

Insignare

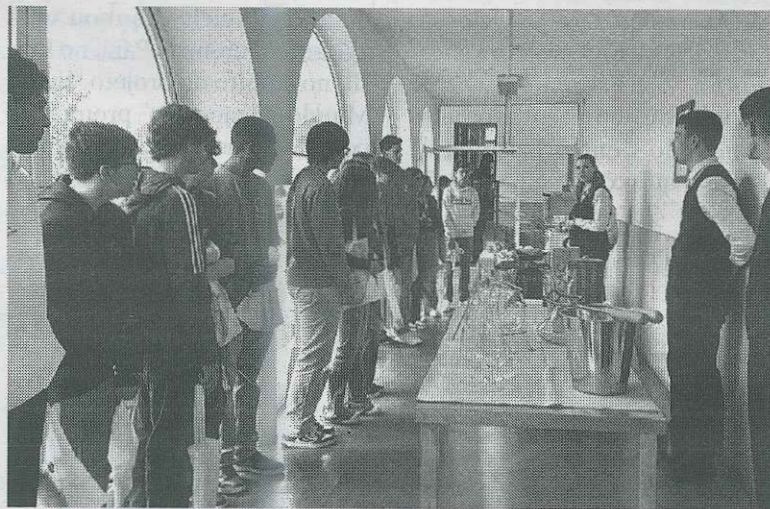
Ensino profissional promovido em “Dia Aberto”

No dia 22 de março, a Insignare recebeu centenas de alunos das escolas da região no dia aberto, numa visita pelas nossas escolas: Escola de Hotelaria de Fátima e Escola Profissional de Ourém.

Este dia pretendeu mostrar as capacidades das Escolas em várias áreas técnicas, 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, mostram-se mais confiantes naquilo que têm pela frente.

Foi apresentada a oferta formativa para o próximo ano letivo, dando um destaque 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, 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, assistiram a uma prova prática por parte de alguns alunos.

LIVE COOKING

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

As provas iniciam com o sorteio de bancadas de trabalho, onde os participantes 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. São depois avaliados 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 2 dias de prova passaram pela escola 7 elementos de júri, a quem agradecemos a dedicação do seu tempo na avaliação dos alunos.

Ao longo destes dias as escolas da Insignare contaram com a visita de centenas de alunos, que demonstraram o interesse através das perguntas que fizeram e da interação com os muitos espaços de experimentação, assumindo desde já o lema deste ano das escolas profissionais: “Podes ser quem tu quiseres!”. As melhores escolhas e decisões são tomadas com informação livre e, por isso, as portas abertas das escolas são um bom indicador dessa livre decisão e escolha de futuro.