











IN FORMAR

Nº361

15 de novembro de 2024 Suplemento Gratuito

Diretor: Pedro Major | Edição: Patrícia Pereira e Rita Silva | Fotografia: Insignare | Todos os conteúdos apresentados neste suplemento são da autoria de Colaboradores Professores e Alunos da Insignare



1º Edição do EPOficina! Sucesso total

Na tarde de 16 de outubro, a Escola Profissional de Ourém foi palco da primeira edição da EPOficina, uma iniciativa que uniu alunos, professores e a comunidade local numa atividade dedicada ao diagnóstico e aconselhamento de problemas mecânicos nas viaturas.

Esta primeira edição revelouse um grande sucesso! Desde a identificação de fugas, folgas e outros problemas mecânicos, os nossos alunos e professores demonstraram toda a sua competência e dedicação, resolvendo as questões que os proprietários nos confiaram com profissionalismo e cuidado.

PÁG.04

RVCC Escolar na Freguesia de Seiça

O Centro Qualifica da Insignare tem um serviço de informação, orientação e encaminhamento e certifica também competências na vertente escolar, desenvolvendo processos de reconhecimento, validação e certificação de competências (RVCC) adquiridas pelos adultos ao longo da vida, por vias formais, informais e não formais.

PÁG.06

Insignare organiza Conferência EfVET 2025, em Fátima

prestigiada Conferência Anual do EfVET (European forum of Technical and Vocational Education and Training), vai ser organizada em Fátima, no próximo ano 2025, pela INSIGNARE/ Escola de Hotelaria de Fátima. O evento, que reúne especialistas, educadores e formadores de toda a Europa, pretende fortalecer as discussões sobre educação e formação técnica e profissional, promovendo a troca de ideias, experiências inovadoras disseminação melhores das práticas.

PÁG.07

epo

EPOficina

Mecatrónica Automóvel

✓ Toda a comunidade

√ 14:30 às 16:30

Quinzenalmente

20 NOV 2024 GRATUITO

DIAGNÓSTICO E ACONSELHAMENTO DO PROBLEMA



Pedro Major

Dir. Executivo Insignare

A geração "Z" e a necessidade de manter o meu telemóvel carregado

Participei há umas semanas atrás na conferência EfVET 2024, em Amersfoort, nos Países Baixos, que juntou centenas de especialistas na área da educação e formação profissional e que foi dedicada ao tema "Training the Gen Z: New Horizons for VET" (Formação da Geração Z: Novos horizontes para o Ensino e Formação Profissional". Ao escrever estas palavras recordo que a intervenção do presidente do EfVET, Joachim James Calleja, na sessão de abertura da conferência, terminou com a afirmação: "os jovens assumem como uma necessidade básica, manter o seu telemóvel sempre carregado".

Vejamos, a geração "Z", nascida entre o final dos anos 1990 e o início de 2010, cresceu num mundo já dominado pela tecnologia digital e pela ligação constante à internet, que ao alcance dos dedos redefine as suas experiências e perspetivas. Para esta geração, o acesso fácil à internet molda praticamente todos os aspetos das suas vidas, desde a aprendizagem nas escolas ao entretenimento, do trabalho às relações sociais. Hoie em dia, um jovem não conseque ver o mundo de outra forma. sem o acesso às suas redes sociais, sem acesso aos e-mails ou a coisas tão simples como pedir um hambúrguer, uma pizza, um "uber", ou mesmo a fazer um pagamento. Sem estas facilidades parece-lhes que o mundo vai acabar. Para estes jovens, o telemóvel (ou smartphone) não é apenas um dispositivo de comunicação, mas sim uma extensão essencial das suas vidas, pelo que a falta de bateria representa para a geração "Z" um autêntico apagão dado o risco de perder eventos, compromissos e a comunicação em tempo real.

Por outro lado, o acesso fácil e imediato à informação é também um desafio para as próprias escolas, que têm assim a necessidade de se adaptar a esta nova realidade dos jovens conseguirem aprender de forma autónoma, recorrendo à internet para obterem a informação que lhes seria transmitida pelo professor. Assim, o desafio maior passa a ser, conseguir que os alunos se interessem pelos conteúdos/aprendizagens que achamos serem essenciais para a sua formação, enquanto profissionais e enquanto cidadãos. A Geração "Z" é, ao mesmo tempo, beneficiária e desafiada pelo acesso fácil ao mundo digital, tendo que aprender a equilibrar o uso da tecnologia para viver uma vida mais plena e consciente.

Depois de tudo isto, e para mim "jovem de outras gerações", admito que também eu tenho a necessidade de manter o meu telemóvel carregado, se quero manter-me ligado, quer aos jovens, quer a todas as comodidades que o acesso à internet nos permite.

CERIMÓNIA DE ABERTURA DO ANO LETIVO E ENTREGA DE DIPLOMAS

Os alunos finalistas do triénio 2021/2024, da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima receberam os seus diplomas de conclusão de formação

No passado dia 4 de outubro, a Escola de Hotelaria de Fátima e a Escola Profissional de Ourém celebraram a abertura oficial do ano letivo 2024/2025 e procederam à entrega de diplomas aos alunos que concluíram os seus percursos académicos no ano letivo 2023/2024.

A cerimónia decorreu num ambiente de grande emoção e profundo simbolismo, celebrando o empenho e as conquistas dos alunos que agora receberam o seu diploma.

A tarde teve início com uma sentida homenagem ao Dr. Francisco Vieira, reconhecido pelo seu inestimável contributo e dedicação ao ensino profissional.

Nesta ocasião especial, 68 alunos de ambas as escolas receberam os seus diplomas, acompanhados por familiares e amigos, num momento que marca um passo importante nas suas vidas académicas e profissionais.

Estes alunos viram validadas as suas competências técnicas e profissionais, bem como a sua certificação de nível 4, 12º ano de escolaridade, uma vez que os cursos profissionais representam uma qualificação de dupla certificação. Muitos destes alunos já se encontram no mercado de trabalho, e uma grande

maioria prosseguiu estudos para o ensino superior, para cursos dentro das suas áreas de especialidade.

Nesta cerimónia foram ainda homenageados os alunos do mês, referentes a todo o ano letivo 2023/2024, alunos estes que ao longo do ano foram sendo reconhecidos em atitudes, valores, competência e valia académica a cada mês. De entre todos eles, depois é eleito o aluno do ano, escolhido em conselho pedagógico num debate de apreciação entre todos os membros.

Carina Silva, do Curso Profissional de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria, foi distinguida como aluna do ano na Escola de Hotelaria de Fátima, e Rúben Matos, do Curso Profissional de Técnico (a) de Gestão, recebeu a mesma distinção na Escola Profissional de Ourém.

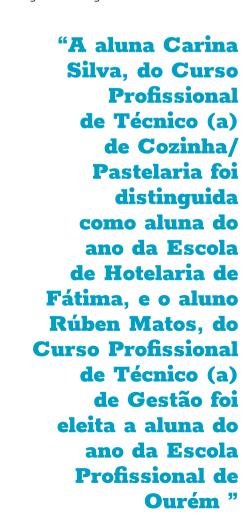
O evento contou com a presença de diversas entidades que, participaram na entrega dos diplomas e distinções. A todos os presentes, deixamos o nosso sincero agradecimento por partilharem connosco este momento marcante na vida dos nossos futuros profissionais de excelência. Ficaram palavras de encorajamento e de respeito pelas metas e sonhos de cada um, foram sendo transmitidos valores para a vida que agora começa na nova etapa dos

alunos, e por isso a cerimónia foi passada a recordar isso mesmo. No final da cerimónia, o Presidente do Município de Ourém e Presidente da Direção da INSIGNARE, Luís Albuquerque, discursou para a plateia e deixou palavras de motivação e orgulho aos alunos agora formados.

Boa sorte a todos os alunos e não se esqueçam, acreditem nos vossos sonhos! Um grande obrigado a todos!











ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA VAI TER CENTRO TECNOLÓGICO ESPECIALIZADO

Um dos destagues deste início de ano letivo é a implementação de um Centro Tecnológico Especializado (CTE) na Escola de Hotelaria de Fátima. Este projeto tem como principal objetivo dotar a Escola das melhores condições de aprendizagem para todos os alunos que a frequentam, sendo financiado a 100% pelo Plano de Recuperação e Resiliência (PRR), encontrando-se orçado em cerca de um milhão e duzentos e trinta mil euros. Será implementado durante este ano letivo.

As obras vão interferir com o diaa-dia da escola, o que se torna numa tarefa hercúlea se levarmos em linha de conta a organização dos diversos espaços pedagógicos para a formação dos alunos, pelo que se encontram planeadas atividades, que irão decorrer durante

Diretor Executivo da Insignare, Pedro Major:

"Vamos ter aqui uma tarefa hercúlea, com o objetivo de melhorar as condições de aprendizagem dos que aqui estudam"

todo o ano letivo, muitas das quais serão abertas à comunidade, com o objetivo de ultrapassar esta situação. Estas atividades procuram colmatar o facto de o Restaurante de Aplicação estar encerrado durante todo o ano letivo. A implementação do Centro Tecnológico Especializado traduzse na substituição da quase totalidade dos equipamentos hoteleiros utilizados nas aulas práticas, bem como da ampliação do Restaurante de Aplicação e a criação de dois novos espaços de formação, uma sala de enologia e bar e um auditório de cozinha.

O presidente do Município, Luís Albuquerque lembra que a estratégia é precisamente "abrir a escola à comunidade, para que possamos no futuro colher alguns frutos dessa aposta".

Presidente do Município de Ourém, Luís Albuquerque:

"Abrir a escola à comunidade para que possamos no futuro colher alguns frutos dessa aposta"

HOMENAGEM A FRANCISCO VIEIRA, O FUNDADOR DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

Um Sonhador ao Serviço do Ensino Profissional

No passado dia 4 de outubro, a Insignare homenageou Francisco Vieira, "Um sonhador ao serviço do Ensino Profissional", ele que foi o grande responsável pela criação da Escola Profissional de Ourém, que ao longo de décadas, se tem destacado pela excelência.

O momento contou com o descerramento de um memorial em sua homenagem, e com a intervenção muito emocionada do Diretor da Escola Profissional de Ourém, Pedro Major, e a intervenção do Ex.mo Senhor Presidente da Câmara Municipal de Ourém, e da Direção da Insignare, Luís Albuquerque, que evidenciaram a dedicação de Francisco Vieira ao Ensino Profissional em geral e às escolas da Insignare em particular.

O legado de Francisco Vieira permanece vivo nas gerações de profissionais formados nas escolas por si impulsionadas.

A sua dedicação incansável é motivo de orgulho, e embora a palavra "obrigado" possa parecer insuficiente para expressar a gratidão sentida, é com profundo respeito que a Insignare, nas suas mais diversas valências, honra a sua memória.

O memorial tem evidenciado parte do último post, que escreveu, na rede social Facebook, dedicado ao "A minha varanda é linda":

"Encostei-lhe o ombro e depois de um estalo inicial, arrastou-se rangendo de dor. Lá dentro, numa divisão sombria, cheia de pó e velharias, estava o Futuro. O Próprio. Olhou-me espantado e disse: Até que enfim. Estava farto de esperar por ti. Pensei que passarias o resto da vida a olhar para o lado e para trás. Não te esqueças que hoje é o primeiro dia do resto da tua vida. Decide, arrisca e avança.'











A minha experiência

"Desde que me recordo sempre tive a cozinha muito presente na minha vida, muito por culpa da minha avó Maria que era uma grande autodidata nesta área. Aos 15 anos ingressei na Escola de Hotelaria de Fátima no curso de Cozinha, onde tive o prazer de expandir a minha curiosidade sobre a área, seguir e absorver imensos conhecimentos com os chefes presentes, bem como todo o corpo docente que me foi presenteando com o rigor e respeito à profissão.

Durante esses três anos do curso foi-me proporcionada a possibilidade de estagiar com excelentes chefs e espaços de renome como Pousada Convento do Desagravo (Guia Michelin), Chef Luís Suspiro e por fim Restaurante Eleven, Lisboa com 1 Estrela Michelin.

Todas estas experiências levaram-me a absorver e percecionar a importância desta profissão e todo o conhecimento que a EHF me estava a transmitir no decorrer do meu percurso escolar.

Passados 17 anos de crescimento, aprendizagens, sorrisos e lágrimas em que passei em várias empresas e países, tais como o grupo Avillez, Belcanto 3 Estrelas Michellin onde fiz parte das equipas que fizeram as aberturas de espaços deste grupo (Cantinho do Avillez, Minibar, Bairro do Avillez).

Foi em Londres que dei os meus primeiros passos além-fronteiras, aí comecei por chef de bancada no grupo Aubaine rotativamente em quatro restaurantes, seguindo para chefia no grupo Burguer&Lobster que me levou a ambicionar ainda mais. Foi aí que me aventurei com aberturas desse mesmo grupo de Londres, mas agora no Dubai.

Quando regressei a Portugal integrei o Grupo Chef Kiko, exercendo funções de chefia em 3 restaurantes, em concreto no O Watt, Surf&Turf e Cevicheria. Atualmente voltei à minha terra, a vontade de estar com a família, de sentir as minhas raízes falaram mais alto e levaram-me a assumir o complexo turístico denominado por Quinta da Boubã que é o negócio da família em Pataias. Assumo também a função de consultor em vários espaços, onde apoio a conceção e as dinâmicas empresarias procurando promover o sucesso nas áreas da cozinha.

Posso dizer que a EHF me ensinou e abriu portas para o Mundo maravilhoso da Cozinha, mundo esse difícil, mas tão fantástico. Podem ver o quão fantástico foi por exemplo nas redes sociais (Pedro Felicidade). Em jeito de conselho aos futuros profissionais de cozinha gostava de passar a mensagem em que devemos de nos focar nos nossos objetivos, ter respeito por nós e pelo próximo, sendo proativos e saber trabalhar em equipa, e não duvido que todos vão atingir o

Pedro Felicidade | Ex-aluno do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria

1ª EDIÇÃO DA EPOFICINA! RESULTADO SUCESSO TOTAL

Na tarde de 16 de outubro, a Escola Profissional de Ourém foi palco da primeira edição da EPOficina, uma iniciativa que uniu alunos, professores e a comunidade local numa atividade dedicada ao diagnóstico e aconselhamento de problemas mecânicos nas viaturas.

Esta primeira edição revelou-se um grande sucesso! Desde a identificação de fugas, folgas e outros problemas mecânicos, os nossos alunos e professores demonstraram toda a sua competência e dedicação, resolvendo as questões que os proprietários nos confiaram com profissionalismo e cuidado.

A segunda edição aconteceu no dia, 23 de outubro, onde os alunos fizeram a identificação de vírus, instalação de programas e reparação de problemas eletrónicos, os nossos alunos e professores demonstraram toda a sua competência e dedicação, resolvendo as questões que os proprietários nos confiaram com profissionalismo e cuidado.

Esta atividade vai acontecer ao longo de todo o ano letivo, de forma quinzenal, alternando entre mecatrónica automóvel e informática/eletrónica, sendo uma oportunidade única para a comunidade local beneficiar de diagnósticos gratuitos e especializados. Uma verdadeira parceria entre a escola e a comunidade!







ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA DINAMIZA 1º "ENCONTRO DE SABERES"

Durante o presente ano letivo, a Escola de Hotelaria de Fátima vai desenvolver uma série de atividades, denominadas de "Encontro de Saberes", que tem como principal objetivo dotar os alunos de competências profissionais na área da cozinha, da pastelaria, do serviço de sala, do serviço de bar e do turismo. Estas atividades procuram colmatar o facto de o Restaurante de Aplicação estar encerrado durante todo o ano letivo, fruto da aprovação de uma candidatura apresentada ao PRR, que permitirá a criação de um Centro Tecnológico Especializado, traduzindose na substituição dos equipamentos hoteleiros utilizados nas aulas práticas, bem como da ampliação do Restaurante de Aplicação e a criação de dois novos

espaços de formação, uma sala de enologia e bar e um auditório de cozinha.

Este primeiro "Encontro de Saberes".

foi dedicado à Mixologia, onde os convidados provaram o resultado da arte de misturar bebidas de forma harmoniosa, preparadas pelos nossos alunos.

Esta atividade decorreu no final da tarde desta quarta-feira, dia 09 de outubro, e foi exclusiva aos proprietários, diretores e técnicos dos hotéis e restaurantes da comunidade Fatimense.

Pretende-se que os próximos "Encontro de Saberes" sejam abertos a toda a comunidade, por forma a darmos a conhecer as vivências e as aprendizagens do dia-a-dia da nossa Escola.



VISITA DE ESTUDO À ASSEMBLEIA DA REPUBLICA

No âmbito da disciplina de Direito Empresarial e das Organizações, a turma do 1º ano do curso de Técnico de Gestão da Escola Profissional de Ourém - EPO, acompanhada pela professora Margarida Rodrigues, visitou o Palácio de S. Bento, em Lisboa, dia 31 de outubro.

Os participantes puderam assistir à sessão plenária da Assembleia da República, onde foi discutida a proposta de lei do Orçamento de Estado para 2025 e fizeram uma visita guiada aos locais mais emblemáticos do Palácio de S. Bento.

Um agradecimento especial ao nosso anfitrião, o Deputado Ricardo Oliveira, eleito pelo círculo de Santarém, que garantiu ao grupo uma experiência inesquecível.



EHF STREET MOB! UMA ATIVIDADE INOVADORA

Na manhã de 06 de novembro, a Escola de Hotelaria de Fátima organizou a primeira edição do "EHF Street Mob", uma iniciativa que envolveu os alunos, a comunidade fatimense e turistas, numa atividade inovadora dedicada à demostração e preparação do cocktail "Virgin Mojito" tendo na sua base xarope de açúcar, limão, hortelã e água gaseificada, bem como de cafés aromatizados com larania, canela e baunilha. Nesta edição a população foi convidada a usufruir da arte de misturar bebidas preparadas pelos nossos alunos, promovendo a arte da mixologia e o saberfazer aprendido na Escola.

A primeira edição revelou-se um sucesso! A atividade "EHF Street Mob" destaca-se pela colocação de postos de trabalho em localizações aleatórias, permitindo a partilha de conhecimentos e sabores com a comunidade.

Uma atividade que vai ser realizada ao longo de todo o ano letivo, de forma mensal, em diversos locais da região, com o objetivo de reforçar o envolvimento da Escola de Hotelaria de Fátima na comunidade Regional e dar a conhecer o trabalho realizado pela Escola.







Profissional de Ourém 'O meu nome é Rúben da Silva Matos,

O meu percurso na Escola

OPINIÃO

EX-ALUNO

antigo aluno do curso de Gestão da Escola Profissional de Ourem, onde estudei de 2021 a 2024.

Ao longo do meu percurso escolar, tive o privilégio de frequentar uma escola com um ambiente acolhedor e espírito familiar, que me apoiou no meu desenvolvimento, tanto académico como pessoal. Neste contexto, pude, então, desenvolver de forma mais aprofundada algumas competências que considero essenciais para o meu futuro profissional, como a comunicação, o trabalho em equipa e a resolução de problemas.

No âmbito do programa Erasmus, participei numa experiência em Itália, onde. durante uma semana, estive envolvido num projeto de desenvolvimento de uma startup, oportunidade esta que me permitiu aplicar os conhecimentos adquiridos em aula num contexto real.

Além disso, ao longo dos três anos realizei também três estágios curriculares que foram fundamentais para o meu desenvolvimento prático e para consolidar conhecimentos.

Assim, no 10.° ano, tive o meu primeiro estágio com a duração de um mês, no qual comecei a minha experiência no ambiente profissional e onde tive a oportunidade de aplicar as bases do curso.

No 11.º ano, realizei um estágio de dois meses em Espanha, que me permitiu perceber diferentes culturas de trabalho fortalecer a minha capacidade de adaptação. No 12.º ano, completei o meu terceiro estágio, que teve a duração de três meses e que me permitiu adquirir uma visão mais ampla do mercado de trabalho e do ambiente profissional, bem como melhorar as minhas competências.

Deste modo, todas estas experiências foram essenciais para construir uma base sólida de conhecimentos, que com toda a certeza irei aplicar futuramente a nível profissional.

> Rúben Matos | Ex-aluno do Curso Técnico de Gestão

DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO

A INSIGNARE comemorou o Dia Mundial da Alimentação nas suas escolas, especificamente através da realização de uma atividade que tem como principal objetivo sensibilizar os seus alunos para o desperdício alimentar e o impacto que este tem nos nossos refeitórios.

O desperdício alimentar é um dos principais problemas a nível económico.

ambiental e social que se verifica nos dias de hoie e as escolas têm esta responsabilidade de trabalhar com os seus alunos a temática e consciencializá-los para os bons hábitos que podem ajudar a

quantidades confecionadas e os desperdícios apurados, verificamos que em média as nossas

podemos considerar baixo de acordo com a realidade de outras estruturas idênticas, mas é um valor que nos preocupa e que iremos procurar diminuir até ao final deste ano letivo.

escolas apresentam um valor a rondar os

8% de taxa de desperdício. Um valor que

diminuir este problema. Tendo por base as

DIA MUNDIAL DO TURISMO

Os alunos da Escola de Hotelaria de Fátima celebraram o Dia Mundial Turismo de uma forma especial, interagindo com a população local e turistas nas ruas de Fátima e partilhando citações que reforçam o verdadeiro significado do turismo.

Mais do que viajar, o turismo é sobre o encontro entre culturas, o desenvolvimento sustentável das comunidades,

preservação do património e a promoção de um mundo mais aberto e inclusivo.

nossos alunos destacaram importância de vivermos o turismo com consciência, responsabilidade e respeito por tudo o que nos rodeia.

Vamos continuar a promover um turismo que constrói pontes, valoriza as pessoas e respeita o planeta!



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA FINALISTAS DOS HOSPITALITY **EDUCATION AWARDS 2024**

Mais um ano a Escola de Hotelaria de Fátima foi finalista dos Hospitality Education Awards 2024, na categoria de Melhor Projeto Educacional!
O projeto "Valorizar-te", criado pela

Escola de Hotelaria de Fátima, tem como principal objetivo promover a valorização e requalificação de produtos endógenos e do património cultural do nosso concelho,

tornando-os objetos de estudo para a comunidade escolar.

Este projeto reflete o dia-a-dia dos nossos alunos e professores, valorizando o conhecimento e o trabalho conjunto na preservação e promoção das nossas tradições.





CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

NOVO PROCESSO RVCC ESCOLAR NA FREGUESIA DE SEICA

A Insignare - Associação de Ensino e Formação celebrou, no passado dia 2 de outubro, um protocolo de colaboração com a Junta de Freguesia de Seiça, com vista à melhoria da qualificação escolar e/ou profissional dos frequeses aí residentes. Centro Oualifica da Insignare um serviço de informação, orientação e encaminhamento e certifica também competências na vertente escolar, desenvolvendo processos de reconhecimento, validação e certificação de competências (RVCC) adquiridas pelos adultos ao longo da vida, por vias formais. informais e não formais. Essa certificação dá equivalência ao ensino básico e secundário, colaborando assim na manutenção do emprego e na progressão na carreira profissional e, ainda, promovendo a (re)inserção no mercado de emprego e na reconversão profissional.

Sendo também o objetivo da sra. Presidente da Junta de Freguesia, Ângela Marques, melhorar os níveis de qualificação dos seus fregueses, contribuindo para a progressão da qualificação da população e a melhoria da empregabilidade dos

indivíduos, foi então agendada uma sessão de divulgação e esclarecimento.

Nesta sessão, a Coordenadora do Centro Qualifica, Mónica Faria, encontrou uma população muito interessada em melhorar o seu nível de qualificação escolar, tendo resultado em três grupos para iniciar o Processo RVCC, um de nível básico e dois de nível secundário.

Neste momento, estão já a decorrer as sessões do processo, com a Técnica de ORVC, Patrícia Rodrigues, e brevemente iniciarão as sessões de formação complementar, com os formadores, Carlos Luís, Patrícia Bica e Rute Ribeiro, em dois espaços disponibilizados pela Junta de Frequesia, onde a sra. Presidente também colocou alguns computadores, de modo a facilitar este processo aos seus fregueses.

Os candidatos terminarão este processo com a obtenção de um diploma e um certificado de habilitações com um nível escolar superior ao que atualmente possuem e ainda terão direito a um incentivo financeiro no valor de 636 euros.

Inscreva-se também, teremos todo o gosto em ajudá-lo a alcancar os seus objetivos!



PROCESSOS RVCC QUALIFICAM TRABALHADORES DA SANTA CASA DA MISERICÓRDIA

Terminamos o mês de outubro da melhor forma, certificando com o nível básico de escolaridade três adultos e com o nível secundário duas candidatas. Ouatro funcionárias da Santa Casa da Misericórdia de Ourém-Fátima aceitaram o desafio que lhes foi proposto pela sua direção e viram as suas competências reconhecidas e traduzidas num certificado de habilitações. Foi também ontem, nas instalações da

Santa Casa, onde decorreu o Processo para estas quatro candidatas, que o Ricardo fez a sua apresentação, e brilhou, depois de ter completado o processo, através de sessões online.

apresentaram projetos continuidade para o futuro, revelando, que este processo é tantas vezes o estímulo necessário para retomar planos e intenções no âmbito da formação.

MÊS DE NOVEMBRO INICIA **COM NOVOS PROCESSOS DE RECONHECIMENTO DE** COMPETÊNCIAS

O Centro Qualifica da Insignare segue a sua missão de aumentar o nível de escolaridade da população do Concelho de Ourém, condição fundamental para o desenvolvimento do mesmo. Ainda este mês iremos iniciar o novo processo de Certificação de Competências na área de Técnico de Apoio à Família e à Comunidade

no Fátima SPA CLUB — Residência Sénior. Fundação Dr. Agostinho de Almeida iremos iniciar reconhecimento de competências profissionais e escolares.

Felicitamos estas instituições por apostar na área de formação dos seus colaboradores!



Conclusão e Validação **Escolar ou Profissional**

Através do Processo RVCC

Entre em contacto connosco!



👰 qualifica@insignare.pt







Gratuito



INSIGNARE ORGANIZA CONFERÊNCIA DO EFVET. EM FÁTIMA, EM 2025

A prestigiada Conferência Anual do EfVET (European forum of Technical and Vocational Education and Training), vai ser organizada em Fátima, no próximo ano 2025, pela INSIGNARE/Escola de Hotelaria de Fátima. O evento, que reúne especialistas, educadores e formadores de toda a Europa, pretende fortalecer as discussões sobre educação e formação técnica e profissional, promovendo a troca de ideias, experiências inovadoras e disseminação das melhores práticas.

Com a presença esperada de centenas de conferencistas provenientes de todos os continentes, a Conferência EfVET 2025, será um momento marcante na área da educação e formação profissional.

O anúncio foi realizado na passada sexta-feira, no final da Conferência EfVET 2024, que decorreu em Amersfoort, nos Países Baixos, e onde a INSIGNARE se fez representar por uma pequena comitiva liderada pelo Diretor Executivo.

A conferência deste ano teve como tema central - Training Gen Z: New Horizons for VET (Formação da Geração Z: Novos Horizontes para o Ensino e Formação Profissional). Os desafios que a formação desta geração coloca aos diferentes stakeholders, bem como o perfil dos jovens estudantes, as suas

expectativas e a forma como assimilam e vivenciam as sua experiências pessoais e profissionais, foram motivo para uma reflexão consciente e fundamentada, tendo sido debatidas e apresentadas várias ferramentas de sucesso para enfrentar os novos desafios tecnológicos, como a utilização da Inteligência artificial na Educação e Formação Profissional.

A Conferência EfVET 2025 promete ser um momento marcante para o setor de educação e formação técnica e profissional, com um foco especial em temas como a transição digital, a sustentabilidade e a inovação pedagógica. Estima-se que centenas de conferencistas e representantes institucionais de todos os continentes marquem presença em Fátima para trocar ideias e explorar novas parcerias.

O Diretor Executivo da INSIGNARE afirmou que este é "um momento de grande orgulho e responsabilidade para a nossa instituição e para Portugal", destacando a relevância de trazer para o país uma conferência que promove o desenvolvimento e o fortalecimento das competências técnicas e profissionais na Europa.









ERASMUS+

PARCEIROS EURO4VET REUNIRAM-SE EM LEIRIA PARA SEMANA DE FORMAÇÃO

Na semana de, 30 de setembro a 4 de outubro, 15 docentes estiveram reunidos na Escola Superior de Educação e Ciências Sociais, do Instituto Politécnico de Leiria, para uma semana de formação em temáticas relacionadas com a União Europeia.

Os docentes vieram das cinco escolas profissionais parceiras desta rede Jean Monnet, apoiada pelo programa Erasmus+. Durante esses dias, os participantes tiveram aulas, bastante dinâmicas onde abordaram a História da UE, as competências da Comissão e do Parlamento, as diversas

Instituições da UE, as diversas dimensões da Cidadania Europeia — os Direitos Civis e Políticos, e a panóplia de Valores que enformam a UE - Dignidade, Democracia, Liberdade, Estado de Direito, Igualdade, Respeito pelos Direitos Humanos. Além das sessões, foram proporcionadas visitas culturais a diversos locais da nossa região.

O consórcio vai começar a preparar um curso semelhante, baseado neste. mas direcionado para os alunos do ensino profissional.



INSIGNARE GARANTE DEZENAS DE ESTÁGIOS PARA O **ANO LETIVO DE 2024/2025**

As Escolas da INSIGNARE viram confirmado, Nacional pela Agência Formação Erasmus+ Educação e Profissional, a entidade que gere este programa comunitário em Portugal, o financiamento necessário à realização de mais de quatro dezenas de estágios internacionais.

O montante aprovado, um dos mais elevados atribuídos, vai garantir a implementação da Formação em Contexto Trabalho em múltiplas cidades

europeias, visto que todas as despesas ocorridas diretamente ligadas à viagem e estadia estão integralmente cobertas. A INSIGNARE é uma Entidade Acreditada por aquele organismo em mobilidades internacionais de Ensino e Formação Profissional, o que equivale a uma garantia da qualidade prévia, durante e posterior à execução deste tipo de projetos, os quais focam-se sobretudo nos nossos alunos, mas também nos professores e funcionários, para os quais também estão

previstas atividades de aprendizagem internacional.

Estas experiências, para os alunos, transcendem a mera dimensão profissional, a qual corresponde à aplicação prática, por dois ou três meses, consoante são de segundo ou terceiro ano, em ambiente profissional, do que aprenderam até então nas Escolas, aumentando ainda os seus conhecimentos técnicos para áreas complementares às suas. Efetivamente, são também experiências únicas no que

diz respeito à melhoria das competências pessoais, sociais e culturais — sendo acompanhados por um docente nos primeiros dias da viagem, para facilitar a adaptação na cidade de destino, a partir dessa altura ficam "apenas" com os seus colegas, porquanto tenham o apoio sempre presente dos nossos parceiros nessas cidades.

insignare



ATUALIZA OS TEUS CONHECIMENTOS

ÁREAS DE FORMAÇÃO:

- > Enquadramento na organização/empresa
- > Metalurgia e metalomecânica
- > Electricidade e energia
- > Electrónica e automação
- > Construção e reparação de veículos a motor
- > Construção civil e engenharia civil
- > Hotelaria e restauração
- > Turismo e lazer
- > Segurança e higiene no trabalho

INSCRIÇÕES ABERTAS

- **4** 249 545 721
- f cfcinsignare



2030



SEMANÁRIO LOCAL | Pessoa coletiva nº. 501 225 226 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | https://noticiasdeourem.pt; Propriedade: Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade - Praça da República, 18; 2490-498 Ourém; Administração: Pe. Jorge Guarda, Ângela Marques, Armando Gonçalves, Vítor Marques; Diretor: João Filipe Oliveira TE-817; Redação: Lucília Oliveira CP 2870, Aurélia Madureira; Secretariado: Amélia Martins; Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; noticias.ourem.pub@gmail.com; Composição e paginação: Helder Almeida; Morada/Edição e Redação: Travessa da Bela Vista, nº. 4, Lojas nºs. 3,4,5,6; - 2490-569 Ourém | Tel: 249 542 850 | Tlm: 918 661 127 (custo da chamada - rede fixa nacional/ rede móvel nacional) | Email: noticias.ourem@gmail.com; Impressão: FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-430 Coimbra Tiragem: Mês de fevereiro: 8.000 exemplares; Média Semanal: 2.000 exemplares; Estatuto editorial disponível em: https://noticiasdeourem.pt | N. DL: 464494/19