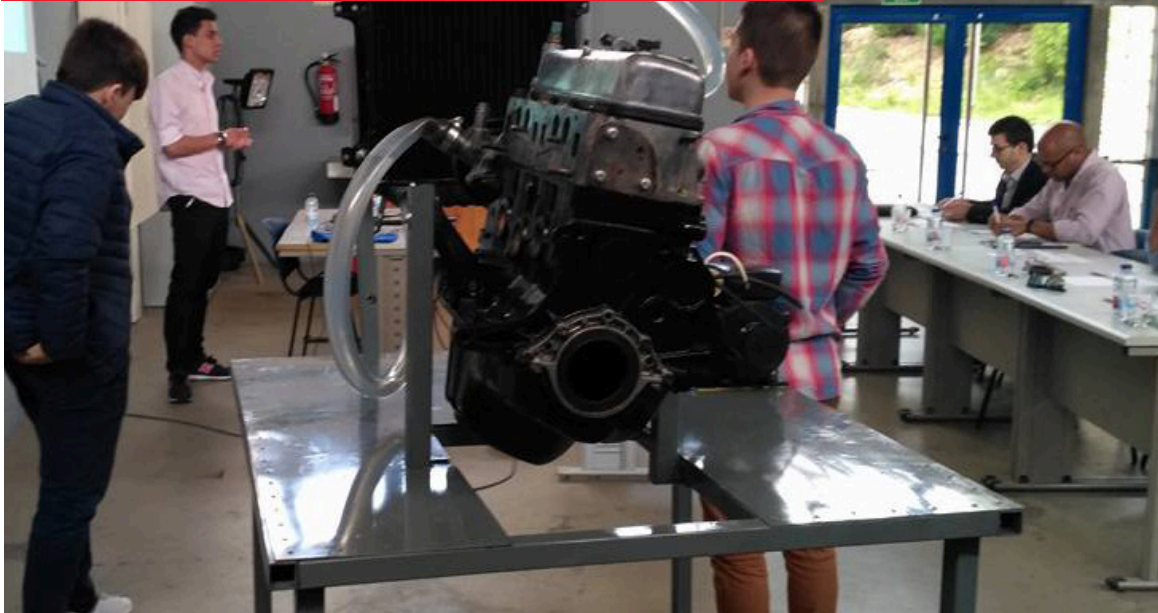
>> **10 a 14 MAI** Serviço de refeições à Protecção Civil no âmbito das comemorações do Centenário das Aparições de Fátima.

>> **10 a 21 MAI** Participação, em França, na confeção e serviço do jantar oficial, integrado nas comemorações oficiais dos 25 anos da geminação entre os Municípios de Ourém e Le Plessis-Trévisé.

>> **23 MAI** Fase de apuramento do Concurso Jovem Talento da Gastronomia - Região Centro, no qual participam vários alunos da EHF.

>> **Em dia a confirmar** Master class com Henrique Sá Pessoa, integrado no projeto “Mundo à Mesa”.

# Alunos da EPO defendem as suas PAP perante profissionais do setor



Estão a decorrer, na Escola Profissional de Ourém, as apresentações e defesa das Provas de Aptidão Profissional (PAP) dos alunos finalistas, perante jurados constituídos por profissionais de cada setor.

A PAP é muito importante para a vida escolar e profissional do aluno pois, para além de ter um peso de 23% na nota final do curso, permite-lhe aplicar num caso prático concreto, uma grande parte dos conhecimentos e competências académicas e profissionais, obtidos ao longo dos módulos das disciplinas técnicas do curso. Com a realização da PAP, o aluno deverá aperfeiçoar o que aprendeu ao longo do curso. O aluno com esta prova terá de realizar tarefas idênticas às que irá desempenhar quando ingressar no mundo do trabalho, respeitando os prazos de entrega.

A PAP é estruturada pelo Orientador de Curso, de modo a que as tarefas a serem desempenhadas pelo aluno, dêem resposta às principais necessidades de empregabilidade das empresas do concelho de Ourém e concelhos limítrofes. A PAP potencia uma relação de proximidade entre as empresas e a Escola, uma vez que estas são convidadas a participar no processo de avaliação da referida prova. O aluno na apresentação/defesa da PAP, beneficia desta relação, uma vez que a avaliação é realizada por profissionais qualificados e ele fica a conhecer os principais erros que cometeu na realização do seu trabalho. Outra vantagem da realização da PAP é a divulgação do trabalho realizado pela Escola e pelo aluno perante as entidades patronais das diversas áreas.



## OPINIÃO



Bruno Batista | Docente da EHF

### A música na nossa vida

*A música está presente na nossa vida. Desde a pré-história até à atualidade, a música tem um lugar de destaque no nosso dia a dia, sendo utilizada em diversas finalidades. Enquanto para alguns a música é sinónimo de festa, alegria e diversão, para outros significa reflexão, concentração, relaxamento ou até mesmo como forma de culto, arte ou terapia.*

*No entanto, a música é muito mais que isto... faz parte da nossa educação e cultura. É capaz de desencadear os mais diversos sentimentos e emoções. Consegue modelar a nossa personalidade e identidade. É capaz de influenciar a nossa forma de vestir, comportar ou até mesmo de nos relacionarmos. É utilizada como um grande fator de motivação, superação, produtividade... Tantas vezes utilizada em forma de mensagem, protesto, procura de liberdade, igualdade, ou como forma de solidariedade...*

*Mas é interessante destacar que diversas pesquisas apontam a música como um elemento importantíssimo do desenvolvimento humano, capaz de promover a auto-estima, gerar estados de bem-estar, aumentar a concentração e promover o desenvolvimento do raciocínio, pensamento e da criatividade. A importância da música é tal que, há ainda pesquisadores que se questionam quem surgiu primeiro, a música ou a linguagem?*

*É também pertinente saber que outras pesquisas parecem indicar que a música aumenta o desempenho e rendimento escolar. Fica então uma reflexão para todos nós (pais, professores, educadores) ... como podemos (ainda mais) potencializar a música na educação e formação dos nossos jovens?*

*Por fim, e para ajudar nesta reflexão, termino com duas citações de Platão:*

*“A música é um instrumento educacional mais potente do que qualquer outro”*

*“Primeiro, devemos educar a alma através da música e a seguir o corpo através da ginástica”*

## Semana Europeia da Juventude celebrada com mais de 200 eventos em Portugal

De 2 a 7 de maio, milhares de jovens celebram uma iniciativa europeia, que está também presente no nosso distrito: A Semana Europeia da Juventude.

Decorrerão nos dias 3 e 4 de maio, pelas 09H00 e 11H15 respetivamente, na Escola Profissional de Ourém, os eventos da Semana Europeia da Juventude 2017 organizado pelo Multiplicador Eurodesk da INSIGNARE. A INSIGNARE realizará duas Sessões com base no testemunho de duas alunas que tiveram Experiências de Estágio Erasmus + e Voluntariado. Estes eventos contam com a participação de 54 jovens locais.

Para o Diretor da Agência Erasmus+ Juventude em Ação, entidade responsável pela iniciativa, “esta foi desenhada para ser um momento ímpar para a participação dos jovens na construção do seu futuro e da sua Europa. Serão mais de 200 eventos, durante uma semana, em todos os distritos do país. É um recorde de iniciativas e eventos a nível europeu que só é possível graças a uma rede extraordinária de parceiros que dinamizam atividades para os jovens um pouco por todo o território nacional.”

Entre os dias 2 e 7 de maio, em simultâneo, mais de 30 países europeus organizam eventos e atividades para os jovens numa semana dedicada à juventude na Europa. Com workshops, sessões de esclarecimento e partilha de testemunhos, espera-se que os jovens consigam perceber e integrar-se da melhor forma na construção do projeto Europeu.

Para mais informações ou declarações:

Pedro Couto Soares, diretor da agência nacional  
Pedro.soares@juventude.pt ou 961761200

## Este mês a estrela sou eu...



**Nilton Lopes**  
Aluno do mês de março da EPO

O Nilton é um aluno trabalhador, responsável, extremamente educado e agradavelmente simpático. Este traço da simpatia contagiante “mistura-se” com o seu otimismo, boa disposição e postura empreendedora e sociável. Participou em projetos internacionais, é membro da banda de música da nossa Escola (EPO Band) e é também dinamizador do Happiness Club.

Parabéns por este prémio, mantém a tua visão positiva e colorida da vida!

PARABÉNS NILTON!



**Mariana Vieira**  
Aluna do mês de março da EHF

A Mariana tem-se destacado pela sua persistência e pela sua responsabilidade quer pessoal quer escolar.

Uma aluna que passa muito despercebida mas que sempre nos habituou ao seu empenho. Sempre muito trabalhadora, esforçada, humilde, determinada e dedicada. É uma aluna muito educada e preocupada com os professores e colegas.

De notar que é uma aluna que trabalha sempre para alcançar o seu melhor e sempre cumpridora.

PARABÉNS MARIANA!



ESCOLA  
PROFISSIONAL  
DE OURÉM

- > **PRODUÇÃO EM METALOMECÂNICA**  
VARIANTE PROGRAMAÇÃO  
E MAQUINAÇÃO
- > **MANUTENÇÃO INDUSTRIAL**  
VARIANTE MECATRÓNICA AUTOMÓVEL
- > **ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMANDO**
- > **INFORMÁTICA**  
VARIANTE INSTALAÇÃO  
E GESTÃO DE REDES ← NOVO CURSO
- > **GESTÃO**

\_ INSCRIÇÕES:

ATÉ 30 DE JUNHO  
WWW.EPO.PT  
OU NA NOSSA ESCOLA

\_ DÚVIDAS?

EPO@INSIGNARE.PT  
249 540 390

ESCOLHE  
BEM AS TUAS  
FERRAMENTAS!

