



INFORMAR

Nº356

26 de janeiro de 2024
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



CABO VERDE: ALUNOS DA ILHA DO FOGO NAS ESCOLAS INSIGNARE!

O Município de Ourém, o Município de São Filipe, Ilha do Fogo – Cabo Verde e a INSIGNARE, considerando a sua vocação e as necessidades das suas regiões, celebraram um protocolo de colaboração que visa uma estreita colaboração ao nível da cooperação internacional. Sabe mais #epourem #insignare #ehfatima #cursosprofissionais | Páginas 02 e 03

Aula.com - Setor automóvel, um mercado dinâmico

Decorreu no passado dia 10 de janeiro uma Aula.Com de formação sobre equipamentos de diagnóstico automóvel da conhecida marca: AUTEL.

Esta formação foi dirigida aos alunos do 3º ano do curso de Mecatrónica Automóvel - MTA.21.24, prestes a terminar o seu percurso escolar na nossa escola e preparam-se para enfrentar o exigente mercado de trabalho.

A formação foi ministrada pela empresa "Luz de Airbag Lda.", empresa sediada em Leiria e que opera na área do diagnóstico automóvel desde 2017.

PÁG.04

Cerimónia de entrega de diplomas e certificados do centro qualifica

Nada melhor para terminar o ano do que entregar, a todos os adultos que nos procuraram para ver reconhecidas as suas competências, os merecidos diplomas e respetivos certificados de habilitação, de RVCC nível básico, RVCC nível secundário e RVCC Pro, nível II e nível IV. Foi no passado dia 27 de dezembro, no auditório da Escola Profissional de Ourém, que viu todos os seus lugares ocupados, que os nossos formandos receberam os seus diplomas

PÁG.06

Consórcio Euro4vet na Macedónia do Norte

Decorreu esta semana, de 22 a 24, em Skopje, capital da Macedónia do Norte, a primeira reunião dos membros do consórcio Euro4VET, um projeto das Redes de Escolas Jean Monnet, apoiado pelo programa Erasmus+, e gerido diretamente pela EACEA - Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura, da Comissão Europeia, a qual gere o financiamento comunitário nos domínios da educação, da cultura, do audiovisual, do desporto, da cidadania e do voluntariado.

PÁG.07



ACELERADOR QUALIFICA

Educação e Formação de Adultos

Incentivo financeiro para a qualificação de adultos através do Processo RVCC

Apoio financeiro 600€



Fale connosco!

• qualifica@insignare.pt
• 249 540 390



#RECUPERAÇÃO EM AÇÃO



Carina Oliveira
Dir. Executiva Insignare

Primeira edição do ano de 2024 do nosso pequeno jornal INSIGNARE, por isso as minhas palavras começam pela saudação e desejos de quem vos quer bem: que tenhamos todos um ano cheio de coisas boas!

Não tenho bola de cristal, mas, consigo antecipar uma série de acontecimentos que todos sabemos que irão marcar os dias de 2024.

Em março temos aí as eleições, e o panorama até lá será recheado de espetáculo televisivo. A pensar nisso e, sobretudo, naquilo que os nossos alunos questionam e assistem sem filtro e sem legenda, propomo-nos a um desafio de elevada cidadania: iremos simular em toda a Escola um ato eleitoral. Vamos acompanhar os momentos, datas e demais etapas do processo, para descomplicar e traduzir aquilo que são as nossas regras de funcionamento da democracia.

Estaremos focados mais no processo e em tudo aquilo que o envolve: quem vota? Como vota? Onde vota? O que é um caderno eleitoral? o que é uma campanha? Como são eleitos os deputados? Qual o método de apuramento dos resultados? Durante quanto tempo isto acontece? Onde e de que forma pode ser feita campanha?...

Entendemos ser este o nosso contributo a dar como verdadeira aula viva de cidadania nas escolas e aos futuros eleitores.

Deixamos o debate de ideias e a tomada de decisão para cada um, no confronto com os seus ideais e os seus valores, mas não podemos deixar de mostrar aos alunos como é feita a arquitetura do sistema democrático e quais os seus fundamentos.

Sobretudo neste ano de 2024, em que celebramos os 50 anos do 25 de Abril...

Iremos focar a nossa experiência num exercício de liberdades plenas e na formação de cidadãos conscientes!

Abordarei certamente as questões de abril durante mais edições, mas não deixo de começar 2024 sem essa palavra que nos deve guiar a todos: Liberdade.

E termino esse outro exercício de liberdade, desta feita na palavra escrita, que é dizer que a liberdade nos dá o poder da escolha e por isso a responsabilidade de nos informarmos cada vez melhor sobre a vida em sociedade...informação é poder.

E como escolher pensamentos positivos também é a minha tônica, quero rematar com esse gesto de bem querer: vamos à luta 2024, cheios de vontade de fazer mais e melhor!

PARCERIA INTEGRAL ALUNOS NAS ESCOLAS INSIGNARE

Parceria permite a integração de alunos em cursos profissionais com duração de três anos

O Município de Ourém, o Município de São Filipe, Ilha do Fogo – Cabo Verde e a INSIGNARE, considerando a sua vocação e as necessidades das suas regiões, celebraram um protocolo de colaboração que visa uma estreita colaboração ao nível da cooperação internacional, valorizando a disseminação de conhecimento e promoção do seu capital humano.

Na sequência da assinatura do protocolo de cooperação, foi possível integrar nas Escolas da INSIGNARE um grupo de 14 jovens para darem continuidade à sua formação em áreas específicas. Frequentam a Escola de Hotelaria de Fátima sete alunos distribuídos pelas suas áreas de formação: Turismo, Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria e frequentam a Escola Profissional de Ourém sete jovens distribuídos nas áreas de Gestão e Produção em Metalomecânica – Variante programação e maquinação.

Este protocolo de parceria prevê ainda a colaboração da INSIGNARE na instalação de uma nova escola profissional em S. Filipe. Trata-se de um projeto muito ambicionado por este Município e que, desde o primeiro momento, foi acarinhado pela Câmara de Ourém, através da INSIGNARE que, com o seu know-how

e experiência de mais de 30 anos nesta tipologia de formação, consideram as partes ser uma importante peça na concretização e qualidade do mesmo. A implementação de uma escola que assenta numa tão forte componente técnica e de equipamento exige um conhecimento aprofundado sobre estas matérias e que a INSIGNARE detém fruto das suas múltiplas áreas de atuação, sempre com o objetivo de dar a melhor e mais adequada formação aos jovens preparando-os para as exigências do mercado de trabalho. É também este o objetivo para o Município de S. Filipe, ou seja, que o projeto a implementar possa dar resposta às exigências que o “mundo” do trabalho procura nos futuros profissionais.

No âmbito da interação destes jovens, de realçar a sua capacidade de integração nas turmas e no desenvolvimento de relacionamentos com os colegas, evidenciado na partilha de experiências de vida e de conhecimentos. A sua vontade de aprender e a sua resiliência para se adaptarem a um nova realidade são determinantes para que o seu futuro possa ser promissor e que possam realizar os seus sonhos.

Alunos estão integrados nas turmas e no desenvolvimento de relacionamentos com os colegas, evidenciado na partilha de experiências de vida e conhecimentos



“Na sequência da assinatura do protocolo de cooperação, foi possível integrar nas Escolas da INSIGNARE um grupo de 14 jovens para darem continuidade à sua formação em áreas específicas. Os alunos estão distribuídos nas seguintes áreas de Gestão e Metalomecânica CNC na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima nos cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Turismo”



Edson Barbosa - Aluno do curso de Turismo

Eu sou Edson Gomes Lopes Barbosa, sou cabo-verdiano e tenho 18 anos. Morava na Ilha do Fogo e estudo na Escola de Hotelaria de Fátima onde frequento o Curso de Técnico de Turismo.

A expectativa para o meu curso é que consiga concluir com 100% de sucesso e obter o melhor aproveitamento possível, pois gosto muito desse curso e foi por isso que o escolhi.

Marisa Lopes - Aluna do curso de Cozinha/Pastelaria

Sou a Marisa Lopes, nasci no dia 22 de março de 2005 e atualmente tenho 18 anos. Sou da Ilha do Fogo que fica no país de Cabo Verde, por isso sou uma mulher Cabo Verdiana com orgulho.

Tenho saudades da minha terra de origem. Neste momento estou a viver em Portugal, a estudar na Escola de Hotelaria de Fátima no Curso Técnico de Cozinha/

Pastelaria.

As minhas expectativas neste curso são elevadas, como por exemplo, aprender coisas novas dentro e fora da cozinha, participar nas aulas dentro da sala, estudar o máximo para poder fazer os módulos.

A minha opinião atual, neste pouco tempo de escola é que eu sou muito bem tratada pelos meus colegas, não tenho

A voz destes novos alunos na Escola de Hotelaria de Fátima:

Camila Pina - Aluna do curso de Restaurante/Bar

Olá, eu chamo -me Camila Fernandes de Pina, sou cabo-verdiana da ilha do fogo, atualmente estou a viver em Portugal na cidade de Fátima e ando a estudar na Escola Profissional de Hotelaria de Fátima, fazendo o curso Técnico de Restaurante/Bar. Tenho 19 anos, nasci no dia 18 de Março de 2004, sou filha de Carla Sofia Fernandes Oliveira e Paulino Mendes Ledo de Pina.

Antes de começar a falar sobre a minha nova trajetória aqui em Portugal, quero agradecer a todos os membros da Escola Profissional de Hotelaria de Fátima, por repartir os seus conhecimentos, vivências experiências e nos fazer acreditar que somos capazes de transformar sonhos em realidade, pois sair da zona de conforto e enfrentar a realidade é a melhor preparação que um jovem pode ter para que mais tarde possa ingressar no mercado de trabalho.

As minhas expectativas com este curso são grandes! Espero aprender muito com o meu chefe e também com cada uma das minhas colegas. A certeza que eu tenho é que ao encerrar este curso, não serei a mesma, mas transformada e para melhor. E a minha opinião em relação a Escola

Profissional de Hotelaria de Fátima, para mim não há acolhimento melhor do que essa, quer os professores e os alunos e todos os membros da escola, trataram-nos com muito respeito e é uma boa escola, e nela conheci pessoas fantásticas.

Para mim, não é muito difícil, basta ter o esforço e a dedicação ao estudo, digamos que o curso é acessível.

A minha perspetivas para o futuro é após terminar o curso com um grande aproveitamento pretendo ir trabalhar ao lado da minha família tio (a) que também fez esse mesmo curso, e posso até começar por empregado de mesa e chegar a diretora de F&B, mas independentemente de como as coisas acabem, nunca perca as esperanças, amanhã é um novo dia, o tempo passa, a terra gira e tudo pode mudar.

Um obrigado em nome de todos os jovens que tiveram essa oportunidade de mudar os seus futuros, mas a mudança depende de vocês queridos estudantes porque o futuro a nós pertence e de nós depende.

E obrigado por disponibilizarem esta oferta aos estudantes cabo-verdianos.

Sobre a escola estou a gostar muito e desde que cheguei que me adaptei rapidamente e muito bem. Sobre o curso eu estou a gostar dele, mas gostava que tivesse mais aulas práticas, mas posso ter

isso no nosso estágio.

O futuro a Deus pertence...

Mas se tudo der certo pretendo entrar no mercado de trabalho após o término do curso para ser um homem iluminado.

nada a reclamar.

Na cozinha eu não sei várias coisas, mas com a ajuda dos meus colegas e do chef de cozinha tento aprender o máximo.

Tenho várias perspetivas para o meu futuro, logo tenho que começar a construir desde agora o que eu quero ser posteriormente.

Quero terminar os meus estudos na

Escola de Hotelaria de Fátima, pretendendo ser uma boa chefe de cozinha. No futuro tenho uma profissão que pretendo realizar que é ser uma boa "professora", pois tenho este sonho desde a infância.

Também quero construir a minha vida, ter a minha própria família.

O segredo é nunca desistir dos sonhos!

O que diz a nova aluna da Escola Profissional de Ourém:

Nancy Tavares - Aluna do curso de Produção em Metalomecânica CNC

"Chamo-me, Nancy Tavares, sou de Cabo Verde, natural da Ilha do Fogo. Considero-me aventureira e sonhadora. Idealizava em ir estudar para a Ilha de Santiago ou para Portugal. Fui à Câmara Municipal de São Filipe informar-me se haveria vagas ou bolsas de estudo, naquele mesmo dia, candidatei-me para Portugal, para ingressar na Escola Profissional de Ourém, na área de Metalomecânica.

Mais tarde, recebi a informação que tinha sido selecionada na Escola Profissional de Ourém, em Portugal. Fiquei muito feliz, liguei de imediato à minha mãe e, claro, ela também ficou muito feliz. Eu só tinha que escolher entre estudar em Cabo Verde ou vir para Portugal.... Decidi vir para Portugal.

Comecei logo a tratar dos documentos necessários, tendo sido exaustivo e demorado todo o processo. Em setembro, com o visto pronto, comecei a tratar da viagem. Cheguei a Portugal no dia 30 de

outubro e nesse dia a minha vida mudou completamente. Apesar de grata pela oportunidade e por ir para o curso de Metalomecânica, onde a experiência ia ser muito grande e diferente, sentia-me um pouco triste porque não ia ser fácil sair da zona de conforto e da família, deixando tudo para trás.

Escolhi vir para cá para mudar a minha vida e a vida da minha família!

Chegando aqui a Ourém com os meus colegas de Cabo Verde, estávamos animados e ansiosos por vir para um país novo, visitar os nossos familiares que moram em Portugal, conhecer novos colegas, novas culturas e crescer em formação num curso diferente e numa nova escola.

Fui para a Escola onde tudo era novo para mim. Não foi fácil os primeiros dias interagir com os colegas da turma, eles já estavam na escola desde setembro e já tinham os seus grupos formados, já

se conheciam melhor... Por outro lado, o facto de chegar mais tarde, ter hábitos e culturas diferentes, dificultou um pouco a minha integração. Contudo, com o passar dos dias, a vida na escola começou a melhorar, os colegas acolheram-me bem e agora já tenho alguns amigos na turma. Os professores sempre se mostraram disponíveis e atenciosos para me ajudar a acompanhar as matérias atuais e a recuperar as que já tinham sido dadas e que eu não acompanhei.

O curso de Metalomecânica está a ser uma experiência muito boa, porque estou a aprender coisas novas, principalmente na área técnica, nunca tinha ouvido falar, por exemplo, em nomes e programas para as máquinas. Estou a aprender os termos técnicos e a gostar muito de mexer nas máquinas de CNC. Apesar de não ser fácil, é o meu grande objetivo. Sinto vontade de aprender, de saber mais e explorar este curso que é muito interessante e que tem

muito para me oferecer.

Estou agradecida por estar na Escola Profissional de Ourém, no curso de Metalomecânica, mas não posso deixar de partilhar que as saudades são muitas, mesmo muitas, pela minha família, pelos meus amigos, pela gastronomia e pela minha terra!

Conhecia e estudei com os meus colegas cabo-verdianos, mas agora em Ourém, vivemos juntos na mesma casa, o que me traz novos hábitos, adaptações e novas rotinas. Ainda assim, estamos a relacionar-nos bem, dividimos as tarefas domésticas e apoiamos-nos nos estudos para alcançar o nosso objetivo de concluir o curso de Metalomecânica.

Que grande oportunidade para mim!

Obrigada à Câmara Municipal de São Filipe, à Câmara Municipal de Ourém, à Escola Profissional de Ourém e à minha família.



**OPINIÃO
EX-ALUNO**

A minha experiência

Em 2006 terminei o meu curso de Restaurante/Bar na Escola de Hotelaria de Fátima, e desde esse ano muito se passou na minha vida. Quando saí da escola ia com o sonho de trabalhar nos melhores restaurantes do mundo. E isso aconteceu!

Ao longo dos anos aprimorei as minhas habilidades em diversos restaurantes de renome como o Gordon Ramsay, Heston Blumenthal e Thierry Marx, absorvendo conhecimento e experiência como uma esponja. Apesar das novas tendências na hotelaria, como servir vinhos brancos a temperaturas mais elevadas, ou vinhos tintos a temperaturas mais frescas do que o normal, mantenho um profundo respeito pelas tradições, e sinceramente, tudo o que aprendi nas aulas da Escola entre 2003-2006 é ainda hoje imensamente útil, o que significa que a escola e tudo o que me foi transmitido ainda é relevante 20 anos depois!

Para mim, há algo especial nas práticas clássicas da hotelaria e restauração. Desde trincar a carne com maestria, preparar o icônico crepe suzette com perfeição, e até mesmo despinhar o peixe com habilidade.

A minha experiência profissional levou-me a acreditar que as técnicas tradicionais estão a voltar à moda. Aprecio o valor de visitar o passado, entendendo que a base sólida das práticas culinárias clássicas é essencial para criar experiências gastronômicas autênticas e intemporais.

Trabalho atualmente na Austrália no restaurante "Vue de Monde" que está situado no 55º andar do histórico edifício Rialto, em Melbourne. Enquanto abraço as novidades e tendências na Restauração, não esqueço a importância de preservar e revitalizar as tradições que tornam a culinária uma arte única. Para mim, o segredo de uma excelente refeição está na combinação harmoniosa entre a inovação e a herança culinária. No que toca a vinhos, o mundo continua a evoluir muito rapidamente também; na China já se produzem vinhos de qualidade.

Hoje em dia, há uma diversidade enorme de opções para todos os palatos, desde os Sauvignon Blanc do Chile, os Cabernets da África do Sul ou os Shiraz da Austrália. Mas, tal como na culinária, é sempre bom reviver o tradicional; vinhos como os nossos Douros, os Riojas da Espanha ou os Bordeus de França ainda fazem parte da mesa e talvez nunca sejam esquecidos.

É bom olhar para trás e ter noção de que o meu esforço e dedicação não foi em vão. Todas as aprendizagens escolares e profissionais absorvidas fizeram de mim a pessoa e profissional que sou hoje. Sou apologista de que o nosso esforço será sempre reconhecido mais cedo ou mais tarde."

Carlos Simões | Ex-aluno do Curso Técnico de Restaurante/Bar

AULA.COM - SETOR AUTOMÓVEL, UM MERCADO DINÂMICO E EM CONSTANTE EVOLUÇÃO.

Decorreu no passado dia 10 de janeiro uma Aula.Com de formação sobre equipamentos de diagnóstico automóvel da conhecida marca: AUTEL.

Esta formação foi dirigida aos alunos do 3º ano do curso de Mecatrónica Automóvel - MTA.21. 24, prestes a terminar o seu percurso escolar na nossa escola e preparam-se para enfrentar o exigente mercado de trabalho.

A formação foi ministrada pela empresa "Luz de Airbag Lda.", empresa sediada em Leiria e que opera na área do diagnóstico automóvel desde 2017. Fez-se representar pelo seu diretor comercial, o Sr. Tiago Figueiredo e pelo professor Miguel Costa. O objetivo principal da formação pretendia mostrar aos nossos alunos a importância crucial do setor de diagnóstico automóvel no dia-a-dia de uma oficina.

A Aula.Com foi dividida em dois momentos distintos, um reservado à formação teórica onde os alunos puderam relembrar e aprofundar conceitos e menus de diagnóstico tais como: a leitura de códigos de avarias; a obtenção de medições; teste de componentes; codificação de diversos componentes e diagnóstico avançado com recurso a osciloscópio e gerador de sinais.

Foi ainda abordado o importantíssimo sistema "ADAS" que equipa de série todos os veículos produzidos



após janeiro de 2022 e também o conceito de programação/codificação "PassThru", que permite às oficinas aderentes comunicarem diretamente com o fabricante do veículo e obterem exatamente o mesmo serviço que obteriam no concessionário oficial dessa marca.

Já na parte prática os alunos foram convidados a testar alguns destes equipamentos, tais como: a máquina de Diagnóstico Topo de Gama - AUTEL MaxiSys Ultra; a máquina de Diagnóstico para válvulas de pneus - Maxi TPMS ITS600; a máquina de Medição de



desgaste de pneus - Autel MaxiTPMS TBE200; a máquina de diagnóstico de Baterias - Autel MaxiBAS BT608.

Foi uma tarde muito produtiva e agradável com grande enriquecimento profissional para os nossos alunos.

Para finalizar quero agradecer ao Sr. Tiago por tão prontamente ter aceitado o convite e pela disponibilidade em vir à nossa escola partilhar os seus conhecimentos com os alunos.

Fica a promessa que voltaremos com muitas novidades.

O que dizem os alunos os alunos:

Simão Costa - Aluno do curso de Mecatrónica Automóvel 21.24

"Nesta formação conseguimos aprender várias coisas referentes ao diagnóstico de um automóvel. Tivemos acesso a vários dos novos equipamentos da Autel, como às novas peças VCI e aos novos tablets para visualização de diagnóstico. Com eles conseguimos efetuar alguns testes de atuadores, realizando assim um

diagnóstico avançado. Utilizamos também um dispositivo novo para examinar o desgaste dos pneus e outro para verificar se as baterias estão funcionais ou não. Vimos também diferentes tipos de osciloscópios e tivemos acesso a uma aplicação em que conseguimos descobrir onde fica a ficha OBD colocando as especificações

de cada veículo. Esta formação foi muito importante para enriquecer o nosso conhecimento em relação ao diagnóstico de um automóvel, para além disso, também para conhecer os novos equipamentos e as novas formas de trabalhar. Foi, sem dúvida, um reforço para o nosso curso de Mecatrónica Automóvel."

João Ferraz - Aluno do curso de Mecatrónica Automóvel 21.24

"A formação, a meu ver, foi muito enriquecedora pois ficamos a conhecer mais sobre os novos equipamentos de diagnóstico da Autel, tal como as novas máquinas de diagnóstico e VCI cada vez

mais sofisticadas. Achei esta formação, por parte da Autel, bastante positiva para a nossa aprendizagem enquanto futuro técnico de Mecatrónica Automóvel. Deste modo, ficamos cada vez mais aptos a

encarar aquilo que é a realidade das oficinas atualmente e mais bem preparados para um mercado de trabalho que está em constante mudança."

RESTAURANTE "CLAUSTRO MONFORTINO" DINAMIZA ALMOÇO TRADICIONAL DE CABO-VERDE

Os alunos cabo-verdianos decorrentes do Projeto SAAM - Erasmus+, e a sua formadora representaram a Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde em conjunto com a Escola de Hotelaria de Fátima, dinamizando um almoço tradicional de Cabo-Verde, no restaurante de aplicação Claustro Monfortino.

O Menu foi concebido com base na culinária daquele país, cuja raiz principal é o milho e todos os sabores da paixão crioula. Os clientes tiveram a oportunidade de experimentar um Pastel de milho

juntamente com um Welcome Drink com sabores do país, servido pelos alunos do curso de Restaurante/Bar.

A confeção das iguarias decorreu em aula conjunta, entre os alunos do curso de cozinha de ambas as escolas, que preparam a entrada "Sopa Rolon", o prato principal "Cachupa" e a sobremesa "Trilogia Crioula (Mousse de Camoca, Cheesecake de Camoca e Doce de Leite)".

No final do almoço houve tempo para uma demonstração de dança típica de Cabo-Verde, que alegrou todos os que

estavam presentes.

O resultado final foi extraordinário e os nossos clientes adoraram a experiência, onde ficou a vontade de conhecer mais a cultura de Cabo Verde e de repetir este encontro de culturas.

Os alunos cabo-verdianos realizam os seus estágios profissionais em Portugal ao abrigo do projeto SAAM - Supporting Alliance for African Mobility promovendo o encontro e partilha de cultura e conhecimento!

TERTÚLIA ERASMUS+ INCENTIVA ALUNOS A PARTICIPAR EM ESTÁGIOS INTERNACIONAIS

Decorreu no Auditório da Escola de Hotelaria de Fátima e na Escola Profissional de Ourém, uma sessão de Tertúlia Erasmus+ 2023/2024. Este evento destina-se a todos os alunos do 2º e 3º ano, de onde surgirão os candidatos aos estágios internacionais, apoiados pelo Erasmus+ e enquadrados pela Agência Nacional Erasmus+ Educação e Formação, que decorrerão em várias cidades da União Europeia.

O processo foi apresentado nas suas principais fases pelo responsável pelo Gabinete de Cooperação Internacional, remetendo-se as informações mais detalhadas para o Regulamento Interno de Estágios Internacionais, disponível para consulta e download no site da INSIGNARE.

Tão importante como os procedimentos, direitos e deveres, são os contributos de quem participou nestas experiências únicas, agradecemos os testemunhos da Maria Batista, da Inês Lopes e da Maria Eduarda, que estagiaram em Bilbao e Florença e o contributo do empresário João Manhães na Escola de Hotelaria de Fátima. Há menos de 6 meses Ana Antunes, Alexandre Pereira e o Rómulo Marques participaram nesta experiência e partilharam com os seus colegas da Escola Profissional de Ourém.

Estes alunos partilharam com os colegas a experiência deles, a adaptação às novas



realidades sociais e laborais, as dificuldades sentidas e como as ultrapassaram e os momentos inesquecíveis



que os levaram a incentivar todos os membros da audiência a candidatarem-se.



**OPINIÃO
EX-ALUNO**

O meu percurso na Escola Profissional de Ourém

“Olá a todos o meu nome é Maria Vedor e fui uma aluna muito feliz na Escola Profissional De Ourém. Frequentei e concluí com sucesso o curso Técnico de Gestão durante o triénio 20/23.

O meu percurso na Escola Profissional de Ourém foi um percurso que recorro com muito carinho e gratidão.

Quando entrei com 15 anos para esta escola era uma menina diferente. Era uma menina que não gostava da escola e confesso irritava-me o aspeto de que os jovens terem de andar tantos anos na escola, mas enfim, nesta altura estava grata e feliz porque finalmente estudava a área que sempre quis estudar, Gestão, e que no final do curso podia finalmente ir trabalhar na área, a minha ambição á tantos anos.

Aconteceu que o tempo foi passando, cada vez mais me fui apaixonando pela área, comecei a ser bem-sucedida, comecei a perceber que estudar a área que amava fazia dos meus dias mais felizes, ir para a escola já era um gosto, ouvir, aprender e desenvolver competências era aquilo que me fascinava todos os dias.

E foi assim, que me fui tornando, uma menina que se envolvia em projetos, que representava os alunos da escola em eventos específicos, uma menina com os olhos a brilhar sempre, e durante todos os três anos de formação, o corpo docente foi crucial para hoje eu olhar para os estudos como nunca olhava, como algo fascinante, porque afinal foram os professores na EPO que despertaram esta mudança em mim.

Durante estes três anos formou-se uma nova Maria, hoje sou uma menina diferente.

Concluí o curso com sucesso, realizei e desenvolvi um projeto final muito bom. A menina que quando entrou na EPO não gostava dos estudos, esta mesma menina hoje, ingressou numa licenciatura em Gestão, na Escola Superior de Gestão e Tecnologia em Leiria, com a melhor média de ingresso com 17,5 valores na 1ª fase de candidaturas, a estudar e a aprender mais e mais, e muito mais feliz. Hoje com a missão de ir o mais longe que sonhar, pois o céu é o limite.

O meu lema é aprender sempre mais e mais, e enquanto existe vida procura a tua área onde és feliz, não te acomodes, não tenhas uma atitude passiva na vida, vive-a porque viver é um privilégio e ser feliz é o que nós todos viemos aqui fazer.”

Maria Vedor | Ex-aluna do Curso Técnico de Gestão

CONCURSO “EU VOTO NAS ELEIÇÕES EUROPEIAS DE 2024” PROPORCIONA VIAGEM AO PARLAMENTO EUROPEU

Em iniciativa conjunta com a deputada do Parlamento Europeu, Margarida Marques, a ANESPO promoveu o concurso “Eu Voto nas Eleições Europeias de 2024”, destinado a alunos dos cursos profissionais, com 18 ou mais anos, o qual permitiu a realização de uma viagem a Bruxelas, de 13 a 15 de novembro de 2023, para 40 alunos das escolas de todo o território nacional, bem como de oito professores, orientadores dos trabalhos.

A INSIGNARE foi a vencedora deste concurso, com a participação de muitos dos nossos alunos que realizaram estágios

ERASMUS+ a dar a sua opinião sobre o contexto europeu e sobre a participação cívica e importância de votar.

Muitos foram os que se expressaram sobre as vivências e experiências nas cidades europeias onde estagiaram, a sua interação cultural e visão sobre o que é “ser cidadão europeu”, mas o número de visitas foi limitado a 5 alunos e 1 professor, juntando-se ao grupo de mais escolas profissionais que levaram 1 aluno cada, dando oportunidade a todos de ver in loco o Parlamento Europeu e o contato com a realidade política de Bruxelas.



VISITA DE ESTUDO À EMPRESA PROMBEAUTY

No dia 06 de dezembro os alunos do curso de Gestão foram visitar a empresa PromBeauty em Porto de Mós, que se dedica à produção de produtos de cosmética de marca própria, mas também para clientes.

Foi uma visita muito interessante e tiveram todos a oportunidade de conhecer, para além da produção, todas as áreas operativas da empresa. Foi uma verdadeira aula de Gestão e de Economia.

A proprietária do negócio apresentou a história da empresa e alguns colaboradores

explicaram o funcionamento dos diferentes departamentos, desde o armazém, ao laboratório, compras e vendas. Os alunos ficaram também a conhecer a estratégica dinâmica de marketing e publicidade que preparam para eles e para os seus clientes.

Agradecemos a simpática e amável receção nomeadamente na pessoa de Marcella Almeida, uma anfitriã espetacular.





CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

ÚLTIMO JÚRI DO ANO 2023 DO CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

O ano de 2023, foi cheio de parcerias e qualificações

O final do ano é sempre um encerrar de ciclo e foi o que aconteceu a outro grupo de jovens adultos que frequentou o nosso Centro Qualifica para terminar o nível secundário de escolaridade, através do Processo RVCC.

Realizou-se, assim, mais um júri de certificação, do ano de 2023, que permitiu a conclusão de um objetivo que lhes abrirá novas portas. Foi no passado dia 20 de dezembro, na Escola Profissional

de Ourém, onde o Centro Qualifica da Insignare tem a sua sede, que este grupo simpático demonstrou e viu reconhecidas as competências adquiridas em contexto pessoal e profissional, ao longo do seu percurso de vida.

A equipa do Centro Qualifica deseja a todos as maiores felicidades e continua de portas abertas para receber todos quantos desejem aumentar as suas qualificações escolares e profissionais.



O ANO COMEÇOU EM GRANDE PARA ESTES SEIS ADULTOS QUE OBTIVERAM O 9.º ANO

2024 a começar da melhor maneira

O Centro Qualifica da Insignare começa o ano de 2024 da melhor forma, com o sabor de dever cumprido. No dia 17 de janeiro, teve lugar no auditório da Escola Profissional de Ourém, o primeiro júri de certificação de 2024. Foram validados seis adultos com o 9º ano de escolaridade.

Pessoas que nos procuraram movidas por diferentes razões: para cumprir um

sonho antigo; para poder continuar a realizar mais formação especializada; para seguir o nível secundário e até por uma busca de realização pessoal e aumento de autoconfiança.

Seja qual for a sua motivação, o Centro Qualifica da Insignare está à sua disposição para o ajudar a completar qualificações!



CERIMÓNIA DE ENTREGA DE DIPLOMAS E CERTIFICADOS DO CENTRO QUALIFICA

Nada melhor para terminar o ano do que entregar, a todos os adultos que nos procuraram para ver reconhecidas as suas competências, os merecidos diplomas e respetivos certificados de habilitação, de RVCC nível básico, RVCC nível secundário e RVCC Pro, nível II e nível IV.

Foi no passado dia 27 de dezembro, no auditório da Escola Profissional de Ourém, que viu todos os seus lugares ocupados, que os nossos formandos receberam os seus diplomas das mãos do Sr. Presidente do Município e Presidente da Insignare,

Luís Miguel Albuquerque, e da Diretora Executiva da Insignare, Eng. Carina João Oliveira.

Estiveram também presentes alguns presidentes de juntas de freguesia com quem o Centro Qualifica da Insignare tem protocolos celebrados, para aumentar as qualificações dos seus fregueses, e representantes de instituições onde o Centro Qualifica realizou o Processo de RVCC Pro e escolar, Fundação Arca da Aliança, e RVCC escolar, Centro João Paulo II.



Rute Ribeiro - Formadora do Centro Qualifica de Ourém

A cerimónia iniciou com as boas-vindas da Coordenadora do Centro, Mónica Faria, que, logo de seguida, apresentou a surpresa da noite, uma atuação da Arabesque- Academia de Dança, que a todos encantou, com a apresentação de alguns solos, um de ballet clássico e quatro de dança contemporânea, interpretados por jovens bailarinos que frequentam esta academia de excelência (Muito Obrigada, Arabesque!).

Foram depois entregues todos os diplomas e certificados, a todos quantos puderam comparecer e sob o olhar atento

e orgulhoso dos seus familiares, que os acompanharam neste momento de reconhecimento e conquista.

Esta cerimónia terminou com a visualização de um vídeo, preparado pela equipa do Centro, onde passaram as fotografias de todos os júris de certificação realizados e onde a equipa e alguns formandos emprestaram a sua voz à declamação de um poema.

O sentimento de todos, equipa e formandos, era, e é, de felicidade e orgulho, por tanto trabalho feito e reconhecido, muito obrigada a todos!

Ricardo Leite

Ao longo deste processo fui entendendo que, para além de ser uma maneira de nos apresentarmos, é também uma boa maneira de perceber os conhecimentos adquiridos ao longo dos anos, colocados em prática, e outros que ao longo dos anos foram deixados para trás. Foram

reconhecidas algumas das minhas experiências profissionais e pessoais, de forma a concluir o ensino secundário, sempre dentro de uma perspetiva de enriquecimento pessoal e crescimento profissional.

Bernardo Cardoso

Este processo não representa apenas uma retrospectiva, mas é um ponto de partida para o que está para vir. Aprendi que a reflexão sobre a minha jornada é

crucial para o meu próprio crescimento e estou entusiasmado por aplicar essas lições nas próximas aventuras, construindo um caminho cheio de significado e realizações.

Susana Rodrigues

Inicialmente pensei que teria muito mais dificuldades, mas deu-me mesmo muito gozo fazê-lo, pensava que era diferente, que teria de "estudar" muito, mas afinal foi tão interessante passar por certas matérias de que já não me lembrava. Foi realmente muito mais fácil, pois, para além de nos facilitarem também em

termos de horário, estar integrada num pequeno grupo facilitou mais ainda. Claro que, ao fazer este trabalho, não espero já amanhã uma mudança radical, mas quem sabe se num futuro próximo as coisas não mudarão. E por que não continuar com este enriquecimento e quem sabe, até mesmo, conquistar novas aprendizagens?


ERASMUS+

CONSÓRCIO EURO4VET - PRIMEIRA REUNIÃO NA MACEDÓNIA DO NORTE

Parceria têm como objetivo geral promover uma melhor compreensão da União Europeia e do funcionamento das suas instituições, e combater a falta de conhecimento generalizado sobre a União Europeia

Decorreu de 22 a 24 janeiro, em Skopje, capital da Macedónia do Norte, a primeira reunião dos membros do consórcio Euro4VET, um projeto das Redes de Escolas Jean Monnet, apoiado pelo programa Erasmus+, e gerido diretamente pela EACEA - Agência de Execução Europeia da Educação e da Cultura, da Comissão Europeia, a qual gere o financiamento comunitário nos domínios da educação, da cultura, do audiovisual, do desporto, da cidadania e do voluntariado.

Estas Redes têm como objetivo geral promover uma melhor compreensão da União Europeia e do funcionamento das suas instituições, e combater a falta de conhecimento generalizado sobre a UE e as suas políticas, sendo os seus públicos-alvo docentes e alunos.

Este projeto será implementado durante 3 anos e liderado pela INSIGNARE, juntando ainda mais 6 parceiros: 5 escolas de Educação e Formação Profissional (EFP) de Espanha, Finlândia, Macedónia do Norte e Turquia; 1 Instituição de Ensino

Superior (a Escola Superior de Educação e Ciências Sociais do Instituto Politécnico de Leiria); 1 associação europeia de escolas de EFP (Bélgica).

Durante este período, serão desenvolvidos vários produtos e atividades educativas, dos quais destacamos a criação e implementação de dois cursos de curta duração, um para professores de EFP e outro para estudantes de EFP, ambos direcionados para os benefícios da UE e os seus impactos diretos na vida quotidiana dos jovens; um concurso virtual sobre competências da EU; diversos materiais didáticos, relativos a uma visita às instituições da UE em Bruxelas, bem como kits completos para celebrar o Dia da Europa nas escolas.

Esta primeira reunião serviu para aprofundar o conhecimento entre os parceiros, bem como planear em detalhe todas as atividades, tarefas e resultados necessários durante o período de vida do projeto.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA MINISTRA UMA AULA ONLINE SOBRE A GASTRONOMIA COREANA

Sessão focada em dar respostas ao setor hoteleiro, através da criação de novos pratos baseados no país

No dia 17 de janeiro, a Escola de Hotelaria de Fátima ministrou uma aula online, para cerca de duas dezenas de participantes, sobre Gastronomia Sul Coreana.

Esta sessão, no âmbito do projeto TEF – Tourism Education of the Future, apoiado pelo programa Erasmus+, focou-se na forma como a Escola de Hotelaria de Fátima preparou a resposta a um pedido do mercado hoteleiro local, visando o desenho de menus com pratos daquele país, que servissem posteriormente como formação aos nossos alunos, como também aos profissionais dos hotéis que acolhem grupos originários daquele país asiático,

em número crescente nos últimos anos.

Após uma breve contextualização social, económica e histórica da península coreana, foi explicado porque Portugal se tornou um destino de eleição para os sul coreanos, partilhando conhecimentos sobre o perfil dos turistas que exploram Fátima. Diversos pratos da cozinha coreana, como kimchi, bibimbap, tteokbokki, samgyetang e bingsu, preparados pelos nossos alunos, foram também enquadrados.

Afloraram-se os rituais e a etiqueta coreana aplicáveis às refeições, incluindo frases naquela língua.

No final houve lugar a um momento,

bastante preenchido, de perguntas e respostas.

De notar que esta abordagem de ligação Escola-Empresa se caracteriza pela sua inovação e sustentabilidade – a ligação ao mercado empresarial para a resposta a uma necessidade por este sentida; a criação de um módulo de formação e sua inclusão na prática letiva anual; a sua disponibilização no nosso Restaurante de Aplicação para o público em geral; a inserção das competências e conhecimentos nos currículos dos alunos.



INSGNARE PARTICIPA EM REUNIÃO INTERNACIONAL DO PROJETO TEF

Decorreu na semana, de 28 a 30 de novembro, a terceira reunião do projeto TEF – Tourism Education of the Future, apoiado pelo programa Erasmus+ realizada em San Sebastian, Espanha, nas instalações do CEBANC, um dos parceiros, contando ainda com as restantes organizações de Ensino e Formação Profissional que dão corpo à parceria: EfVET - European Forum of Technical and Vocational Education and Training (Bélgica), International University of Sarajevo (Bósnia e Herzegovina), I.E.K. OPIZON Καλαμάτας (Grécia), Apro Formazione (Itália) e Landstede Groep (Países Baixos). Neste evento, dedicado à revisão do trabalho produzido no semestre

anterior e planeamento do seguinte, foram debatidas as seguintes temáticas: análise dos resultados da competição híbrida de competências, que decorreu simultaneamente em Zwolle, Países Baixos, e em Fátima, em meados de novembro, e a preparação de um Guia que recolha as boas práticas na estruturação, planeamento, implementação e avaliação destas provas, para que outras escolas possam também desenvolver certames similares: desenho dos concursos online, que serão realizados no primeiro trimestre do próximo ano; apresentação dos resultados da análise das tendências e lacunas nas previsões de competências

no setor do Turismo, que teve centenas de respostas, a nível europeu, de empresas do setor; criação de cursos de formação contínua de profissionais do setor do Turismo, baseados nos resultados dessa análise; conclusão do catálogo de cursos online gratuitos, recolhidos pelos parceiros; preparação do Seminário Internacional em abril de 2024, organizado pela INSGNARE. Foram dois dias de trabalho intenso, num excelente ambiente, demonstrativo do sucesso que este projeto está a ter para os seus membros. A divulgação destas novas formas pedagógicas de dar resposta ao mercado, tem sido muito apreciadas pelos parceiros europeus.



DESTACANDO A IMPORTÂNCIA DA APRENDIZAGEM PARA OS ESTUDANTES E A INDÚSTRIA – MCAST

A Universidade de Malta MCAST - College of Arts, Science, and Technology, realizou uma conferência intitulada "Quality Apprenticeship – Are We There?" para discutir a importância da aprendizagem por períodos de trabalho para estudantes, trabalhadores e também para a indústria.

Estiveram presentes parceiros da indústria, palestrantes internacionais, estudantes e académicos de diversas áreas de estudo, em debate para refletir sobre as práticas atuais que regem a aprendizagem por projetos e períodos de trabalho, e propor novas abordagens destinadas a melhorar a experiência dos estudantes.

Durante a conferência, os oradores internacionais convidados Carina Oliveira – Portugal, Paivi Korhonen – Finlândia e Maarten Thiry – Bélgica, fizeram

apresentações sobre a influência crescente da aprendizagem por projetos e períodos de estágios de alunos em empresas, e como diferentes organizações europeias estão a aproveitar esta ferramenta para preparar melhores os estudantes para o mundo do emprego em indústrias altamente competitivas.

Em 2018, Malta promulgou uma nova lei para apoiar a aprendizagem baseada no trabalho, a chamada «Lei da Aprendizagem e da Aprendizagem Baseada no Trabalho», que visa reforçar a aprendizagem baseadas no trabalho através de definições e parâmetros operacionais para estágios profissionais, e que descreve igualmente as responsabilidades e as estruturas de governação, definindo simultaneamente direitos e obrigações para os prestadores de EFP, empregadores e aprendentes.

OFICINARTE DA OFICINA PARA A COMUNIDADE

Este projeto, a Nossa Árvore de Natal, com espírito natalício e integrado do nosso projeto ou tema de escola anual, foi desenvolvido e teve a participação dos alunos de cada curso, para partilhar um pouco, aquilo que fazemos diariamente nas nossas aulas práticas.

De uma forma simbólica, com imagens e pequenos pedaços ilustrativos do dia a dia de cada oficina de aulas práticas,

quisemos fazer chegar aos outros, àqueles que nos visitaram nesta época do Natal, uma imagem alusiva do que fazemos, demonstrando também que é possível fazer mais do pouco que temos ou do que podemos aproveitar, reutilizando, reduzindo e reciclando, materiais, saberes e práticas, para pôr ao serviço dos outros os saberes técnicos que vamos lapidando nas nossas oficinas.

SENSIBILIZAÇÃO - VIOLÊNCIA NO NAMORO

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima dinamizaram, através das Psicólogas Técnicas: Rosa Fernandes e Andreia Vitório, do serviço "RAP-Resposta de Atendimento Psicológico", uma sessão técnica no sentido de contribuir para a "quebra" dos ciclos de violência doméstica.

A sessão destinou-se a todos os alunos a frequentar o 2º ano de formação e teve como objetivos: promover o conhecimento sobre

a violência no namoro/violência doméstica – como surge, os sinais e as estratégias adequadas; contribuir para a "quebra" dos ciclos de violência doméstica; conhecer o serviço de proximidade RAP Médio Tejo, dirigido à população juvenil, criado pela CIMT- Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo.

Agradecemos esta parceira e continuamos na escola a promover ambientes de vida saudáveis!

#alunosdomês

Todos os meses são eleitos pelo Conselho Pedagógico os alunos que mais se destacaram, naquele mês, quer em termos académicos, comportamentais ou de participação em atividades extracurriculares. De entre é depois eleito o Aluno do Ano...

Assim, no mês de dezembro, estas são as nossas estrelas:



epo

Bernardo Martins
Mecatrónica
Automóvel



ehf

Íris Santos
Cozinha/Pastelaria

CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO.
TERÇA E QUINTA
12:30 - 14:00

+351 249 530 630
EHF.PT

RESERVA JÁ A TUA MESA.