epo ehf life FORMAÇÃO E EMPREGO

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia
Os Fundos Europeus mais próximos de si.

IN♥FORMAR

Nº368

20 de novembro de 2026
Suplemento Gratuito

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



INAUGURAÇÃO DO NOVO CENTRO TECNOLÓGICO ESPECIALIZADO

Um marco que assinala um novo começo, aprendizagens mais modernas, especializadas e adequadas às atuais exigências dos setores. Sabe mais | Página 02 e 03

Cerimónia de Entrega de Diplomas aos Finalistas

No dia 2 de outubro, realizou-se a Cerimónia Oficial de Abertura do Ano Letivo e de Entrega de Diplomas da Escola de Hotelaria de Fátima e da Escola Profissional de Ourém. Foi um momento de celebração e de reconhecimento para os alunos que concluíram o seu percurso formativo no ano letivo 2025/2026.

Cerca de 118 finalistas das duas escolas subiram ao palco para receber o diploma.

PÁG.04

Reabertura do Restaurante de Aplicação "Claustro Monfortino"

A Escola de Hotelaria de Fátima reabre o Restaurante de Aplicação "Claustro Monfortino", após a conclusão das obras de ampliação realizadas no âmbito do novo Centro Tecnológico Especializado (CTE).

A reabertura acontece na terça-feira, 24 de novembro, às 12h30.

O restaurante funcionará em regime de almoços, às terças e quintas feiras, em tempo letivo.

PÁG.05

Centro Qualifica certifica adultos e inicia novos grupos

Há conquistas que não cabem num diploma. O Centro Qualifica viu 12 adultos concluírem o nível secundário através do processo de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (RVCC), dando reconhecimento formal àquilo que a vida lhes foi ensinando ao longo dos anos.

O Centro deu início a novos grupos de educação e qualificação de adultos, que vão decorrer na Escola Profissional de Ourém, na Escola de Hotelaria de Fátima e no Grupo Cultural Desportivo e Recreativo Bairrense.

PÁG.07

epo
EPOficina
Mecatrónica Automóvel
Aberto a toda a comunidade
14h30 às 16h30
Quinzenalmente
Traga o seu veículo e conte com a nossa ajuda
25 NOV 2026
GRATUITO
DIAGNÓSTICO E ACONSELHAMENTO



Pedro Major
Dir. Executivo Insignare

Criar talento para construir o futuro!

Vivemos num mundo em permanente transformação, onde a globalização aproximou mercados, culturas, pessoas e oportunidades, mas também tornou mais exigente a capacidade de adaptação das organizações. As empresas e as instituições enfrentam hoje um desafio que vai muito além de encontrar profissionais qualificados: precisam de atrair, desenvolver e, sobretudo, reter talento.

É frequente ouvirmos falar da dificuldade em encontrar pessoas com as competências necessárias para responder às exigências do mercado de trabalho. Contudo, talvez devêssemos começar por colocar outra questão: estaremos a criar as condições necessárias para que esse talento possa ser criado, possa desenvolver-se e possa permanecer?

Acreditamos que a resposta começa na educação e formação e, em particular, na capacidade que as escolas têm de reconhecer o potencial de cada aluno, estimular as suas capacidades e transformar as diferenças de cada um em oportunidades.

Participei no passado mês de outubro na Conferência do EFVET — European Forum of Technical and Vocational Education and Training, este ano dedicada à capacitação de alunos para um mundo global, em ambiente de educação e formação profissional. E de facto, esta globalização não acontece apenas nas relações económicas ou na circulação de pessoas entre países. Acontece também, diariamente, dentro de cada sala de aula. Cada aluno que entra numa escola traz consigo uma bagagem própria: uma história familiar, uma realidade económica, referências culturais, experiências de vida, expectativas e ambições. Nenhum aluno chega verdadeiramente de mãos vazias. Cada um transporta um conjunto de vivências que influencia a forma como aprende, como interpreta o mundo à sua volta e se relaciona com o outro.

Esta diversidade representa um dos maiores desafios e, simultaneamente, uma das maiores riquezas da educação nos dias de hoje. A escola não pode limitar-se a transmitir conhecimentos de forma uniforme, como se todos partissem do mesmo ponto ou tivessem os mesmos objetivos. Deve ser capaz de reconhecer percursos diferentes, valorizar experiências, identificar capacidades e criar oportunidades para que cada jovem descubra aquilo em que verdadeiramente pode ser bom.

Na Escola de Hotelaria de Fátima e na Escola Profissional de Ourém, acreditamos que formar não é apenas ensinar uma profissão ou preparar alguém para desempenhar uma determinada função. É desenvolver pessoas. É proporcionar conhecimentos técnicos, mas também estimular a autonomia, a responsabilidade, a criatividade, a capacidade de trabalhar em equipa e a capacidade de trabalhar fora da sua zona de conforto. É preparar profissionais competentes, mas, acima de tudo, cidadãos capazes de participar e contribuir para uma sociedade em constante mudança.

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA INAUGURA NOVO CENTRO TECNOLÓGICO ESPECIALIZADO

No dia 2 de outubro, a Escola de Hotelaria de Fátima, inaugurou o novo Centro Tecnológico Especializado (CTE), resultado de um investimento de cerca de 1,23 milhões de euros, com apoio do PRR



No dia 2 de outubro, a Escola de Hotelaria de Fátima, inaugurou o novo Centro Tecnológico Especializado (CTE), resultado de um investimento de aproximadamente 1,23 milhões de euros, com apoio do PRR, que permitiu renovar espaços, modernizar equipamentos e reforçar a capacidade de formar profissionais qualificados.

A implementação dos novos espaços vem reforçar significativamente as condições de ensino e aprendizagem na EHF, proporcionando aos alunos ambientes de formação modernos, especializados e alinhados com as atuais exigências dos setores da hotelaria, do turismo e da restauração.

Entre as novas valências, destaca-se a **Sala de Enologia e Bar**, equipada com 24 postos individuais, que permite aprofundar o estudo das bebidas simples e compostas, com especial incidência no estudo dos vinhos, conjugando a componente teórica com a experiência prática, nomeadamente através da realização de provas organoléticas e experiências práticas de harmonização de bebidas e comidas.

O **Laboratório de Softwares** foi igualmente alvo de uma requalificação substancial, quer ao nível dos equipamentos, quer das soluções informáticas específicas para a área do turismo. Esta modernização permite potenciar a aprendizagem em contexto prático, aproximando os alunos das ferramentas e tecnologias utilizadas no seu dia-a-dia, mas também de softwares específicos do sector do turismo.

O **Auditório de Cozinha** constitui uma infraestrutura há muito ambicionada, assumindo-se como um importante espaço de formação e partilha de conhecimento. Com capacidade para 54 pessoas, permite a demonstração e transmissão de conhecimentos técnicos a grupos alargados. Pretende-se, igualmente, que este espaço possa acolher iniciativas promovidas por empresas do setor, nomeadamente a apresentação e divulgação de novos produtos, tecnologias e equipamentos. A possibilidade de captação de som e imagem, com transmissão para outros espaços ou plataformas, alarga ainda mais o seu potencial de utilização e a abrangência das atividades desenvolvidas.

Por sua vez, os espaços destinados à formação em **Cozinha e Pastelaria**, nomeadamente a Cozinha de Iniciação e a Cozinha de Aplicação, foram objeto de uma profunda remodelação, com especial incidência na modernização dos equipamentos. Estas intervenções permitem disponibilizar condições de formação diferenciadoras, assentes em equipamentos modernos, eficientes e adequados às exigências do setor.

A intervenção contemplou ainda a ampliação do Restaurante Claustro Monfortino, reforçando as condições deste espaço e contribuindo para uma maior articulação entre a formação prática e a experiência em contexto real.

A inauguração do CTE foi presidida por Sua Excelência o Presidente do Município de Ourém, Luís Miguel Albuquerque. Na ocasião, o Diretor da Escola de Hotelaria de Fátima, Pedro Major, expressou o seu agradecimento às empresas e entidades envolvidas, destacando o seu empenho, compromisso e resiliência, que foram determinantes para a concretização deste projeto.

A cerimónia contou ainda com a presença de diversas entidades parceiras da Insignare, empresários da região, alunos e membros da comunidade escolar, num momento que assinalou não só a abertura oficial deste novo espaço, mas também o reforço do compromisso da instituição com a qualificação, a inovação e o desenvolvimento da região.

Mais do que novos equipamentos e novas instalações, este investimento representa mais oportunidades para os alunos, melhores condições para formar, aprender e reforçar a ligação entre a escola e o mundo profissional.

Na INSIGNARE, acreditamos que formar é muito mais do que ensinar uma profissão. É preparar pessoas para transformar o seu futuro.

E o futuro começa aqui.



Restaurante de Aplicação



Elisabete Marques
Direção Técnico-Pedagógica da Escola de Hotelaria de Fátima

Este projeto representa um passo muito importante para a Escola de Hotelaria de Fátima e para a qualidade da formação que queremos continuar a proporcionar aos nossos alunos. Há algum tempo que aspirávamos a requalificação e modernização de alguns dos nossos espaços formativos, tornando-os mais ajustados à evolução dos setores da hotelaria, do turismo e da restauração.

Nos contactos com os empresários percebemos que as exigências do mercado de trabalho são hoje muito diferentes e torna-se urgente acompanhar essa evolução, não só ao nível dos conteúdos que transmitimos, mas também das condições, dos equipamentos e das metodologias que colocamos ao serviço da aprendizagem.

No nosso entender, a formação profissional deve ser diferenciadora, exigente e, acima de tudo, reconhecida pelo mercado de trabalho. Não basta formar, é crucial que esta formação tenha qualidade, proporcione experiências de aprendizagem próximas da realidade profissional e prepare os nossos alunos para responderem aos desafios do futuro num mercado de trabalho global.

Na minha opinião, os novos espaços de formação vão também permitir reforçar a aproximação entre a escola e as empresas da região, nomeadamente através de parcerias valorizadas pela utilização dos novos espaços e equipamento, seja através da apresentação de novos produtos, equipamentos e tecnologias, da realização de demonstrações técnicas, de ações de formação ou de momentos de partilha de experiências e conhecimento.

É essencial que as empresas identifiquem a Escola de Hotelaria de Fátima como parceiro, com competência técnica e capacidade de inovação para criar e valorizar oportunidades comuns.

É com grande orgulho e sentido de responsabilidade que acompanhei a evolução deste projeto.

Orgulho por ver crescer a "minha" escola, por sentir que estamos a melhorar significativamente a qualidade da formação dos nossos alunos e a proporcionar-lhe mais e ainda melhores experiências; Sentido de responsabilidade perante os novos desafios e exigências que nos são colocadas com estes novos espaços e a necessidade de aproveitar todo o seu potencial ao serviço da formação dos jovens que nos escolhem para perspetivar o seu futuro.

"Não basta formar, é crucial que esta formação tenha qualidade, proporcione experiências de aprendizagem próximas da realidade profissional e que prepare os nossos alunos para responderem aos desafios do futuro"



Cozinha de Aplicação



Cozinha de Produção



Cozinha de Iniciação





Sala de Enologia e Bar





Auditório de Cozinha



Laboratório de Softwares



OPINIÃO

Uma viagem que começou na Escola Profissional de Hotelaria de Fátima

"Entre 2014 e 2017, frequentei o curso de Turismo na Escola Profissional de Hotelaria de Fátima. Escolhi esta área pelo gosto de viajar e conhecer culturas diferentes. Na altura, sonhava ser hospedeira de bordo.

Foram três anos que marcaram o meu percurso. Guardo com carinho a forma como a escola conciliava a teoria com a prática, aproximando-nos da realidade profissional. Os professores tiveram também um papel importante nesta aprendizagem, partilhando conhecimentos e experiências do setor que nos ajudavam a compreender melhor os desafios e as oportunidades do turismo.

Durante a formação, realizei três estágios marcantes: o primeiro, numa empresa de animação turística em Fátima; o segundo, através do programa Erasmus, durante dois meses na Escócia, uma experiência enriquecedora a nível profissional e pessoal; e o terceiro no Hotel Lux, em Fátima, onde tive contacto com a área da receção. A experiência foi tão positiva que recebi um convite para continuar na equipa. Participei ainda em projetos na Roménia e visitei a feira internacional de turismo em Madrid.

Depois de concluir o curso, continuei os estudos em Peniche, na área da Animação Turística. Seguiu-se um estágio profissional de seis meses no resort Hovima La Pinta, em Tenerife, onde permaneci mais seis meses a trabalhar.

De regresso a Portugal, durante a pandemia, iniciei uma nova etapa como rececionista no Hotel Eurosol, em Alcanena. Posteriormente, trabalhei três anos no Tivoli Sintra, na receção, no acompanhamento de grupos e eventos.

Atualmente, integro o departamento Comercial e de Marketing do Palácio Biester, em Sintra, monumento privado aberto ao público em 2022. Entrei como rececionista, com apoio ao marketing, e assumi novas responsabilidades nas áreas comercial, comunicação, parcerias e eventos. É um projeto pelo qual tenho um carinho enorme.

Hoje, aos 28 anos, continuo apaixonada pelo turismo. Reconheço que a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima foi muito mais do que o lugar onde iniciei a minha formação: foi o ponto de partida de um percurso que continua a abrir-me novos horizontes.

Levo comigo uma enorme gratidão por tudo o que a escola me proporcionou."

Valeria Sirbu | Ex-aluna do Curso Técnica de Turismo

CERIMÓNIA OFICIAL DE ABERTURA DO ANO LETIVO E ENTREGA DE DIPLOMAS A ALUNOS FINALISTAS



No dia 2 de outubro, realizou-se a Cerimónia Oficial de Abertura do Ano Letivo e de Entrega de Diplomas da Escola de Hotelaria de Fátima e da Escola Profissional de Ourém. Foi um momento de celebração e de reconhecimento para os alunos que concluíram o seu percurso formativo no ano letivo 2025/2026.

Cerca de 118 finalistas das duas escolas subiram ao palco para receber o diploma, numa cerimónia marcada pela emoção e pelo simbolismo. Mais do que a conclusão de um ciclo de estudos, o momento representou o reconhecimento do empenho, da dedicação e do trabalho desenvolvido ao longo dos três anos de formação, em contexto de sala de aula, de oficina e de formação em contexto de trabalho.

O evento serviu também para distinguir os alunos que mais se evidenciaram durante esse ano letivo. Foram atribuídas as distinções de "Aluno do Mês" e "Aluno do Ano", que premeiam o mérito, a dedicação e o espírito de superação, valores que caracterizam o ensino profissional promovido pelas duas instituições. Na Escola Profissional de Ourém foi eleito como "Aluno do Ano" o aluno Luiz Colli, do curso profissional de técnico de gestão e na Escola de Hotelaria de Fátima foi eleita como "Aluna do Ano" a aluna Alice Sant'Ana, do curso profissional de técnico de cozinha/pastelaria.

A celebração decorreu num ambiente familiar e acolhedor e reuniu cerca de 400 pessoas, entre colaboradores, alunos, ex-alunos, entidades parceiras e famílias, num testemunho da forte ligação que as escolas mantêm com a comunidade e com o tecido empresarial da região.

Com esta cerimónia, as duas escolas assinalaram oficialmente o arranque do novo ano letivo 2026/2027, iniciado a 14 de setembro, dando assim as boas vindas aos novos alunos e que os próximos três anos sejam vividos com entusiasmo, curiosidade, vontade de aprender e crescer. Aos alunos que já fazem parte da "casa", que este novo ano seja mais um passo nos seus percursos, para continuar a construir o futuro.

As escolas deixam o seu agradecimento sincero a todos os que estiveram presentes e partilharam este momento marcante na vida dos futuros profissionais de excelência que formam.



—

Luiz Colli

Testemunho "Aluno do Ano"

"Receber o prémio de Melhor Aluno do Ano foi um dos momentos mais marcantes do meu percurso escolar. Enquanto aluno da Escola Profissional de Ourém, no curso de Gestão, sinto um enorme orgulho por ver reconhecidos o esforço, a dedicação e o empenho que coloquei ao longo do ano letivo.

Esta conquista não aconteceu por acaso. Foi resultado de muito trabalho, responsabilidade, persistência e vontade de aprender e melhorar todos os dias. Ao longo destes 3 anos procurei e procuro dar sempre o meu melhor, ultrapassar dificuldades e encarar cada desafio como uma oportunidade de crescimento. Acredito que o sucesso não se constrói de um dia para o outro, mas sim através de pequenas conquistas e da dedicação diária. Para mim, a escola é muito mais do que um espaço de aprendizagem. É também um lugar de participação e desenvolvimento pessoal. Tive a oportunidade de integrar projetos como o "Integra-te — Jovens Autarcas" e o "MyPolis", que me permitiram partilhar ideias, trabalhar em equipa e compreender melhor a importância da participação dos jovens na comunidade.

Quero agradecer aos professores, aos meus colegas que sempre estiveram la para mim e a todos os que me acompanharam neste caminho. Esta distinção é uma motivação para continuar a aprender, enfrentar novos desafios e lutar pelos meus objetivos, levando comigo a certeza de que o esforço e a dedicação compensam."



—

Alice Sant'Ana

Testemunho "Aluna do Ano"

"Ser reconhecida como Aluna do Ano da Escola de Hotelaria de Fátima, foi uma experiência muito especial e significativa para mim. Senti um enorme orgulho, felicidade e gratidão por receber um reconhecimento que representou todo o esforço, dedicação e empenho que coloquei ao longo desse ano.

Foi muito gratificante perceber que o meu trabalho e a minha vontade de aprender tinham sido valorizados por toda a comunidade escolar.

Esta distinção trouxe-me mais confiança nas minhas capacidades, motivação para continuar a dar o meu melhor e vontade de alcançar novos objetivos.

Mais do que um título, foi uma experiência que me fez crescer e acreditar ainda mais em mim.

A Escola de Hotelaria de Fátima tem sido muito mais do que uma escola: tem-me proporcionado conhecimentos, amizades, oportunidades e experiências que contribuem para o meu crescimento pessoal e profissional.

Continuo a construir o meu percurso nesta escola, com a mesma vontade de aprender, evoluir e superar desafios.

Levo esta conquista com um carinho enorme e como uma motivação para tudo aquilo que ainda quero alcançar."

RESTAURANTE DE APLICAÇÃO "CLAUSTRO MONFORTINO" REABRE COM NOVO ESPAÇO

O restaurante abre oficialmente ao público na terça-feira, 24 de novembro.



A Escola de Hotelaria de Fátima reabre o Restaurante de Aplicação "Claustro Monfortino", após a conclusão das obras de ampliação realizadas no âmbito do novo Centro Tecnológico Especializado (CTE).

A reabertura acontece na terça-feira, 24 de novembro, às 12h30.

Esta nova ampliação do espaço vem reforçar as suas condições de funcionamento, contribuindo para uma maior articulação entre a formação prática e a experiência em contexto real. Enquanto restaurante de aplicação, o "Claustro Monfortino" é o local onde os alunos de Restaurante/Bar juntamente com os alunos de Cozinha/Pastelaria, aprendem e consolidam as competências adquiridas ao longo do curso.

Este é já um local de referência, muito procurado por pessoas da região que elogiam a qualidade e sofisticação dos pratos servidos, onde a refeição segue os métodos clássicos de apresentação e serviço, em contexto de aprendizagem. Participar num almoço no Claustro Monfortino é muito mais do que usufruir de uma refeição: é participar numa verdadeira aula ao vivo. Cada momento, desde a preparação e organização da sala ao acolhimento dos clientes e a execução do serviço, constitui uma oportunidade de aprendizagem.

Afinal, num restaurante de aplicação, a aprendizagem não acontece apenas na cozinha ou na sala de aula: acontece em cada serviço, em cada interação e em cada experiência vivida.

O restaurante funcionará em regime de almoços, às terças e quintas feiras, em tempo letivo. O menu está disponível no site da Escola de Hotelaria de Fátima onde poderam ser feitas as reservas, ou pelo telefone 249 530 630.

EPOFICINA ESTÁ DE VOLTA E COM DIAGNÓSTICOS GRATUITOS

No passado dia 4 de novembro, realizou-se na Escola Profissional de Ourém o regresso da EPOficina, numa sessão dinamizada pelo curso de Mecatrónica Automóvel. Uma iniciativa que já se tornou uma referência e que continua a juntar alunos, professores e a comunidade local numa atividade dedicada ao diagnóstico e aconselhamento sobre eventuais falhas mecânicas em viaturas.

Tal como nos anos anteriores, a atividade decorrerá ao longo de todo o ano letivo, de forma quinzenal, à quarta-feira, oferecendo à comunidade a oportunidade de beneficiar de diagnósticos gratuitos e especializados. Mais do que um serviço prestado, a EPOficina é também uma oportunidade para os nossos alunos colocarem em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, num contexto real e em contacto direto com quem nos visita.

A outra área é da responsabilidade do curso de Informática, que disponibiliza serviços de diagnóstico, reparação, remoção de vírus e recuperação de dados, dando assim continuidade a um projeto que une conhecimentos das diferentes áreas formativas.

Venha até à EPOficina e aproveite para esclarecer dúvidas e receber aconselhamento junto de uma equipa formada por alunos e professores.



GALARDÃO ECO-ESCOLAS 2026

A equipa do Eco-Escolas da Escola Profissional de Ourém marcou presença na cerimónia do Dia das Bandeiras Verdes, dedicada à entrega do Galardão Eco-Escolas 2026, que decorreu na Base Aérea N.º 1, na Quinta da Granja, em Sintra. Nesta cerimónia, a EPO foi distinguida com o Galardão Eco-Escolas 2026, um reconhecimento do trabalho e do empenho desenvolvidos ao longo do ano letivo anterior em prol da educação ambiental, da sustentabilidade e da cidadania ativa.





OPINIÃO

"Dar voz aos alunos: os nossos sonhos não têm género"

"Conheci a EPO no Dia Aberto, mas já desde o 8.º ano pensava em entrar nesta escola. No primeiro dia de aulas, sentia-me bastante insegura por saber que havia maioritariamente rapazes na escola. No entanto, com o passar do tempo, fui percebendo que as pessoas desta escola eram muito simpáticas e acolhedoras, muito pelo contrário do que inicialmente receava. A EPO foi uma escola que me acolheu muito bem e onde as pessoas foram sempre gentis comigo. Ainda estou no meu primeiro ano nesta escola e, apesar de estar cá há relativamente pouco tempo, já me sinto muito bem neste espaço. A escola em si é muito bonita, organizada e dispõe de bons materiais, bem cuidados, que ajudam na aprendizagem dos alunos.

Atualmente, sinto-me bem na turma em que estou. Os meus colegas são divertidos e engraçados, mesmo que, às vezes, façam muita confusão. Também gosto muito dos meus professores, pois explicam muito bem a matéria e têm muita paciência connosco.

Uma das razões que me levou até à EPO foi a oportunidade de seguir uma área pela qual fui desenvolvendo interesse ao longo dos anos. Antes dos onze anos, sonhava em seguir Medicina, mas, depois, comecei a interessar-me por carros e por tudo o que estivesse relacionado com esse mundo. Aos treze anos, estava indecisa entre Mecânica e Arquitetura. Aos catorze anos, comecei a interessar-me pela Robótica e pelos motores e, aos quinze, tive a certeza de que queria seguir Mecatrónica. Acredito que é importante haver raparigas interessadas nesta área, que ainda é vista pela sociedade como uma área mais direcionada para os rapazes.

Entrei neste curso já a saber que não seria fácil e que poderia ter poucas raparigas na turma ou até mesmo nenhuma. Estava muito insegura em relação a isso e tinha medo de não ser suficientemente boa para aquele curso. No entanto, com o passar do tempo, percebi que, se realmente quero seguir esta área no futuro, tenho de me esforçar e acreditar nas minhas capacidades. Quanto aos meus colegas rapazes, fui-me habituando à presença deles e, atualmente, é algo completamente normal. Afinal, não é tão difícil como imaginava no início do ano.

Acredito que todos os alunos devem ter a liberdade de escolher o seu caminho, sem sentirem que precisam de corresponder às expectativas da sociedade. Afinal, a escola também deve ser um espaço onde podemos descobrir os nossos interesses, experimentar coisas novas e perceber aquilo que realmente queremos para o nosso futuro. Esta experiência também me ensinou que nem sempre devemos deixar que os nossos medos nos impeçam de experimentar coisas novas. Por vezes, precisamos apenas de dar uma oportunidade a nós próprios."

Isabella Pereira | Aluna do Curso de Técnica de Mecatrónica

UM LAÇO ROSA PELA PREVENÇÃO, ESCOLAS ASSINALAM O "OUTUBRO ROSA"



A Escola de Hotelaria de Fátima e a Escola Profissional de Ourém dinamizaram, um conjunto de atividades no âmbito do "Outubro Rosa", com o objetivo de sensibilizar a comunidade escolar para a adoção de estilos de vida saudáveis e para a importância da prevenção e do diagnóstico precoce do cancro da mama.

As duas escolas assinalaram assim o "Dia Rosa", desafiando os alunos e restante comunidade escolar a vestir uma peça cor-de-rosa e a formar a figura de um laço, o principal símbolo da campanha.

A iniciativa foi promovida pela Liga Portuguesa Contra o Cancro, em representação da EUROPA DONNA (Coligação Europeia Contra o Cancro da Mama), através do movimento "Vencer e Viver".

ESCOLAS PARTICIPAM NO SIMULACRO "A TERRA TREME"

Esta iniciativa teve como objetivo sensibilizar e capacitar a população a agir em caso de sismo.





A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima participaram na 14.ª edição do Exercício Público de âmbito nacional de Sensibilização para o Risco Sísmico, denominado "A TERRA TREME", que se realizou dia 05 de novembro, às 11:05 horas, coincidindo este ano com o Dia Mundial de Sensibilização para o Risco de Tsunami.

Esta iniciativa teve como objetivo capacitar a população para saber como agir em caso de sismo, sensibilizando o cidadão para o facto de viver numa sociedade de risco, e desafiando-o a envolver-se no processo de construção de comunidades mais seguras e resilientes.

A ação desenrolou-se durante um (1) minuto, no qual os participantes da EPO e EHF, individualmente ou coletivamente foram convidados a executar os 3 gestos de autoproteção: Baixar — Proteger — Aguardar.

INSIGNARE MARCA PRESENÇA NA FEIRA NOVA DE SANTA IRIA





A INSIGNARE marcou presença na Feira Nova de Santa Iria, em Ourém. Num ambiente de convívio e partilha, a Escola de Hotelaria de Fátima deu a conhecer os sabores da região, através de uma seleção de produtos gastronómicos regionais e vinhos que celebram a riqueza da tradição e da identidade local.

A iniciativa contou com a participação dos alunos, Inês Vireira e Simão Picote do curso de Restaurante/Bar, sob a orientação do diretor técnico-pedagógico, Renato Guiomar, onde tiveram a oportunidade de colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, num contexto real e em contacto direto com o público.

O Centro Qualifica e Centro de Formação Contínua da INSIGNARE deram a conhecer ao público as novas oportunidades e mais valias que as formações modulares podem trazer ao seu percurso profissional e também a conclusão do nível básico e secundário através do processo RVCC.

CENTRO DE FORMAÇÃO CONTÍNUA
insignare ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO
Formação gratuita e financiada
Empregados e desempregados
Subsídio de alimentação
INSCREVE-TE JÁ!
cfc@insignare.pt 249 545 721
PRÓXIMAS FORMAÇÕES
ÚLTIMAS INSCRIÇÕES
→ INTERAGIR EM INGLÊS
ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA | INÍCIO - 03/12 | PÓS-LABORAL - 50 HORAS
→ INTERAGIR EM INGLÊS
ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM | INÍCIO - 28/12 | PÓS-LABORAL - 50 HORAS
→ POUPANÇA E SUAS APLICAÇÕES
ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM | INÍCIO - 18/12 | PÓS-LABORAL - 50 HORAS
→ IMPLEMENTAR PRÁTICAS DE GESTÃO DO TEMPO E ORGANIZAÇÃO DO TRABALHO + COLABORAR E TRABALHAR EM EQUIPA
ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM | INÍCIO - 14/12 | PÓS-LABORAL - 25H + 50H

CENTROS QUALIFICA | CENTRO DE FORMAÇÃO CONTÍNUA

NUNCA É TARDE

CENTRO QUALIFICA CERTIFICA MAIS ADULTOS COM NÍVEL SECUNDÁRIO

Há conquistas que não cabem num diploma. Nas últimas sessões de júri de certificação, o Centro Qualifica viu 12 adultos concluírem o nível secundário através do processo de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (RVCC), dando reconhecimento formal àquilo que a vida lhes foi ensinando ao longo dos anos.

Em Ourém, cinco adultos concluíram com sucesso o nível secundário. Cada conquista representa um novo começo, fruto do empenho, da dedicação e da vontade de investir no futuro. É a prova de que nunca é tarde para aprender, evoluir e alcançar novos objetivos.

Na Junta de Freguesia de Casal dos Bernardos, foram sete os adultos certificados numa sessão de júri que não aconteceu naquele local por acaso. Levar o júri até à freguesia é o reflexo direto da missão do Centro Qualifica: ir ao encontro das pessoas que se encontram mais distantes da cidade, aproximando os recursos e as oportunidades de qualificação de toda a comunidade. Quando as pessoas não podem ir até à qualificação, é a qualificação que vai até elas.

Em ambas as sessões, o significado é o mesmo. Mais do que um processo formal, cada certificação representa a concretização de sonhos, a valorização de percursos de vida e a abertura de novas portas para o futuro.

O Centro Qualifica deixa um agradecimento muito especial ao Presidente da Junta de Freguesia de Casal dos Bernardos, Acácio Pereira, pela inestimável disponibilidade em ceder o espaço para a sessão e pelo incentivo contínuo dado aos cidadãos para abraçarem este processo de superação pessoal e profissional.

A todos os 12 adultos certificados, muitos parabéns. Têm razões de sobra para estar orgulhosos, e nós também.

Início de novos grupos de adultos em Ourém e Fátima

O Centro Qualifica da INSIGNARE deu início a novos grupos de educação e qualificação de adultos, que vão decorrer na Escola Profissional de Ourém, na Escola de Hotelaria de Fátima e no Grupo Cultural Desportivo e Recreativo Bairrense (GCDR Bairrense).

Em parceria com o GCDR Bairrense, abriu portas à qualificação de adultos, acolhendo todos os que quiseram conhecer esta oportunidade, que ficou marcada por uma sessão de esclarecimento que culminou numa sala cheia.

Foi com enorme orgulho que o Centro Qualifica viu tantos adultos motivados para dar início ou continuidade ao seu processo de qualificação, com vista à conclusão do nível secundário. A forte adesão demonstra que a vontade de aprender e evoluir não tem idade e que a comunidade está empenhada no seu desenvolvimento pessoal e profissional.

Desta dinâmica resultaram novos grupos de adultos motivados para elevar a sua escolaridade. As sessões vão decorrer a todas as segundas-feiras na EPO e às quintas-feiras na EHF, com uma duração de duas a três horas.

Juntos, continuamos a aproximar a qualificação e formação das pessoas e a criar novas oportunidades.

Quem pretender elevar a sua escolaridade ainda vai a tempo, pode contactar o Centro Qualifica da INSIGNARE e dar início a um novo capítulo!







INVISTA NO SEU FUTURO COM AS FORMAÇÕES MODULARES!

Ao longo de 2026, o Centro de Formação Contínua da INSIGNARE tem vindo a dinamizar um conjunto diversificado de ações de Formação Modular, abrangendo diversas áreas de conhecimento e assim procurar responder aos interesses e necessidades de qualificação da população adulta.

Dirigidas principalmente aos empregados, desempregados, mas também ao público em geral, estas formações constituem uma oportunidade de atualização de conhecimentos, valorização pessoal e profissional e aquisição de novas aprendizagens, com impacto no quotidiano e nos percursos profissionais dos participantes.

De frequência gratuita, financiadas e certificadas, as ações decorrem em horário pós-laboral, facilitando a conciliação da formação com a vida pessoal e profissional.

As formações de **Língua Inglesa**, **Poupanças e suas Aplicações**, **Gestão do Tempo e Organização do Trabalho e Colaborar e Trabalhar em Equipa**, estão ainda disponíveis e com vagas para os interessados, que podem consultar e obter informações sobre inscrições através do site e meios de comunicação. De reforçar que as formações serão desenvolvidas na Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima.

A INSIGNARE mantém, assim, o seu compromisso com a promoção da aprendizagem ao longo da vida, reforçando a importância da formação contínua enquanto instrumento de desenvolvimento pessoal, profissional e de valorização da comunidade.

Cofinanciado pela União Europeia

ERASMUS+

EURO4VET PRESENTE EM DOIS EVENTOS EUROPEUS EM BRUXELAS

Ao longo do mês de outubro, a INSIGNARE marcou presença em dois importantes eventos em Bruxelas, onde apresentou o projeto Euro4VET, o primeiro consórcio de escolas profissionais Jean Monnet aprovado, em 2023, no âmbito do programa Erasmus+ e do qual é coordenadora.

A INSIGNARE participou no evento "Ensinar sobre a UE nas escolas num mundo em mudança", promovido pela EACEA, da Comissão Europeia. Esta reunião bienal juntou os principais projetos aprovados nas Ações Jean Monnet, a vertente do Erasmus+ dedicada ao desenvolvimento do ensino das temáticas da UE nas escolas. A INSIGNARE foi oradora no painel dedicado às três Ações existentes, cabendo-lhe explicar o que é um consórcio de escolas Jean Monnet, tendo por base o Euro4VET.

Poucos dias depois, de 21 a 23 de outubro, a Insignare esteve na Conferência Anual do EfVET, a maior associação europeia de entidades de ensino e formação profissionais. Os parceiros do Euro4VET apresentaram perante os participantes, os resultados alcançados durante o projeto e, sobretudo, a forma como podem ser utilizados gratuitamente por outras escolas interessadas.

O tempo dedicado à interação com o público revelou o elevado interesse em saber mais, bem como o incentivo a continuar a desenvolver projetos semelhantes.



CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

ABERTURA
Restaurante de aplicação



24 NOVEMBRO

12H30 – 14H00

TERÇAS E QUINTAS FEIRAS

RESERVAS: +351 249 530 630 | EHF.PT

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

PESSOAS 2030 PORTUGAL 2030 Cofinanciado pela União Europeia

Os Fundos Europeus mais pertos de si.

NOTÍCIAS DE OURÉM

SEMANÁRIO REGIONAL | Pessoa coletiva nº. 518 668 770 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | https://noticiasdeourem.pt; Propriedade: Normedia - Comunicação, Lda. | N.º Registo 224151 | Estrada Nacional 113, Moinho da Areia | 2490-444 Ourém; Administração: Carlos Batista, Isabel Batista; Diretor: Francisco Pereira TE-891; Redação: Carla Paixão CP-8110, Aurélia Madeira CP-8943; Eva Gomes; redacao@noticiasdeourem.pt; Colaboradores: António Adão; Secretariado: Amélia Martins; Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 961 596 932; 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: 961 596 933 | Email: geral@noticiasdeourem.pt; Impressão: FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-430 Coimbra; Tiragem: Mês de outubro: 7.500 exemplares; Média Semanal: 1.500 exemplares; Estatuto editorial disponível em: https://noticiasdeourem.pt | N. DL: 464494/19