



IN[♥]FORMAR

Nº363

25 de abril de 2025
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

Tertúlia “O grito silencioso do bullying”

Decorreu na noite do dia 28 de março a tertúlia “O grito silencioso do bullying”, um evento dedicado à reflexão e sensibilização sobre o bullying, organizada pela Escola de Hotelaria de Fátima e pela Escola Profissional de Ourém.

A sessão contou com a presença do Diretor das duas escolas, Pedro Major, que deu as boas-vindas a todos os presentes e reforçou a importância do tema desta tertúlia, sendo uma constante preocupação de ambas as escolas.

[PÁG.04](#)

Sessões de formação do Processo RVCC dinâmicas e enriquecedoras

Foi no passado dia 15 de abril de 2025, que o Centro Qualifica da Insignare, em conjunto com as formandas do processo de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (RVCC) de nível básico, decidiu mais uma vez, tornar as sessões de formação, mais dinâmicas e enriquecedoras.

Para isso, nada melhor do que uma visita aos emblemáticos Castelos de Ourém.

[PÁG.06](#)

Alunos preparam-se para partir para os seus estágios internacionais

Estão prestes a partir para os estágios internacionais, anualmente organizados pelas Escolas e apoiados pelo programa Erasmus+, os mais de 40 alunos de todos os cursos lecionados na EPO e na EHF. Estes experiências, integralmente subsidiadas pelo programa Erasmus+, para além de melhoria das competências profissionais – pela aplicação dos conhecimentos aprendidos cá e pela aprendizagem de novos, nas empresas onde ficarão colocados.

[PÁG.07](#)



ALUNOS DEFENDEM AS SUAS PROVAS DE APTIDÃO PROFISSIONAL

Alunos finalistas colocam em prova todas as suas aprendizagens dos últimos três anos. Sabe mais #epourem #insignare #ehfatima #cursosprofissionais | Página 02 e 03



BAILE DE GALA

Quarta • 30 Abril 2025 • 20h

Quinta do Casalinho Farto

BANDA FUNKOFF



30€/pessoa

BILHETES DISPONÍVEIS NAS SECRETARIAS DA EPO / EHF
E EM WWW.INSIGNARE.PT



Pedro Major
Dir. Executivo Insignare

O Papa Francisco e a nobre arte de educar e formar

O mundo despediu-se de uma das vozes mais humanas e compassivas do nosso tempo: o Papa Francisco. A sua partida deixa um vazio, mas também um legado — especialmente para aqueles que, como nós, se dedicam à nobre missão de educar, formar e preparar as novas gerações para o futuro.

Francisco foi um Papa que falou com a coragem de um educador e com o coração de um mestre. Falava frequentemente da importância do trabalho digno, da valorização das competências práticas e da inclusão de todos, especialmente dos jovens em situações de vulnerabilidade. Para ele, educar/formar não era apenas um caminho de conhecimento, mas sobretudo um ato de amor, responsabilidade social e esperança para o futuro.

Na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, sentimos esse apelo de forma clara. Formar para o trabalho é formar para a vida. É ensinar com rigor, mas também com humanidade; é capacitar, mas também cuidar. São estes princípios que tornam o ensino profissional tão essencial no nosso tempo: são a ponte entre o potencial e a oportunidade.

Francisco dizia que “a realidade é mais importante do que a ideia”. E é isso que fazemos todos os dias quando aproximamos os alunos do mundo real, das suas ferramentas e desafios, mas também das suas possibilidades. Nesta missão, seguimos inspirados por aquilo que ele mais valorizava: a dignidade humana, a escuta ativa e o compromisso com os mais esquecidos.

Hoje, presto homenagem não apenas ao líder espiritual, mas ao homem que acreditava que o mundo podia ser melhor — se educássemos com o coração e formássemos com justiça.

Que este momento de luto se transforme num momento de renovação dos nossos objetivos.



Foto: Jornal Expresso

ALUNOS DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA DEFENDEM AS SUAS PROVAS DE APTIDÃO PROFISSIONAL

Alunos finalistas dos Cursos Profissionais de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Turismo colocados à prova

Terminou no dia 11 de abril, a 13.ª edição das “Cozinhas do Mundo — À Descoberta de Portugal”, onde os jovens finalistas da Escola de Hotelaria de Fátima defenderam as suas Provas de Aptidão Profissional — PAP, colocando à prova todas as suas aprendizagens adquiridas nos últimos três anos na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor.

As provas dos alunos de Cozinha/Pastelaria e dos alunos de Restaurante/Bar resultaram dos projetos desenvolvidos pelos alunos em torno das regiões típicas de Portugal, destacando as suas distintas características gastronómicas.

Cada prato apresentado refletia os sabores, mas também os produtos e receitas tradicionais dessas regiões, promovendo o património nacional de forma criativa e contemporânea.

Durante o culminar da edição das Cozinhas do Mundo, realizou-se também o Live TUR, onde os alunos do Curso de Turismo, realizaram provas nos Mosteiros de Alcobaça e Batalha, no Convento de Cristo, em Tomar e no Castelo de Ourém. Estas provas práticas permitiram

aos alunos demonstrar as suas técnicas comunicacionais e culturais em contexto real.

A Prova de Aptidão Profissional testa as competências adquiridas ao longo do curso, sendo os alunos colocados à prova perante a presença de um júri composto por profissionais experientes e de destaque no mundo empresarial. Para além de enriquecer o evento, as participações dos júris também oferecem aos alunos uma valiosa exposição e feedback de especialistas do setor.

Um agradecimento especial a todos os jurados que colaboraram com a Escola de Hotelaria de Fátima, na avaliação do desempenho dos nossos alunos, reforçando o rigor e a exigência que as provas de aptidão profissional conferem. Estes profissionais são parte fundamental da nossa relação com o tecido empresarial da região e do país.

Num contexto tão exigente como aquele que vivemos, o saber-fazer nas áreas de formação prevalece como fundamental para o desenvolvimento económico em Portugal. Os alunos agora podem



prosseguir o percurso profissional devidamente credenciados e também iniciar estudos para o ensino superior, certos de que o caminho percorrido lhes proporcionou bases sólidas para enfrentar os desafios do futuro com confiança, profissionalismo e paixão pelas áreas que escolheram seguir.

Parabéns a todos os finalistas da Escola de Hotelaria de Fátima pelas provas apresentadas.

“Num contexto tão exigente como aquele em que vivemos, o saber-fazer nas áreas de formação prevalece como fundamental para o desenvolvimento económico. A formação prática permite desenvolver aptidões que preparam os alunos para o mercado de trabalho ”



Testemunhos júris das provas:

Suzel Santos - Turismo Centro de Portugal

É uma mais valia para a formação do nosso Turismo e da nossa Região do Centro. A formação destes alunos é baseada num modelo que é uma mais valia, onde os alunos entram em contacto com o terreno e com o património, tendo a possibilidade

de mostrar aquilo que aprenderam ao longo do ano letivo. Esta forma prática que permite aos alunos estar em contacto com a realidade do mercado de trabalho é extremamente importante para o futuro dos alunos enquanto profissionais.

Madalena Fernandes - Agência de Viagens Repartir

É muito importante perceber a dinâmica da Escola e como é que preparam os alunos para o mercado de trabalho. Todos os ensinamentos são baseados num modelo

onde surgem desafios e aprendizagens diferentes com o qual se vão deparar ao longo da vida, o que é muito importante para a preparação destes alunos para o futuro.

Pedro Felicidade - Ex-aluno de Cozinha/Pastelaria

Um modelo que se tem vindo a adaptar desde a altura em que fui aluno da Escola de Hotelaria de Fátima,

sendo mais fácil de perceber as capacidades e técnicas de cada aluno.

Luciano Pereira - Hotel Fátima

O modelo é interessante, onde coloca os alunos em prova, não só a nível prático mas também teórico, onde necessitam de realizar a apresentação do que será

confeccionado. A oportunidade de realizarem provas práticas permite uma preparação extra para o mercado de trabalho.

Rogério Mineiro - Restaurante Apollo Fátima

Um modelo que permite aos alunos dedicarem-se cada vez mais à parte

teórica e pesquisa de informações sobre os pratos que serão confeccionados.

Purificação Reis - Presidente da ACISO

A formação lecionada é uma ferramenta extremamente importante para a segunda fase que será a formação e a adaptação à forma de trabalhar de cada empresa, onde os alunos vão ingressar. É com grande satisfação que podemos observar

os alunos a dominarem muitas das técnicas com empenho e motivação. A formação prática é sempre uma mais valia e tem sempre um valor acrescentado para as empresas que os vão receber.



João Diogo, RCP - 22.25

Sou o João Diogo aluno do 3º ano de Cozinha/Pastelaria na Escola de Hotelaria de Fátima. No início deste mês



Laura Rodrigues, RRB - 22.25



Lara Santos, TUR - 22.25

A Live Tur foi o nosso foco nos últimos meses. Após longas semanas de preparação, realizei a visita guiada ao Mosteiro da Batalha, acompanhada

de abril concretizei a Prova de Aptidão Profissional, que serviu para avaliar os nossos conhecimentos e capacidades. Esta prova é dividida em 3 partes; a realização do trabalho escrito onde tive que investigar a região que me foi atribuída no início do ano, a apresentação da mesma ao júri onde expliquei mais sobre a região e o menu criado pelo meu parceiro e por mim e por fim a prova prática onde o objetivo era realizar um prato principal e uma sobremesa surpresa.

Durante a produção do trabalho escrito não tive realmente muitas dificuldades tendo em conta que era só pesquisar e descobrir mais sobre a região.

Na apresentação senti-me ligeiramente nervoso tendo em conta que um dos júris era do Fundão uma cidade da Região que me foi atribuída.

Por fim na prova prática consegui elaborar o meu prato como pretendia já que tinha treinado em casa e a sobremesa também me era conhecida.

Foi uma experiência agradável e enriquecedora onde consegui alargar as minhas bases de conhecimento e técnica no mundo culinária. E agora é só esperar receber a nota final.

Para mim, a PAP (Prova de Aptidão Profissional) representou um grande projeto de aprendizagem e uma oportunidade de colocar em prática todos os conhecimentos adquiridos ao longo destes três anos de curso. Foi também uma forma de aprofundar o meu conhecimento sobre a minha região, a Bairrada, e de a dar a conhecer a outros.

Durante todo este processo, senti-me bastante ansiosa, especialmente no dia das apresentações. No entanto, tudo correu muito bem, e acredito que a simpatia e a compreensão demonstradas pelos júris contribuíram bastante para que esse momento, tão importante no percurso do nosso curso, fosse vivido com mais tranquilidade.

Foi, sem dúvida, um processo exigente e cansativo, mas o esforço valeu totalmente a pena pelo resultado final alcançado. Uma ajuda fundamental ao longo de todo este caminho foi o Chef Renato, o nosso orientador de projeto, que se mostrou sempre disponível, acessível e pronto a apoiar-nos em tudo o que fosse necessário.

pelas minhas colegas de turma. Este trabalho contou com o acompanhamento dos nossos professores, que nos orientaram na construção dos guiões e na respetiva tradução para inglês e francês.

Com toda a preparação que fizemos, senti-me bastante confortável no momento da apresentação do projeto, mesmo com os nervos à flor da pele. Era um momento importante e sabia da responsabilidade que carregava, o que naturalmente trouxe alguma ansiedade. No entanto, o facto de estar rodeada por colegas que me apoiaram e de me sentir preparada fez toda a diferença.

A experiência foi muito mais do que apenas apresentar um trabalho — foi também um desafio pessoal, uma oportunidade para crescer, aprender e sair da zona de conforto. No fim, fiquei com a sensação de missão cumprida e um enorme orgulho em tudo o que conseguimos alcançar juntas.

Além disso, tive a oportunidade de aplicar conhecimentos que fui adquirindo ao longo do curso, desde a expressão oral até ao domínio de outras línguas. Foi um momento marcante e, sem dúvida, uma das experiências mais completas e enriquecedoras até agora.



A minha experiência

“O meu nome é Miguel Gambutas, e sou ex-aluno da Escola de Hotelaria de Fátima e venho partilhar a minha trajetória.

Aos 16 anos, decidi sair da minha terra Natal, Estremoz, para estudar Cozinha e Pastelaria na Escola de Hotelaria de Fátima tendo feito parte da turma RCP16/19.

Admito que foi uma mudança bem radical, e que no início foi bastante complicado, mas o nome da Escola e o seu prestígio fez com que ganhasse coragem e desse o meu melhor. Enquanto aluno da EHF, no 1º ano, fiz estágio curricular no restaurante Mercearia Gadanha em Estremoz, no 2º ano, estagiei no restaurante Azian em Bilbao e no 3º ano no restaurante BonBon no Carvoeiro. Todas estas experiências fizeram de mim um jovem ambicioso e mais experiente.

Terminado o curso, em 2019, o primeiro restaurante pelo qual passei foi o restaurante Alecrim em Estremoz, no qual desempenhei o papel de Chefe de Pastelaria. De seguida, integrei a equipa do restaurante Marlene, em Lisboa como cozinheiro de primeira. No Marlene, aprendi muito e é para mim uma honra ter feito parte da equipa que levou o Marlene, a ganhar uma estrela Michelin.

Em 2024 voltei às origens e trabalhei como cozinheiro de primeira no restaurante Casa do Gadanha em Estremoz. Atualmente integro a equipa de cozinha do restaurante Legacy na Herdade das Servas, também como cozinheiro de primeira. A todos os aspirantes cozinheiros aconselho-os a acreditar nos seus sonhos, mas trabalhar sempre muito, querer aprender, estudar e ter paciência e persistência.”

Miguel Gambutas | Ex-aluno do Curso Técnico de Cozinha/Pastelaria

TERTÚLIA “O GRITO SILENCIOSO DO BULLYING”

Decorreu na noite do dia 28 de março a tertúlia “O grito silencioso do bullying”, um evento dedicado à reflexão e sensibilização sobre o bullying, organizada pela Escola de Hotelaria de Fátima e pela Escola Profissional de Ourém.

A sessão contou com a presença do Diretor das duas escolas, Pedro Major, que deu as boas-vindas a todos os presentes e reforçou a importância do tema desta tertúlia, sendo uma constante preocupação de ambas as escolas, tendo em conta o impacto que estas questões têm quer na comunidade escolar quer na sociedade.

A tertúlia contou com a participação da Dra. Joana Calado, Psicóloga e Diretora da Casa Dr. Alves, pelo Comandante do Destacamento de Tomar da GNR, Major João Moderno e por um encarregado de educação. A sessão foi moderada pela Dra. Elisabete Marques, Diretora Técnico-Pedagógica da Escola de Hotelaria de Fátima, que conduziu a conversa de forma



envolvente e esclarecedora.

O evento destinou-se a pais, encarregados de educação, professores, formadores e a toda a comunidade escolar, com o objetivo de aprofundar o conhecimento sobre os

efeitos do bullying e discutir estratégias eficazes para a sua prevenção e combate junto dos adolescentes.

Agradecemos a todos os participantes pela presença.

DIA ABERTO PROMOVE ENSINO PROFISSIONAL PERANTE ALUNOS DA REGIÃO

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima, realizaram o seu Dia Aberto. A atividade tem por objetivos dar a conhecer à comunidade onde se integram as escolas e muito especialmente aos jovens que atualmente frequentam o 9º ano de escolaridade a dinâmica de ambas as escolas.

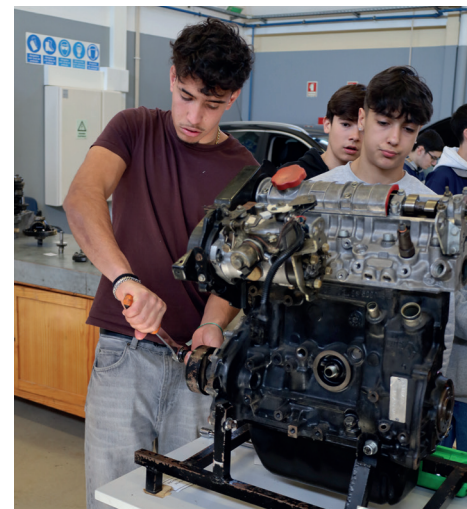
Apresentou-se a oferta formativa para o próximo ano letivo, dando um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas, conhecendo os equipamentos disponíveis e visitar as instalações. O objetivo central foi proporcionar no período curto da visita o conhecimento do ambiente vivido nas duas escolas, podendo trocar impressões e esclarecer dúvidas com professores e futuros colegas.

Na Escola Profissional de Ourém os visitantes assistiram a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel, Eletrónica, Automação e Comando, Informática, Gestão, Design e Mecatrónica. Os alunos demonstraram todos os equipamentos, desde a montagem e desmontagem de



hardware em computadores, o diagnóstico e reparação de viaturas, a modelação de peças em CNC, o torneamento de peças mecânicas, a soldadura, o desenho de elementos em computador e até como fazer o IRS de forma simples e eficiente.

Na Escola de Hotelaria de Fátima



aconteceram diversas demonstrações na área da cozinha, na preparação e confeção de pratos e bebidas, no serviço de mesa e ainda nas áreas do turismo e de massagem de estética e bem-estar.

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA E ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM PARTICIPAM NO 6º SARAU DE POESIA

A Biblioteca Municipal de Ourém promove, pelo 6º ano consecutivo, um evento com o principal objetivo de promover o gosto pela poesia, incentivando os jovens do concelho ao gosto e à leitura deste género literário.

Este ano, as escolas foram desafiadas a apresentar textos tendo por base o tema: Multiculturalidade — Unidade na

Diversidade.

A INSIGNARE participou com intervenções das suas duas escolas: Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima, onde alguns alunos declamaram, recitaram e cantaram, poemas alusivos à temática proposta.

A sua postura, sentido de responsabilidade, empenho e a forma

entusiasta com que participaram foi determinante para o sucesso das nossas apresentações.

É muito gratificante observar nos nossos alunos o interesse que ultrapassa a formação académica que frequentam e que atentamente e curiosamente alargam horizontes, diversificam pontos de vista e enriquecem, naturalmente, as suas vidas.



EHF E EPO PARTICIPAM NA SEGUNDA EDIÇÃO DO PROGRAMA “INTEGRA-TE - JOVENS AUTARCAS”

A equipa da Escola de Hotelaria de Fátima, composta pelos alunos Daniel Simões, Raquel Rebelo, Edson Barbosa e Ana Clara Silva, dos cursos de Turismo e Restaurante/Bar, e a equipa JAEPOs (Jovens Autarcas da Escola Profissional de Ourém), composta pelos alunos, Diogo Borges, Beatriz Ferreira, Guilherme Mendes e Maria Almeida, da turma do segundo ano do Curso Profissional Técnico de Gestão participaram no dia 1 de abril

na apresentação das suas propostas no âmbito do programa “Integra-te Jovens Autarcas”.

Este programa foi promovido pelo Município de Ourém, decorreu no âmbito do Conselho Municipal da Juventude, e pretende potenciar comportamentos de cidadania, valorizar as opiniões dos jovens, as suas ideias e perspetivas para o futuro, promovendo a sua participação ativa.



EHF RESPONSÁVEL PELO JANTAR SOCIAL DO ENCONTRO DE EDUCAÇÃO DA OCDE

No âmbito do Encontro de Educação da OCDE, foi realizado um jantar social, da responsabilidade da EHF, que decorreu nas instalações do Mercado de Fátima.

Este jantar, cortesia da CIMT – Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, proporcionou uma viagem pelos sabores do nosso país, desde as entradas até à sobremesa. A confeção esteve a cargo dos alunos dos cursos de Cozinha/

Pastelaria e o serviço de sala a cargo dos alunos de Restaurante/Bar.

A iniciativa destacou não só a excelência gastronómica do nosso País, mas também o talento e a dedicação dos futuros profissionais da área, que tiveram a oportunidade de demonstrar as suas competências num evento de grande prestígio.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA MARCOU PRESENÇA NA FUTURÁLIA

No passado dia 28 de março, a Escola de Hotelaria de Fátima esteve presente na Futurália – a maior feira de educação, formação e empregabilidade do país – a convite do projeto Pessoas 2030.

Durante o evento, os alunos dos cursos de Cozinha e de Restaurante/Bar tiveram a oportunidade de representar a instituição, demonstrando ao público o seu talento e competência, fruto do ensino prático que recebem no seu percurso formativo.

Através de apresentações ao vivo, os visitantes puderam observar de perto o saber-fazer dos estudantes, numa amostra

prática do que é lecionado diariamente nas aulas. Estas demonstrações foram não só um momento de divulgação dos cursos da Escola de Hotelaria de Fátima, mas também uma forma de valorizar o ensino profissional e o seu papel na preparação de futuros profissionais de excelência para o setor da hospitalidade.

A presença da escola na Futurália reforça o seu compromisso com a formação de qualidade e a promoção ativa das suas ofertas educativas, num ambiente de proximidade com os jovens e com a comunidade educativa em geral.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA COLABORA NO JANTAR TEMÁTICO DO XII WORKSHOP INTERNACIONAL DE TURISMO RELIGIOSO

No âmbito do encerramento do XII Workshop Internacional de Turismo Religioso, foi realizado um jantar temático, da responsabilidade da Escola de Hotelaria de Fátima, que decorreu nas suas instalações.

Este jantar, cortesia da ARPT Centro de Portugal, pretendeu oferecer uma viagem pelos sabores desta região, desde as entradas até à sobremesa. A confeção

ficou a cargo dos alunos dos cursos de Cozinha/Pastelaria e o serviço de sala a cargo dos alunos de Restaurante/Bar. De referir que também os alunos de Turismo da Escola de Hotelaria de Fátima tiveram o seu papel neste Workshop, garantindo o serviço de secretariado e receção aos participantes no evento que decorreu no Centro Pastoral Paulo VI, em Fátima.

A Escola de Hotelaria de Fátima

agradece a confiança demonstrada pela ACISO e pelo Município de Ourém, quer no apoio logístico/secretariado, quer na realização do jantar de encerramento do XII Workshop Internacional de Turismo Religioso.



**OPINIÃO
EX-ALUNO**

O meu percurso ...

“Olá, o meu nome é Alexandra Vedor e frequentei o curso de Técnico de Gestão, na EPO entre o ano 2020 e 2023.

Atualmente, numa visão geral, vivemos tempos difíceis, onde cada vez mais estamos rodeados de pessoas, barulho e envolvidos em projetos. Paradoxalmente, damos conta que temos uma geração que “grita” por socorro, atenção e valorização/reconhecimento. Desta forma, encontrar entidades que valorizam, reconhecem e contribuem para o crescimento dos indivíduos, é digno de destaque.

Lembro-me dos primeiros dias de EPO, onde um sentimento de dúvidas e incertezas cercava a minha mente. Não tinha entrado para o curso dos meus sonhos e questionei muitas vezes o porquê de estar ali. Estava longe de casa, todos os dias fazia cerca de 2 horas até à escola e tantos foram os dias que ecoava em mim “será que vai valer a pena?”.

É certo que nem todas as histórias terminam com um final feliz, mas esta, guiada pela coragem, amparo e esperança sentida em cada colega, professor, e em cada profissional desta casa, contribuíram para um final que fez valer cada passo desta jornada.

Ao longo dos 3 anos, toda a comunidade EPO tornou-se casa e aos poucos, fui conquistada. Senti-me acolhida e amparada em cada palavra, abraço, conselho e sorriso.

Recordo-me, no meu último ano, enquanto concluí a PAP (Prova de Aptidão Profissional), estar a caminhar para a escola e desejar que o tempo parasse. Já sentia o cheiro do fim... a marcação das apresentações dos projetos finais, o início das despedidas dos professores, e até mesmo o discurso de cada colega a projetar o futuro.

Hoje, recordo estes 3 anos com muitas saudades e nostalgia. Ficam as memórias de cada momento vivido intensamente, de cada laço criado e de cada experiência colecionada.

Guardo no meu coração, com muita gratidão, a semana que fui de ERASMUS, para Roma, Itália. Ter a oportunidade de desfrutar de uma experiência destas, é de enaltecer.

Atualmente, estou a tirar Licenciatura em Desporto e Bem-Estar, no Politécnico de Leiria, e não podia estar a correr melhor.

No futuro, gostava de me especializar em Reabilitação Psicomotora e trabalhar com populações especiais.

A cada leitor, e em forma de conselho, diria: desfrutem de cada processo/etapa da vossa vida e vivam intensamente. Um dia, tudo vai deixar saudade.”

**Alexandra Vedor | Ex-aluna do
Curso Técnico de Gestão**



CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

IV CAMINHADA LITERÁRIA “A LITERATURA QUE NOS UNE” JUNTA DEZENAS DE PARTICIPANTES

O Centro Qualifica da Insignare e a Biblioteca M. de Ourém realizaram, a IV Caminhada Literária, como comemoração do Dia Internacional do Livro Infantil e Juvenil.

Sob o tema “A Literatura que nos Une”, esta caminhada reuniu a comunidade para ouvir pequenos excertos literários, pela cidade de Ourém. O percurso teve início na Escola Profissional

de Ourém, onde contámos com a presença da BookToker Maria João Faria, mais conhecida como MJReads.

A caminhada terminou na Escola Profissional de Ourém com o momento musical do grupo ASAS - Academia de Cultura.

A todos os participantes, o nosso muito obrigado pela adesão a esta iniciativa!



SESSÕES DE FORMAÇÃO DO PROCESSO RVCC DINÂMICAS E ENRIQUECEDORAS

Foi no passado dia 15 de abril de 2025, que o Centro Qualifica da Insignare, em conjunto com as formandas do processo de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (RVCC) de nível básico, decidiu mais uma vez, tornar as sessões de formação, mais dinâmicas e enriquecedoras.

Para isso, nada melhor do que uma visita aos emblemáticos Castelos de Ourém.

Apesar da chuva, o grupo manteve-se entusiasmado e determinado e

aproveitou ao máximo esta experiência. A visita foi acompanhada por um guia, que nos elucidou sobre a história e a riqueza cultural dos castelos, desde os tempos medievais até aos dias de hoje.

Fomos transportados no tempo, compreendendo melhor a importância do património local e das figuras históricas ligadas a este espaço.

Foi um momento de aprendizagem fora das quatro paredes, onde o conhecimento se cruzou com a vivência

direta da história. E como não poderia deixar de ser, no final, não faltou uma ginjinha para aquecer o coração!

Esta atividade demonstrou que o percurso formativo no Centro Qualifica da Insignare pode, e deve ser feito também através de experiências práticas, onde a cultura e a identidade locais são valorizadas e integradas no processo de reconhecimento, validação e certificação de competências



CENTRO FORMAÇÃO CONTÍNUA

CONCLUÍDA COM SUCESSO FORMAÇÃO SOCORRISMO BÁSICO

Terminou a Formação em Socorrismo Básico que decorreu nas instalações da Sede da Academia do Covão do Coelho, numa iniciativa que se revelou enriquecedora para todos os participantes. Ao longo das várias sessões, os formandos tiveram a oportunidade de adquirir conhecimentos fundamentais sobre a identificação de sinais e sintomas associados a situações de doença súbita e trauma. Para além da componente teórica, a formação incluiu também momentos práticos, onde os participantes puderam aplicar os procedimentos

adequados a diferentes cenários de emergência, sempre orientados por formadores experientes e dedicados. Cada sessão foi vivida como um espaço de partilha e crescimento, onde se fomentou não só a aprendizagem técnica, mas também o espírito de entreajuda, responsabilidade e atenção ao próximo — valores essenciais na prestação de primeiros socorros. Agradecemos a todos os formandos pelo seu empenho e dedicação demonstrados ao longo desta formação, que se revelou uma mais-valia não só a nível individual, mas também para toda a comunidade.

SESSÃO FINAL - FORMAÇÃO EM PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE DOÇARIA TRADICIONAL PORTUGUESA

No dia 28 de março marcou-se o encerramento da Formação em Preparação e Confeção de Doçaria Tradicional Portuguesa na Escola de Hotelaria de Fátima. Ao longo da formação, os formandos tiveram a oportunidade de aprender técnicas e metodologias da doçaria tradicional portuguesa, recriando

receitas autênticas e aperfeiçoando técnicas fundamentais para a confeção de iguarias típicas, sendo cada sessão um momento de aprendizagem e partilha.

Agradecemos a todos os formandos pelo empenho e dedicação demonstrados ao longo da formação.



CENTRO DE FORMAÇÃO CONTÍNUA

insignare
ASSOCIAÇÃO DE INGENIERIA E FORMAÇÃO

Formação Modular Certificada



Formação financiada



Subsídio de alimentação



Empregados e desempregados

CÓDIGO UFCD	DESIGNAÇÃO	DURAÇÃO	NÍVEL	DATA INÍCIO	DATA FIM	HORÁRIO	DIAS DA SEMANA	LOCAL
3455	Língua francesa – atendimento	50	4	02/05/2025	18/06/2025	19h – 23h	4ª e 6ª feiras	Ourém
5849	Técnicas avançadas de programação e operação CNC	50	4	05/05/2025	02/06/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
5445	Inglês – Aprofundamento	50	4	05/05/2025	16/06/2025	19h – 23h	2ª e 4ª	Ourém
932	Eleticidade geral	50	2	12/05/2025	09/06/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
9906	Socorrismo Básico	25	4	14/05/2025	11/06/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
5427	Legislação laboral – contrato trabalho/ direitos individuais	50	4	28/05/2025	27/06/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém
8839	AVAC - introdução	50	4	30/05/2025	27/06/2025	19h – 23h	2ª, 4ª e 6ª feiras	Ourém



Financiado pela
União Europeia

✉ cfc@insignare.pt

☎ 249 545 721

📱 cfcinsignare



ERASMUS+

PARCEIROS DO PROJETO ELE_VET REÚNEM-SE VIRTUALMENTE

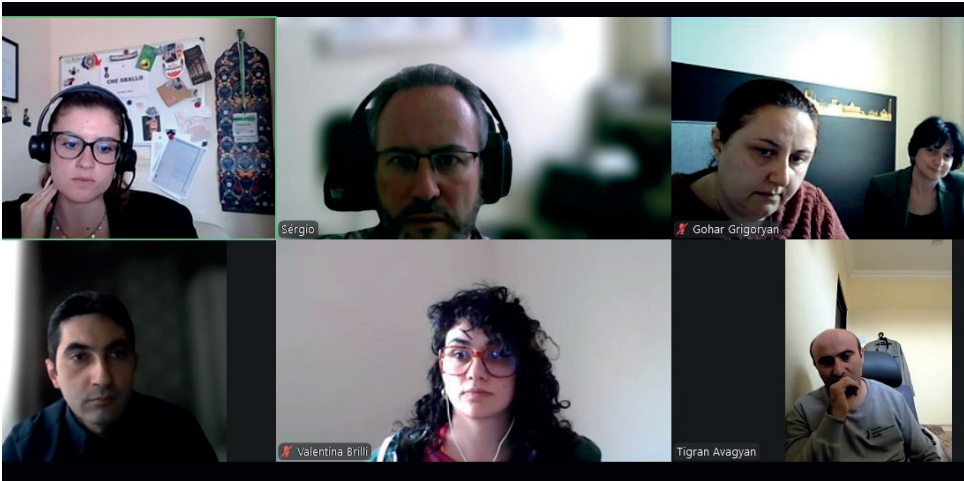
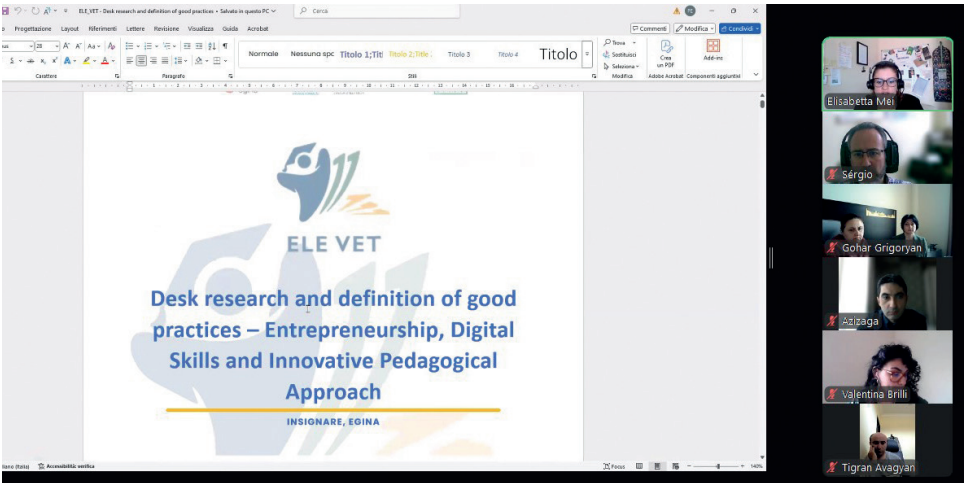
No dia 16 de abril, os parceiros do consórcio ELE_VET (Enhanced Learning Experiences for Vocational Education and Training, ou Melhoria das Experiências de Aprendizagem para o Ensino e a Formação Profissionais) reuniram-se virtualmente para o habitual encontro bimestral. Este projeto é da tipologia VET Capacity Building, ou seja, Construção de Capacidade em Educação e Formação Profissional (EFP). É uma iniciativa Erasmus+, que decorrerá durante três anos, e que teve início em janeiro de 2025, sendo gerido diretamente pela EACEA - Agência Executiva para a Educação, o Audiovisual e a Cultura, o organismo da Comissão Europeia que gere o financiamento da Educação, Cultura, Audiovisual, Desporto, Cidadania e Voluntariado.

O seu objetivo é melhorar as competências dos professores e formadores do EFP em empreendedorismo, inovação pedagógica e tecnologias digitais. O projeto irá disponibilizar vários métodos de aprendizagem, incluindo cursos online, workshops presenciais e experiências práticas de trabalho. Inicialmente centrado no Azerbaijão (um parceiro) e na Arménia (dois parceiros), o ELE_VET visa criar uma rede internacional de docentes e instituições de EFP, com planos de

expansão para os países vizinhos, sendo coordenado por uma organização italiana e com a participação da INSIGNARE.

O projeto começou com uma recolha de boas práticas de ensino, o que levará à criação de um programa de formação assente nestes resultados. Será então revisto e melhorado pelos professores e formadores da Arménia e do Azerbaijão. Após a finalização do programa, os dois parceiros membros da União Europeia desenvolverão materiais didáticos, que suportam a lecionação. Os parceiros do Cáucaso contribuem com feedback e traduzindo este conteúdo para as suas línguas nativas, de modo a garantir que vai ao encontro das necessidades locais. A reunião versou sobre a análise do relatório sobre as boas práticas e a primeira abordagem ao programa de formação.

Este curso de formação misto combina aprendizagem online, sessões presenciais e oportunidades práticas de acompanhamento no local de trabalho em países da UE. Para preparar o lançamento deste curso, seis professores de EFP da Arménia e do Azerbaijão participarão numa semana de formação de formadores em Itália. Esta formação irá prepará-los para lecionar o curso misto, que irá abranger 30 professores de EFP dos países participantes.



ALUNOS PREPARAM-SE PARA PARTIR PARA OS SEUS ESTÁGIOS INTERNACIONAIS

Estão prestes a partir para os estágios internacionais, anualmente organizados pelas Escolas e apoiados pelo programa Erasmus+, os mais de 40 alunos de todos os cursos lecionados na EPO e na EHF.

Com efeito, os alunos de 3º ano, oriundos de Eletrónica, Automação e Comando; Gestão de Equipamentos Informáticos; Produção em Metalomecânica; e Cozinha / Pastelaria viajam no final do mês de abril para os seus períodos de Formação em Contexto de Trabalho, em Berlim (Alemanha) e Bilbao (Espanha), por três meses. Já os de 2º ano – aos cursos já citados acrescem Design; Gestão; Mecatrónica Automóvel; Restaurante / Bar; e Turismo - irão no final de maio, por dois meses, para Barcelona, Bilbao,

Fuerteventura e Sevilha (todas em Espanha), e para Foligno, em Itália.

Estes experiências, integralmente subsidiadas pelo programa Erasmus+, para além de melhoria das competências profissionais – pela aplicação dos conhecimentos aprendidos cá e pela aprendizagem de novos, nas empresas onde ficarão colocados – são também de forte melhoria pessoal (autonomia, gestão financeira da bolsa atribuída, responsabilidade, ...), social (cidadania europeia e ambiental, vivência em grupo, ...) e cultural (visita a locais de manifesto interesse cultural e turístico), sendo por isso reconhecidas por antigos participantes como um momento único na sua vida.



PARCEIROS DO EURO4VET DEBATEM DIA DA EUROPA

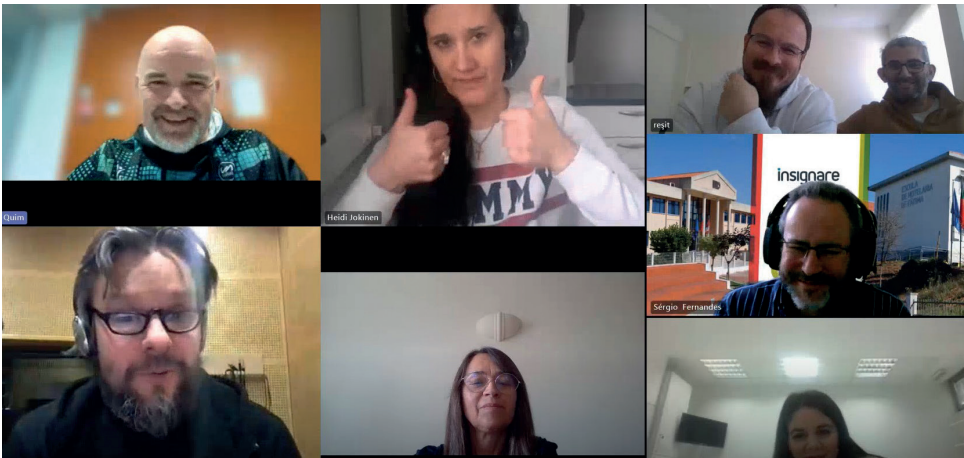
Decorreu no dia 10 de abril, a quinta reunião virtual com os parceiros do consórcio Jean Monnet “Euro4VET”, apoiado pelo programa Erasmus+.

Durante o encontro, fez-se o ponto de situação sobre o curso de formação em temáticas da UE, destinado aos alunos do Ensino Profissional, o qual está a ser implementado nas referidas Escolas, e debateu-se a operacionalização do evento

online, que decorrerá no próximo dia 30 de abril, no âmbito do mencionado curso.

Debateu-se também a celebração do Dia da Europa, a 9 de maio, que anualmente merece uma comemoração comum entre estes estabelecimentos de ensino, desenvolvida no seio da parceria.

A próxima reunião será em junho, em Mataró, para o encontro semestral de balanço e planeamento.





ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

inscreve-te já!

**ensino gratuito
100% prático
acesso ensino superior**

paixão
por uma profissão!



Os Fundos Europeus mais próximos de si.



Cofinanciado pela
União Europeia



insignare.pt

NO
NOTÍCIAS
DE OURÉM

JORNAL 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, Vítor Marques; Diretor: João Filipe Oliveira TE-817; Redação: Lucília Oliveira CP 2870; Carla Paixão CP-8110; redacao@noticiasdeourem.pt Colaboradores: António Adão, Aurélia Madeira; Secretariado: Amélia Martins; Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; publicidade@noticiasdeourem.pt; 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: geral@noticiasdeourem.pt; Impressão: FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-430 Coimbra Tiragem: Mês de janeiro: 12.500 exemplares; Média Semanal: 2.000 exemplares; Estatuto editorial disponível em: <https://noticiasdeourem.pt> | N. DL: 464494/19