

**insignare**  
paixão de aprender



## Entrega de Diplomas EPO e EHF

Cerca de 300 pessoas participaram na Cerimónia Oficial de Entrega de Diplomas aos Alunos Finalistas da Escola Profissional de Ourém e da Escola Profissional de Hotelaria de Fátima, que decorreu no dia 31 de Outubro. // P.02

**informar**

Jornal

07 DE NOVEMBRO DE 2014 // ANO XVI // N.º 210

**insignare**  
ASSOCIAÇÃO DE  
ENSINO E FORMAÇÃO



VÁRIOS  
SERVIÇOS  
UM SÓ  
BALCÃO

**life**

LOCAL DE INSERÇÃO, FORMAÇÃO E ENSINO



destaques

### Homenagem a Hans Christian Andersen

Os alunos de 2º e 3º ano de Design da Escola Profissional de Ourém participaram na elaboração de uma instalação artística de homenagem ao escritor dinamarquês // P.04

### EHF participa em concurso de gin

Cinco alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, participaram no passado dia 30 de outubro no Concurso Nacional Pro Perfect Gin Big Boss, organizado pela Escola Profissional da Nazaré // P.06

### Entrega dos Identificativos de Curso aos alunos da EHF

A entrega dos identificativos aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima marca um momento importante na sua integração nos respetivos cursos. // P.04

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Paginação: Sofia Albuquerque // Revisão: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: António Évora, Elisabete Marques, Sandrina Henriques //

**epo**

**ehf**

**life**

POCH  
QUALIFICAÇÃO E INSCRIÇÃO

QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL  
PORTUGUESA

GOVERNO DA REPÚBLICA PORTUGUESA

UNião Europeia  
Fundo Social Europeu



## Caderno de Apontamentos

Os últimos dias foram de intensa atividade nas escolas Insignare. No Olival decorreu a Cerimónia Oficial de Entrega de Diplomas aos Alunos Finalistas, que contou com a participação de cerca de 300 participantes entre alunos, familiares e entidades convidadas. Com uma forte presença da vereação do Município de Ourém, que muito honrou a nossa comunidade educativa, ousou destacar, pela sua singularidade e importância, três dos convidados presentes. O presidente da Junta de Freguesia e o Pároco local, pelo sinal de boas-vindas e pelo reforço da proximidade que nos permitem à população jovem do seu território, e o presidente do Instituto Politécnico de Leiria, o nosso ilustre conterrâneo Nuno Mangas Pereira, pela constante disponibilidade na construção de pontes entre esta humilde instituição e o prestigiadíssimo Instituto que dirige. E nesta noite de festa foram reafirmadas as grandes metas perseguidas pela Insignare. Construir novas instalações da Escola de Hotelaria de Fátima, afirmar em Ourém e a partir daqui, o inovador conceito de Escola Oficina, garantindo uma atratividade regional de jovens para cursos de forte dimensão técnica e elevada empregabilidade. Em Fátima, decorreu a Entrega de Identificativos aos Alunos, cerimónia carregada de simbolismo e este ano muito virada para o interior da Escola, assumindo como palavras que podem ser gestos, o Rigor, a Atitude, o Compromisso e a Solidariedade. A EHF, “escola 100% especializada” integra o conceito de “ESCOLA +”: + experiência de trabalho; + participação em concursos; + intercâmbio internacional; + sucesso na conclusão; + qualidade; + emprego. Um conceito complementar, positivo e motivador e a desenvolver ao longo do presente ano letivo. Em Ourém e em Fátima...

**Francisco Vieira**  
Diretor Executivo da INSIGNARE

## Cerimónia de Entrega de Diplomas

*Esta cerimónia marca o final do percurso académico dos alunos na EPO e EHF. Muitos deles optam pelo mercado de trabalho, outros pelo Ensino Superior. Mas todos eles sempre membros de uma família sólida com mais de 24 anos de experiência.*



Cerca de 300 pessoas participaram na Cerimónia Oficial de Entrega de Diplomas aos Alunos Finalistas da Escola Profissional de Ourém e da Escola Profissional de Hotelaria de Fátima, que decorreu na passada sexta-feira, dia 31 de Outubro. Este emblemático momento, foi partilhado num ambiente familiar e intimista, entre alunos, professores, amigos, familiares e entidades convidadas.

O evento teve lugar na Quinta dos Moinhos, Olival e iniciou-se com um breve apontamento musical a cargo do Quarteto de Trompas da Academia de Música Banda de Ourém. Cerca de 90 alunos finalistas receberam os seus diplomas, num momento que marca o início de uma nova etapa nas suas vidas profissionais.

Foram ainda atribuídos as distinções de “Aluno do Mês” e de “Aluno do Ano” referentes ao ano letivo 2013/2014. Nesta última categoria e na Escola Profissional de Ourém foi distinguida a aluna Daniela Silva, do curso técnico de Gestão e na Escola de Hotelaria de Fátima, o aluno Rui Carreira, do curso técnico de Cozinha/Pastelaria.

## E os alunos do ano são...

O "Aluno do Mês" é um título que distingue um aluno, todos os meses do ano letivo, pelo seu desempenho de excelência nas seguintes áreas: Comportamento, participação nas atividades de índole curricular e extracurricular, assiduidade, pontualidade e espírito solidário. No final do ano letivo é eleito o "Aluno do Ano", em Conselho Pedagógico, de entre todos os vencedores do "Aluno do Mês", sendo-lhe atribuído um prémio como forma de o destacar pelo seu desempenho, este ano um fantástico Tablet de 9 polegadas.



ESCOLA  
PROFISSIONAL  
DE OURÉM



ESCOLA  
DE HOTELARIA  
DE FÁTIMA



**Nome:**

Daniela Silva

**Naturalidade:**

Olival

**Data de Nascimento:**

24 de novembro de 1997

**Curso:**

Prof. Téc de Gestão

**Qual a sensação de ser distinguido(a) com o prémio "Aluna do Ano"?**

Foi uma sensação única. Foi muito bom ouvir a descrição que elaboraram de mim, tanto a nível pessoal como profissional, o quanto me elogiaram e reconheceram o meu esforço e o meu trabalho em atividades curriculares e extracurriculares. Cresceu uma nova vontade de fazer cada vez mais e melhor.

**O que tens a dizer aos alunos da Escola Profissional de Ourém, para que também conquistem este prémio de "Aluno(a) do Ano"?**

Que sejam eles próprios. Simpáticos, divertidos e que tenham em si o bichinho da ambição, para que consigam fazer mais e melhor, nunca desistindo do que realmente querem. Cada um de nós consegue alcançar este título de excelência, basta existir esforço, dedicação e persistência, mas tudo de uma forma positiva, e onde não prejudiquemos ninguém para conseguir chegar às nossas metas.

**Qual o teu maior sonho a nível profissional?**

Conseguir licenciar-me em gestão financeira e criar uma empresa de sucesso em Portugal e no estrangeiro e que esta não seja vista como apenas mais uma mas sim de uma forma especial. Conseguir através do meu esforço e dedicação chegar a lugares de grande sucesso e com isso, mudar o mundo.



**Nome:**

Rui Carreira

**Naturalidade:**

Caranguejeira

**Data de Nascimento:**

5 dezembro 1996

**Curso:**

Prof. Téc. de Restauração

Var. Cozinha / Pastelaria

**Qual a sensação de ser distinguido(a) com o prémio "Aluno do Ano"?**

É difícil descrever o sentimento por ser um sentimento múltiplo. É uma mistura de felicidade e gratidão pelo reconhecimento de um trabalho desenvolvido ao longo, não só um ano, mas ao longo de três anos. E ainda orgulho de mim próprio por alcançar um objetivo, que nunca o foi propriamente, pelo menos direto. Saber e ouvir, acima de tudo, as pessoas a dizer que é merecido e que realmente o alcancei com mérito, isso sim é importante.

**O que tens a dizer aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, para que também conquistem este prémio de "Aluno(a) do Ano"?**

A futuros aspirantes a este reconhecimento a única coisa que tenho a dizer será... primeiro pensem se gostam do que estão a fazer, porque como Confúcio disse "Escolhe um trabalho que gostes e não terás de trabalhar nem um dia". Esta frase poderá não ser uma verdade absoluta mas é em parte, porque se fazes o que amas não será um castigo ir trabalhar todos os dias, custa e é cansativo é verdade, é isto que é o mundo da hotelaria, mas não será um castigo! E não o será porque gostamos do que fazemos. Porque gostar do que fazemos é também acima de tudo um motivo para nos empenharmos mais ainda.

Como é óbvio este prémio não é só conquistado pela área técnica no meu caso cozinha, também terá outros componentes. Por isso não descartem as outras áreas, principalmente porque cada vez mais um cozinheiro já não é aquela pessoa, suja e desvalorizada nos fundos de um restaurante. Hoje em dias um cozinheiro para além de saber cozinhar, tem de se saber apresentar, falar várias línguas entre muitas outras coisas. E por último uma coisa que eu aprendi ao longo deste ainda pequeno percurso, as oportunidades não caem do céu, ou melhor podem até cair, mas não é sem fazeres nada. As boas oportunidades só surgem aos melhores.

Por isso esforcem-se e mostrem que o merecem, não se esforcem por ser o aluno do ano esforcem-se para se superar a vocês mesmos todos os dias.

**Qual o teu maior sonho a nível profissional?**

O meu maior sonho, como da maioria dos cozinheiros e chefes, é ganhar uma estrela Michelin, e comandar um restaurante que seja reconhecido mundialmente. Mas para isso sei que é preciso trabalho árduo, esforço interminável, e adquirir vários conhecimentos. Por isso dividi os meus sonhos em duas fases: O final que já referi. E o sonho para atingir esse final consiste em viajar pelo mundo a conhecer as várias grandes cozinhas, desde as bascas, como Mugaritz, passando também por cozinhas nórdicas, como a de René Redzepi entre outras. Também pretendo conhecer as várias gastronomias desde o nosso património gastronómico, passando pela gastronomia latina e terminado na oriental.

## EPO em homenagem a Hans Christian Andersen



Os alunos de 2º e 3º ano de Design da Escola Profissional de Ourém participaram na elaboração de uma instalação artística subordinada ao universo dos contos do escritor dinamarquês Hans Christian Andersen. Esta instalação que está presente na Biblioteca Municipal de Ourém é inspirada no conto “A pequena sereia” e tem como objetivo fazer refletir sobre a relação do ser humano com o mundo natural. Sendo a sua interpretação uma representação dos conceitos próprios do espectador é necessário ter em conta o “bailado” próprio da natureza e o seu movimento. Uma peça de arte constituída por ícones de pássaros e peixes num movimento em harmonia com o mundo. Num sentido mais figurado, os peixes e os pássaros relacionam-se de uma forma oposta, em que nenhum dos universos toca no outro. A vida humana passa-se no meio desta “dança” entre os peixes do mar e os pássaros do ar, sendo o Homem um mero espectador.

Nesta exposição estão patentes diferentes obras de arte alusivas à vida e obra do escritor, realizadas por várias escolas e profissionais da área. Hans Christian Andersen nasceu a 2 de abril de 1805, na Dinamarca e viveu até 4 de agosto de 1875, tendo escrito centena e meia de contos para crianças e adultos. Esta exposição será apresentada entre 2005 e 2015 em 58 cidades e localidades e tem como objetivo celebrar a obra do escritor na sua forma original, generosa e sem fins lucrativos. Em Ourém esta exposição estará patente na Sala de Exposições - Paços do Concelho de Ourém, no Museu Municipal de Ourém - Casa do Administrador e na Biblioteca Municipal de Ourém e tem o alto patrocínio da Embaixada Real da Dinamarca, da Comissão Nacional da Unesco, do Comité Português para a UNICEF, da Torre do Tombo, da Biblioteca Nacional de Portugal e do Museu das Crianças em Portugal.

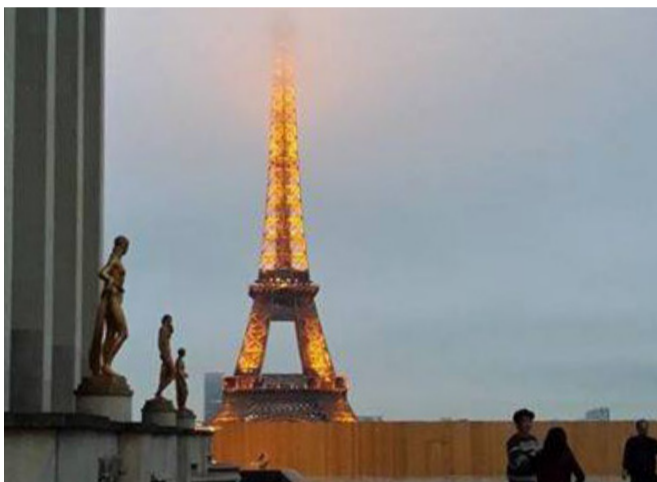
## Entrega dos Identificativos de curso na EHF



A entrega dos identificativos aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima marca um momento importante na sua integração nos respetivos cursos. Estes identificativos são os lenços, as gravatas, os barretes, os estojos de trabalho, que resumidamente representam a sua ferramenta de trabalho, mas também uma forma de valorização pessoal e profissional não só na escola mas também junto do meio empresarial.

Toda a comunidade escolar desempenha um papel importante nesta cerimónia, valorizando-se as hierarquias, na medida em que são os alunos que frequentam o 2º e 3º anos que fazem a entrega aos alunos que frequentam ano imediatamente anterior. Esta hierarquia representa também uma responsabilidade no sentido da transmissão dos conhecimentos mas ainda das regras e procedimentos inerentes à profissão e à sua vivência enquanto alunos de uma escola de hotelaria. A utilização da farda, com postura e rigor, deve ser entendida como o primeiro passo para o início da sua formação.

## Alunos da EPO Participam em Mobilidades em França e Inglaterra



*“Ajudou-me a perceber melhor a cultura inglesa e a crescer enquanto pessoa e também a aprender a ser mais autónoma”* **Joana Preto**

*“Este projeto ajudou-me a crescer a nível social e a melhorar o meu inglês. Foi uma experiência fantástica!”* **Luísa Simões**

*“Este projeto foi uma experiência única que para além de melhorar o meu inglês, foi uma viagem onde conheci pessoas de outras culturas.”* **Samuel Silva**

*“Gostei do ambiente entre os alunos e dos monumentos que visitámos. Desenvolvi o meu inglês e conheci outra cultura.”* **Alexandre Silva**

*“Eu gostei da experiência no seu global – foi cansativa mas gostei. O melhor foi a “obrigação” de falar inglês e o convívio com os alunos dos outros países.”* **Liliana Oliveira**

Na senda da estratégia da INSIGNARE em possibilitar experiências internacionais aos seus alunos, 20 jovens da Escola Profissional de Ourém, das turmas de Gestão, Informática e Design, acompanhados por 4 professoras, regressaram na passada sexta-feira, dia 24 de Outubro, da sua viagem a Eastbourne, no sul de Inglaterra. Entre os dias 13 e 24 de Outubro os alunos ficaram alojados em casa de famílias dos alunos do Sussex Downs College, a escola Inglesa envolvida neste intercâmbio, o que lhes possibilitou o contacto direto com diferentes culturas escolares e vivências familiares, desenvolvendo relações interpessoais de convívio e amizade. De entre os objetivos deste projeto é de destacar que os alunos também exercitaram competências ao nível linguístico e das novas tecnologias, tendo desenvolvido um glossário de termos técnicos de gestão em ambas as línguas, integrados em equipas de alunos luso-inglesas.

De referir que, no mesmo enquadramento educativo internacional do anterior, outro grupo, constituído por 4 alunos da turma de Gestão, uma professora e o coordenador do departamento LIFE, esteve em França entre os dias 11 e 17 de Outubro, onde, depois de uma breve estada cultural em Paris, se dirigiu para Maule, uma pequena cidade próxima. Ali, com os colegas das cinco escolas de diferentes países (Espanha, França, Itália, Polónia e Turquia), que fazem parte deste projeto, participaram em diversas atividades, possibilitando o contacto direto de diferentes culturas escolares e juvenis. Nesse âmbito, exercitaram também competências ao nível linguístico e das novas tecnologias: em equipas multinacionais, realizaram pesquisas sobre datas e monumentos nacionais com impacto europeu; destes últimos, tendo tirado previamente fotografias, editaram-nas e ilustraram um calendário com menção às datas importantes de cada país e à Europa.

*O desenvolvimento destes projetos internacionais é apoiado pela AN PROALV, no âmbito do programa comunitário Programa Aprendizagem ao Longo da Vida.*

## Arte no Claustro - Conheça a artista do Mês de novembro, Manuela Serrano

*“Gosto de me olhar ao espelho porque ajuda-me a ver não só o meu estado físico como psicológico. É importante que saiba compreender, para poder ensinar. Tenho a capacidade partilhar, na minha caminhada posso e consigo abordar variadíssimos assuntos...”*



*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.*

*Durante o mês de novembro estarão em exposição quadros de Manuela Serrano Rocha, residente em Fátima. Esta exposição intitulada “O Além das Cores” mostra a faceta da artista que diz ser um ser curioso. “Sou um ser curioso! Várias vezes na vida faço questão de olhar-me... Gosto de me olhar ao espelho porque ajuda-me a ver não só o meu estado físico como psicológico. É importante que saiba compreender, para poder ensinar. Tenho a capacidade partilhar, na minha caminhada posso e consigo abordar variadíssimos assuntos.*

*Sou alguém que vive com convicção e afirmo com clareza as minhas certezas. Realizo com facilidade as minhas tarefas diárias como dona de casa, sou mãe e dedico tempo do meu tempo à pintura e leitura.*

*Criar... Posso criar alguma coisa desde que me abstraia um pouco do que me rodeia. Na prática do meu dia a dia não quero ser nenhum monge, porque acredito que muitas das vezes é precisamente na prática que o ser humano se perde (banaliza). Com a minha postura e filosofia de vida causo espanto, admiração e alguma apreensão e ceticismo!*

*Pertenço ao grupo de quem possui facilidade de comunicação. “Estar” para mim não é difícil desde que o ambiente seja saudável. Na minha existência acredito que cada um de nós nasceu para crescer, evoluir e principalmente saber ser feliz! Para que a felicidade possa existir há que ter respeito por tudo o que existe porque tudo é parte do criador! A Vida é Bela!”*

*Agora que já conhece um pouco desta artista, venha visitar a exposição nos dias úteis das 12H30 às 18H00, no restaurante Claustro Monfortino. Esperamos por si!*

## EHF participa no Concurso Nacional Pro Perfect Gin Big Boss



*Cinco alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, João Abrantes, Francisco Gaspar, Sérgio Silva, Tomás Carreira e Inês Correia, do Curso de Restaurante-Bar, participaram no passado dia 30 de outubro no Concurso Nacional Pro Perfect Gin Big Boss, organizado pela Escola Profissional da Nazaré, em parceria com as Caves Neto Costa, através das marcas Big Boss Gins e a Fever-Tree. Dos 36 alunos participantes, oriundos de 14 escolas de todo o país, a EHF foi galeada com um honroso segundo lugar, com as bebidas elaboradas pelo aluno João Abrantes.*

*Neste evento os alunos da EHF tiveram oportunidade de assistir a um workshop de Gin, apresentado por 3 elementos pertencentes à associação de barmen de Lisboa, os quais conseguiram criar uma motivação extra nos participantes.*

*Após o almoço deu-se início à prova que consistia na realização de 2 provas práticas de Gins Big Boss (1ª Prova Gin Clássico - Big Boss Dry) e (2ª Prova Perfect Big Boss Pink). O júri foi constituído por profissionais de reconhecido mérito na área e profissão de Bartender (componentes degustativa e técnica).*

*Durante as provas os alunos da EHF mostraram-se tranquilos pois pretendiam acima de tudo aprender com a sua participação, tendo mostrado um excelente nível na execução das suas duas provas. Apesar das expectativas elevadas, reinava o sentimento de dever cumprido.*

*Parabéns aos cinco alunos que participaram neste concurso, pela sua prestação e representação da Escola de Hotelaria de Fátima.*

## Os analfabetos do século XX



Pegando na citação de Alvin Toffler “ Os analfabetos do século XXI não serão aqueles que não sabem ler e escrever, mas aqueles que não sabem aprender, desaprender e reaprender”. Dadas as circunstâncias atuais, urge a necessidade de (re)pensarmos o quão poderá ser importante apostar na (re)qualificação escolar e/ou profissional. Para tal, o LIFE - Departamento de Emprego e Formação da Insignare, através do seu CQEP - Centro para a Qualificação e o Ensino Profissional, tem ao seu dispor técnicos especializados em orientação vocacional e profissional para ajudar, quer jovens quer adultos, a (re)definir o seu percurso escolar e/ou profissional encaminhando para as ofertas mais adequadas.

Neste sentido, têm-se realizado sessões de esclarecimento sobre os diversos percursos e ofertas educativas/formativas e profissionais - a última teve lugar no dia 30 de outubro, na Escola Profissional de Ourém. Para os adultos que se encontravam a finalizar o seu percurso de qualificação escolar de nível básico através do processo RVCC e que, aquando do encerramento dos Centros Novas Oportunidades, não tiveram possibilidade de o concluir, decorreu ainda uma sessão sobre as alterações que ocorreram, nomeadamente na parte da validação e certificação de competências. Pretende-se que até dezembro, estes candidatos, após dois anos de incertezas e sem respostas, consigam finalmente obter a tão desejada certificação escolar de 6º e 9º ano.

Dado que o LIFE, para além das atividades já referidas, disponibiliza no mesmo espaço profissionais especializados nas matérias de emprego, formação e qualificação escolar e/ou profissional, e como este departamento pretende ajudar as pessoas a encontrar soluções às suas reais necessidades, no próximo dia 13 de novembro irá realizar-se na EPO, às 19H30, uma sessão sobre “Como fazer/melhorar o meu CV”, que pretende sensibilizar para o facto da importância de ter um CV, estruturar corretamente o mesmo, melhorá-lo e torná-lo mais atrativo.

**A participação é livre.**

Inscreva-se através do email [cqep@insignare.pt](mailto:cqep@insignare.pt) ou pelo telefone 249 540 390.

## Coordenadora do GIP frequenta ação de formação no Luxemburgo

O curso Power to You(th) a decorrer no Luxemburgo, mais precisamente na cidade de Beaufort, é um curso de formação para pessoas que trabalham com jovens e que tem por objectivo a melhoria das suas qualificações. O curso assenta na utilização de métodos não formais de aprendizagem e na troca de experiência entre os 21 profissionais de diferentes nacionalidades. Explorar as ferramentas de youth exchanges como parte do Programa Erasmus +, e inspirar quem trabalha com jovens é um dos principais objetivos deste curso. Tem por base o conceito de Empowerment, também chamado capacitação, empregabilidade e empreendedorismo.

Portugal tem um participante, a coordenadora do GIP - Gabinete de Inserção Profissional da INSIGNARE, Sandra Monteiro.

Este curso é apoiado pelo programa Erasmus +, através da Agência Nacional Erasmus + Juventude em Ação.

## EVENTOS AGENDA

>> 03 a 28 de novembro - Exposição Arte no Claustro com a pintora Manuela Serrano, no Restaurante de Aplicação Claustro Monfortino da EHF.

>> 12 de novembro - Torneio de Ténis de Mesa na Escola Profissional de Ourém

>> 12 de novembro - Participação da turma de Gestão de 3º ano no concurso de Ideias de Negócio da Associação Nacional de Jovens Empresários, no Porto.

>> 14 de novembro - Corrida do Dia do Não Fumador, em Ourém.

>> 17 de novembro - Almoço Temático no Restaurante de Aplicação Claustro Monfortino, na Escola de Hotelaria de Fátima, subordinado ao tema “As castanhas”.

>> 22 e 23 de novembro - Participação dos alunos de Gestão no concurso “24 Horas de Gestão”, em Lisboa.

# Este mês a estrela sou eu...



**Gualberto Ferreira**

Presidente da Ass. Estudantes EPO

Gualberto Ferreira, aluno do 2º ano de Produção em Metalomecânica, é natural de Vale Traveso e é o novo presidente da Associação de Estudantes da Escola Profissional de Ourém. Esta nova lista, que venceu as eleições no passado dia 29 de Outubro, tem como principal objetivo oferecer uma maior resposta às necessidades dos alunos melhorando o ambiente que se vive na escola.



**Daniela Silva**

Aluna do Ano da EPO

A Daniela, ao longo do ano letivo 2013/14, foi uma aluna muito interessada, participativa e empenhada na realização das tarefas propostas. Os bons resultados que apresenta devem-se, efetivamente, ao seu esforço e dedicação, a par do gosto pelo saber fazer. Apresenta, também, uma excelente educação, mostrando sempre simpatia e serenidade na interação com os outros.



**Rui Carreira**

Aluno do Ano da EHF

O Rui evidenciou uma postura de responsabilidade, rigor e disciplina durante o seu percurso académico na Escola de Hotelaria de Fátima. Detentor de uma personalidade calma e tranquila, características que soube, sempre transmitir a todos os que o rodeavam, quer a nível pessoal quer a nível profissional. A EHF deseja-te sucessos pessoais e profissionais.



**Fernando Reis**

Secretário de Estado do Ensino Básico e Secundário

Fernando Reis é natural de Fátima e tomou posse no passado dia 21 de Outubro, no Palácio de Belém, em Lisboa. Fernando Reis, é professor de História, foi adjunto de Nuno Crato nos primeiros meses de mandato, e encontrava-se agora à frente da Direção-Geral da Educação.

Estrela da Região





**CLAUSTROMONFORTINO**  
restaurante de aplicação

# VENHAM PROVAR

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO:  
12H30 ÀS 14H30

MARCAÇÕES PARA:  
249 530 630 OU [WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT](mailto:webcontacto@insignare.pt)

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



ESCOLA  
DE HOTELARIA  
DE FÁTIMA



SEMANÁRIO LOCAL

Pessoa Colectiva nº 501225226  
Registo do título nº 101097

PROPRIEDADE  
Património dos Pobres da Freguesia  
de Nossa  
Senhora da Piedade  
Praça da República, 18  
2490 - 498 OURÉM

ADMINISTRAÇÃO  
Pe. António Bento; Armando Honório;  
João Abreu; Luís Silva; Manuel  
Catarino

DIRECTOR  
Vitor Cordeiro

REDACÇÃO  
Aurélia Madeira CP 4525  
Lucília Oliveira CP 4176  
[redacao@noticiasdeourem.com](mailto:redacao@noticiasdeourem.com)  
[noticias.ourem@gmail.com](mailto:noticias.ourem@gmail.com)

SECRETARIADO

Amélia Martins;  
Celina Pereira  
PUBLICIDADE  
Lurdes Costa  
[publicidade@noticiasdeourem.com](mailto:publicidade@noticiasdeourem.com)  
[noticias.ourem@gmail.com](mailto:noticias.ourem@gmail.com)  
Tm: 916 632 061

DESPORTO  
Eduardo Santos CR 119,

Nuno Abreu CR 331  
[nodesporto@gmail.com](mailto:nodesporto@gmail.com)

COMPOSIÇÃO E PAGINAÇÃO  
Notícias de Ourém  
EDIÇÃO E REDACÇÃO  
Travessa da Bela Vista, nº 4  
Lojas nº 3,4,5,6 - Apart.152  
2494 - 909 OURÉM  
Tel.: 249 542 850  
Fax: 249 541 287

Tm: 916 631 995

[geral@noticiasdeourem.com](mailto:geral@noticiasdeourem.com)

IMPRESSÃO  
Coraze - Oliveira de Azeméis  
[grafica@coraze.com](mailto:grafica@coraze.com)  
TIRAGEM  
Mês abril: 12.800 exemplares  
Média Semanal: 3.200 exemplares