



Início do ano letivo 2014/2015

O ano letivo acabado de iniciar é o primeiro de um ciclo decisivo para o ensino profissional em Portugal, porque corresponde ao começo de um novo quadro comunitário que se estende até 2020. // P.02

informar

Jornal

26 DE SETEMBRO DE 2014 // ANO XVII // N.º 209


 VÁRIOS
 SERVIÇOS
 UM SÓ
 BALCÃO



LOCAL DE INSERÇÃO, FORMAÇÃO E ENSINO



destaques

EHF assina protocolo com escola francesa

Foi celebrado recentemente um protocolo de colaboração com a Escola Nacional Superior de Pastelaria (ENSP), sediada em Yssingaux. // P.05

ERASMUS + leva alunos ao estrangeiro

"Na Estónia tudo parecia completamente diferente - o último contacto com pessoas de língua Portuguesa foram os pilotos do avião..." // P.04

LIFE disponibiliza novas ações de formação gratuitas

Continuaremos a apostar na formação, ajudando quem nos procura a identificar o que realmente deve fazer e como fazê-lo. // P.07

Diretor: Francisco Vieira // **Conteúdos e revisão:** Liliana Crispim // **Fotografia:** Colaboradores da Insignare // **Colaboradores:** Renato Guiomar, José Pegada, António Évora, Elisabete Marques, Sandrina Henriques, Sérgio Fernandes //

E começou mais um ano letivo...



Caderno de Apontamentos

É com natural expectativa que iniciamos mais um ano letivo nas escolas Insignare. Na Escola Profissional de Ourém ele corresponderá ao 25º ano de atividade, atingindo orgulhosamente este grau prata no desenvolvimento de um trabalho que partindo de uma pequena realidade e de uma baixa expectativa, conseguiu crescer e afirmar-se pela sua especificidade, perseverança e coerência do projeto educativo. Da EPO nasceu a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima que fruto da importância do setor, em termos regionais e nacionais, veio a afirmar-se de forma decidida e a ganhar a sua merecida autonomia. Hoje o concelho de Ourém tem duas escolas profissionais, que se orgulham do seu percurso, do trabalho dos seus colaboradores, mas sobretudo da qualidade dos seus alunos e das carreiras profissionais que vão desenvolvendo. São eles o cabal comprovativo da qualidade do trabalho realizado. Importa por isso aproveitar este momento comemorativo e lançar um renovado olhar sobre o futuro. Daí que a EPO tenha assumido de forma determinada o conceito inovador de “Escola Oficina” que marcará a orientação da sua oferta formativa, a transformação do ambiente interno e reforçará a presença dos alunos nas empresas. As Jornadas da Mecânica serão certamente o momento alto desta afirmação estratégica. Em Fátima, a EHF, continuará a afirmar a qualidade da sua formação e o “Mundo Doce Fátima 2015”, será certamente um momento marcante na desejada apresentação de um novo curso, decorrente de uma inovadora parceria com o Turismo de Portugal. A todos os nossos alunos e colaboradores desejo um profícuo e muito positivo ano de trabalho. Que no final todos possamos estar orgulhosos com o nosso desempenho.

Um bom ano letivo!

Diretor Executivo da Insignare
Francisco Vieira



O ano letivo 2014/2015, acabado de iniciar, é o primeiro de um ciclo decisivo para o ensino profissional em Portugal, porque corresponde ao começo de um novo quadro comunitário que se estende até 2020 e que deverá ser o último a disponibilizar financiamento para o esforço de formação e requalificação dos recursos humanos nacionais. Daí que a Insignare, através das suas escolas profissionais, em Ourém e em Fátima, tenha desenvolvido um esforço de projeção estratégica que lhe permita olhar o presente com estabilidade e o futuro com uma redobrada expectativa. Daqui resultou a especialização da escola de Fátima nas fileiras da hotelaria e turismo, a transferência das suas instalações para o edifício do antigo seminário dos Monfortinos e o grande objetivo de construção de novas e modelares instalações que permitam alojar adequadamente uma escola de hotelaria com dimensão, qualidade e capacidade de resposta a nível nacional. Este trabalho que tem vindo a ser desenvolvido ao longo dos últimos quatro anos, permite já hoje verificar a importância que teve em termos do reconhecimento da escola, e sobretudo, pelo elevado número de alunos que ano após ano a pretendem frequentar, e que sempre tem ficado acima do número de vagas que se conseguem disponibilizar. Naturalmente que a importância que o setor do turismo tem na economia nacional e a forte atenção que os órgãos de comunicação social têm dado às viagens, à gastronomia e aos vinhos, em muito têm ajudado esta forte atração que

os jovens têm manifestado por estas áreas, hoje de formação, no futuro de profissão. O sucesso das ações desenvolvidas na escola de Fátima foram o melhor garante para a aplicação de iniciativas semelhantes na escola de Ourém. Daí resultou a evolução do conceito estratégico da escola para “Escola Oficina” tendo como objetivo aproximar a vivência escolar do ambiente próprio das empresas, garantindo um reforço da colaboração com os seus profissionais, a par de uma crescente participação dos alunos no trabalho das empresas, através da formação em contexto de trabalho (estágios) e outras ações pontuais e de curta duração. Esta alteração de conceito entrosou numa significativa modificação da oferta formativa, que apostou em cursos em que o mercado de trabalho manifesta uma permanente carência de mão-de-obra e daí potenciar uma forte empregabilidade, presente e futura, a par de condições remuneratórias interessantes para o atual panorama nacional. Assim se justifica a concentração nas áreas da manutenção industrial (mecatrónica automóvel e eletromecânica), da produção em metalomecânica, da eletrónica, automação e comando e das energias renováveis, mantendo as ofertas transversais na gestão, informática e multimédia. Certamente que o futuro potenciará um reforço da aposta nestas áreas mais “oficinais”, permitindo à escola as vantagens de uma crescente especialização e o alargamento do seu âmbito de intervenção para uma dimensão regional.



Renato Guiomar Dir. Pedagógico EHF

É com enorme orgulho que a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima (EHF) dá as boas vindas a toda a comunidade escolar. Num cenário adverso como todos conhecemos, este ano a EHF viu crescer novamente o número de alunos que nos procuraram, cientes da qualidade da escola, mas também das crescentes dificuldades que iremos passar juntos neste percurso.

O início de um novo ano letivo traz sempre surpresas, desafios e muitas expectativas. A EHF não é exceção e reconhecemos a crescente responsabilidade de acreditarmos em nós. Procuraremos continuar a oferecer um ensino verdadeiramente diferenciado assente na exigência e virado para o aluno, promovendo o seu desenvolvimento académico e pessoal.

Para tal podem os alunos contar com um corpo docente próprio e altamente qualificado, científica e pedagogicamente, procurando formar os alunos para um conhecimento rigoroso das matérias, desenvolvendo as suas competências transversais tais como a comunicação e o trabalho em equipa, estimulando o seu desenvolvimento ético e cultural, formando assim cidadãos que fazem a diferença.

Esta longa caminhada, feita com e para os alunos, prosseguirá o caminho que melhor responderá aos desafios do nosso quotidiano escolar, proporcionará a satisfação pessoal de todos quantos a ele se dedicam, prestará o serviço educativo de qualidade que merecem os nossos jovens e estará sempre próxima da comunidade para um bem comum. É com este sentimento que desejo um excelente ano de trabalho e que tenham a capacidade de construir o vosso sucesso com a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima.



José Pegada Dir. Pedagógico EPO

Tomando como referência as palavras intemporais do poeta "O sonho comanda a vida", surgiu em 1990 a possibilidade de dotar o conselho de Ourém de um tipo de escola, que até à data não existia, com um tipo de ensino diferente, a Escola Profissional de Ourém (EPO)!

Hoje o sonho transcendeu-se a si só próprio sendo uma realidade bem enraizada, no concelho e na região, fruto de um trabalho constante e de uma dedicação especializada entre os diversos agentes que compõem a comunidade educativa (Professores, Funcionários, Alunos e respetivos Pais/Encarregados de Educação).

Ao longo destes anos muitas mudanças têm ocorrido, e a EPO de hoje é com certeza diferente da escola de então. No entanto, os alicerces que estiveram na sua génese mantêm-se fortes e coesos sendo nosso contínuo propósito:

- **Apoio permanente aos alunos**
- **Melhorar níveis de sucesso**
- **Melhorar níveis empregabilidade**
- **Intensificar relação com a família**
- **Garantir um bom ambiente trabalho**
- **Não desistir dos alunos**

Porque somos diferentes, criamos o conceito de "Escola Oficina", cujo objetivo é associar o esforço de aprendizagem da escola, ao trabalho desenvolvido na empresa. Pretende ainda garantir que o ambiente vivido diariamente na escola seja semelhante ao vivido na empresa. É um caminho que garante a formação de elevada qualidade e de plena empregabilidade. É um caminho só para algumas escolas e garantidamente só para os melhores alunos. Os nossos!

Bem-haja a todos e votos de um excelente ano letivo, que será especial pois será o 25.º.

"Com a minha recente transferência para o 2º ano do curso GEI, acho que a integração nesta nova Escola foi bastante positiva, fui bem recebido desde o primeiro dia, por alunos, professores e funcionários. Se pudesse definir esta nova escola em poucas palavras diria que é familiar, prática e cativante."

Luís Flores

2º ano

Ges. de Equip. Informáticos

"Os primeiros dias foram difíceis. Mudei de cidade e para uma escola nova onde não conhecia ninguém a exceção da minha irmã. Mas com o decorrer dos dias as coisas foram melhorando e posso dizer que estou a começar gostar da EPO, do curso que escolhi, dos meus colegas de turma, alguns dos quais já considero amigos."

Tânia Pereira

1º ano

Multimédia

"Ainda não me tinha mentalizado de que estava a começar um novo ciclo, que estava no 10º ano. Toda eu era dores de barriga, indisposições e calores..."

Felizmente alguns dos alunos do 11º e 12º anos "acolheram-me" e disponibilizaram-se para quaisquer tipos de ajuda. Este era o ambiente que procurava na EHF, o ambiente do qual já me tinham falado e que foi um dos motivos pelos quais eu escolhi esta escola para me formar em Turismo."

Maria Mexia

1º ano

Turismo

"Eu escolhi a EHF porque adoro cozinha e é o curso que quero e tem futuro. A EHF não é propriamente uma escola grande mas para a quantidade de alunos é ótima, a nível de aprendizagem também é muito boa pois tem bons professores, alguns podem ser rigorosos mas é para aprendermos melhor."

Nuno Alves

1º ano

Cozinha e Pastelaria



Alunos de Eletrónica, Automação e Comando visitaram a Estónia



Marcelo Dias

"Inicialmente tive alguns receios. O receio de não conseguir comunicar com "o meu inglês" e não ser muito comunicativo e sociável. Agora, no rescaldo da visita, considero que correu tudo muito bem e que as minhas expectativas iniciais foram satisfeitas. Em relação ao contributo da participação neste projeto para a minha formação académica penso que será muito positivo, passei a dar mais valor na aprendizagem desta língua (o inglês), e poderá a vir a refletir-se no meu futuro, na minha vida académica bem como pessoal."

Daniel Santos

"Na Estónia tudo parecia completamente diferente - o último contacto com pessoas de língua Portuguesa foram os pilotos do avião, daí em diante o inglês era a única maneira de comunicar com os outros, excepcionando os membros do grupo português. Achei a Estónia um país bonito, com uma história rica, e Narva, a cidade onde decorreram os trabalhos, uma cidade simpática, muito verde e com edifícios invulgares. Definitivamente uma boa experiência pois não é todos os dias que se viaja para um país que dista 3500 km!"

Jaime Santos

"A minha participação no projeto Erasmus + Mobilidade à Estónia, teve um balanço claramente positivo. Tratou-se de um projeto muito interessante, não só porque tive contacto com outras culturas - estoniana e turca, como também porque fiz novos amigos, com quem posso continuar a manter contato aqui em Portugal. Devido à participação no projeto, sinto-me mais apto e seguro a comunicar em inglês e a interagir com pessoas estrangeiras. Espero poder continuar a participar em mais iniciativas deste género!"

Marco Ferreira

"Achei a minha participação neste projeto uma experiência única. Ao princípio tinha receio que fosse aborrecido, essencialmente devido à barreira da língua, mas afinal foi totalmente o contrário. Graças ao projeto, pude conhecer um país novo e uma nova cultura, aperfeiçoar o meu inglês e fazer novos amigos. Foi uma experiência incrível e aconselho a todos quantos tiverem a mesma oportunidade a aproveitá-la ao máximo."

João Pereira

"As minhas expectativas para o projeto Erasmus + consistiam em poder receber alguma ajuda a preencher um Currículo Vitae e também de realizar um vídeo CV criativo. Inicialmente o meu maior receio prendia-se com a barreira linguística, uma vez que não domino completamente o inglês. Acabei por conseguir comunicar com todos com alguma facilidade, o que me deixou bastante satisfeito. Destaco ainda as dicas partilhadas acerca da construção da nossa marca pessoal, nomeadamente no que toca à imagem que pretendemos projetar para o mercado de trabalho."

Rafael Simões

"Com a viagem fiquei a conhecer um pouco de outras culturas - estoniana e turca - e também enriqueci o meu vocabulário de inglês. Conseguimos interagir com todos em geral, apesar de no início termos dificuldade nos nomes, essencialmente os turcos, que eram bem diferentes daquilo a que estamos habituados. Também levámos o "que é nosso" até à Estónia, tendo apresentado, não só a EPO e o concelho de Ourém, como um pouco a cultura portuguesa em geral. Até fizemos um jantar com sabores de Portugal! Em suma, foi uma experiência inesquecível que gostaria de repetir."

Duarte Franco

"Como esperava, a viagem à Estónia foi bastante divertida. Inicialmente, tive receio de não ser compreendido, visto que era um país onde tinha que falar Inglês, uma língua que eu não domino bem, mas com a ajuda dos elementos do grupo, penso que me fiz entender, em todas as situações. O melhor da minha participação? Perceber a importância da língua inglesa e conseguir interagir perfeitamente com jovens de outros países e culturas!"



Dois intercâmbios na Europa em outubro

A Escola Profissional de Ourém vai realizar dois intercâmbios de alunos este mês de Outubro. Praticamente na mesma semana mais de duas dezenas de alunos vão participar ativamente em dois projetos coordenados pela INSIGNARE e apoiados pelo Programa Aprendizagem Ao Longo da Vida, sub Programa Comenius.

No âmbito do projeto “Oldest Alliance in the World”, vinte alunos de três turmas do 2º ano (Gestão, Gestão de Equipamentos Informáticos e Design) deslocar-se-ão a Eastbourne, no sul do Reino Unido, acompanhados por quatro docentes – Ana Pinho, Beatriz Vieira, Regina Velez e Sara Oliveira, para uma estadia de dez dias.

Durante esse período, ficarão alojados em casa de famílias de estudantes da nossa escola parceira: Sussex Downs Park College, uma escola profissional pública com cursos similares aos ministrados em Ourém. Além de estarem permanentemente imersos num ambiente propício ao desenvolvimento linguístico e cultural, executarão, em equipas mistas com os seus colegas locais, diversas atividades, das quais se destacam:

- Criar um glossário de termos técnicos de gestão em ambas as línguas;
- Pesquisar a realidade económica e social de três países que usem a língua mãe do parceiro - os alunos, com a ajuda de professores, elaborarão um modelo comum para caracterizar estes países como uma oportunidade de desenvolver um projeto de negócio;
- Desenvolver seis planos de negócios, um para cada país seleccionado;

Visitar empresas exportadoras e elaborar um relatório, recorrendo a fotos e vídeos.

Já para o projeto “Be My GUEST: Go on a Unique European Student Tour”, quatro alunos do 3º ano de Gestão, acompanhados pela docente Elsa Reis e por Sérgio Fernandes, do Gabinete de Cooperação Internacional do novo departamento LIFE, vão deslocar-se a Maule, França, com uma curta passagem por Paris, para a quarta reunião internacional (primeira das três que se realizarão neste ano letivo).

Nesta reunião os nossos alunos serão, como habitualmente, integrados em grupos de trabalho internacionais, onde, conjuntamente com os seus colegas das nossas escolas parceiras – a anfitriã, Lycée d’Enseignement Agricole Privé le Buat; Colegio Concertado Nuestra Señora del Carmen, Espanha; Istituto di Istruzione Superiore “Falcone e Borsellino”, Itália; Zespół Szkół nr 1 im. Mikołaja Kopernika, Polónia e Afyonkarahisar Anadolu İmam Hatip Lisesi, Turquia – vão, durante três dias e em salas de informática, escolher entre fotos que tiraram de monumentos nacionais e criar um calendário para 2015, elaborando um modelo para tal e ilustrando-o convenientemente, incluindo as datas relevantes para os seis países e para a Europa. Participarão ainda numa visita guiada pelos seus homólogos franceses ao Palácio de Versalhes, localizado perto da cidade de Maule, onde responderão, sempre em grupos internacionais, a um questionário sobre diversos momentos da história de França, com impacto a nível Europeu.

EHF celebra protocolo com escola francesa



A Escola de Hotelaria de Fátima, através da sua entidade proprietária, a Insignare, celebrou recentemente um protocolo de colaboração com a Escola Nacional Superior de Pastelaria (ENSP), sediada em Yssingeaux, tendo por objetivo o apoio técnico e científico desta escola francesa ao novo curso de Pastelaria/Padaria que tem vindo a ser construído pela EHF, em colaboração com o Departamento de Formação do Turismo de Portugal. Para além deste apoio, a ENSP irá desenvolver conjuntamente com a EHF um plano de formação nas áreas da pastelaria e padaria, com ações a realizar em Fátima e vocacionadas exclusivamente para os profissionais destes setores de atividade. Esta formação será ministrada por pasteleiros que integram os quadros desta prestigiada escola francesa e permitirá o desenvolvimento de ações especiais vocacionadas para os alunos da Escola de Hotelaria. O protocolo prevê ainda a atribuição de um estágio em França ao “Aluno do Ano da EHF” e um esforço conjunto em eventuais atividades a desenvolver noutros países. A Escola Nacional de Pastelaria Francesa é hoje presidida por duas das maiores referências mundiais da cozinha e pastelaria, os Chefs Alain Ducasse e Yves Thuriès, garante da superior qualidade da formação desenvolvida. Este protocolo integra-se no esforço de afirmação da EHF enquanto escola regional de referência, na procura constante de uma melhoria da qualidade da sua formação, quer ao nível dos jovens, quer dos profissionais das fileiras da hotelaria, restauração e turismo.

Restaurante Claustro Monfortino recebe exposição sobre Irmã Lúcia



O Claustro Monfortino, restaurante de aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, junta todos os meses o prazer da pintura e da cozinha com a iniciativa “Arte no Claustro”. Todos os meses o Claustro Monfortino tem expostos os trabalhos de um artista para apreciar enquanto vai degustando as maravilhosas refeições criadas pelos nossos alunos. Alimentando o corpo e o espírito.

Este mês estarão em exposição fotografias de Jorge Oliveira, de Fátima. O fotógrafo de 55 anos teve o seu primeiro contacto com a fotografia na Foto Moderna em Vila Nova de Ourém, no ano de 1972, quando terminou a escolaridade obrigatória. Em 1976, entrou no que considera ser a sua grande escola profissional, a Foto Marinho em Fátima. Durante nove anos (6 em Fátima e 3 em Coimbra) teve o privilégio de trabalhar com um mestre em fotografia, José Luis Marinho. Em 1985, com a mudança do seu estado civil, e em parceria com outra pessoa, abriu o seu primeiro estabelecimento em Fátima, que manteve até 1995. A partir desse ano, mas por conta própria mantém o seu espaço comercial, com a ajuda preciosa de alguns colaboradores, esposa e filhos, que felizmente é uma referência na área da fotografia de estúdio e reportagem social. Deve à fotografia aquilo que é hoje em termos pessoais e profissionais, pois teve oportunidade de presenciar e fotografar momentos únicos como por exemplo o que mostra esta exposição “Irmã Lúcia... O regresso às origens”. Por ter sido fotógrafo oficial do santuário de Fátima durante quase duas décadas, teve o privilégio não só de fotografar, mas de viver intensamente todas as grandes peregrinações, e muito especialmente as visitas do papa João Paulo II e do papa Bento XVI.

Visita de Estudo à Quinta do Gradil

No dia 25 de setembro a turma do 3º ano do Curso Profissional Técnico de Restauração – Variante Restaurante/Bar deslocou-se à região do Cadaval para duas visitas a locais de relevante interesse pedagógico no âmbito do seu curso: Quinta do Gradil e Real Fábrica do Gelo.

A visita à Quinta do Gradil teve como principal objetivo o visionamento dos procedimentos e métodos que estão inerentes à realização da vindima mecanizada, bem como todo o processo de acondicionamento e tratamento das uvas após a colheita. Foi ainda possível a visita guiada à Quinta, dando a possibilidade aos alunos de conhecerem um pouco melhor os vinhos e outros produtos produzidos na quinta.

Após o almoço seguiu-se a visita à Real Fábrica do Gelo, um importante património da região e com um grande significado histórico e arquitetónico e que deu aos alunos a possibilidade de enriquecerem um pouco mais os seus conhecimentos.

Comemoração do Dia Mundial do Turismo

A Escola de Hotelaria de Fátima associa-se, pelo 4º ano consecutivo ao Município de Ourém e à ACISO na dinamização de um Jantar comemorativo do Dia Mundial do Turismo. Esta iniciativa inicia-se pelas 19 horas do dia 27 de setembro, na Galeria Municipal com uma sessão subordinada ao tema: “Fátima e a sua relação com o património UNESCO que a rodeia”. A sessão, moderada por Francisco Vieira, Presidente da ACISO e Diretor Executivo da INSIGNARE, conta com a presença de Andreia Galvão, diretora do Convento de Cristo e Joaquim Ruivo, diretor do Mosteiro da Batalha.

Pelas 20 horas inicia-se o serviço de jantar no Restaurante “Ucharia do Conde”, da responsabilidade do Chefe Yannick Génard, formador de cozinha/pastelaria na EHF, com a colaboração dos alunos da área da cozinha. O serviço de sala será assegurado pelos alunos do curso de restaurante/bar, supervisionados pelo Chefe José do Vale. Este jantar terá como temática: “Cogumelos, azeite e Ervas Aromáticas”, e o menu será:

- *Acepipe: Degustação de azeite aromatizado e pão / O figo e a morcela de arroz*
- *Entrada: Xerém de cogumelos, a gamba e azeite da mesma*
- *Prato Principal: Supremo de pato em nage aromática e legumes do campo*
- *Sobremesa: Delícia de chocolate, o gelado de azeite e crocante de ervas*

A Comemoração do Dia Mundial do turismo é também uma oportunidade para dar a conhecer e enaltecer os produtos da nossa região, assim o azeite utilizado na realização do jantar foi gentilmente cedido pela Cooperativa de Olivicultores de Fátima – Azeites de Fátima. Também a Gruta dos Cogumelos – Centro de Interpretação Micológica se vai associar a este evento através da cedência dos cogumelos utilizados no jantar.

Formação em mudança

O recentemente criado LIFE, fruto da reestruturação interna que levou à criação do Departamento de Emprego e Formação da INSIGNARE, disponibiliza num só espaço profissionais especializados nas matérias de emprego, formação e qualificação escolar e/ou profissional, no qual pessoas e empresas podem obter soluções à medida das suas necessidades. Reúne o CFC - Centro de Formação Contínua, o CQEP - Centro para a Qualificação e o Ensino Profissional e o GIP - Gabinete de Inserção Profissional.

O CFC, responsável pela parte da formação, tem vindo nos últimos anos a desenvolver formação que responda às múltiplas necessidades dos profissionais de diversos setores de atividade.

A terminar um projeto de formação cofinanciada que abrangeu mais de 3000 formandos, foram muitos os profissionais empregados ou em situação de desemprego que procuraram reforçar competências pessoais e profissionais.

É bem verdade que em muitos dos casos, e especialmente em momentos como este, de grande instabilidade e desemprego, frequentar formação não é só por necessidade de aprender, mas também uma forma de contactar com outras pessoas que com elas trazem outras experiências.

Reconhecendo o Estado Português que a longo prazo a competitividade depende das pessoas - da qualidade da sua formação e do potencial da sua empregabilidade - o modelo de governação dos fundos europeus estruturais para o período 2014-2020, agrupados no Programa Portugal 2020, recentemente publicado, refere um reforço de medidas e iniciativas dirigidas à empregabilidade no âmbito da educação e formação.

Face às novas exigências do "Portugal 2020" e na senda da busca para a melhoria contínua, o CFC encontra-se neste momento a implementar um novo procedimento que visa ajustar a formação às reais necessidades de formação das pessoas, inovando assim face às outras entidades formadoras.

Assim, ao invés da criação do habitual plano de formação em diversas áreas, em que as pessoas se inscreviam numa determinada formação, muitas vezes desadequada ao seu perfil ou pouco necessária, a inscrição é efetuada no LIFE, podendo então beneficiar de apoio nas três áreas inicialmente referidas: emprego, formação e qualificação escolar e/ou profissional, as quais se juntaram para, através de uma única inscrição, auxiliar a pessoa a adequar a formação ao seu perfil individual.

A principal diferença reside no método integrado de entrevista e de análise do curriculum vitae, podendo assim a equipa dar um conjunto de orientações que compatibilizem a formação a frequentar às necessidades pessoais.

Muitas são as pessoas que podem não ter um CV corretamente elaborado, documento indispensável para quem procura emprego e que é pedido pelas organizações, bem como pelos serviços que ajudam a encontrar trabalho (por exemplo, o GIP) e que poderá aprender a melhorá-lo através do CQEP, numa das fases do processo integrado que lhe permitirá, designadamente, aumentar a escolaridade do 4º até ao 12º ano, conforme as situações, complementando o reconhecimento, validação e certificação de competências.

Continuaremos a apostar na formação, ajudando quem nos procura a identificar o que realmente deve fazer e como fazê-lo: por exemplo, profissionais numa determinada área que se encontrem desempregados podem encontrar formação numa área afim, aprendendo uma nova profissão que contribuirá para mais facilmente encontrar emprego.

Contacte-nos para saber mais sobre a nossa oferta formativa.



SOLDADURA | SERRALHARIA CIVIL | COMUNICAÇÃO EMPRESARIAL | CAKE DESIGN
 PREPARAÇÃO E CONFEÇÃO DE PEIXES E MARISCOS | CARNES, AVES E CAÇA
 GESTÃO DE RECLAMAÇÕES E CONFLITOS COM CLIENTES/FORNECEDORES
 OPERAÇÃO E MAQUINAÇÃO COM FRESADORAS CNC | INICIAÇÃO DE INGLÊS
 INICIAÇÃO À INFORMÁTICA | WORD AVANÇADO | EXCEL AVANÇADO
 NUTRIÇÃO E DIETÉTICA | CONTROLO DE TESOURARIA

QUER SABER MAIS? CONTACTE-NOS: 249 540 390 / cfc@insignare.pt

EVENTOS AGENDA

>> 27 de setembro - Comemoração do Dia Mundial do Turismo em Ourém e Fátima.

>> 01 de outubro - Abertura do Restaurante da Escola de Hotelaria de Fátima "Claustro Monfortino" pelas 12h30.

>> 01 de outubro - Inauguração da Exposição "Irmã Lúcia ... regresso às origens", pelo fotógrafo Jorge Oliveira, no Restaurante de Aplicação Claustro Monfortino da EHF.

>> 01 de outubro - Prova de Orientação com professores de Educação Física na Escola Profissional de Ourém.

>> 02 de outubro - Apresentação do Concurso Nacional de Escrita Criativa na Escola de Hotelaria de Fátima.

>> 08 de outubro - Sessão Técnica sobre Robótica e Eletrónica para os alunos de Eletrónica Automação e Comando da Escola Profissional de Ourém.

>> 09 de outubro - Sessão de Esclarecimento sobre Substâncias Psicoativas na Escola de Hotelaria de Fátima.

>> 10 de outubro - Comemoração do Dia da Hispanidade na Escola de Hotelaria de Fátima.

>> 13 de outubro - Início da Atividade "Quem conta um conto acrescenta um ponto" em ambas as escolas.

>> 13 de outubro - Workshop de "Nutrição e Dietéticas, Produções em Hidroponia" na Escola de Hotelaria de Fátima

>> 15 de outubro - "Homem de Abril": Sessão com o Dr. Sérgio Ribeiro, na Escola Profissional de Ourém.

Este mês a estrela sou eu...



Alexandre Lukanga
Aluno de GEI.13.16

O Alexandre, apesar das enormes dificuldades sentidas ao longo do curso, desde a chegada tardia ao facto de nunca antes ter trabalhado com um computador na vida, conseguiu terminar o curso agora em setembro, fruto de muito empenho, dedicação e acima de tudo, de um trabalho constante. Está por isso de parabéns!



Maria Apresentação
Aluna de REC 11.14

Chegou a Portugal vinda de Cabo Verde para integrar o curso de Receção da EHF em 2011. Menina naturalmente reservada e tímida foi evoluindo ao longo do seu curso apesar de todas as evidentes dificuldades culturais e linguísticas. Concluiu o seu curso em julho de 2014, provando que a força de vontade, persistência e muita humildade são factores fundamentais para o sucesso. Muitos parabéns.



Álvaro Santos

Durante o seu percurso demonstrou sempre uma grande disponibilidade e empenho na realização das suas funções na área das compras. Em termos humanos é definido por todos como uma pessoa humilde, com um grande sentido de partilha e "amigo do seu amigo"!

A equipa deseja-te os maiores sucessos pessoais e profissionais!



Fátima Escola de Triatlo (FET)

O FET terminou a época 13/14 em 3º lugar no Campeonato Nacional Jovem 2014. Destaque para Raul Santos, Campeão Nacional de Cadetes e de Duetlo Cross, e Catarina Dias, Campeã Nacional de Cadetes em Aquabike. Além destes, têm atletas a participar em várias provas do Campeonato Nacional Individual e na Taça de Portugal PORTerra. Estes resultados são fruto do trabalho e perseverança de todo o grupo, que iniciou a sua atividade na época 2011/2012. Muitos parabéns!

Estrela da Região



VENHAM PROVAR

ABERTURA: 1 DE OUTUBRO

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:
12H30 ÀS 14H30

MARCAÇÕES PARA:
249 530 630 OU WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT

MORADA:
ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA
AV. BEATO NUNO N208 / FÁTIMA

