Fotos INSIGNARE

Formadores e alunos demonstraram os seus conhecimentos de cozinha numa iniciativa promovida pela Câmara de Ourém

Escola de Hotelaria de Fátima celebra Dia Mundial do Turismo

Equipa de formadores e alunos demonstraram os seus conhecimentos práticos de cozinha junto do FoodTruck da ADIRN. Directora executiva da Insignare destacou o papel primordial da formação de mão-de-obra e quadros profissionais.

A Escola de Hotelaria de Fátima, da Insignare, celebrou o Dia Mundial do Turismo com a presença num evento promovido pela Câmara de Ourém. Uma equipa de formadores e alunos demonstraram os seus conhecimentos práticos de cozinha junto do FoodTruck da ADIRN – Associação para o Desenvolvimento Integrado do Ribatejo Norte – junto ao Posto de Turismo de Fátima. Foi aí que apresentaram iguarias saudáveis da Literacia Alimentar&Dieta Mediterrânica do Médio Tejo que consistiu numa sopa de feijão com couve; pasta de grão-de-bico; doce de abóbora com dióspiro e laranja e iogurte aromatizado com limão.

No dia 27 de Setembro realizou-se também uma aula online com a demonstração de vinhos em sala aproveitando a ocasião para abarcar todas as áreas de formação da EHF. Os responsáveis da escola abordaram dois projectos internacionais em que participaram apoiados pelo Erasmus+: o TEF – Tourism Education of the Future e a TOURing Pact for TOURism Skills – Towards a greener and a more digital TOUR ism Era. São projectos focados no desenvolvimento digital e sustentável do sector.

A directora executiva da Insignare, Carina João, destacou o papel primordial da formação de mão-de-obra e quadros profissionais e dos resultados que têm vindo a ser alcançados, tanto pela Escola de Hotelaria de Fátima como pela Escola Profissional de Ourém, que pertencem à Insignare