



# INFORMAR

## Nº357

29 de março 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



## ESTUDANTES ACORREM AO DIA ABERTO DO ENSINO PROFISSIONAL!

Decorreu no dia 22 de março, o Dia Aberto da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima. Foi com alegria que recebemos centenas de alunos das escolas da região, numa visita pelas nossas escolas. Sabe mais #epourem #insignare #ehfatima #cursosprofissionais | Páginas 02 e 03

### Alunos à prova no Live Cooking

Decorreu nos dias 21 e 22 de março, na Escola de Hotelaria de Fátima mais uma edição das provas Live Cooking.

As provas iniciam com o sorteio de bancadas de trabalho, onde os alunos são confrontados com um cabaz surpresa para efetuarem as diversas provas: os alunos de Cozinha/Pastelaria, preparam um prato principal (peixe ou carne) e uma sobremesa. Os alunos são avaliados assim em contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor, contribuindo para a qualidade da mão-de-obra.

#### PÁG.04

### Qualifica: Balanço positivo para o primeiro semestre de 2024, com três júris de certificação

Fazendo um balanço do primeiro trimestre de 2024, em termos de júris de certificação, não poderíamos estar mais satisfeitos! Já realizámos, até ao momento, três júris de certificação, dois de nível secundário e um de nível básico, que conferiram a equivalência de 12º ano e de 9º ano, respetivamente, aos adultos que os integraram. E temos já previstos mais dois, para o próximo mês.

#### PÁG.06

### Escola de Hotelaria de Fátima e Escola Profissional de Ourém preparam a ida dos seus alunos para estágios internacionais

Decorreu nos dias 13 e 18 de março, ao final da tarde, a reunião de preparação para os alunos que vão participar nos estágios internacionais no final deste ano letivo, apoiados pelo programa Erasmus+, de dois e três meses, em várias cidades europeias.

#### PÁG.07



CLAUSTRO MONFORTINO  
RESTAURANTE DE APLICACAO

TERÇA E QUINTA  
12:30 - 14:00

+351 249 530 630  
EHF.PT



RESERVA  
JÁ A TUA  
MESA.

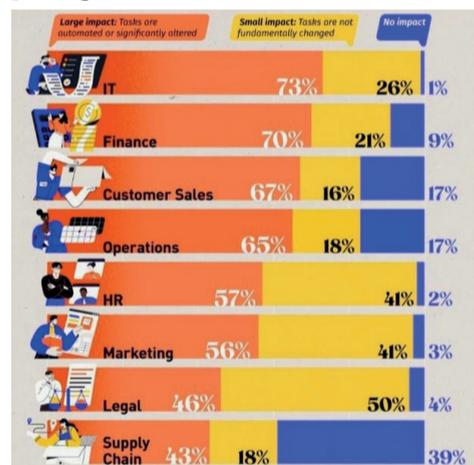


**Carina Oliveira**  
Dir. Executiva Insignare

Primavera nas estações do ano. Primavera na vida dos alunos. Primavera nas escolhas académicas. Desenha-se agora a estação das escolhas para os alunos que estão no 9º ano e sobre aquilo que poderá ser o seu futuro profissional. Desenganem-se aqueles que acham que só vão fazer isso a vida toda. Que seca se assim for...

Já ninguém faz a mesma coisa a vida toda e no mesmo sítio. Se isto já era verdade para pessoas da minha geração, que nascida em 1977 já achava que assim era, imaginem agora para quem vê despontar a era da Inteligência Artificial.

Numa publicação do "Jobs of Tomorrow" do World Economic Forum, a estimativa de impacto em várias áreas é enorme...das vendas ao marketing e finanças, não há áreas que não escapem a esta alteração de paradigma.



Estes impactos não se medem no imediato, nem acontecem já amanhã, mas quem os ignorar vai ter muitas surpresas.

Replico com graça, um exemplo que costumo dar sobre a velocidade tecnológica com que vivemos. Nos relatos que faço à minha filha sobre a minha "adolescência tecnológica", que aconteceu algures entre 1990-1995 (ano que que rumei à faculdade), a ideia de ligar para o telefone dos pais, só era conseguida quando em casa de alguém, ou na rua através de cabines telefónicas...mais tarde, já em Coimbra na Faculdade, ligar para casa era uma coisa que acontecia 1 vez por semana, numa hora e dia previamente combinados, e ocupando vez numa fila em cabine pública, onde a inovação era conseguida através dum credifone...

Tenho dificuldade em explicar isto aos dias de hoje, de tão bafiento que parecem estes conceitos. Não imagino como será o "verão" desta nova geração que agora começa as escolhas de áreas, mas uma coisa é certa, daqui a uns anos terão as mesmas histórias para contar sobre aquilo que hoje parece extraordinariamente evoluído.

Na EHF e na EPO, estarão a ser preparados para lidar com incertezas e num modelo de ensino onde se aprende, fazendo...e isso nunca se esquece.

## DIA ABERTO DEMONSTRA AS VANTAGENS DO ENSINO PROFISSIONAL A CENTENAS DE JOVENS

**Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima em Dia Aberto**

Foi com muita alegria que recebemos no dia 22 de março, alunos das escolas da região no nosso dia aberto, numa visita pelas nossas escolas: Escola de Hotelaria de Fátima e Escola Profissional de Ourém. Este dia pretende mostrar as capacidades das Escolas em várias áreas técnicas, e esclarecer dúvidas sobre o Ensino Profissional, e dar a perceber aos alunos que rumo podem seguir no futuro.

Nesta fase os alunos confessam que estão sempre "muito indecisos" com a escolha da área de estudos e quando descobrem tantas escolhas possíveis no ramo de Ensino Profissional se mostram mais confiantes naquilo que têm pela frente.

As melhores escolhas e decisões são tomadas com informação livre e por isso, as portas abertas das escolas a todos e a todas, são o melhor indicador dessa livre decisão e escolha de futuro.

Foi apresentada a oferta formativa para o próximo ano letivo, dando um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas, conhecendo os equipamentos disponíveis e ao longo de visita aos espaços letivos de ambas as instalações.

Esta visita, ainda que curta, proporciona o

conhecimento do ambiente vivido nas duas escolas, podendo aos jovens visitantes trocar impressões e esclarecer dúvidas com professores e futuros colegas.

Na Escola Profissional de Ourém, os visitantes puderam assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica CNC, Mecatrónica Automóvel, Informática, Gestão, Design e Eletrónica, Automação e Comando.

Na Escola de Hotelaria de Fátima além de diversas demonstrações nas áreas da Cozinha/Pastelaria, Turismo, Pastelaria/Padaria e Restaurante/Bar, tendo decorrido durante o dia 21 e 22 de março, mais uma etapa de Live Cooking.

Ao longo destes dias contamos com a visita de centenas de alunos a quem agradecemos a boa disposição enquanto estiveram connosco, mas sobretudo, o interesse demonstrado nas perguntas que fizeram e a interação com os muitos espaços de experimentação.

Por todos estes motivos, o lema deste ano das escolas profissionais é: "Podes ser quem tu quiseres!"

Informa-te, liga-nos, só faltas tu!



**“As melhores escolhas e decisões são tomadas com informação livre e por isso, as portas abertas das escolas a todos e a todas, são o melhor indicador dessa livre decisão e escolha de futuro. Foi apresentada a oferta formativa para o próximo ano letivo, dando um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas e conhecendo os seus equipamentos”**



#### Laura Rodrigues - Aluna de Restaurante/Bar 22.25

Na minha opinião, o dia aberto é uma iniciativa para mostrar as nossas aprendizagens e dinâmicas da escola aos alunos do 9.º ano que nos visitam e que queiram ingressar num curso profissional.

Ao colocarmos em prática real aquilo que nós fazemos na nossa escola, estamos a demonstrar aos novos alunos o que se pode fazer nesta profissão. Demos oportunidade de alguns alunos

## Dia Aberto na voz dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima

#### Lara Santos - Aluna de Turismo 22.25

Como uma das animadoras do dia aberto da Escola de Hotelaria de Fátima pude socializar com alunos do 9º ano e tive a oportunidade para os ajudar a conhecer o futuro nas áreas da nossa escola.

É um momento para a nossa equipa abrir as portas do mundo da hotelaria e turismo e mostrar aos alunos o que é possível alcançar com talento e dedicação, e mostrar um pouco do que fazemos ao longo do ano.

Além disso, o dia aberto é uma oportunidade para compartilhar nossa paixão pelo curso e inspirar a próxima geração de alunos. Ao demonstrar os processos por trás das nossas áreas

esperamos induzir os alunos do 9ºano para uma área que inspira pessoas e cria sorrisos.

**“É um momento para a nossa equipa abrir as portas do mundo da hotelaria e turismo...”**

#### João Diogo - Aluno de Cozinha Pastelaria 22.25

Ao receber alunos do 9º ano, as escolas insigne abrem suas portas para exibir suas instalações e para inspirar os alunos quanto ao seu futuro.

O dia aberto é um convite para que os alunos testem as diversas áreas de estudo, e descobrir as possibilidades que o ensino profissional pode oferecer.

Portanto, o dia aberto é mais do que uma simples visita, é um convite para explorar,

sonhar e criar um futuro promissor.

É um lembrete de que, mesmo diante dos desafios, o conhecimento e a educação são as chaves para abrir as portas para um mundo de possibilidades.

**“É um convite para explorar...”**

## O que dizem os alunos da Escola Profissional de Ourém?

#### Samuel Cruz - Aluno do curso de Design Industrial 23.26

No Dia Aberto da escola (EPO) tive a responsabilidade de estar presente na sala de Design para receber e mostrar alguns dos nossos trabalhos de curso aos alunos do 9º ano.

Achei que foi um dia importante porque para nós, alunos do curso, orgulhamo-nos em mostrar os trabalhos que temos vindo a desenvolver ao longo do ano, e ver a reação das pessoas a apreciar os nossos trabalhos. Sentimos que, de alguma forma, conseguimos mostrar e esclarecer os

jovens ainda indecisos para a área que pretendem seguir/estudar, esclarecendo-os de algumas dúvidas. Essa demonstração aconteceu tanto através de uma forma visual (observando as nossas criações), como falando com eles e explicando tudo o que estudamos e que desenvolvemos, daí considerar importante este dia.

Apresentámos aos alunos trabalhos feitos em aula, Provas de Aptidão Profissional realizadas em anos anteriores e também a ser realizados no presente ano

experienciar algumas dinâmicas, pelo que gostaram e acharam interessante, descobrindo que até tem jeito...

O dia Aberto2024, correu muito bem, pelo que notamos nestes novos alunos

interesse e curiosidades pelo nosso trabalho de equipa.

funcionar e a criar alguns objetos. Por último, mas não menos importante, interagimos com os alunos com um jogo, com o propósito que eles se sentissem mais à vontade para falar connosco e colocarem as suas dúvidas sobre o curso, garantindo assim a certeza que levassem a ideia certa do que fazemos neste curso. Um curso que tanto eu como os colegas nos orgulhamos de frequentar.

#### Santiago Carvalho - Aluno do curso de Mecatrónica Automóvel 22.25

Este ano, no Dia Aberto da EPO, tive a função de demonstrar o carro de drift e explicar alguns pormenores do carro.

Na oficina, logo à entrada, tínhamos dois carros (um clássico e um de drift) para, de certa forma, chamar a atenção dos visitantes da nossa oficina, uma vez que o barulho dos carros desperta sempre curiosidade.

Logo após a entrada havia uma parte dedicada aos alunos do 1ºano com materiais relativos aos conteúdos por eles apreendidos no presente ano letivo. Os alunos do 2º ano ficaram responsáveis por organizar a oficina e por explicar alguns dos materiais utilizados nas aulas. Os alunos de 3ºano ficaram a explicar as Provas de Aptidão Profissional que estão

a desenvolver, uma vez que é um projeto final de curso.

Na nossa oficina temos a função de demonstrar as condições das nossas aprendizagens, os materiais utilizados e alguns dos projetos desenvolvidos por nós em aula. No Dia Aberto os alunos sentem-se orgulhosos por ver alunos de outras escolas empenhados em conhecer

a oficina e em colocar dúvidas, sendo, sem dúvida, uma forma de mostrar que conseguimos despertar a curiosidade nos visitantes. Este ano durante a hora de almoço e nos intervalos tivemos um pequeno show de drift, o que permitiu momentos de alegria aos alunos da escola, já que é algo diferente ao que costuma acontecer nos outros anos.

#### Filipe Rito - Aluna do curso de Gestão de Equipamentos Informáticos 22.25

No passado dia 22 de março de 2024, decorreu o evento do Dia Aberto na nossa Escola.

Nessa ocasião, eu e os meus colegas, estivemos a participar ativamente no laboratório de eletrónica. Apresentámos

aos alunos do 9º ano uma pequena demonstração sobre o funcionamento de uma impressora 3D, mostrando todo o processo por camadas.

Para além disso, proporcionámos uma explicação sobre as Provas de Aptidão

Profissional (PAP), oferecendo uma visão abrangente sobre o que fazemos no nosso curso. Adicionalmente, realizámos a exposição dos transformadores desenvolvidos pela nossa escola, destacando assim a capacidade do curso

com a inovação tecnológica e o ensino prático. Achei que esta experiência foi enriquecedora tanto para os alunos que nos visitaram como para nós, contribuindo assim para a divulgação do nosso curso de Gestão de Equipamentos Informáticos.



**OPINIÃO  
EX-ALUNO**

### A minha experiência

“Desde o ciclo eu sempre soube que o curso que eu escolhesse, teria de ser um curso prático, então na reta final do meu 9ºano, optei pelo curso de restaurante/bar. Mesmo tendo várias opções de escola junto a minha área de residência, escolhi a EHF, por ter excelentes referências, por nos proporcionar o melhor ensino e a oportunidade de realizar um estágio no estrangeiro através do programa ERASMUS+.

Ao longo dos três anos de curso, sempre fui uma aluna que tentava dar o seu melhor em tudo para se conseguir destacar, e de cedo ganhar a oportunidade de ir para o estrangeiro, por saber que isso me daria um futuro melhor quando entrasse no mercado de trabalho. Não posso dizer que não senti dificuldades ao longo do ensino, mas sempre as vi como desafios, e um bom desafio para mim é sempre bem-vindo, eu sabia que com esforço e dedicação conseguia tudo.

No meu segundo ano consegui ter a oportunidade que tanto queria, fui de ERASMUS para Itália realizar um estágio de dois meses. Uma experiência única, que me abriu várias portas, que deu oportunidade de conhecer uma nova língua, ensinou-me a ser mais independente, pois era só eu e três alunos da minha turma, de conhecer novas culturas, uma nova gastronomia, visitei e vi tudo o que consegui, aproveitando assim a oportunidade que me deram ao máximo.

No final deste curso, realizei um estágio de três meses em Peniche, já com o intuito de continuar os meus estudos na Escola Superior Tecnologias do Mar em Peniche. Decidi que não era só o curso profissional que eu queria na minha vida, queria crescer mais, e puder fazer mais no meu futuro. Ingressei assim, na ESTM em Peniche no curso superior, TESP de Gestão Hoteleira de Alojamento. Sou sincera a transição não foi fácil, o grau de exigência e dificuldade foi maior, mas dediquei-me e terminei o curso de 2 anos. Ao longo da minha vida académica em Peniche, consegui conciliar os estudos com trabalho no local onde estagiei no meu último ano.

Após ter terminado TESP voltei a pensar para mim, isto não chega, um dia posso abrir um negócio por minha conta, posso subir numa carreira profissional mais facilmente, se continuar para licenciatura, e assim foi. Entrei na licenciatura do curso Gestão Turística Hoteleira, na mesma escola, onde frequento atualmente o primeiro ano. É um curso ainda mais exigente, mas eu gosto de pensar que nós conseguimos tudo se acreditarmos.”

**Débora Vindeirinho | Ex-aluna do Curso Técnico de Restaurante/Bar**

## LIVE COOKING COLOCA À PROVA OS ALUNOS DE COZINHA/PASTELARIA

Decorreu nos dias 21 e 22 de março, na Escola de Hotelaria de Fátima mais uma edição das provas Live Cooking.

As provas iniciam com o sorteio de bancadas de trabalho, onde os alunos são confrontados com um cesto de matérias-primas surpresa para efetuarem as diversas provas: os alunos de Cozinha/Pastelaria, preparam um prato principal (peixe ou carne) e uma sobremesa.

Os alunos são avaliados assim em contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor, contribuindo para a qualidade da mão-de-obra em toda a região. O formato desta avaliação assemelha-se ao conhecido programa MasterChef que tem popularizado as profissões ligadas à Cozinha, mas que funciona na perfeição em etapas de controlo de tempos e ingredientes surpresa.

A avaliação está a cargo de um júri externo que representa a área técnica bem como o mundo empresarial. Nestes dois dias de prova passaram pela escola sete elementos de júri, a quem agradecemos a dedicação do seu tempo na avaliação dos alunos.



### E assim se diz na Escola de Hotelaria de Fátima

**Beatriz Rodrigues – Aluna de Cozinha/Pastelaria 21.24**

“A prova do “Live Cooking” consiste em criar um prato principal e uma sobremesa usando os ingredientes de uma cesta surpresa.

Este ano, houve um desafio a mais, a elaboração de um molho frio e de um corte básico.

É um evento onde colocamos em prática

tudo o que aprendemos ao longo dos 3 anos de curso, desde receitas, técnicas de manipulação dos alimentos e até o controlo do nervosismo.

O Live Cooking coincide com o dia aberto, onde os alunos visitantes podem assistir à prova a tempo inteiro.

O nervosismo instaura-se em nós

durante a prova, mas o sentimento de “missão cumprida” que vem depois, é revigorante! É um momento que, como cozinheiros, nunca esqueceremos, uma das nossas primeiras realizações profissionais.”

**Ludmila Rodrigues – Aluna de Cozinha/Pastelaria 21.24**

“O Live Cooking é uma prova que se baseia na elaboração de um prato principal e uma sobremesa, e de acordo com a matéria prima de3 um cesto surpresa que cada cesto tem. Este ano aplicaram-se duas fases novas, chamadas de provas de rapidez, onde tínhamos de estruturar um

molho frio e um corte básico de legumes. Na minha opinião esta prova é o puro reflexo dos três anos de formação na área, pois podemos colocar em prática tudo o que foi aprendido em prática, desde a confeção à higiene de uma cozinha. Além da realização do tão importante Live

Cooking, encaixa-se também o dia aberto da Escola, onde os alunos visitantes podem assistir à prova completa e verificar as aptidões técnicas que a escola desenvolve em nós. Foi um momento muito marcante que jamais esquecerei.”

## DOBRAR ABRIL - PROJETO APRESENTADO PELOS ALUNOS NA ASSEMBLEIA JOVEM DE OUREM

Dia 12 de março a equipa representante da EPO, composta por alunos do 3º ano do Curso de Gestão, defendeu um conjunto de ideais que pretendiam relembrar o 25 de abril e assinalar os 50 anos da revolução no âmbito do projeto AJO promovido pela AMO.

A equipa da Liliana, da Raquel, da Lúcia, da Cristiana, do Rúben e do Tomás, apresentaram e defenderam na Assembleia AJO/AMO, um conjunto de 8 ideias para animar a cidade e assinar o 25 de abril – Dobrar Abril era o nome do projeto apresentado.

Desde a iluminação do castelo, à distribuição de cravos feitos por idosos,

uma exposição de fotos e um mural interativo, um escape room (Escapa à Ditadura), um coro de 50 crianças de várias escolas a cantar abril, uma tertúlia entre jovens e mais velhos ( Vem e traz um amigo mais velho) para contarem histórias de abril, decoração dos transportes TUFO...foram ideias trabalhadas por estes alunos que durante a execução do projeto puderam pesquisar, aprender e acima de tudo assinalar um conjunto de factos históricos marcantes na vida portuguesa, uns que não devemos esquecer e outros que não devemos repetir. Foi uma experiência criativa e acima de tudo enriquecedora.



## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA PRESENTE NA 11ª EDIÇÃO DO WORKSHOP INTERNACIONAL DE TURISMO RELIGIOSO

Decorreu nos passados dia 22 e 23 de fevereiro mais uma edição do Workshop Internacional de Turismo Religioso em Fátima, que este ano juntou ainda trabalhos do congresso de turismo sustentável CITRyS, tendo sido como país convidado o Paraguai.

Este Workshop Internacional tem mantido a sua realização ao serviço da hotelaria e turismo em Fátima com o propósito de promover a oferta turística existente e debater as principais tendências do mercado.

Ao longo dos anos a Escola de Hotelaria de Fátima tem estado associada, sendo parceira no apoio aos trabalhos. A participação dos alunos nas várias etapas de realização deste Congresso tem a importância de ver as competências profissionais praticadas em contexto real, em ver os alunos a poder integrar equipas reais de trabalho e com isso melhorar a integração no mercado de trabalho. Temos sempre equipas que vão da credenciação ao apoio de sala, bem como a experiência gastronómica realizada num dos jantares proporcionado, que envolve alunos e professores na dinâmica deste grande Congresso. Representa sobretudo um teste à nossa capacidade de organização entre aulas e contexto real e com isso, potenciar as experiências que os alunos vão adquirindo em projetos reais ao longo do curso.

Este ano a participação no Proyecto Joven teve ainda o desafio acrescido à escola, que durante alguns meses



foi trabalhando os vídeos nas áreas de estudo dos alunos, que coincidiram também com o tema anual de escola – mostrar a transformação e a tônica artística das profissões destes alunos, na exploração do tema com recurso a vídeo. Foi uma experiência muito dinâmica e que trouxe bastante contentamento nos vários momentos de realização e sobretudo, com empenho dos alunos. Os objetivos pedagógicos foram plenamente conseguidos de forma inovadora.

### Proyecto Joven

Apelou aos alunos que pudessem realizar trabalhos sobre os caminhos de futuro para o Turismo Religioso. Nesse âmbito, os alunos foram fazendo reflexões acerca do panorama turístico local e regional,



tendo enveredado os seus trabalhos pelo simbolismo, a arte, a natureza, inovação, as tradições, gastronomia, o património e dentro deles mostrando aquilo que é a transformação ocorrida com as suas profissões e a sua visão de novas gerações.

1.º lugar: Turismo é Simbolismo, com as alunas a mostrar o terço como objeto de devoção, indo à procura de quem ainda faz este objeto de forma tradicional.

2.º lugar: Turismo é Amor, com uma viagem em forma de poema, ficcionada com um ramo de flores de amores perfeitos entre Fátima e Alcobça.

3.º lugar: Turismo é Património, sobre os usos possíveis a dar ao património religioso em ruínas como é o caso da Capela de São Sebastião em Atouguia.



### OPINIÃO EX-ALUNO

#### O meu percurso na Escola Profissional de Ourém

“Olá a todos, sou Maria Inês Matos e fui aluna do curso profissional de multimédia na Escola Profissional de Ourém. A minha entrada na EPO foi um momento crucial na minha vida académica. Na altura, sentia-me perdida e sem rumo. No entanto, foi nesta escola que descobri as minhas verdadeiras habilidades e ganhei de novo a confiança, que havia perdido.

A EPO foi muito mais do que apenas um local de aprendizagem. Foi um ambiente estimulante e criativo, que me permitiu desenvolver as minhas habilidades e explorar o meu potencial ao máximo. Os projetos de voluntariado, incluindo o Young VolunTeam, foram uma parte integral da minha experiência, proporcionando-me oportunidades para aplicar os conhecimentos adquiridos em sala de aula de uma forma prática e significativa. Além disso, os projetos internacionais e o Erasmus+ tiveram um impacto importante na minha vida. Estagiei na ETV, canal de TV pública da Estónia, uma das minhas melhores experiências das quais levo muito boas recordações. Estes projetos ampliaram os meus horizontes, permitiram-me conhecer novas culturas e métodos de trabalho.

Essas experiências foram determinantes para a minha decisão de participar novamente, no projeto Erasmus e de estudar fora do país por um semestre durante a minha formação universitária.

Não posso deixar de destacar o papel fundamental dos professores da Escola Profissional de Ourém. Para além de me transmitirem conhecimentos, foram mentores dedicados, orientando-me e inspirando-me a alcançar os meus objetivos. O apoio e a orientação que recebi deles foram essenciais para o meu sucesso académico e para o meu crescimento pessoal.

Atualmente, estou a trabalhar como Digital Designer & Multimedia Producer numa empresa de consultoria informática em Lisboa. Esta oportunidade profissional não teria sido possível sem a sólida formação que recebi na EPO. Os conhecimentos e competências adquiridos ao longo do curso de multimédia têm sido fundamentais para o meu desempenho nesta área.

Mais uma vez, estou profundamente grata por ter tido a oportunidade de estudar na EPO e pelo apoio dos meus professores, que me prepararam para os desafios profissionais com confiança. Guardarei para sempre as lições aprendidas, as memórias feitas e as amizades valiosas que fiz!”

**Maria Inês Mator | Ex-aluna do Curso de Multimédia**

## SIMULAÇÃO DE ATO ELEITORAL PERMITE ESTIMULAR JOVENS PARA OS SEUS DEVERES DEMOCRÁTICOS

A Escola Profissional de Ourém levou a cabo durante o dia 8 de março, a simulação de um ato eleitoral denominado “Eleitores por um dia”. A simulação foi desenvolvida no âmbito do Projeto Cultural de Escola e considerando as comemorações do início da nossa democracia (50 anos do 25 de Abril).

Durante todo o dia, todas as turmas da escola participaram em votação, simulando o ato eleitoral de domingo, com os alunos devidamente recenseados em cadernos eleitorais e onde foi desenvolvido todo um trabalho de preparação com comissão recenseadora, comissão eleitoral, mesas de voto, pesquisa e estudo dos programas dos partidos, e finalmente, o ato de votar em urnas fechadas.

Este dia foi o culminar de muitas horas em sala de aula a abordar os direitos e deveres democráticos e história da democracia, tendo sido similar às próximas eleições com os boletins de voto a representar todos os partidos presentes, onde os alunos com 15, 16 e 17 anos serão eleitores por um dia.

Pretendemos com isto levar Cidadania à prática e combater a abstenção jovem, e tornar o ato democrático uma iniciativa prática e de conhecimento de toda a escola. Durante a semana houve ainda lugar a



uma palestra aos membros envolvidos, com o prestimoso auxílio do Sr. Presidente de Junta da Piedade que veio explicar a organização das mesas eleitorais e a dar “formação” aos escrutinadores.

Esta iniciativa estava calendarizada desde o início do ano letivo, mas para ser aplicada às eleições europeias. Como o desenrolar da história trouxe umas eleições legislativas extraordinárias ao



país, desenvolvemos também a aplicação ao ato eleitoral de 10 de março, sendo expectável que se realize novamente para junho, aquando das eleições europeias.

Só com cidadãos conscientes e preparados podemos ter sociedades mais justas e mais democráticas, e por isso estas iniciativas são muito importantes para estes alunos, de preparação para a sua vida ativa.



## CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

### BALANÇO POSITIVO PARA O PRIMEIRO SEMESTRE DO ANO DE 2024, COM TRÊS JÚRIS DE CERTIFICAÇÃO

Fazendo um balanço do primeiro trimestre de 2024, em termos de júris de certificação, não poderíamos estar mais satisfeitos! Já realizámos, até ao momento, três júris de certificação, dois de nível secundário e um de nível básico, que conferiram a equivalência de 12º ano e de 9º ano, respetivamente, aos adultos que os integraram. E temos já previstos mais dois, para o próximo mês.

Estes júris de certificação são sempre um culminar de muito trabalho, empenho

e dedicação, de todos os adultos que escolhem o nosso centro para completar o seu percurso escolar ou profissional e da equipa que os acompanha na realização deste processo de reconhecimento, validação e certificação de competências.

É sempre com muita satisfação que todos terminam este processo e nós cá estamos para os apoiar em todo o percurso. Para atestar isto mesmo nada melhor do que as palavras dos próprios adultos:

#### O que dizem os adultos que realizaram o processo:

**Maria Irene Pereira - 62 anos**

“Vinha com uma expectativa muito baixa, porque sempre pensei que os trabalhos fossem mais difíceis de realizar. Mas rapidamente percebi que ia ter muitas ajudas e sempre que tive dúvidas foram sempre esclarecidas.”

Valorizo e vou continuar a valorizar a minha formação, pois tenho como objetivo continuar a dar formações na minha área e quanto mais formação tiver mais competências vou adquirindo para fazer bem o meu trabalho.”

**Leandro Gomes - 35 anos**

“Os temas abordados nesta formação obrigaram-me a uma reflexão sobre mim próprio e sobre todo o meu progresso a nível pessoal e profissional, incluindo experiências de que já mal me recordava.”

(...) posso dizer que foi uma experiência muito positiva. Desde o convívio com os colegas, uns já conhecia e outros nem

tanto, aos formadores, que ao longo do processo foram exemplares.

(...) com um bocadinho de dedicação não há nada que não se faça. Penso que após a conclusão deste processo vou continuar a apostar na minha educação e continuar a estudar para eventualmente tirar um novo curso.”

**Carolina Ferreira - 23 anos**

“Terminar o 12º ano era, sem dúvida, um objetivo a cumprir, principalmente agora, com uma filha a caminho. Sempre tive o apoio de todos e isso também foi importante no processo (...) concluo que este processo foi para além das minhas expectativas. Todos foram incríveis comigo, não tenho nada a apontar. (...) Todos os formadores que estiveram

comigo fizeram com que sentíssemos isso, falo no plural, porque sinto que era notório em todos e fizeram-me crer, e hoje acredito, que cada trabalho é único e que o meu é especial, sim, porque é a minha história.

Não somos só mais um formando a passar por ali, mas sim mais uma pessoa que eles querem realmente ajudar.”



Cofinanciado pela União Europeia

### INSIGNARE PRESENTE NO ENCERRAMENTO DO PROJETO (SAAM) ALIANÇA DE APOIO À MOBILIDADE AFRICANA

Decorreu entre os dias 12 e 15 de fevereiro, na Cidade da Praia em Cabo Verde o encerramento do projeto SAAM, desenvolvido em 16 países do continente Africano e oito países da Europa com envolvimento de 50 escolas de formação profissional, das quais a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima e a Escola Profissional de Ourém faziam parte.

Após quatro anos de muita partilha de experiência e boas práticas entre os diversos parceiros envolvidos, o SAAM anuncia nesta fase a conclusão bem-sucedida da sua missão de impulsionar as modalidades de formação profissional entre África e Europa, juntamente com iniciativas de capacitação e ferramentas para o futuro na formação profissional.

A Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) esteve representada por Renato Guiomar, membro da direção Técnico Pedagógica da EHF no encerramento deste projeto internacional. Pertencendo ao painel de oradores, teve oportunidade de partilhar a mobilidade realizada em novembro em

Fátima com os alunos provenientes da Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde, assim como os diversos passos decorridos para a operacionalização, que se revelou de enorme sucesso para os alunos de Cabo Verde e para as entidades envolvidas.

Foi também neste painel que Renato Guiomar partilhou algumas das conclusões do envolvimento da INSIGNARE e dos diversos stakeholders externos neste projeto internacional, aprendizagens adquiridas e os respetivos impactos.

Os objetivos foram de testar a ação de mobilidade educacional entre África e Europa, aprender e aprimorar conhecimentos, trocar metodologias e melhores práticas para enriquecer os sistemas de formação profissional em ambos os continentes e aproximar os dois sistemas para futuros projetos de mobilidade. O trabalho no SAAM representou um marco significativo na promoção de parcerias globais e no avanço das oportunidades educacionais, num mundo cada vez mais global.

## 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


**ERASMUS+**

## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA E ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM PREPARAM A IDA DOS SEUS ALUNOS PARA ESTÁGIOS INTERNACIONAIS

Decorreu nos dias 13 e 18 de março, ao final da tarde, a reunião de preparação para os alunos que vão participar nos estágios internacionais no final deste ano letivo, apoiados pelo programa Erasmus+, de dois e três meses, em várias cidades europeias. Convidados para os Auditórios das duas Escolas foram os próprios alunos e os seus Encarregados de Educação, a quem foram detalhados todos os passos — administrativos, legais, financeiros — deste processo, os quais podem ser analisados, em todas as suas dimensões, no regulamento interno disponível no menu Internacional do site da INSIGNARE.

Tendo iniciado pela apresentação de todos os intervenientes do processo, desde a Direção Executiva às Direções Técnico-Pedagógicas e ao Gabinete de Cooperação internacional, foram indicados quais os objetivos que os alunos devem atingir durante esta experiência única: pessoais, sociais, culturais e técnicos, e como deverá ser demonstrado o seu cumprimento, além de clarificados os direitos e os deveres dos jovens, quer no alojamento, quer nas

empresas onde serão colocados. Duas garantias foram dadas aos participantes e suas famílias: o financiamento integral de todo o procedimento, fruto do apoio do programa Erasmus+, o que potencia a inclusão de todos; e a certificação do tempo passado no estágio europeu, como se fosse nacional, visto as regras e os documentos serem similares.

O acompanhamento no local pelos parceiros da INSIGNARE, durante a estadia dos alunos, é muito importante para estes e para as suas famílias, visto que o docente/técnico das Escolas regressa após os primeiros dias. Os participantes ficarão assim autónomos, mas com alguém a quem recolher, em caso de necessidade; da nossa parte, a mentoria é feita online e/ou à distância de um telefonema.

As sessões foram animadas, graças às diversas questões feitas pelos alunos e pelos seus familiares.

A próxima reunião será dias antes das partidas, para acerto dos últimos pormenores.



## TERMINA EM FÁTIMA REUNIÃO INTERNACIONAL DO CONSÓRCIO TOURING

Nos dias 14 e 15 de março, estiveram reunidos em Fátima, os treze parceiros do projeto “TOURing - Pact for TOURism Skills: Towards a greener and a more digital Tourism Era”, apoiado pelo programa Erasmus+.

Coordenado pela maior organização de Ensino e Formação Profissional Grega, engloba mais entidades daquele país, como a Alemanha, Bélgica, Chipre, Itália e Portugal. Durante estes dois dias, os dez participantes debateram o que já foi feito e o que ainda falta desenvolver até ao término, em dezembro deste ano. Dos resultados já atingidos, destacam-se o Kit de ferramentas digitais, já disponível no site do projeto TOURING, onde se encontram recursos para enriquecer as estratégias empresariais e demonstrar o empenho na transformação ecológica

e digital. Nesse Kit podem ser utilizados diversos utensílios que permitem auxiliar as organizações nas transições ecológicas e digitais, essenciais aos modernos modelos de negócio, alguns dos quais desenvolvidos com a contribuição direta da INSIGNARE.

Dos que ainda serão concluídos até ao final de 2024, realçamos o relatório final das competências necessárias, apontadas pelas empresas do setor do Turismo e Restauração, para aquelas transições, as quais estarão na base da criação de cursos de formação contínua, bem como outros suportes digitais destinados às empresas desta indústria, como uma plataforma que vai auxiliar a estruturação de projetos para financiamento comunitário.

Foi-lhes também proporcionada uma visita guiada ao Santuário de Fátima.



## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA ACOLHE GRUPO DE ALUNOS ALEMÃES PARA FORMAÇÃO

De 26 de fevereiro a 8 de março a Escola de Hotelaria de Fátima proporcionou a um grupo de seis alunos da Escola Profissional BB Soltau, da cidade Alemã com o mesmo nome, um programa de formação prática em Cozinha e Restaurante/Bar, apoiado pelo programa Erasmus+.

Esta Escola recorre aos nossos serviços para este fim há já alguns anos, depois uma visita de quadros da INSIGNARE às suas instalações, num jobshadowing (são atividades em que docentes e técnicos se deslocam a uma entidade formativa de referência, para observar e debater com

colegas locais abordagens metodológicas, boas práticas, ferramentas, e ver de que forma serão possíveis de serem adaptadas à nossa realidade) apoiado pelo programa Erasmus+.

Durante estes dias, participaram em aulas práticas naquelas duas disciplinas, inseridos em turmas destes cursos, e trabalhando em grupo com os seus colegas portugueses. Para além disso, a Escola de Hotelaria de Fátima levou-os a visitar duas unidades hoteleiras de relevo na cidade, bem como uma empresa desse setor, algo muito apreciado pelos alunos,

conferível pelas muitas perguntas que efetuaram durante essas visitas.

Houve ainda tempo para aproveitarem duas belezas naturais da nossa região, as Grutas de Mira D’Aire e a Nazaré.

A avaliação que o grupo fez foi muito positiva, pelo que ficou desde já apazada a repetição para o próximo ano, com novo grupo.



# podes ser quem tu quiseres

uma escola premiada



- erasmus+
- 100% prático
- bolsas
- ensino gratuito



[www.insignare.pt](http://www.insignare.pt)

