

IN[♥]FORMAR

inscreve-te já!

.mecatrónica automóvel

.metalomecânica cnc

.mecatrónica

.construção civil

.eletrónica, automação e comando

.informática

.design

.gestão

.cozinha/pastelaria

.restaurante/bar

.turismo

.massagem de estética e bem-estar



CURSOS PROFISSIONAIS

O TEU FUTURO ESTÁ NAS TUAS MÃOS. PAIXÃO POR UMA PROFISSÃO!

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima apresentam a oferta formativa para o próximo ano letivo 2025/2026!

A oferta de cursos da **Escola Profissional de Ourém** e da **Escola de Hotelaria de Fátima** para o ano letivo de 2025/2026 é variada e dá resposta aos alunos que agora terminam o 9º ano.

Para quem quer mais que o ensino geral, com conteúdos mais práticos e num ensino adaptado à realidade do mercado de trabalho, com pedagogia adaptada ao ritmo de cada um, nada melhor que um curso profissional. **O melhor caminho para o emprego e para a universidade.**

Estes cursos reforçam o caminho da especialização das duas escolas, num tempo de vida de mais de 30 anos de existência desta entidade.

Formamos competência e qualidade, em meio académico prático e com um sistema moderno de avaliação, reconhecido em ambas as Escolas com a **certificação** sistema EQAVET – sistema europeu de qualidade.

Os **níveis de qualidade** a que chegámos têm sido reconhecidos e torna-se visível esse esforço na formação aqui ministrada, em especial quando temos taxas de empregabilidade a rondar os 100%.

Temos **centenas de protocolos** celebrados com empresas nacionais e

internacionais, quer para a formação em contexto de trabalho, quer para a partilha de conhecimentos por parte das empresas, participação em sessões técnicas e muitas outras formas que nos enquadram na verdadeira raiz do ensino profissional.

A capacidade instalada nas Escolas tem excelentes condições, desde logo pela permanente atualização de equipamentos com tecnologia.

Na Escola de Hotelaria de Fátima, continuamos a apostar na qualificação de profissionais no sector da **Hotelaria e Turismo**, com os cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar, Turismo e Massagem de Estética e Bem-Estar, garantindo dos mais elevados níveis de especialização e empregabilidade do sector.

Na Escola Profissional de Ourém, a aposta vai no sentido **Tecnológico** com profissionais para as áreas de Mecatrónica Automóvel, Programação e Maquinação CNC, Informática, Design Industrial, Eletrónica Automação e Comando, Gestão para empresas, Construção Civil e Mecatrónica.

Todos os cursos garantem dupla certificação: Certificação escolar ao nível do 12º ano e Certificação profissional de nível IV.



MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

Plano de Estudo:

Manutenção Automóvel
Sistemas Elétricos e Eletrónicos
Diagnósticos e Reparações
Mecânica Automóvel
Segurança e Conforto
Reparação e Manutenção
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de reparação automóvel
Concessionários de automóveis
Empresas gestoras de frotas
Centros de Inspeção

O técnico de mecatrónica automóvel é o profissional qualificado, apto a executar o diagnóstico, a reparação e a verificação dos sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos dos veículos. Interpreta esquemas elétricos e eletrónicos. Faz o planeamento, a preparação e o controlo do trabalho da oficina. Procede ao controlo da qualidade das intervenções, tratando e gerindo a informação e as garantias, maximizando a produtividade, promovendo a melhoria da qualidade do serviço e a satisfação dos clientes.

Pode identificar e diagnosticar as avarias mais comuns nos sistemas do veículo automóvel; identificar os processos de reparação de carroçarias e pintura; planejar, desenvolver e controlar os trabalhos de diagnóstico de avarias, reparação e verificação.

Testemunho de aluno de Mecatrónica Automóvel:

“O curso de Mecatrónica Automóvel foi uma experiência nova. Desde o primeiro dia em que tive contacto com o curso, achei que tinha tomado a decisão certa. No curso aprendemos sobre a montagem, a desmontagem, a reparação e substituições de motores, sistema de direção, sistema de suspensão e os sistemas de segurança

nos automóveis.

Hoje sinto-me mais preparado para realizar o segundo estágio com confiança e com as competências necessárias. Recomendo este curso a todos os que gostam de automóveis e querem construir uma carreira sólida na área.”

Diogo Pereira - MTA.23.26 B



METALOMECÂNICA CNC

Plano de Estudo:

Programação em CNC
Produção em Metalomecânica
Processos Produtivos
Desenho Assistido por Computador
Técnicas de Precisão
Reparação e Manutenção
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Fabrico e repação de moldes
Montagem de Estruturas Metálicas
Oficinas e Serralharias
Assistência Técnica

O técnico de programação e maquinação é o profissional qualificado, apto a orientar e a desenvolver, de forma autónoma e precisa, atividades relacionadas com a Produção em Metalomecânica, nomeadamente a programação de máquinas-ferramentas com comando numérico computadorizado (CNC), a operação de máquinas-ferramentas tanto convencionais como com CNC, a execução e reparação de moldes, cortantes e outras peças ou conjuntos de precisão. Este técnico também está apto a participar na preparação do trabalho, no planeamento e controlo do processo produtivo, com vista ao fabrico de peças unitárias ou em série.

Testemunho de aluna de Produção e Metalomecânica CNC:

“Sou a Alessandra, aluna do Curso Técnico de Produção em Metalomecânica, e posso dizer que tenho tido uma experiência desafiante e muito gratificante. No início não foi fácil porque não tinha grande experiência com máquinas ou desenho técnico, mas com o apoio dos

formadores/professores, assim como dos colegas, fui ganhando confiança no meu trabalho. Este curso representa uma oportunidade importante para o meu futuro e estou determinada a aproveitá-la da melhor forma possível.”

Alessandra Barbosa - PMP.23.26

CONSTRUÇÃO CIVIL

Plano de Estudo:

Desenho Técnico de Construção
Desenho Assistido por Computador
Tecnologia de Construção
Técnicas de Medições e Orçamentos
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Construção Civil
Gabinetes de Arquitetura e Engenharia
Gabinetes de apoio técnico
Empresas de Consultadoria

O Técnico de Construção Civil, é o profissional qualificado para determinar as quantidades e os custos de materiais, de mão-de-obra, de equipamentos e de serviços necessários para a execução de uma obra.

Este técnico também está apto para realizar medições e orçamentos em projetos de construção.



DESIGN

Plano de Estudo:

Design de Interiores e Exteriores,
Industrial
Métodos e Projetos
Modelação 3D
Desenho Técnico
Design de Comunicação
Marketing
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Ateliers de Arquitetura
Gabinetes de Design
Agências de Comunicação
Empresas de reabilitação

Testemunho de aluna de Design:

“A minha experiência no curso de Design Industrial, ao longo destes dois anos, tem sido bastante enriquecedora. Tenho aprendido a olhar para o design de forma mais crítica, funcional e criativa, desenvolvendo projetos que me desafiam a cada etapa. Ainda tenho um longo caminho pela frente, especialmente com

O técnico de design é o profissional apto a efetuar a projeção e a maquetização de produtos de design tendo em conta a utilização, a produção, o mercado, a comercialização, a qualidade e a estética, utilizando os recursos tecnológicos e os materiais adequados, demonstrando sensibilização para as questões ecológicas e ambientais.

Pode executar levantamentos métricos, desenhados e fotográficos; interpretar e executar o desenho técnico de um projeto; executar e testar maquetas e/ou modelos, bem como protótipos de um projeto; participar na definição e elaboração das especificações e dossiers técnicos.

a Prova de Aptidão Profissional (PAP) no próximo ano, mas sinto que estou a construir bases sólidas para o meu futuro. Este curso tem reforçado a minha vontade de seguir a área do Design como profissão e acredito que ainda tenho muito para aprender.”

Rute Ferreira - DDI.23.26



GESTÃO

Plano de Estudo:

Gestão financeira
Contabilidade
Marketing
Recursos Humanos
Armazém e Produção
Organização Empresarial
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Gabinetes de Contabilidade
Recursos Humanos
Gestão de Empresas
Serviços Administrativos

Testemunho de aluna de Gestão:

“Ao longo do curso de Gestão, tenho tido a oportunidade de crescer não apenas como estudante, mas também como futura profissional. Este curso dá-me uma base sólida de conhecimentos nas áreas fundamentais da gestão, como contabilidade, marketing, economia, gestão de recursos humanos e direito. A diversidade das disciplinas permite-me compreender como funciona internamente uma organização e como cada setor contribui para o seu sucesso.

O técnico de gestão é o profissional apto a desenvolver competências no âmbito da gestão das organizações, apto a colaborar nos aspetos organizativos, operacionais e financeiros nos diversos departamentos de uma unidade económica/serviço público, com capacidade para a tomada de decisões com base em objetivos previamente definidos pela Administração/Direção.

Pode elaborar, expedir, classificar e contabilizar documentos; colaborar no apoio à Administração/Direção; analisar e verificar previsões de produção e gerir stocks; colaborar na elaboração de demonstrações financeiras e relatórios de gestão.

Enquanto aluna, tive também a oportunidade de participar no Projeto AJO que promove o empreendedorismo e a iniciativa dos jovens; também nos Jogos da Matemática, onde pude aplicar o raciocínio lógico e reforçar o gosto pelo desafio e pelo trabalho em equipa.

O curso de Gestão dá-me ferramentas para pensar melhor, trabalhar em equipa e enfrentar o mundo do trabalho com mais confiança. Estou grata por esta experiência.”

Emma Lopes - GES.23.26

MECATRÓNICA

Plano de Estudo:

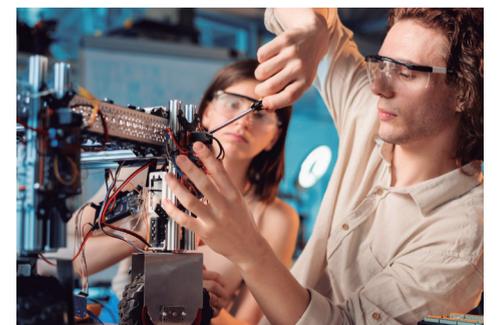
Tecnologia Mecânica
Eletrónica
Automação
Produção Industrial
Desenho Industrial
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Equipamentos Eletrónicos
Empresas de Controlo Industrial
Empresas de Manutenção Industrial
Empresas de Eletrónica e de Automação

O técnico(a) de mecatrónica é o profissional qualificado, apto a efetuar a instalação, manutenção, reparação e adaptação de equipamentos diversos, nas áreas de eletricidade, eletrónica, controlo automático, robótica e mecânica assegurando a otimização do seu funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.



GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

Plano de Estudo:

Hardware & Software

Manutenção Preventiva

Administração de Redes

Circuitos Eletrónicos

Desenvolvimento de Websites

Técnicas comerciais

Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Hardware e Software
Manutenção e Reparação de Hardware
Gabinetes de Informática
Assistência Remota

O técnico de instalação e gestão de redes é um profissional apto a instalar e fazer a manutenção de redes e sistemas informáticos, assegurando a gestão e o funcionamento dos equipamentos informáticos e respetivas redes de comunicações e web.

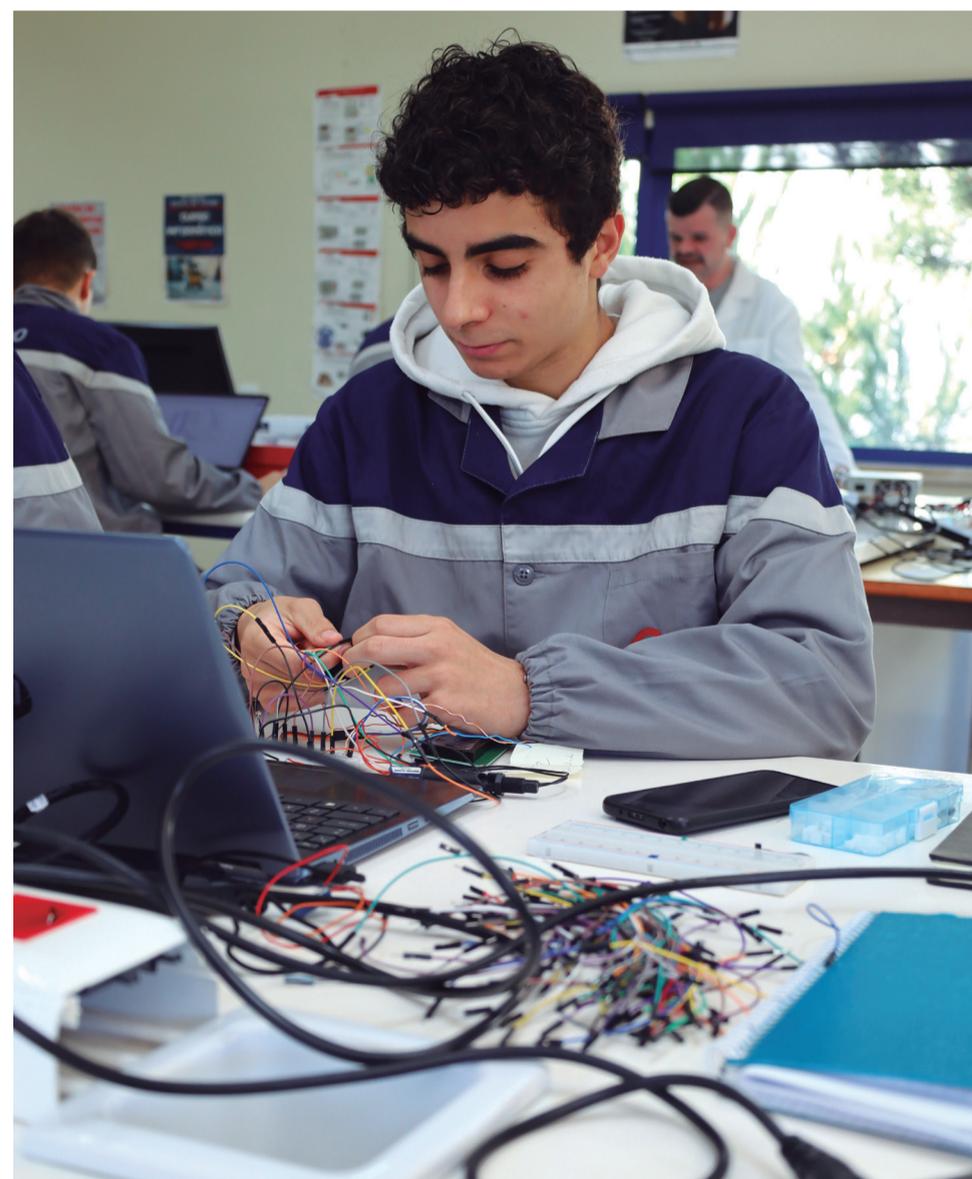
Pode identificar o hardware e software necessários à comunicação em rede; instalar, configurar e realizar suporte a equipamentos de rede; efetuar a instalação, manutenção e reparação de equipamentos informáticos; proceder à instalação e configuração de sistemas operativos de rede; instalar e configurar topologias de fibra ótica e wireless; proceder à instalação e configuração de serviços em sistemas operativos de rede; instalar e configurar a administração avançada de serviços de rede;

Testemunho de aluno de Gestão de Equipamentos Informáticos:

“Chamo-me Leandro Silva e estou a frequentar o Curso de Gestão de Equipamentos Informáticos na Escola Profissional de Ourém, onde tenho vivido dois anos de grande crescimento, tanto a nível pessoal como técnico. Ao longo deste percurso aprendi a programar, a trabalhar com redes e sistemas informáticos e a resolver problemas de forma prática

e autónoma. Tenho tido o privilégio de estudar com colegas dedicados e professores sempre disponíveis para ajudar. Agora preparo-me para iniciar a Formação em Contexto de Trabalho (FCT), levando comigo todos os conhecimentos adquiridos e a motivação para continuar a evoluir na área da Informática.”

Leandro Silva - GEI.23.26



ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMANDO

Plano de Estudo:

Automação Industrial e Robótica

Eletrónica

Sistemas Digitais e Programação

Tecnologias e Instalações Especiais

Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Eletrónica Industrial
Empresas de Robótica Industriais
Empresas de Eletrónica
Empresas de Electromedicina

O técnico(a) de eletrónica, automação e comando é o profissional qualificado apto a desempenhar tarefas de carácter técnico relacionadas com a instalação, manutenção, reparação e adaptação de sistemas elétricos, eletrónicos, pneumáticos e hidráulicos de automação industrial, no respeito pelas normas de higiene e segurança e pelos regulamentos específicos.

Testemunho de aluno de Eletrónica, Automação e Comando:

“Olá, o meu nome é Duarte Ferreira e encontro-me na reta final do curso Técnico de Eletrónica Automação e Comando. Este curso abrange vários campos da eletrónica como por exemplo, a análise de esquemas e circuitos, programação, técnicas de soldadura, montagem e teste de circuitos; e também na automação e robótica, que cada vez está mais presente no nosso dia a dia.

Neste momento estou a realizar um estágio de três meses na empresa Silvaluz, onde estou a desenvolver várias tarefas relacionadas com o meu curso.

No ano passado, tive a oportunidade de

realizar um estágio internacional de dois meses em Itália, o que foi uma experiência bastante enriquecedora.

O estágio é uma mais-valia pois permite aos alunos uma interação com o mercado de trabalho e também aplicar técnicas e conhecimentos adquiridos ao longo do curso.

Gostei de andar na Escola Profissional de Ourém onde me foram dados os conhecimentos e prática essenciais para o meu futuro.

Após terminar o curso pretendo prosseguir estudos dentro desta área.”

Duarte Ferreira - EAC.22.25

RESTAURANTE/BAR

Plano de Estudo:

Serviço de Mesa e Bar
 Gestão e Manutenção Hoteleira
 Boas práticas e Etiqueta
 Cocktails e Vinhos
 Escanção e Sommelier
 Cozinha de Sala
 Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Hotéis
 Restaurantes
 Eventos
 Catering

O técnico de restaurante/bar é o profissional que no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Pode acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de alimentos e bebidas nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos; efetuar o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas; efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições; preparar e executar o serviço de vinhos; preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros);

Testemunho de aluna de Restaurante/Bar:

“Sou aluna do segundo ano do curso de Restauração e Bar na Escola de Hotelaria de Fátima e, atualmente, estou a realizar o meu estágio em Espanha, na cidade de Bilbao.

Tenho a sorte de estar a trabalhar no restaurante Kerren Asador, onde estou a ajudar na cozinha, mais especificamente na cozinha de sala. Está a ser uma experiência muito boa, tanto a nível profissional como pessoal.

Tenho a oportunidade de aprender algo novo e de crescer dentro desta área.

Na escola, costumo servir no restaurante Claustro Monfortino, onde coloco em prática os conhecimentos de serviço de mesa, e também tenho aulas práticas

de bar, que me têm ajudado bastante a desenvolver competências importantes para o setor.

Este estágio internacional tem sido um grande desafio, mas também uma grande conquista. Estou a melhorar o meu espanhol, a conhecer uma nova cultura e a trabalhar num ambiente profissional exigente.

Sinto que tudo isto está a contribuir imenso para o meu desenvolvimento, e estou muito grata por esta oportunidade única.

Sem dúvida, é uma experiência que vou levar comigo para o futuro — tanto como profissional como pessoa.”

Nathally Alves - RRB 23.26



TURISMO

Plano de Estudo:

Técnicas de Comunicação
 Organização de Viagens
 Boas práticas e Etiqueta
 Animação Turística
 Receção Hoteleira
 Línguas Estrangeiras
 Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Eventos e Congressos
 Hotelaria e Alojamento
 Património Histórico e Cultural
 Agências de Viagem

O técnico de turismo é o profissional apto a executar serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de receção e acolhimento em unidades hoteleiras.

Pode realizar tarefas em: em empresas de turismo: prestar informações de carácter turístico, organizar e acompanhar eventos/programas de animação, proceder ao atendimento e acompanhamento de clientes; em agências de viagens: apresentar, aconselhar e propor ao cliente diversos tipos de produtos turísticos; prestar assistência em aeroportos; realizar programas de viagens, conferências; organizar eventos e programas para grupos especiais;

Testemunho de aluno de Turismo:

“Olá o meu nome é Daniel Soares e sou aluno do segundo ano do curso de técnico de Turismo.

Eu escolhi o curso de turismo porque acredito que viajar é mais que visitar lugares, mas sim criar pontes entre culturas. O curso de turismo oferece uma formação multidisciplinar.

Tenho aulas que me ajudaram a compreender a importância da cultura, as dinâmicas do sector hoteleiro e a gestão

dos destinos turísticos. O curso tem-me ajudado a crescer enquanto pessoa e profissional. Aprendi a valorizar a diversidade cultural e a importância do detalhe no serviço.

É uma área muito exigente, mas muito gratificante.

O curso de turismo desenvolve em nós o gosto pela cultura e promove-nos desafios diários.”

Daniel Soares — TUR 23.26

COZINHA/PASTELARIA

Plano de Estudo:

História da Gastronomia
Higiene e Segurança Alimentar
Técnicas e Métodos de Confeção
Gestão e Organização
Línguas Estrangeiras
Massas e Pastelaria
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Restaurantes
 Hóteis
 Restauração Coletiva
 Catering

O técnico de cozinha/pastelaria é o profissional que no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

Pode preparar o serviço de cozinha para confeção de refeições; preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos ou sobremesas, quer regionais, quer internacionais; preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições; pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria; colaborar na elaboração de cartas e ementas;

Testemunho de aluna de Cozinha/Pastelaria:

“Quando decidi estudar na Escola de Hotelaria de Fátima (EHF), confesso que tinha dúvidas. Não sabia se era o curso certo, se me ia adaptar ou se ia gostar mesmo desta área. Pensei muitas vezes em mudar de curso porque tinha medo de ter feito a escolha errada para a minha vida, perguntas passaram pela minha cabeça como: será que escolhi certo? será que devo continuar? Como muitos jovens, estava à procura de algo que me fizesse sentido, que fosse prático e, acima de tudo, com oportunidades que me motivassem a levantar da cama todos os dias. Mas depois de algum tempo, percebi algo importante: encontrei tudo isso e muito mais nesta escola.”

A Escola de Hotelaria de Fátima é uma escola profissional, sim, mas não é uma escola qualquer. Desde o primeiro dia, sinto que estou num lugar diferente. Há exigência, há disciplina, mas também há empatia, humanidade e muita vontade de nos ver crescer. Aqui não sou apenas um número ou mais um aluno numa sala. Os professores conhecem-nos, acompanham-nos e desafiam-nos a melhorar. E esse equilíbrio faz toda a diferença.

Estou no curso de Cozinha/Pastelaria, por isso passo muito tempo em ambiente prático. As cozinhas da escola estão muito bem equipadas, e as aulas práticas são incríveis. Aprendemos a fazer de tudo desde pratos tradicionais portugueses até, pastelaria e padaria, técnicas modernas, empratamentos e muito mais. Trabalhamos com ingredientes reais, com

tempo contado, em equipa e com espírito profissional.

E quem pensa que as aulas práticas são “só mexer nas panelas e fazer lasanha” está muito enganado. São momentos em que aplicamos conhecimentos de higiene e segurança alimentar, organização, criatividade, disciplina e até matemática, quando temos de pesar ingredientes ou calcular porções. São aulas exigentes, mas são também aquelas que mais gosto, porque é nelas que vejo o meu progresso.

Mas a escola não é feita só do meu curso. Os colegas de Restaurante/Bar (RB) também têm um papel fundamental, e é incrível ver como aprendem a servir com elegância, a montar mesas lindas, a fazer cocktails, cafés ou até a servir vinhos. E os alunos de Turismo, sabem bem como acolher quem nos visita. Todos os cursos se cruzam em vários momentos, especialmente nos jantares e eventos temáticos organizados pela escola. Esses eventos são, para mim, das experiências mais especiais.

Trabalhamos todos juntos na cozinha para servir verdadeiros jantares profissionais a convidados reais. E tudo é feito por nós, com a ajuda do chef, claro! Desde a preparação das ementas, à confeção, ao serviço, à decoração e ao atendimento. Sentimo-nos verdadeiros profissionais. Cansa, claro. Mas quando tudo corre bem, o orgulho que sentimos é enorme.

Mas o mais especial da EHF, para mim, é o ambiente acolhedor e divertido. Criamos



laços com os colegas, apoiamo-nos nas dificuldades e comemoramos juntos as vitórias. Os professores não são apenas professores são orientadores, motivadores, e muitas vezes até conselheiros. Quando estamos desanimados, puxam por nós. Quando estamos distraídos, chamam-nos à realidade. E quando fazemos bem, reconhecem e elogiam o que, para quem anda neste curso exigente, sabe muito bem o que significa.

Hoje, sinto que estou a construir o

meu futuro com as duas mãos. E sei que, quando sair daqui, vou levar comigo não só um diploma, mas também uma enorme mala de experiências, conhecimentos e valores. Porque na Escola de Hotelaria de Fátima não se formam apenas profissionais formam-se pessoas.

Por isso, se procuras mais do que uma escola, se procuras um lugar onde possas crescer, aprender e sonhar, a EHF espera por ti.”

Eleonora Diogo - RCP 24.27



MASSAGEM DE ESTÉTICA E BEM-ESTAR

Plano de Estudo:

Técnicas de Massagem
Nutrição e dietética em cuidados de beleza
Dermocosmética
Marketing e Plano de Negócios
Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

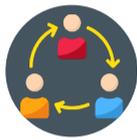
No final do curso podes trabalhar em:

Centros ou estabelecimentos de estética
 Estâncias Termas
 SPA's
 Unidades de Talassoterapia

O técnico(a) de Massagem de Estética e Bem-Estar é o profissional que executa os cuidados ao nível do bem-estar corporal, tendo em conta os princípios anatómicos e cosméticos, bem como os de segurança e saúde e contribuir para os cuidados estéticos do corpo recorrendo às diversas formas de massagens, tais como massagens de relaxamento, drenantes, holísticas e preparatórias e complementares a tratamentos cirúrgicos.

O que temos nesta escola - Descubra tudo aqui:

BOLSA DE PROFISSIONALIZAÇÃO



Durante o período de Estágios, todos os alunos são contemplados com uma bolsa.

BOLSA MATERIAL DE ESTUDO

Será feita a atribuição de uma Bolsa de material de estudo, para os alunos carenciados.



REFEITÓRIO E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O nosso refeitório tem confeção própria, de qualidade, ementa variada ao longo de semanas e é gratuito. Temos Bar com muita variedade alimentar e com sala de convívio.



COMUNICAÇÃO - FAMILIAS

Valorizamos a comunicação casa-escola. Temos canais diretos de reporte e uma porta aberta para acompanhamento do percurso escolar de cada aluno. Dispomos também de uma unidade de apoio ao aluno e à família, que de forma personalizada e confidencial está ao dispor durante todo o percurso escolar.



ESTÁGIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

Nas melhores empresas, adaptados às áreas profissionais de cada um, incluindo um leque variado de opções no estrangeiro.



MICROSOFT - TEAMS

A participação dos alunos na escola em comunidade digital é uma mais-valia. A cada aluno é atribuído um email Microsoft, integrado com ferramentas digitais numa Turma digital, com possibilidade de aulas online, organização de grupos de estágio, entre outras.



SELO DE QUALIDADE EQAVET

Temos um selo de qualidade atribuído por autoridades nacionais – ANQEP, significando isto que os nossos métodos são rigorosos e validados para que o acompanhamento de todo o percurso escolar se faça desde o 1º dia.



ACOMPANHAMENTO DO DESEMPENHO ESCOLAR

Temos métodos de qualidade validados para acompanhamento do desempenho escolar, não apenas nas aulas mas também em estágio. Trabalhamos em análises preditivas para evitar a retenção e abandono.

Estágios Internacionais / Estágios e Projetos na Europa!



Há mais de uma década que as Escolas da INSIGNARE proporcionam estágios curriculares aos seus alunos dos 2º e 3º anos em ambiente internacional, apoiados atualmente pelo programa Erasmus+, tal como o foram pelo seu antecessor Leonardo da Vinci. Assim, os alunos de 3º ano partem para várias cidades Europeias, totalizando 3 meses, enquanto que os do 2º ano perfazem os dois meses. São instalados em apartamentos totalmente mobilados ou residências académicas, com o auxílio dos nossos parceiros locais, os quais, além do alojamento, os colocam em empresas adequadas à sua área de formação, à sua idade e ao seu perfil pessoal.

Partem em grupos, acompanhados por um docente ou técnico, que permanece com eles na cidade de destino nos primeiros dias, ajudando-os na integração da cidade e na primeira visita ao local de estágio.

Depois desse período, os alunos começam a desenvolver as principais competências pessoais que as Escolas pretendem:

- A autonomia pessoal;
- O sentido de responsabilidade: desde deslocar-se atempadamente para o local de estágio, a pé ou por transportes públicos, e executar as tarefas que ali lhes são atribuídas com rapidez e correção;
- A gestão financeira, visto terem que planear e administrar a sua bolsa mensal, que lhe é transferida no início de cada mês, para fazer face às despesas que incorrerão nesse período;
- O desenvolvimento linguístico, visto que os participantes frequentam formação online, gratuita e ao ritmo que entenderem,

na língua do país de destino, desde antes da partida e até ao final da sua estadia.

Visa-se também a melhoria das competências sociais, destacando-se:

- O conhecimento cultural da cidade / região onde estão inseridos, já que é obrigatório que planeiem e realizem visitas a monumentos, museus e outros locais similares, e coloquem o que aí aprenderem num relatório;
- A compreensão da cidadania Europeia, ou seja, a possibilidade de encararem a União Europeia como mercado de trabalho e de residência, pois a vários é-lhes proporcionada a possibilidade de ficarem a trabalhar nesses países no final do seu estágio de 3º ano.

O incremento das competências técnicas é a terceira grande vantagem.

- Os participantes aplicam os ensinamentos aprendidos durante o seu tempo nas Escolas, adaptando-os à nova realidade empresarial onde estagiam;

- Fruto dessa realidade e, após um período de adaptação mútua, começam também a aprender novas competências e conhecimentos práticos, novas metodologias, novas técnicas, novas ferramentas, novos produtos, que trazem para a nossa realidade.

O sucesso destas experiências é enorme e demonstrado, de viva voz, pelos alunos participantes ao longo destes anos, e pelos relatórios que escrevem, onde tal é abundantemente citado. Permite-lhes melhorar o seu CV e prepará-los para ambientes mais exigentes, nomeadamente em empresas de maior exigência.

