

insignare



**ESCOLHE
BEM AS TUAS
FERRAMENTAS!**



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OUREM



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

informar
Jornal

**EDIÇÃO
ESPECIAL
OFERTA
FORMATIVA
2017**



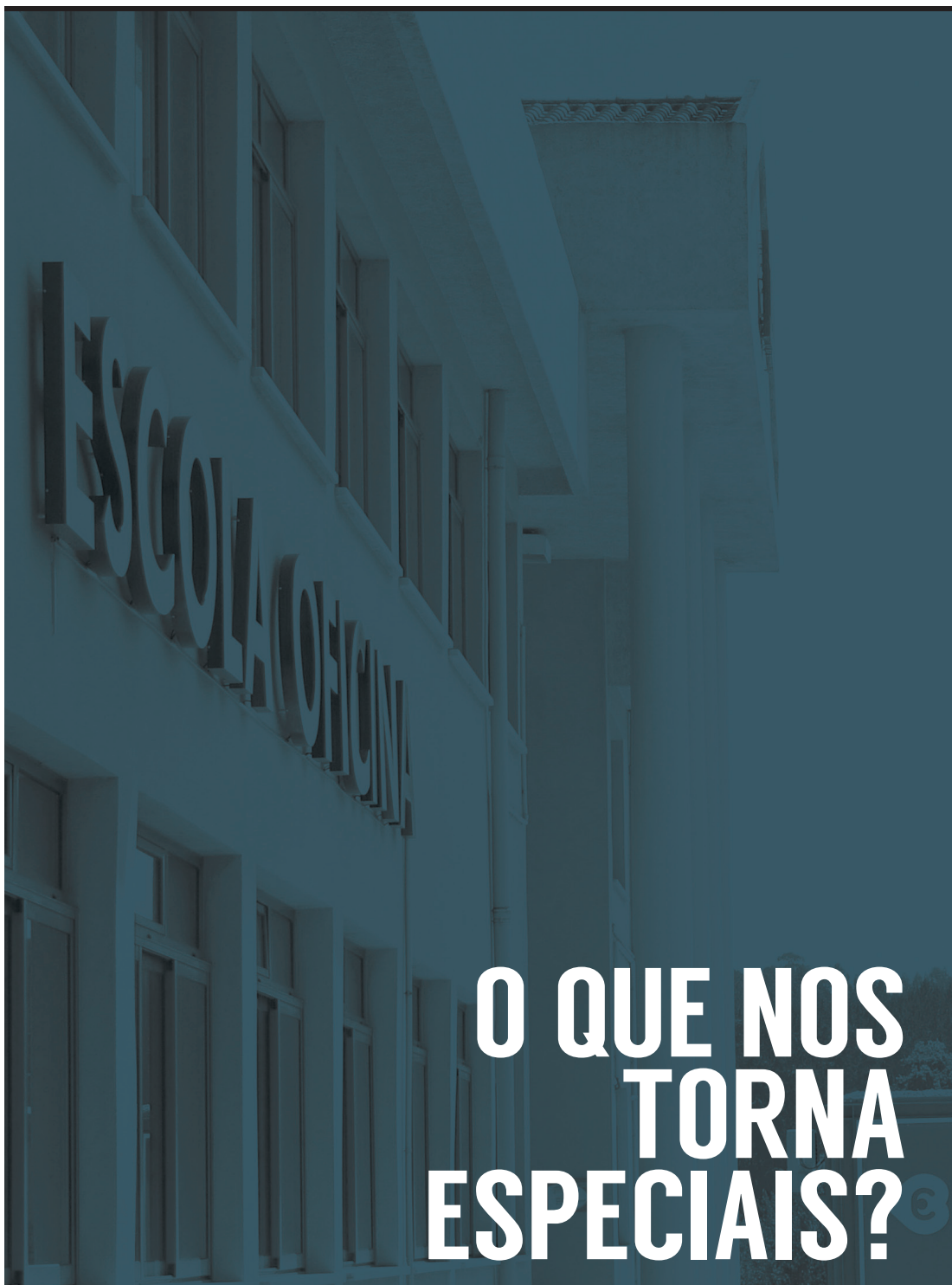


CADERNO DE APONTAMENTOS

“Só de olhar, até cansa”

A intensidade da atividade que nos últimos dias tem ocupado toda a estrutura Insignare, leva-me a titular este breve texto com um “Só de olhar, até cansa”. É a colocação de alunos em estágio, maioritariamente do 2º ano, cá e em diversos países da Europa, é o acompanhamento da mesma atividade para os alunos do 3º ano, que já tinham começado a trabalhar a 1 de maio, são as inúmeras atividades que nos são solicitadas, desde a etapa regional do concurso Jovem Talento da Gastronomia, onde o nosso ex-aluno Luís Moleiro, venceu numa das categorias, até um número muito significativo de serviços contratados por outras entidades da região para integrar os seus eventos, até ao esforço de preparação final do Ricardo Raimundo, que vai na próxima semana participar no concurso Chefe Cozinheiro do Ano. E como nos compete, lá estaremos para o apoiar. Cada um na sua função e no seu local de trabalho, vamos construindo uma Insignare cada vez mais forte, reconhecida e respeitada. A todos os que contribuem para que isto seja uma realidade, crescente e com permanentes e renovados objetivos, agradeço o seu empenho e o seu esforço. No momento em que escrevo este texto, decorre a auditoria final ao processo de certificação ISO 9001, que vem complementar, aqui ao nível da estrutura administrativa da Insignare, a já conseguida certificação EQAVET, esta de nível europeu e dirigida especificamente para as escolas. Fomos duas (EPO e EHF) das oito escolas portuguesas que, nesta fase inicial, conseguiram levar este processo até ao fim, o que muito nos satisfaz. Aguardamos a entrega dos selos que atestam esta certificação, para disso fazermos uma orgulhosa e propalada notícia, tudo isto num excelente trabalho coordenado pelo José Luís Pegada. Dois dos três prémios do concurso de ideias, OurÉmpreende organizado pelo Município de Ourém, ACISO e pelo Contrato Local de Desenvolvimento Social, foram ganhos por alunos da EPO. Ao mesmo tempo estão a decorrer as inscrições para os cursos do próximo ano letivo e pelos números agora conhecidos, iremos conseguir abrir todas as turmas a que nos propomos, estando algumas delas totalmente esgotadas. Mais que tudo, é isto que compensa o nosso esforço, que paga as nossas remunerações e que nos garanta estabilidade. A Insignare continuará a crescer, mesmo num tempo difícil, e saberá expurgar do seu seio todos os empecilhos que teimam, aqui a ali, em travar a concretização dos seus objetivos.

Francisco Vieira
Diretor Executivo



O QUE NOS TORNA ESPECIAIS?

A Escola Profissional de Ourém (EPO) é uma “Escola Oficina”. É, por isso, uma escola diferente. Uma escola diferente para alunos que pretendem um ensino mais prático, colaborativo e interativo. Para estes alunos, a opção certa é a EPO. Aqui, procuramos proporcionar diariamente um “casamento perfeito” entre a teoria e a prática, entre as salas de aula e as oficinas, os laboratórios ou os ateliês. Procuramos oferecer um ensino prático, alicerçado no saber fazer, na motivação permanente e na curiosidade em aprender. Por isso, o nosso lema é “A Paixão de Aprender”, pois a emoção e a formação são os nossos ingredientes para o sucesso.

Uma escola que desenvolve nos seus alu-

“Somos uma escola que incute nos seus alunos a humildade necessária à aprendizagem, o gosto pela área de formação escolhida e a vontade de querer sempre fazer melhor e de chegar mais além.”

nos o sentimento de pertença e que proporciona as condições necessárias para que os mesmos sintam um orgulho inquestionável em fazer parte da família EPO.

Somos uma Escola Viva, que desde o primeiro momento assumiu uma intervenção ativa e continuada junto da comunidade envolvente, participando em projetos, cursos e eventos, oferecendo serviços a custo zero, levando empresários à escola, estabelecendo parcerias, etc. Somos uma escola que há 10 anos “abre a Europa” aos seus alunos, permitindo-lhes trabalhar em equipas multinacionais em projetos internacionais ou realizar dois meses de formação em contexto de trabalho em diversos países da União Europeia, contribuindo, desta forma, para o seu enriquecimento linguístico, técnico e cultural.

Garantimos aos nossos alunos uma formação sólida, prática e atrativa, ao mesmo tempo que procuramos desenvolver neles uma cidadania responsável, equilibrada, esclarecida e proativa.

Somos a EPO, uma escola que constrói diariamente a sua história e que pode fazer parte doutra história: A Tua!

Margarida Rodrigues
Diretora Pedagógica EPO

Chegados à reta final do ano letivo de 2016/2017 apraz-nos dizer que foi sem dúvida um ano repleto de atividades, sentimentos e uma Mega sensação de dever cumprido. Tornámo-nos uma Escola ainda mais viva, mais dinâmica e aberta para toda uma comunidade que continua a acreditar na qualidade de formação dos nossos alunos.

Confesso que a única palavra que me permite descrever este ano é MEGA, pois e de acordo com o dicionário a palavra Mega - Exprime a noção de grande (ex.: megaoperação, megaprodução), e sim foi isto que aconteceu na EHF.

Poderia referir exaustivamente a infinidade de atividades, a participação em concursos nacionais e internacionais, o número de empresários e comitivas estrangeiras que nos visitaram e partilharam experiências com os nossos alunos, os imensos estágios no estrangeiro assim como tantas outras.

Poderia também apresentar fotografias e testemunhos, e mesmo assim seria impossível demonstrar as relações afetivas que se estabeleceram entre alunos, professores e funcionários provocando emoções diárias que absorveram quem esteve presente.

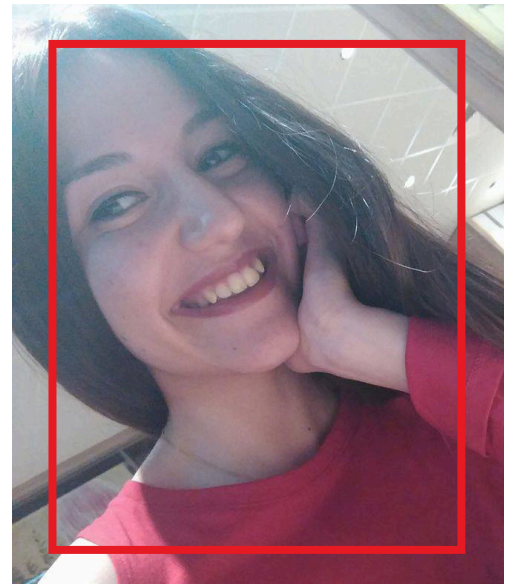
Aos jovens que nos procuram é este sentimento de família que vos irá receber, independentemente do curso da fileira hoteleira que poderão escolher, seja ele de Técnico de Restauração - variante de Cozinha/Pastelaria ou de Restaurante/Bar, de Técnico de Pastelaria/Padaria ou de Técnico em Animação de Turismo a certeza será apenas uma, que estão a escolher uma MEGA Escola, com uma MEGA equipa e juntos continuaremos a SER MAIS E FAZER MELHOR na EHF.

Renato Guiomar
Diretor Pedagógico EHF



Durante três anos fiz parte de uma família que se chama EPO, a qual me viu chegar, ter medo, aprender, chorar, sorrir e, acima de tudo, crescer enquanto pessoa. Ter tido a oportunidade de estudar e formar-me enquanto profissional nesta instituição, fez de mim uma pessoa mais culta e mais abrangente, mais capaz e com aptidões que desconhecia ter ou sequer, ser capaz de desenvolver. No meu segundo ano tive a oportunidade, que poucos têm aos 17 anos de idade: estagiar num país estrangeiro, o que me enriqueceu bastante, não só em termos linguísticos mas também no que diz respeito à cultura e à independência pessoal. O ensino profissional ainda é (estranhamente) um assunto tabu para muitos pais do nosso país, mas o que não se sabe é que nos ensina a encarar a vida de forma muito mais profissional e direta. Dá-nos uma perspetiva diferente de como é o mundo do ensino interagindo com o do trabalho, dá-nos a confiança para meter as "mãos na massa" e aprender com os nossos próprios projetos. As componentes práticas aliadas à dinâmica própria de uma escola deste tipo, tornam mais aliciante a aprendizagem e complementam as matérias mais teóricas que, por vezes e por si só, tenderiam a afastar os alunos do seu percurso escolar. Devo salientar ainda o convívio saudável e, não raro, fascinante, com professores e outros alunos que, para além da saudade que deixou, permitiu manter (e criar) os alicerces de algumas boas amizades. Além da gratidão que devo manifestar pelo facto de ter tido o privilégio de cumprir uma parte do meu percurso escolar nessa Instituição, gostaria de expressar a minha vontade de que mais adolescentes escolhessem esta opção e se juntassem à família EPO!

Joana Preto
Ex-aluna de Gestão



Chamo-me Marco Marques, tenho 37 anos, e fui com todo orgulho aluno desta Escola entre os anos de 1997 e 1999, no Curso de Restauração, Organização e Controlo, que hoje se chama Curso de Restaurante/Bar. Atualmente sou sócio-gerente da MPM Padarias, Lda, uma empresa ligada ao ramo da panificação e afins, mais conhecida pela sua marca registada "DOUTOR DOS CEREAIS", que nasceu devido às exigências do próprio negócio e dos clientes, e cujo objetivo principal é ligar o pão (alimento de 1ª necessidade) à saúde e a uma alimentação mais saudável. O projeto tem vindo a crescer de ano para ano em grande velocidade, tendo neste momento os seus produtos distribuídos em vários mini mercados do concelho, restaurantes e mais recentemente, numa nova loja em Fátima. A passagem pela formação desta escola foi, sem dúvida alguma, vital e a minha principal base de princípios e formação para hoje conduzir um projeto que tem mais de cinco anos e que está em evolução constante. A forma e o desempenho dos profissionais de educação desta Escola nessa altura, deram essa fonte de energia e a formação teórica e prática, em que o nosso esforço, empenho, dedicação e camaradagem entre todos resultaram no saber fazer um serviço ou trabalho com a finalidade de puro sucesso. Hoje em dia, quando faço entrevista de emprego para contratar alguém para a minha equipa, se no seu currículo constar a formação na Escola Profissional de Hotelaria de Fátima, é sem dúvida alguma um bom motivo para dar oportunidade a essa pessoa pois sei que terá a base de uma boa formação.

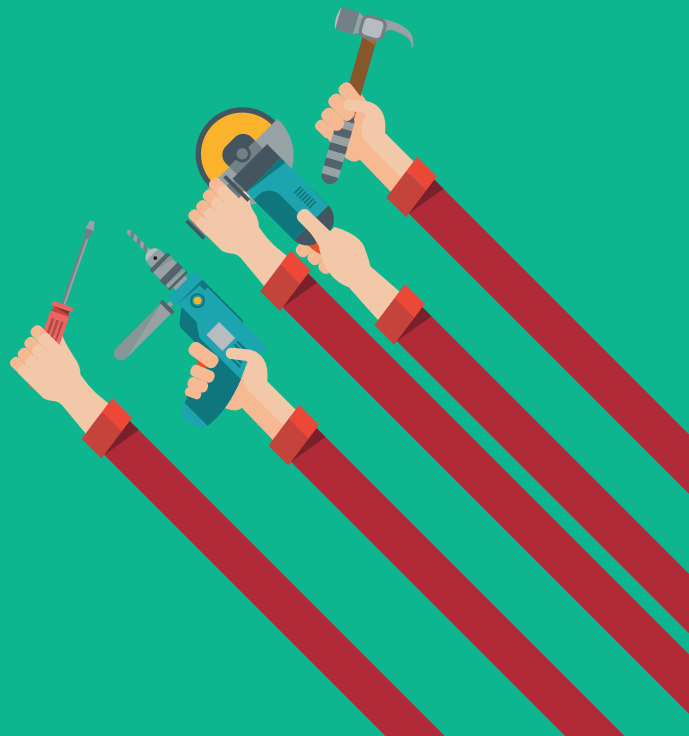
Marco Marques
Ex-aluno do Curso de Restauração, Organização e Controlo
Sócio-gerente da Padaria "Doutor dos Cereais"





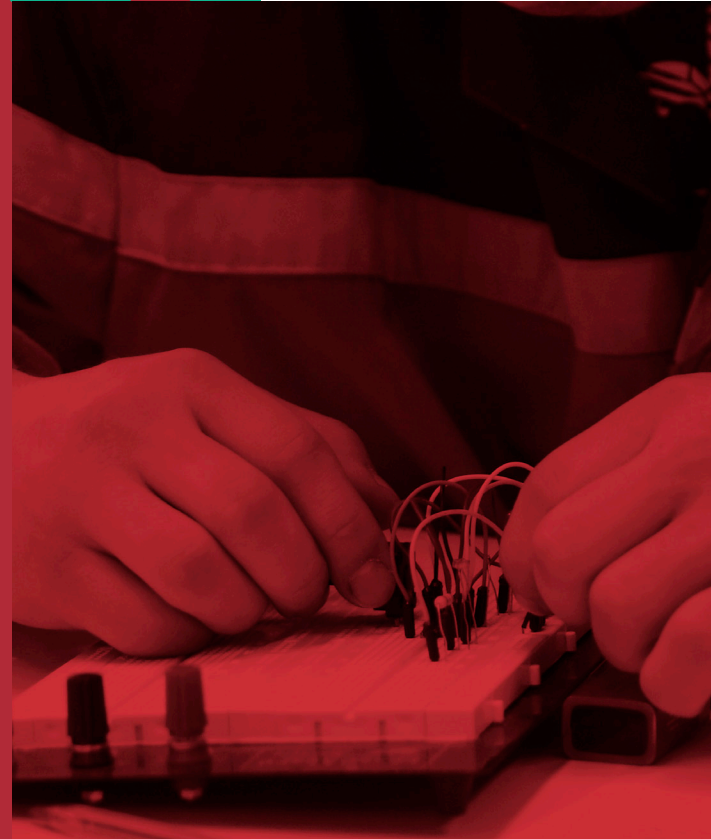
ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM

NA EPO
TEMOS AS
FERRAMENTAS
CERTAS
PARA
TI.



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

CUR
-
2
2



CURSOS
OFERTA FORMATIVA
2017
2018



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

**NA EHF
TEMOS AS
FERRAMENTAS
CERTAS
PARA
TI.**

- > COZINHA / PASTELARIA
 - > RESTAURANTE / BAR
 - > PASTELARIA / PADARIA
 - > ANIMAÇÃO EM TURISMO
- ← **NOVO
CURSO**

NA EHF VAIS APRENDER EM CONTEXTO REAL DE TRABALHO. TEMOS COZINHAS EQUIPADAS COM A MAIS MODERNA TÉCNOLOGIA E AINDA UM RESTAURANTE 100% FUNCIONAL COM EMENTAS, MÉTODOS, CLIENTES E SERVIÇO 100% REAL. SEMPRE COM AS FERRAMENTAS CERTAS! DE QUE ESTÁS À ESPERA? INSCREVE-TE!





ATIVIDADES EXTRA CURRICULARES

A ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA, enquanto entidade formadora tem vindo a procurar uma maior aproximação com os players que com ela interagem, através duma atratividade dirigida aos alunos, às empresas e à comunidade local, numa iniciativa de promover a excelência.

Atratividade aos alunos através da participação em projectos internacionais como "Cook Healthy, Eat Healthy, Live Healthy" integrados no programa ERASMUS+, da ligação e testemunho de antigos alunos através de aulas.com, da participação em sessões técnicas desenvolvidas com a colaboração de profissionais e empresas de renome, de visitas de estudo a locais e empresas ligadas ao turismo e às indústrias agro-alimentares e de bebidas, da participação em feiras, fóruns, e jornadas profissionais e/ou especialmente dirigidas aos estudantes.

Atratividade dirigida à comunidade nacional ou local e empresas com a participação em festivais e concursos como: "Festival de Cocktails do Oeste", "JTG 2017", "Fisk&Cooking Aveiro Festival", "Final do "Maestros del Café ILLy" em Barcelona, "Natal da Europa", que este ano decorrerá em Fátima na EHF. Atratividade com a comunidade através da realização de eventos como o "LIVE TUR", prova de avaliação dos alunos finalistas do curso de Turismo, com visitas programadas a diferentes monumentos da região, O "LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE" o "FESTIVAL COZINHAS DO MUNDO", uma oferta gastronómica aberta à comunidade e que este ano teve como tema "A Gastronomia dos Povos do Mediterrâneo". Atratividade com a participação em inúmeros eventos em colaboração com as entidades locais, como a confeção e serviço do jantar oficial integrado nas comemorações oficiais dos 25 anos da geminação entre os Municípios de Ourém e Le Previsse- Trevisse, em França.

José do Vale
Supervisor Técnico da EHF



Ciente da importância da área técnica dos cursos profissionais, a ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM tem vindo, ao longo dos anos, a proporcionar aos seus alunos um conjunto de atividades de cariz técnico/prático com o objetivo de reforçar a componente prática dos seus cursos. Estas atividades vão desde tarefas práticas desenvolvidas pelos alunos no âmbito da avaliação da PAP, como é o caso dos Saberes.IN, que consiste numa bateria de provas técnicas em que os alunos demonstram o saber fazer; passando pela prestação de serviços à comunidade, destacando-se neste ponto quer a atividade da Oficina de Informática e Eletrónica, que funciona às 4^{as} feiras para todos os que necessitarem de reparações nos seus equipamentos informáticos e/ou elétricos e eletrónicos; quer o serviço de preenchimento e entrega das declarações de IRS pelos alunos do curso de Gestão, no âmbito de um protocolo da EPO e a Junta de Freguesia de Seiça; e continuando no desenvolvimento de projetos sociais (Projeto "Avós Digitais", através do qual os alunos do curso de Gestão de Equipamentos Informáticos deram formação e acompanhamento à introdução ao mundo digital aos utentes daquela IPSS, ou o projeto "Aprender Brincando", em que os alunos do curso de Informática da EPO trabalharam com uma turma do 3^o ano de uma escola básica do 1^o ciclo vizinha, ou ainda a conceção e produção, pelos alunos dos cursos de design e metalomecânica, de troféus para uma associação de música de Ourém – a AMBO); concluindo na participação em projetos de cariz académico (ex: OurÉmprende 2017, promovido pela CLDS 3G Ourém em parceria com a Câmara Municipal de Ourém, tendo a EPO ganho os prémios de Melhor Ideia Social e Melhor Ideia de Negócio, YBT - Young Business Talents, promovido pela Nívea, tendo os alunos da EPO chegado à fase final do concurso; Concurso de Ideias da ANJE – dois alunos ganharam a possibilidade de frequentar a formação intitulada "Acelerador de ideias"; e ainda participação nos concursos Emprescola e Acredita Portugal, promovidos pela NERSANT e pelo Montepio, respetivamente).

Estas atividades permitem aos alunos a aplicação dos conhecimentos técnicos adquiridos e fomentam o gosto pela profissão. O reforço da componente prática dos cursos passa também por troca de experiências, neste sentido, várias são as personalidades do mundo empresarial e de diferentes áreas de formação que tiveram a amabilidade de aceitar o convite da Escola Profissional de Ourém no sentido de partilharem os seus conhecimentos técnicos e as suas vivências em termos profissionais com os nossos alunos, no âmbito das sessões técnicas e das Aulas.com.

António Évora
Supervisor Técnico da EPO



ESTAGIAR PELO MUNDO FORA

Há vários anos que a INSIGNARE tem vindo a prosseguir uma estratégia de internacionalização do seu projeto educativo: currículos, alunos, docentes, pessoal de apoio... Assim, realizamos estágios curriculares no estrangeiro, alargando-se o âmbito geográfico, de nacional para internacional, pois o mercado de trabalho dos nossos alunos pode – e deve – ser encarado numa perspetiva global. Proporcionamos experiências pedagógicas noutros países, de curta duração, aos alunos e outros intervenientes no processo educativo: o pessoal docente, de coordenação e apoio pedagógico e de outras áreas de trabalho da INSIGNARE. Os benefícios da participação neste tipo de projetos agrupam-se em quatro dimensões: para os alunos; para os docentes; para a organização; para a comunidade educativa e local. Quanto aos alunos, os principais destinatários, os benefícios são a nível profissional – os estágios curriculares que a INSIGNARE lhes proporciona em diversos países da Europa, adequados à sua idade, perfil profissional e área de especialização: Alemanha (Berlim), Espanha (Barcelona, Bilbao, San Sebastián e Sevilha); Estónia (Tallin); França (Bordéus); Itália (Foligno, Forlì, Vicenza), Reino Unido (Belfast e Glasgow) – e individual: o alargamento de horizontes, pelas experiências interculturais e de conhecimento geográfico que as parcerias com outras Escolas de vários países lhes trazem; a nível social, pelo desenvolvimento de competências essenciais à vida de um jovem profissional: trabalho em equipas internacionais; participação e gestão de projetos; autonomia; responsabilização; flexibilidade; adaptação a novas realidades; ... Em suma, “ganham mundo!” Referentes aos professores, promove-se a partilha de experiências pedagógicas, a discussão entre pares das realidades socioeducativas, a troca de metodologias educativas, mas também o enriquecimento intercultural e geográfico. Para a organização, a internacionalização do serviço educativo que presta, o que a distingue das restantes, bem como a pertença a redes internacionais de Escolas, além da melhoria dos conhecimentos e competências do seu corpo educativo e, inerentemente, da qualidade do ensino que leciona. As famílias reconhecem os benefícios que os seus filhos trazem pela participação nestes projetos, até porque em vários participam ativamente.

Sérgio Fernandes
Diretor do LIFE

QUALIDADE COMPROVADA!

As escolas da Insignare, a Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, foram recentemente distinguidas com a certificação EQAVET (Quadro de Referência Europeu de Garantia da Qualidade para a Educação e Formação Profissional), sendo essas escolas umas das oito primeiras a nível nacional a obterem a referida certificação.

Desde o repto lançado pela ANQEP, em novembro de 2015, para a implementação deste tipo metodologias nas escolas portuguesas, tornou-se claro para a Insignare da sua importância, quer como instrumento, quer como oficializar o vasto e rigoroso trabalho, em termos de busca por uma qualidade contínua no ensino, criado há vários anos em ambas as escolas.

O EQAVET é um instrumento a adotar de forma voluntária pelos escolas que ministram cursos profissionais que lhes permite documentar, desenvolver, monitorizar, avaliar e melhorar a eficiência da oferta de Educação e Formação Profissional (EFP) e a qualidade das práticas de gestão:

- Implica processos de monitorização regulares, envolvendo mecanismos de avaliação interna e externa, e relatórios de progresso;
- Estabelece critérios de qualidade e descritores indicativos que sustentam a monitorização e a produção de relatórios por parte dos sistemas e dos operadores de EFP;
- Evidencia a importância dos indicadores de qualidade que suportam a avaliação, monitorização e garantia da qualidade dos sistemas e dos operadores de EFP.

O EQAVET centra-se na melhoria e avaliação de resultados da EFP em termos de empregabilidade, de adequação da oferta à procura de EFP e de melhor acesso à Aprendizagem ao Longo da Vida (ALV), pelo que:

- Facilita a permeabilidade entre percursos formativos de EFP, de educação geral e de ensino superior, proporcionando percursos mais flexíveis e mais oportunidades de ALV;
- Contribui para combater o desemprego ao equacionar o desfazamento entre necessidades do mercado de trabalho e qualificações da população ativa;
- Facilita a cooperação entre os operadores de EFP e o mercado de trabalho. Ao contribuir para o reconhecimento mútuo, o EQAVET reforça a mobilidade setorial, nacional e internacional.

José Luís Pegada

Diretor do Departamento de Gestão da Qualidade

SALAS DE AULA COM VIDA E TEMAS!



– INSCRIÇÕES:

ATÉ 30 DE JUNHO
WWW.INSIGNARE.PT
OU NAS NOSSAS ESCOLAS

– ACESSO:

IDADE INFERIOR A 20 ANOS
9º ANO COMPLETO
CONFIRMAÇÃO DE MATRÍCULA¹

– OFERECEMOS:

ALIMENTAÇÃO
TRANSPORTE
BOLSA ESCOLAR²

– A SAÍDA DO CURSO

12º ANO DE ESCOLARIDADE
QUALIFICAÇÃO NÍVEL IV
ACESSO AO ENSINO SUPERIOR³

– DÚVIDAS?

EPO@INSIGNARE.PT
249 540 390

EHF@INSIGNARE.PT
249 530 630

- ¹) CONFIRMAR ATÉ 26 JULHO
- ²) PARA ALUNOS CARENCIADOS
- ³) POSSIBILIDADE DE ACESSO