



## EHF Entrega prémios na XVII Edição dos Jogos da Matemática // P.02

# informar

Jornal

29 DE ABRIL DE 2015 // ANO XVIII // N.º 213



destaques

### Escola de Hotelaria lança novo curso de Pastelaria/Padaria

O novo curso profissional de Pastelaria/Padaria é uma forte resposta às necessidades de mão-de-obra especializada sentidas pelas empresas do setor // P.03

### Formação em Contexto de Trabalho

"A Formação em Contexto de Trabalho é a oportunidade dos alunos para desenvolver competências pessoais nomeadamente de hábitos de trabalho e sentido de responsabilidade." // P.04

### 100 alunos em formação na Europa

Cerca de 100 alunos da EPO e da EHF vão partir para experiências profissionais de dois meses em vários locais na Europa. // P.05

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Paginação: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: António Évora, Elisabete Marques, Sérgio Fernandes, alunos e docentes //

## EHF Entrega os prémios da XVII Edição dos Jogos da Matemática

*“Com os Jogos da Matemática pretende-se aprofundar conhecimentos através da lógica, do raciocínio, da estratégia e também da valorização do trabalho em equipa.”*

A Escola de Hotelaria de Fátima recebeu no passado dia 20 de maio a final da XVII edição dos Jogos da Matemática onde participaram 20 escolas profissionais nacionais, num total de 120 alunos participantes acompanhados por 30 docentes da disciplina.

Após uma manhã de competição, o professor José Paulo Viana deu início à palestra “Alguns números pela vida fora, incluindo um porco fardado de almirante”, tendo conseguido cativar o público presente com a aplicação prática da matemática no dia a dia!

De seguida foram divulgados os resultados da competição e entregaram-se os prémios. A Escola Profissional de Aveiro foi a grande vencedora deste concurso, seguida da Escola Profissional Amar Terra Verde e em terceiro lugar a Escola Profissional de Anadia, que para o ano recebe a XVIII Edição deste Concurso.

Com os Jogos da Matemática pretende-se aprofundar conhecimentos através da lógica, do raciocínio, da estratégia e também da valorização do trabalho em equipa. Os alunos de forma voluntária organizam uma equipa entre 4 e 6 elementos, participando na sua escola em duas provas. Da melhor pontuação dessas provas obtém-se a equipa que representará a escola na final. Os professores de matemática da escola anfitriã organizam, para além do dia da final, todas as provas desse ano letivo, o que inclui o site e toda a logística associada. Este evento já conta com 17 anos de existência e iniciou-se na Escola Profissional de Ourém, numa parceria com as escolas profissionais de Pombal e Leiria.



### Caderno de Apontamentos

É com enorme satisfação que anuncio o lançamento na Escola de Hotelaria de Fátima do novo curso profissional de Pastelaria/Padaria, concebido em parceria com o Turismo de Portugal e que integra a experiência piloto em desenvolvimento na Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, para a definição da oferta formativa do ensino profissional para este território e que conta com o apoio da Direção Geral dos Estabelecimentos Escolares e da Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional. O curso de Pastelaria/Padaria responde a uma necessidade desde há muito afirmada pelas empresas do setor e tem por objetivos potenciar a qualidade da produção nacional e ser um indutor em termos de empreendedorismo nestas áreas específicas, acompanhando as tendências marcantes nos principais países europeus. Trata-se de um curso profissional de nível IV e de dupla certificação, profissional e académica, que potencia uma integração rápida no mercado de trabalho e as condições mínimas exigíveis para o prosseguimento de estudos a nível superior. Um agradecimento aos colaboradores da EHF na construção deste curso, com especial destaque para o Chefe Yannick Genard e para a Coordenadora Técnica Elisabete Marques.

No final deste mês avançam para a sua primeira experiência em termos da Formação em Contexto de Trabalho os alunos do 2º ano, integrando-se nas equipas de trabalho de empresas um pouco por todo o país. Acompanhados por docentes que também estagiarão em empresas, partem neste fim-de-semana para a Escócia, Estónia e Espanha um significativo grupo de alunos a quem desejamos as melhores experiências e aprendizagens. Uma palavra de reconhecimento aos colaboradores da Insignare que desenvolveram este esforço, com destaque especial para o Sérgio Fernandes, Diretor do Departamento de Formação e Emprego.

Diretor Executivo da Insignare  
Francisco Vieira



## Escola de Hotelaria lança novo curso de Pastelaria/Padaria



No âmbito do projeto experimental de definição da oferta formativa do ensino profissional para o ano letivo 2015/2016, desenvolvido pela Comunidade Intermunicipal do Médio Tejo, com o apoio da Direção Geral de Estabelecimentos Escolares e da Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, a Escola Profissional de Hotelaria de Fátima apresenta o novo curso profissional de técnico de Pastelaria/Padaria, que desenvolveu ao longo do último ano em parceria com o Turismo de Portugal. Este curso de nível 4 e de dupla certificação, académica e profissional, com a duração de 3 anos, foi apresentado na sua fase final de construção na École Nationale Supérieure de Pâtisserie, em Yssingaux, França, presidida dos reconhecidíssimos Chefs Alain Ducasse e Yves Thuriès, tendo merecido um bom reconhecimento.

O novo curso profissional de Pastelaria/Padaria é uma forte resposta às necessidades de mão-de-obra especializada sentidas pelas empresas do setor e tem como objetivo preparar os jovens para planear, coordenar e executar as atividades de produção em pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras. O curso tem ainda por objetivo motivar a capacidade empreendedora dos jovens, através da criação dos seus próprios espaços de produção e comercialização, dando-lhes competências

ao nível da organização, gestão e coordenação do trabalho em equipa.

No domínio técnico o curso potencia a aquisição de conhecimentos específicos ao nível das matérias-primas, bem como a sua aplicação prática em termos da preparação e confeção de produtos de pastelaria e padaria. No final do curso o aluno deverá ser capaz de preparar e confeccionar bolos e outros produtos de pastelaria, conceber e executar peças artísticas em pastelaria e padaria, confeccionar gelados e executar e montar trabalhos em chocolate, bem como criar e desenvolver receitas inovadoras de pastelaria experimental, realçando ainda o domínio dos conceitos básicos do design e das novas tendências da pastelaria e padaria funcional. O curso de Pastelaria/Padaria terá uma abordagem não só a nível nacional mas também internacional, permitindo aos alunos um conhecimento mais vasto da realidade deste setor.

O curso profissional de Pastelaria/Padaria é orientado para jovens que concluíram o 9º ano de escolaridade, com idade compreendida entre os 16 e os 20 anos e que demonstrem vocação e competências mínimas para frequentar com sucesso esta área de formação, que apresenta um elevado nível de complexidade técnica, mas que garante um percurso profissional de garantido sucesso. As inscrições podem ser feitas através do site [www.insignare.pt](http://www.insignare.pt) ou diretamente na Secretaria da Escola, até ao próximo dia 30 de junho.



**José Heleno**  
Pastelaria Milano

Eu acho bem porque há falta de pessoal qualificado na área de pastelaria. Ainda há poucos profissionais de base e precisamos de pessoas especializado para termos ao nosso lado para ajudar a desenvolver os projectos que temos.

Acho que a escola faz bem, e já que existem as infraestruturas, porque não desenvolver mais esta área, porque em cozinha já está muito avançada, tanto que há cozinheiros a sair de lá para grandes hotéis e restaurantes, mas na área da pastelaria não é tão específico, acho eu, porque também não conheço o curso de cozinha mas penso que não será tão específico. Assim os alunos já podem escolher se querem pastelaria ou cozinha e vão mais direcionadas para aquilo que pretendem. E nós empresários podemos contratar pessoas de Pastelaria sabendo que estão qualificadas para trabalhar conosco.



**Nuno Heleno**  
Coelho & Sá

Acho que faz muita falta porque realmente há falta de pessoal neste ramo de pastelaria e panificação e vai-nos ajudar, a nós industriais, a melhorar em termos de qualidade e em termos humanos.

Realmente há muita falta de mão-de-obra neste ramo porque trabalhamos 24 horas,

todos os dias do ano, e a formação é muito importante.

Os bons já estão empregados. Tudo o que é de novo, malta jovem, tem outra visão e sabe melhorar e inovar, que é o que este país precisa, e apostar neste ramo é muito importante porque realmente há falta de mão-de-obra especializada.



**António Heleno**  
Pastelaria-Padaria Heleno

A nível do curso de Pastelaria/Padaria eu acho que a Escola faz bem, porque há muita falta de mão-de-obra qualificada e acho que é uma aposta muito boa para a nossa zona. Acredito que têm o apoio das empresas e que todas vão colaborar com a Escola a nível de estágios. É muito produtivo e vai ajudar os empresários e

com a criação de mais emprego e é muito bom para a zona de Ourém-Fátima em específico.



**António Lopes**  
Pastelaria Piccolina

Penso que é de louvar a abertura deste novo curso, no ramo de pastelaria propriamente dito, e abrangendo a padaria, porque vem engrandecer a escola em si e a formação dos próprios miúdos. Por vezes eu sentia que o curso ao abranger a cozinha e a pastelaria não definia bem a última, pois são duas coisas

distintas e eu penso que é de enaltecer esta ideia da Escola de Hotelaria.

Acho também que vai ajudar as empresas. Tive alguns casos de formandos da escola a estagiar comigo e sentia que eles tinham mais formação de cozinha que de pastelaria e sentia que por vezes as coisas não coincidiam bem uma com a outra. No que diz respeito às sobremesas tudo bem, eles vinham preparados, mas a pastelaria tem muito mais para além disso em termos de produtos e conhecimentos técnicos de pastelaria e abrange muito mais coisas, e eu não sei se essa formação era dada na Escola.

# Formação em Contexto de Trabalho



## Elisabete Marques

### Coordenadora Técnica da EHF

O ensino profissional assume especificidades que o diferenciam evidenciando-se, entre outras, a sua estreita ligação com o meio empresarial. Ao longo do processo de formação dos alunos são diversas as iniciativas que potenciam esta aproximação, realçando-se a realização da Formação em Contexto de Trabalho (FCT).

A Formação em Contexto de Trabalho é a oportunidade para desenvolver competências pessoais nomeadamente de hábitos de trabalho e sentido de responsabilidade, ou ainda de regras de trabalho em equipa e capacidade de relacionamento interpessoal.

Nos próximos meses de junho e julho, a Escola de Hotelaria de Fátima vai facilitar a proporcionar a oportunidade de um estágio no estrangeiro a 47 dos seus alunos. São alunos das áreas de cozinha, restaurante/bar, receção e turismo ambiental e rural e serão distribuídos por diversas regiões/países: San Sébastian, Bilbao, Sevilha, Fuerteventura e Escócia.

Esta experiência além-fronteiras pretende ser um importante desenvolvimento na formação destes alunos, não só ao nível prático de aquisição de conhecimentos, como também um incentivo à sua capacidade de autonomia e sentido de responsabilidade, um crescimento pessoal e profissional que fará a diferença na construção do seu futuro.

Em cada ano letivo a Escola de Hotelaria tem procurado reforçar/diversificar a sua Formação em Contexto de Trabalho, tendo em vista a criação das melhores oportunidades para a valorização dos nossos alunos e que passa também pelo reforço/aumento de estágios no estrangeiro.

Após a realização da sua FCT no estrangeiro é notória a evolução pessoal e profissional dos nossos alunos pois em cada uma das entidades onde estiveram inseridos aperfeiçoaram a sua postura, o seu sentido de responsabilidade, o seu conhecimento técnico, a sua destreza e rapidez na execução de tarefas e a sua capacidade e autonomia e muito importante, o seu nível linguístico em inglês e espanhol....

## O ponto de vista das empresas

### Rita Cunha, Diretora de Pessoal e Serviços do Católica Hotel

O estágio curricular é uma das maiores valias que qualquer aluno pode ter. É no estágio que o aluno pode aplicar todo o conhecido adquirido no seu percurso académico, mas acima de tudo, é a sua oportunidade de vivenciar o contexto real de trabalho e usufruir de toda a aprendizagem que daí advém.

É esperado que o aluno retire do seu estágio, o máximo proveito, pois está a abrir uma porta para o mercado de trabalho, adquirindo a experiência do saber-fazer. O aluno tem a oportunidade de experimentar as diferentes funções que a sua jornada académica lhe permite desenvolver, e assim escolher o seu percurso profissional.

Para a entidade acolhedora o estágio é também muito relevante, na medida em que trás uma nova dinâmica à equipa de trabalho, que só tem a ganhar com esta intercâmbio de aprendizagens, pois ambas as partes têm algo a ensinar e algo a aprender. Esta dinâmica ganha ainda a relevância maior, tendo em conta que os cursos da Escola de Hoteleira de Fátima estão perfeitamente direcionados para o mercado de trabalho.



## António Évora

### Coordenador Técnico da EPO

Numa altura em que se fala de modelos de ensino profissional, da relação escola/empresa, o estágio acaba por assumir uma importância primordial na formação profissional dos jovens que escolheram esta via de ensino. O período de formação desenvolvida em contexto real de trabalho nas empresas representa para os estudantes, um período de adaptação, aperfeiçoamento de competências e aprendizagens que servirão de base para definição do seu perfil profissional.

Para alguns será o primeiro contacto com o futuro meio profissional, o que irá permite-lhes conhecer a realidade do dia-a-dia da profissão que escolheram, identificar as suas lacunas e mecanismos para as solucionar e permite-lhes ainda trabalhar em equipa.

Para os alunos finalistas, que irão estagiar pela 2ª vez, este período servirá certamente para consolidação de conhecimentos, sendo a altura ideal para mostrarem as suas competências aos potenciais empregadores. O ficar ou não colocado está em certa medida, nas mãos do estagiário, uma vez que terá oportunidade de mostrar todas as suas capacidades técnicas e o seu empenho, de forma a persuadir o empresário de que é uma mais-valia para a empresa.

Como vivemos num mundo globalizado em que o nosso local de trabalho felizmente ou infelizmente deixou de ser a nossa cidade, o nosso concelho, o nosso país e passou a ser o mundo. Neste sentido, a Escola profissional de Ourém tem vindo a proporcionar aos seus alunos a realização de estágios no estrangeiro mais concretamente em Estados Membro da UE no âmbito do Programa Erasmus +. O objetivo destes estágios é proporcionar aos alunos participantes o melhoramento das suas competências técnicas sociais e culturais, por forma a estarem mais capacitados em abraçar uma experiência profissional no estrangeiro se assim for o caso.

### Pedro Gago, Commercial Department da 3DTECH

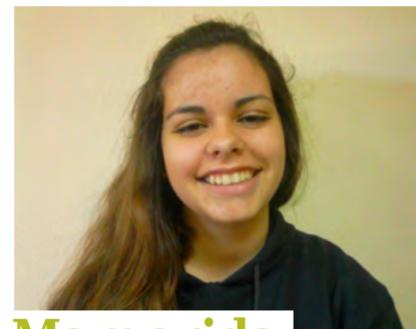
As Empresas de Moldes têm vindo a confrontar-se, com dificuldades de contratação de técnicos especializados. A especificidade da indústria, quer ao nível da exigência das temáticas e conhecimentos multidisciplinares, quer pela reduzida disponibilidade formativa, determina elevados padrões de exigência na selecção de novos recursos. Por outro lado, pela relação continuada com mercados, os empresários de moldes têm conseguido implementar dinâmicas singulares de investimento, incorporação tecnológica e crescimento sustentado. O referido anteriormente reflete a corrente realidade: a incorporação de mão de obra especializada tem-se assumido como um factor crítico para o desenvolvimento empresarial. A admissão de jovens técnicos, com formação de base, com apetências e características ao nível da operacionalidade técnica, assume-se como um segmento importante de uma estratégia global. Aqui entram as escolas profissionais. Diria que a incorporação dos alunos nos quadros das empresas, tenderia para os 100%. O meu reconhecimento pelo excelente trabalho da EPO, e o meu agradecimento aos profissionais da 3DTECH Diogo Bento, Joel Reis, Alexandre Freitas e Rui Durão. (texto integral em [www.insignare.pt](http://www.insignare.pt))

# 100 alunos em formação no espaço europeu

Cerca de 100 alunos da Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima vão partir para experiências profissionais de dois meses (junho e julho) em vários locais na Europa - Espanha (Bilbao, Fuerteventura, Ripoll - perto de Barcelona, San Sebastian, Sevilha), Estónia e Escócia, no âmbito da estratégia de internacionalização da INSIGNARE, a qual preconiza, entre outras metodologias, a disponibilização de estágios curriculares no estrangeiro aos seus alunos. Vários docentes das áreas técnicas irão também, em julho, fazer um estágio numa empresa da sua área letiva, nestes países.

Apoiados pelo programa Erasmus +, estes alunos e docentes irão aplicar as suas competências técnicas em ambientes e equipas multinacionais, aprendendo também novos conhecimentos e metodologias de trabalho. As suas competências socioculturais serão também bastante incrementadas, pela utilização do tempo livre, durante a sua estada nestas cidades, para conhecerem pessoas, monumentos, locais de interesse, ou museus.

Regressarão, a exemplo de anos anteriores, com a certeza de terem vivenciado uma experiência pessoal e profissionalmente inesquecível!



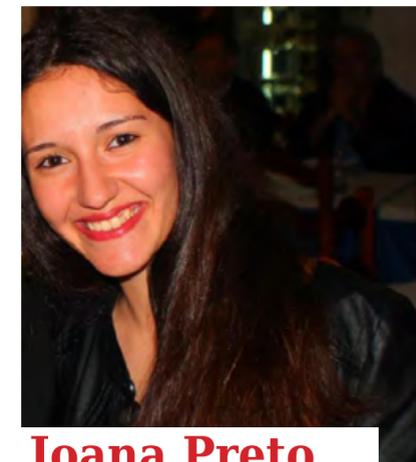
## Margarida Parra

### 2º ano Cozinha-Pastelaria

O estágio no estrangeiro, uma coisa tão cobiçada por todos, mas que nem todos têm a oportunidade de ir! Foi preciso muito esforço e dedicação nestes dois anos, para conseguir este estágio. Muitas horas de serviços e muita disponibilidade para ajudar. Tudo isso contou para conseguir este feito! As expectativas são altas, o coração aos saltos e cheia de vontade de ir para um sítio novo, desconhecido. Confesso que ir para o estrangeiro estagiar, sem conhecer nada nem ninguém, me metia algum receio no início, e ainda mete algum, mas penso que será uma experiência inesquecível e uma oportunidade única. Conhecer uma nova cultura, novos sabores e novas pessoas, vai ser um grande enriquecimento, tanto para a nossa cultura gastronómica, tanto para a toda a nossa cultura geral.

Espero aprender tudo aquilo que eles têm para nos ensinar, aprender novos pratos e novas combinações!

Ir para o estrangeiro é sempre uma mais-valia para todos, porque é uma experiência diferente e podemos aprender muito, mas para isso vamos ter de mostrar interesse e acima de tudo humildade. Nunca podemos esquecer que vamos representar uma escola e um país, o nosso país! O objetivo é deixarmos os nossos pais, a nossa escola, e todos aqueles que esperam o melhor de nós, com orgulho daquilo que vamos lá fazer. Acredito que serão dois meses complicados de muito trabalho, mas no final vão ser uma grande mais-valia, para o nosso percurso e currículo. É isto que eu penso sobre o tão cobiçado estágio no estrangeiro.



## Joana Preto

### 2º ano de Gestão

Tendo em conta que a generalidade dos jovens se vê constrangida a desenhar o presente e a esboçar o futuro, para lá das fronteiras que limitaram o passado dos meus ascendentes, pareceu-me adequado (e nisso tive o apoio e o incentivo dos meus pais) aproveitar a oportunidade que a EPO e a Comissão Europeia me deram. Cumprir uma parte do meu percurso curricular num país onde a cultura, os princípios da liberdade e da democracia coexistem há séculos e, no qual, a economia não sofreu, tão duramente, os danos colaterais de uma crise que afetou o nosso continente, é um projeto que permite dar asas ao meu sonho e até, quem sabe, realizá-lo.

Gostaria de ser capaz de corresponder às expectativas das pessoas que, do ponto de vista profissional (e pessoal) me vão acolher. Para isso tenho procurado preparar-me, apreendendo os conceitos educativos que fazem parte do programa da escola, as características da língua do país e, de um modo geral, os conceitos éticos e morais que a minha família me tem transmitido.

Espero ainda obter uma experiência enriquecedora, devido ao convívio com pessoas com origens e hábitos culturais diferentes e de um ambiente, no qual, o objetivo principal é, acima de tudo, a (re)construção de um bem comum: a humanidade.



## Rui Henriques

### Formador

Os estágios são uma ferramenta de extrema importância, pois permitem o enriquecimento pessoal e profissional. Na minha opinião deveria ser obrigatório, de dois em dois anos, a realização de um estágio, financiado pela entidade patronal e/ou outros, aos colaboradores da mesma. Um estágio torna-se mais útil e eficiente, na maioria das vezes, que uma ou várias unidade(s) de formação de curta duração de 25 horas ou de 50 horas. Os estágios garantem ainda uma aproximação entre as instituições de ensino e as empresas.

No meu caso em concreto, a realização de estágio em Sevilha - Espanha, vai permitir que tenha uma experiência internacional e multicultural, que me possibilitará conhecer profundamente outra cultura e suas vivências. Vou certamente aperfeiçoar as minhas competências, desenvolver mais capacidades e enriquecer o meu perfil profissional. Vou certamente complementar a minha formação académica com outro tipo de mais-valias (contacto com a "vida" das empresas, "saber-estar" empresarial, "Saber-Fazer" aplicações práticas industriais), apesar de já ter trabalhado na indústria e termos em Portugal algumas das maiores e melhores empresas de moldes e plásticos e/ou outras da Europa.

Com esta oportunidade vou melhorar as minhas competências pedagógicas e profissionais, permitindo ser um melhor docente/formador com melhorias no ensino-aprendizagem.

No que concerne aos alunos/formandos, o estágio no estrangeiro - Estónia, vai ser uma mais-valia para eles tanto ao nível das suas competências pessoais como profissionais. Vai permitir-lhes terem uma experiência internacional e conhecer a realidade de trabalho noutro país.

Durante o estágio poderão colocar em prática as suas competências, adquiridas ao longo de dois anos de curso, permitindo perceberem concretamente o "que se faz" e "como se faz" na área da produção em metalomecânica (pesada e de precisão) noutro país. Permite ainda desenvolverem a sua rede de contactos para um futuro emprego.

Em suma, trata-se de uma experiência muito enriquecedora a todos os níveis. Recomendo vivamente a todos!

# Alunos de informática participam em aula prática na área de eletrónica

“Desde logo ficou bem frisado que sem trabalho e empenho nenhum projeto chegará ao fim.”

Com o objetivo de aproximar cada vez mais os alunos à realidade do mercado de trabalho, no dia 19 de maio, os alunos do curso de informática tiveram uma aula nas oficinas de Carlos Lemos, um profissional da região, que fornece serviços na área de eletrónica, sendo um apaixonado pelo empreendedorismo, nomeadamente em projectos de “drones” e aeronaves.

Com esta actividade os alunos foram confrontados com alguns conceitos técnicos, e foi possível ver “in loco” alguns dos projetos desenvolvidos por este profissional e quais os equipamentos necessários para a sua realização. Desde logo ficou bem frisado que sem trabalho e empenho nenhum projeto chegará ao fim.

Alguns alunos vão desenvolver os seus projetos finais de curso, na área de eletrónica, com especial relevo na criação de um drone, CNC, carro elétrico, e esta aula ajudou-os a abrir os horizontes para que avancem desde já para a 1.ª etapa de desenvolvimento desses projectos.

Carlos Lemos sendo um apaixonado por estas temáticas, disponibilizou-se para dar apoio técnico naquilo que os alunos necessitarem durante o desenvolvimento das suas PAP's, sublinhando que os projetos devem ter sempre uma utilidade final.

Estes projectos podem e devem ser, uma mostra daquilo que os alunos são capazes de fazer, de forma a abrir portas no seu futuro profissional, no entanto existe sempre um ponto menos positivo, que é a parte financeira que alguns destes projectos envolvem, citando um artigo do jornal Público “os profissionais que lidam com as mais recentes inovações tecnológicas estão em contraciclo: são cada vez mais procurados pelo mercado”, por vezes é importante sair da zona de conforto e testar novas tecnologias.

Gonçalo Oliveira, aluno da EPO, partilhou connosco a sua opinião “gostei de tudo, em especial a parte dos aviões e da forma como o senhor Carlos nos incentivou a desenvolver projetos práticos.”



Carlos Lemos recebeu os alunos na sua empresa

## “Momentos de Cor” Exposição conjunta no Claustro Monfortino



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”. Expondo os trabalhos de um artista para apreciar enquanto vai degustando as maravilhosas refeições criadas pelos nossos

alunos. Alimentando o corpo e o espírito.

No decorrer do mês de Junho teremos a exposição conjunta “Momentos de Cor” dos artistas Graça Esteves e Carlos Pisa. São os dois professores no Colégio do Sagrado Coração de Maria, frequentam aulas de pintura com a professora Isabel Carvalho e participaram recentemente numa exposição coletiva no MASE - “InquietArte”.

Graça Esteves, nasceu em Lisboa em 1963 e é licenciada em Línguas e Literaturas Modernas pela Universidade de Coimbra. Vive há 33 anos em Fátima e leciona Inglês no Colégio. O mundo que Graça Esteves imagina, procura ou recorda tem alegria, harmonia e dinamismo. É através da pintura, com as muitas cores e as diversas texturas, que pretende criar o seu espaço e a sua dimensão, na procura do invisível através do visível, uma espécie de mistura de sonho e vida. Trabalha sobretudo com acrílicos sobre suportes rijos, deixando as cores percorrer a tela e encontrar a sua própria textura, tentando captar a luminosidade que o momento contém.

Carlos Pisa nasceu em Faro, em 1962 e é licenciado em Economia pelo ISEG de Lisboa. Vive há 28 anos em Fátima e leciona Matemática. Em afinidade com a parte exata do pensamento, a razão - as Artes são um espaço que também considera seu e que por prazer procura manter em crescendo numa busca agradavelmente infinita. Vê a sua pintura como um conjunto de sonhos com gestualidade e sentido cromático que sobretudo lhe conferem felicidade.

Podem visitar a exposição durante o mês de junho, nos dias úteis, das 09H00 às 18H00.

## “Culinária com letras” na EHF



Imagem gentilmente cedida pela Câmara Municipal de Ourém

A Escola de Hotelaria de Fátima recebeu, no passado dia 7 de Maio, um grupo de 10 crianças do 1º ciclo de escolaridade, com marcadas dificuldades na área da leitura e que, recorrendo a diferenciadas estratégias, tentam ultrapassar esta dificuldade. Esta sessão, dinamizada pela Câmara Municipal de Ourém, em colaboração com a EHF, intitula-se “Culinária com letras” e, numa manhã muito animada, as crianças fizeram leitura das receitas de sobremesas e posteriormente tiveram oportunidade de, em conjunto com os alunos do 1º ano de Cozinha/Pastelaria - turma B, efetuarem a confeção destas iguarias: mosse de chocolate, bolo de bolacha, bolo de chocolate, doces três sabores, baba de camelo, salame, crepes e pudim caseiro.

Vestidas a rigor, as crianças desenvolveram as várias atividades que lhe foram propostas, sendo de realçar o grande entusiasmo que iam demonstrando. No início um pouco reticentes, a verdade é que no final era notória a sua satisfação com o resultado final, que também tiveram oportunidade de degustar.

Esta foi uma atividade muito interessante não só para as crianças que nos deram o prazer da sua companhia, como para os nossos alunos que, com grande entusiasmo foram transmitindo os seus conhecimentos e que contribuíram com os seus conhecimentos para a formação destas crianças.

# “TBG - Transnational Business Groups” Alunas da EPO participam em projeto internacional

Entre os dias 5 e 9 de Maio que começou a nossa aventura do projeto “TBG - Transnational Business Groups”, apoiado pelo programa Erasmus +, com Itália como primeiro destino. Nele participam 7 países, entre eles o nosso, Turquia, Grécia, Holanda, Croácia, Bélgica e Itália. O nosso maior objetivo é aprender e ter oportunidade de trabalhar com pessoas de outros países e culturas completamente diferentes da nossa e também desenvolver o nosso Inglês. Entre todas as atividades que fizemos houve algumas que se destacaram pelo lado mais profissional, como o workshop onde participamos - consistia na análise da cidade para assim criar uma empresa com futuro; ensinou-nos a olhar bem para o que temos a nossa volta e usar isso como vantagem no nosso futuro profissional. Na nossa jornada também visitamos duas escolas, onde tivemos o prazer de assistir em cada escola uma palestra sobre os projetos que têm sido feitos em anos anteriores. Com isto tudo resta-nos dizer que o melhor mesmo foi os laços que criamos com os nossos colegas dos outros países. Agradecemos em particular aos professores que nos acompanharam, Sérgio Fernandes, José Carlos e Sónia Pereira.



**MARIA INÊS MATOS** “Foi sem dúvida uma ótima experiência! Ia com grandes expectativas e todas elas se cumpriram. O facto de podermos conhecer outras pessoas com culturas completamente diferentes foi o que gostei mais, criei boas amigas que espero manter! Talvez um dia nos voltemos a ver.”

**TÂNIA MATA** “Esta viagem foi sem dúvida um dos pontos altos do meu ano letivo. Para além de nos desenvolver o Inglês, o projeto também nos ajuda a reforçar o nosso sentido de responsabilidade e desempenho nas tarefas profissionais, e, mais importante que tudo, permite-nos conhecer e trabalhar com pessoas e culturas completamente diferentes da nossa, o que é uma coisa fantástica.”

**ADRIANA VERÍSSIMO** “Eu gostei muito de ir e não podia ter ido com melhores pessoas como estas!”

**CÁTIA MARTINS** “Foi uma experiência única, que nem todas as escolas têm oportunidade de oferecer aos alunos, bastante divertido, talvez repetia mas mudava algumas coisas. Obrigada à EPO pela oportunidade.”

**ANA VIEIRA** “Na minha opinião este projeto foi uma oportunidade única, tanto pessoal como para o meu currículo. Com este projeto tive a oportunidade de conhecer culturas de outros países e fazer algumas amigas. Adorei o país que visitamos e tivemos a sorte, na minha opinião, de ter uma equipa muito boa de trabalho.”



José do Vale  
Formador

Entende-se como a arte de combinar o vinho com a comida, como forma de complementar uma refeição, procurando-se harmonia entre aromas, texturas e cores. Esta combinação pode ser feita por contraste ou por semelhança. Assim os princípios básicos da harmonização são:

**INGREDIENTES** - são os elementos básicos do vinho e da comida, correspondendo às sensações gustativas primárias. E que são: acidez, amargor, doçura, salgado, taninos e álcool.

- Acidez é um atributo desejável em qualquer tipo de vinho, na comida pode ser natural ou adicionada. Deve haver equilíbrio entre a acidez do vinho e da comida. A acidez é equilibrada pela gordura e/ou doçura.

- Amargor no vinho é proveniente do excesso de tanino da uva ou do uso da madeira de forma incorreta. Na comida, o amargor não é muito habitual, podendo ser utilizado como um elemento de combinação porém com algum cuidado.

- Doçura no vinho tem origem no açúcar residual, na comida, pode ser natural ou adicionada. Ao harmonizar deve ter-se em mente que a doçura do vinho deve ser sempre maior ou igual ao da comida. A doçura é contrastada com a acidez e o salgado.

- Salgado é uma sensação rara nos vinhos. Na comida, o salgado pode ser natural ou adicionado. O contraste faz-se com o doce e o ácido. Iguarias salgadas não resultam com vinhos tânicos e encorpados.

- Tanino do vinho é o que causa a sensação de amargor e adstringência, encontra-se nos vinhos tintos, especialmente nos mais jovens, nos brancos só quando estagiados em madeira. A harmonização por contraste dá-se com alimentos mais gordos e suculentos.

- Álcool confere um certo adocicado ao vinho. Fator importante na harmonização, pois é um dos responsáveis pela sensação de corpo e peso relativos do vinho. Vinhos alcoólicos com comida exótica e picante não é uma boa combinação, é como tentar apagar um fogo com álcool.

**AROMAS** - são sensações complexas, que devem ser harmonizadas por semelhança. Devem ser identificados com o maior grau de precisão possível.

**TEXTURA** - sensações tácteis e térmicas, podendo ser utilizada a harmonização tanto por semelhança ou contraste. Nas sensações tácteis temos a macieza ou a aspereza dos vinhos e dos alimentos. Nas sensações térmicas devemos evitar os contrastes excessivos (ex.: sopa quente e vinho gelado).

**PESO** - aqui temos de estar atentos à estrutura e ao “peso” dos alimentos. Iguarias leves pedem vinhos leves, pratos mais estruturados pedem vinhos mais encorpados. Mas atenção para evitar que alimentos pesados esmaguem vinhos leves e vice-versa.

E após uma:

- Identificação minuciosa dos componentes;

- Determinação do elemento chave;

- Observação das incompatibilidades;

- É só testar na prática e boas provas!

# Este mês a estrela sou eu...



**Maria Inês Matos**  
Aluno do Mês de maio da EPO

A Maria Inês destacou-se pela sua participação ativa, dinâmica e responsável no projeto Erasmus +, na mobilidade a Itália, ocorrida este mês. Para além disso, é ainda de evidenciar a sua dedicação e espírito empreendedor e de liderança, com que enfrenta todas as atividades que lhe são propostos durante o seu percurso académico. Parabéns Maria inês.



**Rafaela Guarda**  
Aluna do mês de maio da EHF

A Rafaela mereceu o reconhecimento da sua dedicação, empenho e postura. É responsável e revela muita maturidade, empenho e boa vontade para com a Escola, participando ativamente nas atividades extracurriculares desenvolvidas pela EHF. Destaca-se a sua personalidade simples, serena, humilde e empreendedora e sobretudo a preocupação em contemplar na sua vida o apoio aos seus pares. Parabéns.



**Iolanda Prino**  
Docente da EHF

A Iolanda foi um dos rostos da XVII Edição dos Jogos da Matemática, cuja final decorreu no dia 20 de Maio na EHF. Para a organização deste concurso contou também com a ajuda do Diretor Pedagógico da EPO, José Luís Pegada, e da docente Regina Velez.

Pelo empenhamento e sucesso da iniciativa, muitos parabéns a todos quantos nela participaram!



**XXX Aniversário da Secção de Freixianda, dos Bombeiros Voluntários de Ourém**

Pelo extraordinário serviço prestado a toda a comunidade pelos Soldados da Paz, numa freguesia de naturalidade e residência de muitos dos nossos alunos. Muitos parabéns!

Estrela da Região

OFERTA FORMATIVA

**DESIGN GESTÃO**

**CONSTRUÇÃO CIVIL**

**METALOMECÂNICA**

**INFORMÁTICA**

**NOVO CURSO FRIO E CLIMATIZAÇÃO**

**INSCREVE-TE NA EPO**

**WWW.INSIGNARE.PT**