



INFORMAR

Nº353

05 de maio de 2023
Suplemento Gratuito

Diretora: Carina Oliveira | Edição: Patrícia Pereira e Rita Silva | Fotografia: Insignare | Todos os conteúdos apresentados neste suplemento são da autoria de Colaboradores, Professores e Alunos da Insignare



ALUNOS FINALISTAS EM PROVA

Escola Profissional de Ourém realizou de 24 a 28 de abril as Provas de Aptidão Profissional. Sabe mais #epourem #insignare #alunos #cursosprofissionais | Página 02

Balanco Positivo na 11ª Edição das Cozinhas do Mundo

Terminou a 11ª Edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo – Na Rota da Emigração”, que decorreu entre o dia 21 a 23 de março. Este evento envolveu os alunos finalistas dos cursos de Cozinha/Pastelaria, cada um com uma brigada composta por alunos de segundo e primeiro ano; como também os alunos finalistas de Restaurante/Bar, também coadjuvados por alunos de primeiro e segundo ano do mesmo curso.

PÁG.04

II Caminhada Literária promove o gosto pela leitura

O Centro Qualifica Insignare Ourém e a Biblioteca Municipal de Ourém realizaram, no dia 17 de abril, a II Caminhada Literária, este ano dedicada à temática OS CLÁSSICOS. Ao longo de quatro quilómetros, realizaram-se paragens dedicadas à leitura de um livro clássico, leituras essas efetuadas por adultos que se encontram em processo RVCC para aumentar a sua escolaridade, quer ao nível do 9.º ano quer ao nível do 12.º ano. As leituras foram: Poesia Lírica, de Luís de Camões; Memórias do Subsolo, de Dostoiévski; Dom Quixote de La Mancha, de Cervantes; e Sonho de uma Noite de Verão, de Shakespeare.

PÁG.06

Insignare participa em conferência internacional

A INSIGNARE esteve presente em Alba, no norte de Itália, de 6 a 8 de março, na conferência “The Tourism Glocal Conference”, no âmbito do projeto Erasmus+ TEF – Tourism Education of the Future, consórcio no qual é membro.

A Conferência, organizada anualmente pela Equipa Temática do Turismo da EfVET, uma das maiores associações europeias de entidades de Ensino e Formação Profissional (EFP).

PÁG.07

GIP

GABINETE DE INSERÇÃO
PROFISSIONAL

**APOIO AO EMPREGO?
NÓS AJUDAMOS.**





Carina Oliveira
Dir. Executiva Insignare

O que nos faz feliz?

O vídeo promocional do concelho de Ourém é bastante inspirador. Já o viram? Vale a pena.

E tem por tema isto mesmo, a pergunta e dúvida que todos nós numa qualquer altura da vida fazemos: o que me faz feliz?

Na altura de escolher um qualquer caminho no 9º ano esta pergunta também se coloca. Estarão agora muitos estudantes a pensar: vou escolher uma área com futuro, mas que me fará feliz?

Sei que é esta também a dúvida e inquietação na cabeça de muitos pais e educadores, será que o meu filho/filha, vai ser feliz nesta escolha?

Cada vez mais procuramos dar resposta a isso.

Qual o propósito de cada um?

Saber que há motivos para ir para a escola todos os dias.

O que te faz vibrar?

Nós já vimos 30 anos de alunos, diariamente, a encontrarem motivos de felicidade nestas escolas.

Alunos em que a vida melhorou desde o dia em que cá entraram, em que estudar passou a ser um gosto e não um tormento.

Professores e formadores que ficam felizes com isso, em estar cá todos os dias a acompanhar alunos e histórias de vida que também os fazem felizes.

Porque com isso cumprem também o seu propósito.

Imaginem ficar fechados em casa sem ter motivo para lutar?

A pandemia veio-nos mostrar o quanto isso nos desequilibrou a todos.

Sim, porque a vida trata-se duma luta.

A adversidade e a contraposição, são o B-A-Bá da condição humana.

E talvez isso nos confunda muitas vezes quando procuramos felicidade.

Nem sempre tem alegria desmedida, mas é o que dá sabor à vida.

Lutar e viver com propósito.

Uma escola de saber ensinar profissões, que o tecido empresarial precisa como pão para a boca, uma casa de talentos e do saber-fazer, todos os dias se confronta com esse desafio, de lutar e viver com propósito. Cada um de nós tem um propósito de vida.

O final do vídeo de que falei no início ajuda muito a esta pergunta: aquilo que cada um tem pela frente, que nos dá a felicidade, está em nós mesmos...basta simplesmente viver. Maio aí está, um bom mês a todos e todas, com propósito e felicidade!

ALUNOS FINALISTAS EM PROVA

Entre os dias 24 e 28 de abril os alunos finalistas tiveram a oportunidade de apresentar a Prova de Aptidão Profissional, (PAP), como parte integrante dos Cursos profissionais.

Este momento é o culminar de muitos meses de trabalho dos alunos do 12º ano dos cursos da Escola Profissional de Ourém, ao longo dos quais vão sendo preparados e orientados pelos professores da área técnica de cada um dos cursos.

Depois de escolhida a ideia e o tema os alunos lançam mãos à obra! E surgem ideias mesmo muito boas e capazes de saírem daqui técnicos de excelência.

No curso de Gestão surgiram ideias tão diversas quanto a criação de empresas simuladas em áreas como imobiliárias, agência de modelos, escola de motocross e enduro, oficina de motas, fabrico de móveis em madeira, estúdios desportivos, indústria de torneados, comércio de bolas, centro de reabilitação física, comércio e aluguer de bicicletas elétricas, desportos radicais e até uma livraria.

O curso de Mecatrónica Automóvel apresentou muitas e variadas provas: sistemas de carga e arranque, maquete de sistema de iluminação automóvel, corte do motor e colocação em bancada, sistema de carga e arranque, construção/adaptação de veículo de competição, maquete de sistema de sobrealimentação, Sistema de ABS, Adaptação de Estrutura de Moto 4 para Construção de Buggy, adaptação e melhorias em "KartCross".

O curso de Programação e Maquinação Industrial em CNC conta com um estudo inicial de necessidades em mercado, bem como maquinação de peças nas fresadoras e CNC, com trabalhos tão diversos quanto: Torno CNC com 5 eixos, retrofit a impressora 3D Low Cost, prensa hidráulica — guilhotina, impressora 3D,

router CNC com 5 eixos, Karting/Buggy, fatiador de melões, equipamento gravação laser CNC 4 eixos, e até uma tabela de basquetebol.

O curso de Informática não ficou atrás na imaginação e focou bastante da sua atenção a tudo o que são sistemas sensoriais programáveis, mas também muitos jogos renovados:

Tranca Automática, controlo do ambiente da água, dispensador automático, implementação de uma rede num hotel, jogo (Slashes Beyond Death), sistema de automação com Blynk e Google Assistant, Smart Mirror, Website para Empresa Real (Calçada Anastácio), Jogo (FLAPPY BAT), Jogo (Wave in Space), controlo da rega das plantas, Quiz e Website, robô para ajudar pessoas com dificuldades motoras/visuais, Jogo (Blue Boy Adventure), Arcade Machine, Controlador de Assiduidade, Stream Deck, controlador de volume, medidor de temperatura e humidade.

O curso de Design Industrial é um dos mais criativos da Escola e por isso conseguiu ideias de desenvolvimento de produto para posicionamento em mercado: design de equipamento para higienização de pessoas acamadas, integração de funções domésticas, adaptação de uma mesa para ateliers, equipamento sanitário para utentes de bolsa de colostomia, design de um equipamento reconfigurável, Ecodesign-equipamento para reaproveitamento de águas, design de equipamento para guardar skates e trotinetes, design Efémero-Ponto de venda, design de equipamento para espaços reduzidos.

Reconhecemos que este projeto se reveste de extrema importância para cada aluno, sendo encarado como o culminar de um processo de aprendizagem e crescimento, tanto a nível pessoal como



profissional.

O júri não ficou indiferente a estas ideias e à forma profissional como as “empresas” foram apresentadas, tendo dedicado muita atenção à avaliação de cada um deles.

Cada uma das provas dos vários cursos é avaliada perante júris internos e externos representados pelo setor empresarial e pela da área técnica da Escola.



“A prova consiste num projeto transdisciplinar, integrador de todos os saberes e competências aprendidos e desenvolvidos ao longo dos três anos da formação, sendo apresentada perante júris internos e externos representados pelo setor empresarial”



Testemunhos dos alunos da Escola Profissional de Ourém



Bruna Rodrigues - Aluna do curso de Gestão 20.23

Olá, sou a Bruna Rodrigues e encontro-me na reta final do curso Técnico de Gestão.

Destes três anos posso dizer que retirei uma experiência bastante positiva. Foram sem dúvida anos marcantes e de crescimento, realizados ao lado de colegas e docentes incríveis que sempre estiveram disponíveis para me ajudar no que necessitasse, mantendo sempre um

ambiente de proximidade.

Neste momento já apresentei a minha Prova de Aptidão Profissional que consistia em criar e simular a atividade de uma empresa, no meu caso escolhi fazer sobre uma livraria.

Este projeto consiste em colocar em prática todas as aprendizagens adquiridas ao longo dos três anos de curso.

Ter a oportunidade de estagiar permite aos alunos que interajam e se integrem com o mercado de trabalho e, sobretudo, aprenderem e aplicarem as técnicas e conhecimentos adquiridos ao longo dos três anos de curso.

No ano passado realizei o meu estágio, na Junta de Freguesia de Espite, tendo este sido o meu primeiro contacto com o mundo do trabalho, dentro da área da Gestão. Este ano irei iniciar o meu estágio na empresa, Luís Guarda Lda, a qual apresenta um sistema deveras diferente do que havia experienciado previamente.

Após o término do curso, pretendo prosseguir estudos, dentro desta área. Sinto que, através de tudo o que aprendi nesta escola e dos estágios que realizei, adquiri inúmeros conhecimentos que servirão de base para esta nova etapa da minha vida.



Sofia Vedor - Aluna do curso de Gestão de Equipamentos Informáticos 20.23

Sou uma aluna feliz, pois estudo uma área que admiro muito. Sou uma menina empenhada, trabalhadora, e que procuro sempre ser melhor a cada dia que passa.

Ao longo do meu percurso na Escola Profissional de Ourém, faço um balanço positivo da minha prestação, pois atingi os meus objetivos, sentindo-me grata por todos os docentes e alunos que se cruzaram comigo ao longo deste percurso académico, tornando esta experiência ainda mais bonita, foram também cruciais para o meu desempenho ao longo destes três anos de estudo. Sinto que, esta jornada foi muito especial, pois vivi momentos incríveis, que sem dúvida ficarão para sempre na minha memória.

Tive a oportunidade de experienciar alguns projetos da escola, bem como,

no programa ERASMUS +, contribuindo assim para o meu crescimento pessoal como também a nível profissional. Pude conhecer novas realidades culturais, que de certa forma, proporcionaram-me uma perspetiva mais abrangente sobre esta temática.

A formação em contexto de trabalho é uma componente do curso por isso, já tive a oportunidade de usufruir. Tendo em conta que a informática é uma área que sou apaixonada, foi uma experiência excepcional, pois pude colocar em prática vários conceitos que aprendi ao longo do curso, assistindo à sua abordagem num contexto real e não tão teórico como o já experienciado nas aulas.

Já realizei a minha Prova de Aptidão Profissional, onde pude aprender bastante

e desenvolver a capacidade de gerir o meu tempo de trabalho, obtendo assim um bom resultado, sinto-me orgulhosa de todo o trabalho efetuado. Irei realizar agora três meses de estágio profissional, tornando-se uma mais-valia para o meu currículo.

Quando terminar esta etapa, pretendo prosseguir estudos na área de Informática, ambicionando uma Licenciatura em Engenharia Informática. Sinto que este curso é uma preparação tremenda para ingressar quer no ensino superior ou até mesmo no mercado de trabalho. Obtive inúmeros conhecimentos teóricos e experiências práticas, que serão uma mais-valia para esta nova etapa da minha vida.

II SEMANA DA EDUCAÇÃO EM OURÉM

A Câmara Municipal de Ourém levou a cabo a II Semana da Educação no concelho, entre 26 de abril e 2 de maio.

O dia 28 foi dedicado ao Ensino Profissional, tendo como convidada de abertura a Dr.ª Constança Azevedo, cuja intervenção se focou na orientação vocacional e em modelos de neurociência para ajudar à compreensão das aprendizagens.

Foi uma sessão muito participada no auditório da Escola de Hotelaria de Fátima, com pais, educadores, psicólogos, técnicos de orientação vocacional, mas assistida também online para toda a comunidade.

O segundo painel contou com testemunhos de alunos e ex-alunos do ramo de ensino profissional e a partilha das suas experiências e da preparação que conseguem com este tipo de ensino. Sandra Pimentel, diretora da Escola Secundária

de Ourém moderou e debateu o tema com atuais alunos de 4 estabelecimentos no concelho: CEF, Secundária, Escola de Hotelaria de Fátima e Escola Profissional de Ourém.

O segundo momento contou com a moderação de Manuel Bento, diretor do Centro de Estudos de Fátima, apresentou ex-alunos com casos de sucesso no percurso profissional e que passaram pelas mesmas escolas, sendo evidente o orgulho de cada um deles no seu desempenho profissional.

Carina João Oliveira, diretora-executiva da INSIGNARE moderou o último momento, num debate que contou com vários empresários, locais e nacionais, especialistas em várias áreas e que foram contando a sua visão sobre o mercado de trabalho e da evolução do perfil das competências necessárias.





BALANÇO POSITIVO NA 11ª EDIÇÃO DAS COZINHAS DO MUNDO - “NA ROTA DA EMIGRAÇÃO”

Terminou a 11ª Edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo – Na Rota da Emigração”, decorreu entre o dia 21 a 23 de março. Este evento envolveu os alunos finalistas dos cursos de Cozinha/Pastelaria, cada um com uma brigada composta por alunos de segundo e primeiro ano; como também os alunos finalistas de Restaurante/Bar, também coadjuvados por alunos de primeiro e segundo ano do mesmo curso. Passaram pela Escola mais de 100 pessoas com marcação de restaurante para estes dias de Festival Cozinhas do Mundo.

Este evento é o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida ao longo do ano letivo e que já integra também o trabalho de pesquisa teórica e a realização do Live Cooking & Beverage Service, por parte dos alunos do 3º ano dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar. As provas de cozinha, resultaram dos projetos desenvolvidos pelos alunos e incidiram sobre os países da Rota da Emigração dos portugueses, passando também pelas raízes da cozinha de Portugal, evidenciando as suas principais características em termos gastronómicos, levantamento dos principais produtos, bem como do receituário característico de cada uma delas.

Também foi alvo de análise a abordagem vitivinícola e de produção de vinhos. Realçamos ainda a presença muito especial dos membros do júri, todos eles de renome e excelência empresarial, que de forma pronta e muito disponível aceitaram estar connosco neste contexto de formação. O último dia foi marcado pela presença institucional do Sr. Delegado Regional da Educação de Lisboa e Vale do Tejo



A minha experiência

Estou convicto que a minha passagem como aluno na Escola de Hotelaria de Fátima e todos os valores que me foram transmitidos, contribuíram muito positivamente para a minha prestação profissional assim como todo o planeamento da minha carreira. Ter frequentado o ensino profissional nesta área de cozinha/pastelaria foi fundamental na minha preparação para me integrar com sucesso no mercado de trabalho. Os estágios curriculares são um contacto muito próximo com a realidade da profissão e isso contribui na continuidade do prosseguimento na mesma. Considero que é uma área profissional em que precisamos de ser resilientes, pois tem muitos fatores causadores de stress e pressão. Trabalho como cozinheiro há cerca de 10 anos e o percurso nem sempre foi fácil, como possivelmente em todas as áreas, tem altos e baixos, tem dias ótimos, dias cansativos, dias de realização, mas também dias de diferentes tipos de caos, ou lodo, como queiram chamar, mas com resiliência, ponderação, gosto e compromisso pela profissão, tudo se faz e tudo se ultrapassa. Considero que fazer o que gostamos é meio caminho andado para o sucesso e que o ego é inimigo da perfeição. Apologista que o sucesso é fruto de muito trabalho, honestidade, rigor e dedicação, consciente que muito ainda à aprender e a percorrer. Durante a minha carreira fui também dando importância a algumas temáticas que me foram definindo também como profissional, a sustentabilidade e o desperdício alimentar. São duas vertentes que tento sempre que possível incutir como pessoa e como profissional e considero que é algo importante e desafiante.

Acho que como cozinheiros, somos uns privilegiados, temos acesso na mesma profissão, a um “quase ilimitado” número de vertentes de conceitos, com diferentes tipos de visões gastronómicas, diferentes maneiras de pensar cozinha, diferentes técnicas entre muitas outras coisas, mas em todos temos algo em comum, proporcionar a melhor experiência ao cliente.

Obrigado pelo convite e bons cozinheiros.

João Pereira | Ex-aluno do curso técnico de Cozinha/Pastelaria



Testemunhos dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima

Irina Farinha - Aluna do curso de Cozinha/Pastelaria 20.23

Este foi um momento de muito stress para mim! Uma nova experiência, a necessidade de gerir tempo e todas as constrangimentos e dificuldades que me pudessem surgir foram motivo de alguma apreensão. No entanto, o apoio da família, do namorado, dos chefes de cozinha e todos aqueles que contribuíram para o meu percurso escolar, foi muito importante porque me transmitiram

alunos.

Procurando apresentar sempre 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.

a calma e o conforto emocional para encarar estas dificuldades que, no final, foram mais fáceis de ultrapassar do que eu pensava. Este projeto permitiu-me aplicar os meus conhecimentos, mas acima de tudo perceber que com aquilo que aprendi desenvolvi mais capacidades do que pensava inicialmente. Agora encaro o futuro com muita motivação e determinada a dar o meu melhor!

Francisca Vital Gaspar - Aluna do curso de Restaurante/Bar 20.23

O meu nome é Francisca Vital, aluna finalista do curso de Restaurante/Bar, e sem dúvida que a atividade “As Cozinhas do Mundo” foram sem dúvida um momento marcante na minha vida académica na Escola.

Esta prova pressupôs que eu tivesse de estudar uma região tanto em termos gastronómicos como vitivinícolas. Confesso que foi um desafio muito grande, pois a região que me calhou era bastante rica e diversa, mas com apoio da família, professores e amigos foi possível realizar o trabalho a que me propus. Nesta prova tivemos também de gerir uma equipa de

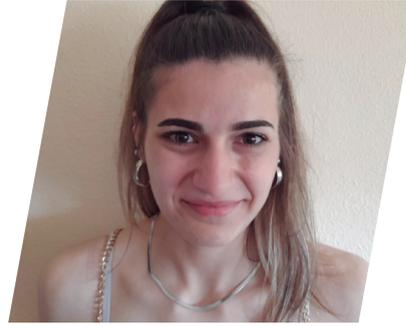
alunos do 1.º ano, assim como trabalhar em brigada com os alunos finalistas. As cozinhas do Mundo e a Escola prepararam-me para ser uma melhor profissional, aprendi a gerir fatores inesperados, coordenar equipas e garantir um serviço de excelência aos clientes que tivemos de servir.

No final foi um sentimento de dever cumprido, de alegria por me ter superado em vários aspetos como o stress e a gestão de tempo e equipas. Gostei muito de ter tido a possibilidade de ter desenvolvido este projeto e de ter evoluído como pessoa e profissional.



Ana Patrícia Ferreira - Aluna do curso de Turismo 20.23

No início da realização do LIVE TUR foi muito stressante lidar com o imprevisto que seria o momento de defesa do meu projeto, no entanto com o apoio dos que me rodeiam foi mais fácil. Ao nível das línguas estrangeiras superei alguma dificuldade inicial com um trabalho de persistência e empenho na preparação da apresentação. Depois deste projeto sinto que estou melhor preparada para encarar o mercado de trabalho e as suas exigências em termos de turismo.



Solange Lopes dos Santos - Aluna do curso de Turismo 20.23

A experiência de realização do LIVE TUR foi muito stressante nos dias que antecederam a realização da prova. No entanto, no momento ultrapassei da melhor maneira que consegui as minhas dificuldades nomeadamente nas línguas estrangeiras. O júri foi muito complacente connosco na medida em que nos fizeram sentir à vontade e criaram empatia connosco para que ultrapassássemos o nervosismo. Foi uma experiência muito boa para me preparar para o futuro.



Maria Eduarda Dias - Aluna do curso de Turismo 20.23

O LIVE TUR foi um momento de grande nervosismo para mim, no entanto considero que a maior dificuldade foi a apresentação que tive que fazer para o júri. A preparação do Guião que fiz em grupo, não foi tão stressante como depois transpô-lo para o contexto real. Também senti uma grande dificuldade na contextualização nas línguas estrangeiras, nomeadamente em francês, mas consegui!

Acho que me sai bem. Consegui transmitir a informação que tinha preparado e criar empatia com o grupo que acompanhava a visita, mas o nervosismo acompanhou-me até ao final!

Este projeto permitiu-me aplicar os meus conhecimentos, mas acima de tudo, perceber o contexto real do mercado de trabalho!

CHEFE COZINHEIRO DO ANO 2023 – JOÃO PEREIRA VENCE A ETAPA CENTRO

Decorreu no dia 19 abril, a Etapa Centro, do maior e mais importante concurso de cozinha para profissionais, em Portugal.

João Pereira foi o vencedor, tendo sido aluno da Escola de Hotelaria de Fátima, no curso de Cozinha/Pastelaria, entre os anos 2009/2012, e atualmente com 30 anos, desempenha funções como Cozinheiro no Hotel Villa Batalha.

Apresentou aos júris um menu completo que “defende e preserva as raízes da gastronomia tradicional portuguesa, os produtos e matérias-primas de origem nacional”.

O menu composto por “Sabores de Cenoura Algarvia” (Amuse bouche vegan); “Samos de Poejo, Lascas de Bacalhau Confitado e Escabeche” (Entrada de

Bacalhau); “Robalo e Bivalves da Costa, Bolhão Pato e Batata Doce da Horta” (Prato de Peixe); “Bochecha de Porco Preto, Favas da Horta e Pezinhos de Coentrada” (Prato de Carne) e “Reinterpretação de Arroz Doce Alentejano, limão e Canela” (Sobremesa).

Parabéns João!



O meu percurso na Escola Profissional de Ourém

O meu nome é Martim Oliveira, tenho 15 anos e sou aluno de 1º ano do curso de Metalomecânica da Escola Profissional de Ourém.

Antes de escolher este curso, os meus planos eram bastante diferentes. Estive no quadro de mérito em todos os anos do 3º ciclo, por isso todas as pessoas me diziam para ir para Ciências e Tecnologias (CT), e como não via outro caminho alternativo, já que nenhum outro curso me agradava, estava decidido a ir para CT.

Até que no final do 9º ano a escola que frequentava foi convidada a ir ao Dia Aberto, à Escola de Hotelaria em Fátima e à Escola Profissional de Ourém. Nesse dia não estava muito entusiasmado, já tinha visto tantos cursos, em tantas escolas e nenhum me tinha agradado, porque seriam aquelas escolas a ter uma área que gostasse? Mas estava enganado.

Fizemos grupos e tivemos 2 tutores, alunos da escola a visitar, que nos mostraram os cursos.

E já no final da visita passámos pelas oficinas, onde um dos cursos que nos apresentaram foi o de Metalomecânica, e naquele momento deu-me um clique, gostei imenso do que vi e do que foi falado e resolvi inscrever-me no curso.

Não me arrependo nada do que fiz, muito pelo contrário, a escola é muito bem qualificada e os professores, para além de explicarem de uma forma divertida e objetiva, não desistem de nós e fazem tudo para que tenhamos sucesso.

Martim Oliveira | Aluno do Curso Profissional de Técnico de Produção em Metalomecânica, variante de Programação e Maquinação

MEDALHAS NO CAMPEONATO NACIONAL DAS PROFISSÕES

Com o apuramento dos resultados no campeonato nacional das profissões no passado 12.03 em Portimão, saíram 3 medalhas para as Escolas INSIGNARE, 2 de prata e 1 de bronze.

O sucesso alcançado é tanto maior quanto a presença: 3 representações, 3 medalhas.

Celebramos o percurso formativo destes nossos ex-alunos, que em nome da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima obtiveram o pódio:

Profissão Contabilidade, Gestão e CRM: Romeu Oliveira e Ana Gomes que

conseguiram respetivamente as medalhas de Prata e Bronze.

Profissão de Cozinha: Rui Rodrigues, medalha de Prata.

São todos alunos que vivem e trabalham no concelho de Ourém, tendo cá desenvolvido os seus estudos também.

O encerramento contou com a Ministra do Trabalho Ana Mendes Godinho e com o Secretário de Estado do Emprego Miguel Fontes.

Para além da competição oficial, com cerca de 50 profissões a concurso, foram várias as novas profissões que estiveram

em demonstração ao longo dos três dias que durou o SkillsPortugal Portimão 2023, demonstrando assim a relevância da formação profissional para o país.

De destacar que a Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, foram as únicas escolas profissionais do continente a quem foram atribuídas medalhas.

A valorização das profissões e do Ensino Profissional são uma marca distintiva das escolas, e estas medalhas reforçam esse compromisso.

II FEIRA DA EDUCAÇÃO REALIZADA NO ENTRONCAMENTO

A Escola de Hotelaria de Fátima e a Escola Profissional de Ourém estiveram presentes na Feira da Educação do Entroncamento, como parceiros convidados no Ensino Profissional.

Dia 30 e 31 de março estivemos animados, bem-dispostos e a divulgar aos alunos que nos visitaram aquilo que são as vantagens do Ensino Profissional!

Um caminho com muitas saídas!

O evento contou com mostras e exposição

permanente, demonstração de atividades culturais e desportivas, conversas e palestras que permitem aos alunos decidir sobre o seu percurso de vida com sucesso. A Escola de Hotelaria de Fátima fez furor com as demonstrações de cocktails ao vivo e também showcooking ao longo de todo o certame, e a Escola Profissional de Ourém com as suas maquinarias em ação!



II CAMINHADA LITERÁRIA PROMOVE O GOSTO PELA LEITURA

Esta foi a segunda edição desta iniciativa que pretende aliar o gosto pela leitura à prática desportiva e, dada a adesão, pretende-se continuar a dinamizar a mesma no futuro.

O Centro Qualifica Insignare Ourém e a Biblioteca Municipal de Ourém realizaram, no dia 17 de abril, a II Caminhada Literária, este ano dedicada à temática OS CLÁSSICOS.

Ao longo de 4 quilómetros, realizaram-se 4 paragens dedicadas à leitura de um livro clássico, leituras essas efetuadas por adultos que se encontram em processo RVCC para aumentar a sua escolaridade, quer ao nível do 9.º ano quer ao nível do 12.º ano.

As leituras foram: Poesia Lírica, de Luís de Camões; Memórias do Subsolo, de Dostoiévski; Dom Quixote de La Mancha, de Cervantes; e Sonho de uma Noite de

Verão, de Shakespeare.

A caminhada teve início junto à Escola Profissional de Ourém e terminou no Cineteatro de Ourém, local onde se estava a realizar a festa do Livro, atividade que os participantes na caminhada aproveitaram para visitar.

Esta foi a segunda edição desta iniciativa que pretende aliar o gosto pela leitura à prática desportiva e, dada a adesão, pretende-se continuar a dinamizar a mesma no futuro.

A todos os participantes, o nosso muito obrigado por terem aceite este desafio e, para o ano, contamos convoco para a realização da III Caminhada Literária.



UMA NOVA ETAPA - 12.º ANO CONCLUÍDO

Testemunhos dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima

O dia 19 de abril foi um marco importante para mais 6 adultos acompanhados pelo Centro Qualifica Insignare Ourém.

Foi o dia em que concretizaram um desejo antigo: a obtenção do 12.º ano de escolaridade.

Para o conseguirem, tiveram que reviver as suas muitas experiências de vida e refletir sobre os conhecimentos e competências que lhes trouxeram. Sempre com a ajuda dos formadores.

Assim, muito mais do que obterem o 12.º ano, este Processo ainda teve a função de os empoderar enquanto pessoas e dar-lhes

o incentivo necessário para outros voos.

O brilho de novos sonhos e de uma nova esperança ficou bem visível nos seus olhos, ao ouvirem dos jurados presentes que estavam certificados com o 12.º ano.

Estão de parabéns estes adultos e todos os restantes 29 adultos que, já este ano, aumentaram no Centro Qualifica da Insignare as suas habilitações escolares.

Se, tal como estes adultos, gostavas de obter o 12.º ano, entra em contacto connosco através dos seguintes contactos: 249 540 390; qualifica@insignare.pt

INSIGNARE RECEBE ALUNOS DA ILHA DA REUNIÃO PARA ESTÁGIO

No âmbito da sua atividade internacional, a Insignare recebeu no passado 17 de abril um grupo de 8 alunos oriundos da Ilha da Reunião, do Liceu Roland Garros, para a realização de um período de estágio de 1 mês.

Os alunos frequentam um curso de nível secundário equivalente a um curso profissional na área da eletricidade, tendo já 4 anos de formação nesta área e 3 períodos de estágio anteriores, estando por isso muito bem preparados para acompanhar os trabalhos técnicos nesta área de atividade.

Os 8 alunos encontram-se integrados em 3 empresas da região, acompanhando as equipas de trabalho em várias obras a

decorrer. As empresas que os acolheram e a quem a Insignare agradece a colaboração são: Eletrodaniel, de Fátima; Creative Energy, de Leiria; e Manuel de Oliveira Ferreira, de Ourém.

O Liceu Roland Garros tem parceria ativa com a Insignare desde o ano de 2017, parceria esta interrompida nos anos de pandemia e agora retomada. Em reunião com os responsáveis que se deslocaram a Ourém, ficou também agendada uma formação para 5 professores na área das energias renováveis e domótica, a decorrer em outubro.

Ficou ainda prevista a receção de um novo grupo de alunos para estágio em abril do próximo ano.



GIP - Gabinete de Inserção Profissional | Ajudamos no Emprego

O GIP — Gabinete de Inserção da Insignare foi criado em 2012, através de uma parceria com o IEFP - Serviço de Emprego de Tomar. Se é Empresário, saiba que estamos perto de si para o ajudar na divulgação das suas ofertas de

emprego na nossa base de dados, site, redes sociais e parceiros locais. Podemos dar-lhe toda a informação disponível sobre os apoios do IEFP para a contratação. Não hesite em contactar-nos, temos oito anos de experiência no mercado de trabalho e

faremos tudo para o ajudar. . (Facebook, telefone, email)

Se está desempregado e precisa de ajuda na sua inscrição no Serviço de Emprego, pode contar com os nossos serviços. Quer informação sobre ofertas

de formação? Procure-nos. Está com dificuldades na inscrição online no IEFP? Estamos cá para ajudar. Quer receber as ofertas de emprego que atualizamos todas as semanas? Não hesite em contactar-nos. (Facebook, telefone, email).



INSIGNARE PARTICIPA EM CONFERÊNCIA INTERNACIONAL SOBRE ENSINO PROFISSIONAL EM TURISMO EM ITÁLIA

Os participantes foram recebidos na Câmara Municipal, para uma sessão de boas-vindas e interação com entidades públicas onde todos realçaram a importância destes encontros para a melhoria da Educação e para a promoção turística das regiões

A INSIGNARE esteve presente em Alba, no norte de Itália, de 6 a 8 de março, na conferência “The Tourism Global Conference”, no âmbito do projeto Erasmus+ TEF – Tourism Education of the Future, consórcio no qual é membro.

Durante 3 dias, a Diretora Executiva e o responsável pelo Gabinete de Cooperação Internacional participaram nos trabalhos desta Conferência, organizada anualmente pela Equipa Temática do Turismo da EfVET, uma das maiores associações europeias de entidades de Ensino e Formação Profissional (EFP), da qual a INSIGNARE é associada e membro ativo.

No início, os participantes foram recebidos na Câmara Municipal, para uma sessão de boas-vindas e interação com entidades públicas: o Vice-Presidente da Autarquia, o representante do Presidente da Região de Piemonte (onde Alba se insere), o Presidente da Associação Empresarial e Turística local e uma Deputada do Parlamento Europeu, residente na região. Todos realçaram a importância destes encontros para a melhoria da Educação e para a promoção turística das regiões.

Quanto aos oradores, é de destacar a intervenção de uma técnica da DG GROW, da Comissão Europeia, que abordou a iniciativa Pact for Skills, uma das ações emblemáticas da Agenda Europeia de Competências: visa apoiar organizações públicas e privadas que operam na qualificação e requalificação profissional,



para que possam adaptar as suas ofertas face às transições ecológicas e digitais que a Sociedade Europeia está a viver.

Juntando-se também a responsável pela promoção turística do município, que abordou a forma como a autarquia e os empresários se uniram para delinear uma estratégia de comunicação que destaca os pontos fortes desta localidade, reconhecida pela sua paisagem vinícola (reconhecida pela UNESCO como Património da Humanidade) e a necessidade da sua proteção e compatibilização com o Turismo, pelos seus vinhos e pelas suas trufas, culminando com o reconhecimento.

De referir que o local da Conferência foi precisamente uma Quinta Vitivinícola, as Caves Ceretto, um dos expoentes do turismo ecológico, sendo proporcionado uma a visita ao espaço.

O diretor do maior grupo de EFP da Grécia, EEO Group S.A. / AKMI, com uma forte internacionalização, dialogou com os participantes sobre as principais tendências do Turismo Europeu, fazendo uma interessante comparação pré-pandemia e pós-pandemia, e o seu impacto no Ensino. Esta análise foi complementada com o trabalho desenvolvido no seio do consórcio TEF-Tourism Education of the

Future, e na Equipa Temática do Turismo da EfVET.

Os participantes puderam então, em grupos de trabalho, trocar experiências e propor soluções para problemas comuns às várias entidades de EFP presentes, vindas de 14 países europeus: debateram a dificuldade em captar novos alunos, a pressão saudável dos empresários para a satisfação da necessidade crescente de pessoal qualificado no setor, a evolução das tarefas inerentes às várias profissões e a atualização das suas qualificações. As novas metodologias pedagógicas para a inclusão e para a diferenciação e a internacionalização foram apenas algumas das conclusões apresentadas e debatidas posteriormente em plenário, que justificam a importância destes eventos. É também de realçar a visita à escola/centro de formação organizador, a APRO Formazione, e aos seus dois pólos – um focado em cursos da área Industrial e Digital, e outro para a área da Hotelaria e Turismo, a Alba Accademia Alberghiera, onde, no seu restaurante de aplicação, foi servido aos participantes um jantar didático, confeccionado pelo Chef Massimo Camia e sua equipa (detentor de uma estrela Michelin), e pelos alunos de Cozinha da Accademia, e servido pelos alunos de Sala. O menu assentou em produtos locais, sendo cada prato acompanhado por vinhos de excelência da região, e estes últimos explicados pelos seus produtores, presentes no jantar.

Alunos espanhóis realizam estágio internacional no concelho

Jovens estiveram durante o mês de março a realizar estágios nas áreas de montagem, preparação e reparação de computadores, programação e software

As Escolas da INSIGNARE foram pioneiras a nível concelhio e regional no envio de alunos para estágios internacionais, há quase 15 anos, apoiados pelo então Programa Leonardo da Vinci, hoje Erasmus+; foram-no também no acolhimento de congéneres para o mesmo fim, pouco tempo depois, e têm vindo a desenvolver essa mesma atividade com regularidade.

Fruto da rede de contactos internacionais que, nesse âmbito, são estabelecidos, a Escola Pia de Mataró, um estabelecimento de ensino profissional desta localidade Catalã, 30 quilómetros ao norte da cidade de Barcelona, com cerca de 130 mil habitantes, solicitou a ajuda da INSIGNARE para a colocação em empresas de 6 jovens durante todo o mês de março, nas áreas de montagem, preparação e reparação de computadores, programação e software.

Apoiados pelo Erasmus+, ficaram alojados em Fátima, enquanto realizavam a

sua formação em contexto de trabalho em três empresas do concelho: Digital House, Domusnet e Trigénus, a quem muito agradecemos a rápida disponibilidade para proporcionarem estas experiências.

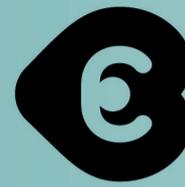
Viajaram acompanhados pelo responsável da área internacional da sua Escola, que esteve com eles nos primeiros dias, auxiliando à sua integração na cidade de Fátima e os acompanhou àquelas empresas; teve ainda oportunidade de visitar a Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, visto a sua presença ter coincidido com os Dias Abertos em ambas.

Um outro docente veio recolhê-los no final do período, para os acompanhar no regresso a casa, não sem antes conversar com os tutores naquelas empresas para a sua avaliação, bastante positiva, tal como o foi o reconhecimento dos alunos pelo acolhimento que lhes proporcionamos e a experiência pessoal e técnica que tiveram.





**ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA**



**ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM**

Cozinha/Pastelaria

Pastelaria/Padaria

Restaurante/Bar

Turismo

Mecatrónica Automóvel

Metalomecânica CNC

**Eletrónica, Automação
e Comando**

Design

Informática

Gestão

**ENSINO
GRATUITO**



CURSOS PRÁTICOS



**ESTÁGIOS E
PROJETOS
NA EUROPA**



ALIMENTAÇÃO



TRANSPORTE



BOLSA DE ESTUDO



**Juntos
no
futuro**

+351 249 530 630
ehf@insignare.pt



+351 249 540 390
epo@insignare.pt

