

insignare

paixão de aprender



informar

Jornal

26 DE JUNHO DE 2015 // ANO XVIII // N.º 217

## Ano letivo em balanço

Chegado o final de mais um ano letivo, o INFORMAR foi falar com os Diretores Pedagógicos e com os alunos do primeiro ano, que nos fizeram o balanço do ano letivo 2014/2015. // P.03, 04 e 05



## Concurso SITESTAR.PT realiza cerimónia de entrega de prémios em Ourém

A Escola Profissional de Ourém recebeu, no passado dia 5 de junho, a Conferência «Direitos Digitais dos Consumidores» no âmbito da Cerimónia de entrega dos prémios aos vencedores do Concurso SITESTAR.PT, um concurso nacional promovido pela DECO e pelo DNS.pt. // P.02

## EPO e EHF integram Rede Maior Empregabilidade - Ensino Profissional

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima fazem parte da Rede Maior Empregabilidade - Ensino Profissional, no seguimento da assinatura do Memorando de Entendimento com a ANQEP. // P.02

## INSIGNARE garante estágios internacionais para 80 alunos no próximo ano letivo

A Insignare viu aprovada a sua candidatura ao projeto "Learning by Doing in Europe", com o primeiro lugar da classificação, entre os cerca de 100 concorrentes. // P.07

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Revisão: Líliliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: José Pegada, Renato Guiomar, Elisabete Marques, Sérgio Fernandes, Formadores e Alunos





## Caderno de Apontamentos

Neste final de junho terminam as aulas para os alunos que frequentam os primeiros anos dos cursos na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima. É apenas um momento de conclusão da atividade letiva mais formal e que obrigou a uma deslocação diária até à escola, para se seguirem momentos de aproximação e aprendizagem inicial nas empresas, com a duração de um mês e apenas para alunos de primeiro ano que voluntariamente se disponibilizaram a isso. Quer isto dizer que o nosso trabalho continua. Só em final de julho os alunos dos segundos e terceiros anos terminarão os seus períodos de formação em contexto de trabalho. Aproxima-se o tempo de avaliar desempenhos, individuais e coletivos, analisar erros cometidos e projetar estratégias que evitem a sua repetição. É uma época em que a algum cansaço acumulado se adiciona um trabalho mais burocrático e por isso mais penoso. Especialmente este ano, o próximo mês de julho será fortemente marcado por um esforço de reestruturação de todos os documentos orientadores e pela elaboração dos modelos que suportarão o seu registo. Pretende-se proceder a ajustamentos que garantam o desenvolvimento sequente de um processo de certificação de qualidade, assegurando o nível de formação crescentemente melhor e mais ajustado às necessidades das empresas. Ao mesmo tempo que decorre o esforço de divulgação da oferta formativa, sempre com uma componente muito personalizada e que muito envolve os nossos docentes, está a desenrolar-se, em muito bom ritmo, o processo de inscrições dos novos alunos. O objetivo é manter o número de 300 alunos, projetado para cada escola, mas e pela procura que se tem verificado acreditamos que esta ficará muito acima da nossa capacidade de aceitação. A procura crescente que os jovens têm manifestado pelas escolas da Insignare, confirma a justeza das orientações estratégicas que têm sido tomadas e muito especialmente o ajustamento da oferta formativa às necessidades das empresas e a uma efetiva capacidade de criação de emprego. Segue-se também um tempo em que a manutenção das instalações e equipamentos assume uma primordial importância, garantindo que a 14 de setembro tudo estará nas melhores condições para iniciar mais um ano letivo, aquele que oficialmente comemorará os 25 anos de ensino profissional em Ourém. Continuação de bom trabalho...

**Francisco Vieira**  
Diretor Executivo da INSIGNARE

## Concurso SITESTAR.PT realiza cerimónia de entrega de prémios em Ourém



A Escola Profissional de Ourém recebeu, no passado dia 5 de junho, a Conferência «Direitos Digitais dos Consumidores» no âmbito da Cerimónia de entrega dos prémios aos vencedores do Concurso SITESTAR.PT, um concurso nacional promovido pela DECO e pelo DNS.pt e que contou com a presença dos responsáveis do DNS.PT, DECO, DECOJovem, IGAC - Inspeção Geral das Atividades Culturais e da Câmara Municipal de Ourém. No final da Conferência as equipas da Escola Profissional de Ourém, da Escola Básica Dr. Pedrosa Veríssimo de Paião, Figueira da Foz, e do Instituto D. João V do Lourçal, receberam os respectivos prémios.

- No 1.º Escalão - 3.º Ciclo do Ensino Básico, na Categoria Ciência e Conhecimento a Escola Básica 2,3 Dr. Pedrosa Veríssimo, com o site [www.astropixeis.pt](http://www.astropixeis.pt).

- No 2.º Escalão - Ensino Secundário/Profissional, na Categoria Empreendedorismo Social e Económico a Escola Profissional de Ourém, com o site [www.dos80aos8.pt](http://www.dos80aos8.pt).

- A equipa do Instituto D. João V recebeu uma Menção Honrosa, no 2.º Escalão - Ensino Secundário/Profissional, com o site [www.idjvmobile.pt](http://www.idjvmobile.pt).

De referir que as alunas Daniela Silva e Milena Marques, do 3º ano do curso profissional de técnico de gestão, da EPO, saíram vencedoras, pelo segundo ano consecutivo, na categoria Empreendedorismo Social e Económico, com o site [www.dos80aos8.pt](http://www.dos80aos8.pt), cujo objetivo é dar uma vida ativa às pessoas que se encontram reformadas e aposentadas, contribuindo de forma positiva para a sociedade. Na base da ideia esteve uma pesquisa efetuada que sensibilizou as alunas para o facto de, na nossa sociedade em particular, os saberes dos mais velhos não serem aproveitados da melhor forma, sendo em muitas situações até desconsiderados.

## EPO e EHF integram Rede Maior Empregabilidade - Ensino Profissional

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima fazem parte da Rede Maior Empregabilidade - Ensino Profissional, no seguimento da assinatura do Memorando de Entendimento com a Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional (ANQEP), no dia 18 de Junho, numa cerimónia que decorreu na Escola Técnica e Profissional da Moita.

A Rede Maior Empregabilidade - Ensino Profissional é promovida pela ANQEP, com o Apoio da ANESPO - Associação Nacional de Escolas Profissionais, e conta com diversas escolas profissionais, agrupamentos de escolas e escolas não agrupadas a nível nacional, para promoção da empregabilidade dos seus diplomados e para melhor conhecimento das duas dinâmicas de inserção no mercado de trabalho.

Numa altura em que os jovens e as suas famílias valorizam cada vez mais as perspectivas de emprego que estão associadas a cada oferta formativa, e considerando que o ensino profissional faz uma forte aposta na promoção da empregabilidade dos seus formandos, a criação desta Rede torna-se relevante pela partilha de conhecimento e pela capacidade de reforço de ação entre as organizações envolvidas.

## Balanco de um ano letivo

O que dizem os Diretores Pedagógicos deste ano letivo?



**José Pegada**  
Diretor Pedagógico  
Escola Profissional de Ourém

Aproximamo-nos a passos largos do final de mais um ano letivo. Hoje, dia 26 de junho, terminam formalmente as aulas na Escola Profissional de Ourém, sendo que no entanto o ano letivo só termine a 31 de julho. A razão? É simples, a maioria dos nossos alunos está a estagiar, um pouco por este mundo fora, sendo que os seus estágios apenas terminam nesse dia, dando lugar a uma merecidas férias. Para uns não serão só férias, pois com o término dos seus cursos, e da sua formação, é tempo de iniciar uma nova etapa que será a entrada no mercado de trabalho ou prosseguimento de estudos.

Mas voltando um pouco atrás, e em modo de pré-balanco do ano letivo, podemos classificar o mesmo como sendo muito positivo. Foi um ano que iniciou com uma tremenda sensação de euforia e alegria com a abertura, ímpar, de 5 novas turmas "inteiras". Isto é, o ministério da educação, tem permitido, há uns anos para cá, que as escolas que ministram cursos profissionais, possam abrir turmas compostas por dois cursos



**Renato Guiomar**  
Diretor Pedagógico  
Escola de Hotelaria de Fátima

Com a chegada do final do ano escolar, flutua no ar uma miscelânea de sentimentos de alegria pela conclusão de mais uma importante etapa de crescimento dos nossos jovens que antecede uma outra para a qual já se fazem novos projectos numa perspectiva de articulação entre expectativas e interesses de toda a comunidade.

agregados. Esta opção é muito utilizada sobretudo quando determinados cursos não conseguem, por si só, atingir o mínimo de alunos necessários (24 alunos) para abrir por si só. Foi portanto com um sentimento de orgulho que iniciámos o ano letivo com 5 novas turmas/cursos.

Das inúmeras atividades ocorridas ao longo do ano letivo, e não querendo menosprezar umas em oposição a outras, destaco apenas algumas para registo:

- Oficina de Informática (todas as quartas-feiras, diagnóstico e reparação gratuita de equipamentos informáticos, aberto à população em geral);
- Projeto de IRS (dando continuidade a um protocolo com a Junta de Freguesia de Seça, alunos do curso de Gestão preenchem as declarações de IRS de várias pessoas);
- Projetos Internacionais (participação em vários projetos europeus que visam o aprofundamento da língua inglesa e dar oportunidades de intercâmbio aos alunos);
- Estágios Internacionais (cerca de 29% de todos os alunos estagiários tiveram a oportunidade de realizar o seu estágio em países europeus);
- Apoios (todas as quartas-feiras professores de variadíssimas disciplinas estão disponíveis para trabalhar, de modo mais individualizado, com os alunos tendo em vista a superação das suas dificuldades);

- Concursos (participação em vários concursos nacionais, tendo duas alunas repetido o 1.º lugar também este ano no concurso da DECO);

- Ensino Oficial (sendo a EPO uma Escola Oficial, pretende-se diariamente que os alunos ponham o saberes teóricos em prática, dando muito ênfase ao saber-fazer).

Estas são apenas algumas das inúmeras atividades tidas ao longo do ano e que fizeram com que este tenha sido tão trabalhoso. Mas, no fundo, é também isso que esperamos de nós, sobretudo quem em nós deposita a sua confiança no que respeita à formação dos seus filhos. E é isso que temos de proporcionar, uma formação completa, de elevadíssima qualidade, rigor e conhecimentos técnicos, alicerçado em atitudes, formas de estar e de ser que se são pretendidos por um mercado de trabalho exigente. Disso não tenho dúvidas!

Durante este ano, a comunidade educativa participou e assistiu a muitos eventos e iniciativas que muito contribuíram para tornar a Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) ainda mais viva, dinâmica e aberta para toda uma comunidade que continua a acreditar na qualidade de formação dos nossos alunos.

Poderia arriscar fazer um balanço deste ano lectivo, mesmo sabendo que aquilo que se vive na EHF é muito mais do que qualquer texto poderá relatar. Poderia referir exaustivamente a infinidade de atividades ao exterior que existiram, a participação em concursos nacionais e internacionais e os diversos prémios associados, o número de empresários e comitivas estrangeiras que nos visitaram e partilharam experiências com os nossos alunos, os 50 estágios no estrangeiro por toda a Europa assim como tantas outras.

Poderia apresentar fotografias e testemunhos, que mesmo assim seria impossível demonstrar as relações afetivas que se estabelecem entre alunos, professores e funcionários, as emoções de momentos como as apresentações das PAP's (Festival Cozinhos do Mundo) e a despedida daqueles que durante três anos tiveram na Escola de Hotelaria de Fátima, em que lágrimas e nervosismo, conselhos e orientações, aplausos e elogios se misturam numa fórmula única que atinge quem estiver presente.

Fui mais um elemento que viveu a EHF em pleno, e importa agradecer a todos os alunos, funcionários, professores e entidades que tem apoiado esta causa comum de crescimento e profissionalismo, juntos continuaremos a SER MAIS E FAZER MELHOR nesta nossa Escola de Hotelaria de Fátima.



**Ricardo Raimundo**  
Formador

### Vira "Lata"

Quando lemos estas duas palavras consoante o novo acordo ortográfico, podem levar-nos a inúmeras ideias, imagens ou mesmo emoções. Um nome que pode ser atribuído a uma telenovela, grupo musical, a um animal e fazerem mesmo de decoração no carro dos noivos. Mas o que venho mesmo abordar é a gastronomia. A comida enlatada só pelo nome faz-nos torcer o nariz, mas quem nunca comeu comida enlatada? que atire a "primeira" lata. Uma técnica de conservação criada por Nicolas Appert em 1809 e que teve uma evolução impressionante nos mais de dois séculos que se seguiram. Desde as sardinhas, as cavalas e o atum em óleo, em tomate ou escabeche e limão são enlatadas toneladas de peixes e outros produtos de norte a sul do país. Nos dias de hoje reinventa-se e procura-se o tradicional, o vintage ou mesmo os sabores de outros tempos que a indústria alimentar nos tirou, é nestas latas que aparece muitas vezes o caviar português "ovas de sardinha" um produto escasso e que pode chegar aos 150€ o kilo. Vivemos os tempos em que os chefes de estrela Michelin servem em uma pequena lata algumas das suas melhores criações inspiradas no mar que nos rodeia. Quando há cerca de 70 anos algumas das principais conserveiras portuguesas como a Tricana e a La Gondola registavam as suas marcas estavam longe de imaginar que um dia iria surgir um restaurante exclusivamente dedicado a comida enlatada. Estou a falar do Can the Can, com um conceito de restaurante e espaço de venda onde se podem comprar e abrir as melhores latas com iguarias de brandar aos Céus. Quando essa "lata" já de nada nos serve poucos sabem que é colocada no ecoponto amarelo e que pode ser reciclada vezes sem conta ou pode levar de 80 a 100anos a decompor-se na natureza. No final de contas todos temos pelo menos uma lata na nossa cozinha, e por vezes alguns têm mesmo uma grande lata.

# O meu primeiro ano na Escola Profissional

*Chegado o final de mais um ano letivo, fomos falar com os alunos do primeiro ano para perceber como foi para eles esta aventura de frequentar uma Escola Profissional...*



**Carlota Cruz**  
Gestão

Faço do meu primeiro ano na Escola Profissional um balanço claramente. Encontrei uma escola agradável, com professores disponíveis para ajudar e bastante exigentes, que nos incentivam a ter bons notas e bons resultados. Este primeiro ano foi muito positivo em termos pessoais, porque confirmei ter feito a escolha certa no meu percurso académico ao ter optado pelo curso profissional técnico de Gestão e também porque conheci pessoas fabulosas. Pretendo continuar a obter boas avaliações, a aprender muito sobre gestão e a adquirir ferramentas que me permitam ser uma boa profissional no futuro. Tenho ainda a convicção que o estágio curricular que vou fazer no segundo e terceiro anos vão contribuir, em muito, para a minha formação pessoal e profissional. Tenho muito orgulho em fazer parte da família EPO!



**Mariana Serôdio e Cátia Frias**  
Turismo

Não sabemos como começar a descrever esta nova etapa da nossa vida, mas achamos que conseguimos tomar uma decisão certa para o nosso futuro. Ao fim do ano letivo concluímos que o ensino profissional atingiu completamente as nossas expectativas. É tudo completamente diferente. Estudar algo vocacionado na área que pretendemos, dá-nos outra visão de "o que é a escola", e definitivamente incentiva-nos lutar mais por um futuro cada vez melhor. O ensino profissional, desde o primeiro dia de aulas, prepara-nos para o mercado de trabalho, e mostra-nos que para ter sucesso é preciso trabalhar arduamente e mostrar dedicação e empenho. Sentimos que ao estudar no Ensino Profissional vamos ficando cada vez mais fortes para ultrapassar todos os obstáculos profissionais e sociais. Estamos num curso onde temos oportunidade de fazer atividades ou serviços que nos permitem praticar e estabelecer uma boa relação de comunicação com o público. Agradecemos também a oportunidade de realização de estágios, o que é essencial para o nosso sucesso profissional. EHF, Sempre!



**Valdo Bernardino**  
Produção Metalomecânica

Ao longo deste meu primeiro ano, posso dizer que a minha experiência foi boa, de uma forma geral. Arranjei bons colegas e todos foram sempre muito simpáticos para mim, desde os professores até às funcionárias do bar. Aprendi sempre muitas coisas, mas sem aquelas chatices de estar muito tempo sentado, uma vez que tenho aulas práticas nas oficinas, várias vezes por semana. Apesar de nunca ter sentido grandes dificuldades como aluno, pois embora nunca tenha estudado muito, sempre consegui ter notas minimamente boas, sinto que mesmo os alunos que não estudam, ou que têm muitas dificuldades de aprendizagem, podem contar com a ajuda dos professores, de uma forma geral, pois estes ajudam-nos a ultrapassar essas dificuldades. Tenho a expectativa de um dia, no futuro, conseguir arranjar um emprego para ter uma vida estável, sem muitas complicações e uma vida feliz. Considero que esta escola me garantirá essa oportunidade, uma vez que tem excelentes professores, que diariamente me procuram dar uma boa formação.



**Inês Brás**  
Restaurante/Bar

A Escola de Hotelaria de Fátima no meu primeiro ano tornou-se na minha segunda casa, onde tinha uma outra família completamente nova. Foi ao longo destes 8 meses que me apercebi de todas as oportunidades que esta escola me poderá oferecer que nunca pensei obter. Embora tivesse consciência da boa reputação da escola, só compreendi a importância deste tipo de formação e acompanhamento quando comecei a fazer parte desta realidade. Quando vivemos esta experiência damos por nós a acordar de manhã, não sonolentos com umas olheiras enormes, mas entusiasmados com o dia que temos pela frente. Estudar na ehf é um grande privilégio e uma experiência incrível, da qual todos podemos escolher fazer parte. Estou extremamente grata pelas oportunidades que a escola me tem vindo a proporcionar, bem como pelos conhecimentos transmitidos ao longo do primeiro ano, para que eu possa melhorar a minha formação profissional. A EHF é, sem dúvida, a melhor Escola de Hotelaria do país.



**Pedro Mateus**  
Eletrónica, Automação e Comando

Este primeiro ano foi um ano bastante produtivo para mim. Mesmo tendo sido trabalhoso, digo que esse trabalho compensou pois consegui obter muitos conhecimentos e bons resultados. Gostei imenso da parte técnica e prática apesar de ter de haver sempre uma parte teórica que a maioria dos alunos não aprecia. Aprendi bastante sobre área da Eletrónica e Eletricidade. Quando entrei no curso não fazia ideia que a minha área era tão importante para a maioria das empresas e indústrias por isso espero obter muitos mais conhecimentos e continuar com bons resultados no próximo ano, para que depois possa ir estagiar e trabalhar em boas empresas e/ou indústrias.



**Leandra Leandro**  
Cozinha/Pastelaria  
turma A

O tempo não parava, até que chegou o grande dia, o meu 1º ano na EHF. Era tudo novo, colegas, espaços, professores e até mesmo Chefes. Sinto que tudo se relaciona com uma simples palavra "hábito". Habitamo-nos a saber separar chefes de professores, a não dizer "mas na minha escola havia isto...dizer saber separar chefes posimples mas ao mesmo tempo muito educado "om dia, es" por "passei por um sítio diferente...", um "tass bem chefe?" por um simples e educado "bom dia, está tudo bem consigo chefe?". Pequenas frases que estávamos tão habituados a dizer e olhando para trás vê-se o quanto a EHF, se esforça por mudar insistindo e persistindo todos os dias, por mais difícil que pareça. Desde que cheguei aqui, sinto que sei tanto mesmo sabendo tão pouco. Todos os dias é uma aprendizagem constante. Não me arrependo de ter escolhido este curso e muito menos esta escola. Todas as minhas expectativas estão a ser atingidas, e o sonho de ser pasteleira está mais próximo a cada dia que passa. Esforço, dedicação, persistência, humildade...um vocabulário bastante incorporado na EHF, porque todos nós sabemos que se não o trouxermos na "bagageira" irá ser difícil completar os 3 anos de curso. A terminar o 1º ano, que foi difícil, com alegrias, tristezas, por vezes pouca paciência, mas trata-se de tudo isto, e de sermos unidos, tão unidos como nunca senti em nenhuma escola. Mesmo a nível de professores, chefes, auxiliares, directores...consigo sentir que se precisar de algo me posso dirigir a cada um deles, o que é maravilhoso pois nunca estamos sós... mas na verdade só consegue entender quem vive ou viveu algo tão sentido assim..



**Gonçalo Lopes**  
Mecatrónica Automóvel

Chamo-me Gonçalo, tenho 17 anos e entrei este ano letivo para a Escola Profissional de Ourém, iniciando o Curso Profissional de Técnico de Manutenção, variante de Mecatrónica Automóvel. Ainda no 9º ano, sentia-me um pouco confuso, sabia apenas que queria seguir os meus estudos num curso profissional e disseram-me que a EPO tinha bons cursos e com boas saídas profissionais. Matriculei-me então nesta Escola e segui para casa confiante de que em breve chegariam boas notícias a casa. E chegaram! Em setembro começou a escola e tudo tem corrido bem até hoje. Em relação aos diferentes serviços da Escola, funcionários, professores, diretor pedagógico, coordenador, só tenho a dizer que são pessoas extremamente disponíveis e que nos ajudam, se for preciso alguma coisa eles estão lá. É, sem dúvida, um aspeto muito favorável que reconheço nesta escola. Espero ainda por dois anos para a conclusão do meu Curso e lutarei por isso, aproveitando a oportunidade que a EPO me dá na construção do meu futuro!



**Leandro Valente**  
Cozinha/Pastelaria  
turma B

Quando decidi ingressar num curso profissional nunca pensei no de cozinha/pastelaria embora gostasse da área, fui um bocado influenciado por terceiros e acabei por ceder à "tentação" de me aventurar, atualmente estou a fazer aquilo que gosto. No primeiro dia de aulas pensei que ia desistir do curso porque não conhecia ninguém, senti-me deslocado, mas com a simpatia de professores, chefes e funcionários comecei a gostar cada vez mais de estar incorporado nesta grande Escola que é a EHF. Destaco ainda, a equipa técnica que compõe esta Escola, com a qual podemos contar sempre, assim como, os colegas e restantes alunos que são simpáticos e acolhedores, rapidamente fiz grandes amizades e cada vez mais estou a gostar desta "aventura". Numa breve opinião sobre a Escola tenho a dizer que tem um ensino muito bom onde podem encontrar professores responsáveis e dedicados e técnicos sempre prontos para ouvir os nossos problemas e ajudar a superá-los. Em termos de edifício não tem as condições desejadas embora, com esforço, conseguimos encontrar o conforto que precisamos para termos uma boa aprendizagem. Apesar de, possivelmente, na altura já ter terminado o curso, estou eu também desejoso que a nova escola seja finalizada.



**Filipa Ribeiro**  
Multimédia

O meu primeiro ano nesta escola foi muito positivo, uma vez que me adaptei bem ao que encontrei, apesar de ser nova na escola. Adaptei-me, também, rapidamente à minha turma e ao grupo de professores e funcionários. Ao longo deste ano, conheci pessoas que me ajudaram a ser a pessoa que sou e a adquirir mais conhecimentos. Nesta escola, as instalações são de boa qualidade e as pessoas são muito prestáveis. Para além disso, os serviços que esta escola nos oferece são muito bons e garantem o nosso bom aproveitamento. A toda a comunidade da Escola Profissional de Ourém, só tenho a agradecer por terem feito, deste meu primeiro ano, um ano excelente, com muito trabalho e exigência mas, acima de tudo, com muita aprendizagem. Espero concluir estes dois próximos anos com muito boas notas e com amizades que ficarão para o resto da vida!



## Formandos Romenos em formação na área de “Gestão de Pensão Turística” na EHF



A Escola de Hotelaria de Fátima recebe, durante um mês, dois grupos de cidadãos romenos, para formação na área de “Gestão de Pensão Turística”. Este projeto, promovido pela ANESPO em parceria com a INSIGNARE, pretende reforçar os conhecimentos destes futuros profissionais, permitindo-lhe que no seu regresso possam implementar novas metodologias e aplicar novos conceitos de estratégias de funcionamento nas unidades locais.

Esta formação, compreende um período diário de formação teórica, com incidência nas áreas de receção, quartos, restaurante/bar, cozinha/pastelaria e gestão de F&B, seguido de visitas a unidades hoteleiras da região que gentilmente acederam a colaborar neste projeto. Estas visitas pretendem ser um complemento à formação, reforçando conceitos e explicitando a sua aplicação prática em contexto real.

## INSIGNARE participa em reunião internacional para combate ao desemprego



A Insignare participou na primeira reunião do projeto internacional Job Clubs, nos dias 18 e 19 de junho, em Campobasso, pequena cidade da península Italiana. Este é mais um projeto apoiado pelo programa Erasmus +.

Durante os dois dias, parceiros de Itália, Holanda, Portugal, Grécia e Bulgária estiveram reunidos para debater problemas comuns ao desemprego jovem e formas de os atenuar. Foi uma interessante troca de experiências e de boas práticas, em termos de políticas públicas locais, regionais e nacionais de combate ao desemprego, especialmente ao dos jovens, mas também de planeamento da operacionalização do projeto.

A metodologia que será implementada ao longo do projeto, donde deriva o seu nome, pretende apoiar os desempregados na definição do seu percurso ativo de procura de emprego, assentando também numa ótica de auto motivação e de motivação de grupo.

Em novembro regressam a Itália para uma ação de formação, onde se pretende dotar os participantes de competências que possam ser aplicadas posteriormente nos grupos alvo em cada região de onde cada os parceiro é oriundo.

## Desempregados em formação: requalificar para a reinserção profissional

Motivados para conhecerem os segredos, truques e dicas na cozinha, 20 formandos, tentam contrariar a sua situação de desempregados ao ingressarem num percurso de formação de 300 horas em Cozinha, no âmbito da formação Medida Vida Ativa, em protocolo com IEFP - Instituto de Emprego e Formação Profissional.

Durante o percurso formativo pretende-se que os formandos aprendam a organizar, preparar, cozinhar e emprar alimentos, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente. Gerir as matérias-primas, em termos de quantidades, de condicionamento e conservação é outra das tarefas que um profissional de cozinha tem de ter em consideração, para garantir eficiência nas unidades e refeições equilibradas e saudáveis para os Clientes.

Esta é forma de se inverter a situação de desemprego, ao mesmo tempo que continuam a procurar trabalho, não ficando parados, reconhecendo a importância da aprendizagem de novos saberes, os quais se poderão aplicar até num contexto pessoal.

Em âmbito de formação serão muitos os desafios que se avizinham, e que serão uma preparação para a etapa após a formação em sala, o estágio de 3 meses em cozinhas de Hotéis, Restaurantes ou outras organizações de alimentação coletiva que se disponibilizam para receber os formandos. Sendo uma área que carece de profissionais qualificados, este poderá ser um primeiro mas muito importante passo para a obtenção de uma nova colocação profissional.



## Alunos da INSIGNARE participam em encontro internacional de jovens na Estónia

Nove alunos, quatro da Escola Profissional de Ourém e cinco da Escola de Hotelaria de Fátima, acompanhados por um docente, vão participar num encontro internacional de jovens na cidade de Otepää, na Estónia, com colegas oriundos da Estónia, Letónia e Alemanha. Intitulado “Healthy way of life as a personal brand in working career”, este é mais um projeto apoiado pelo programa Erasmus + Juventude.

Durante 10 dias, trinta e dois jovens vão ter múltiplas atividades, fazendo novos amigos, conhecendo as tradições e culturas destes países e, num ambiente de aprendizagem informal, vão trabalhar as suas perspetivas de carreira profissional, aliadas a um estilo de vida saudável.

De referir que a participação dos alunos em eventos internacionais de aprendizagem informal e não formal durante as férias de verão, tem vindo a repetir-se nas Escolas da INSIGNARE, proporcionando aos alunos, selecionados consoante o seu mérito escolar, a vivência de experiências diferentes no período das férias.

## INSIGNARE garante estágios internacionais para 80 alunos no próximo ano letivo

“De referir que até final de julho, 100 alunos estão a efetuar os seus estágios em várias localidades Escocesas, Espanholas e Estónias. Todo este esforço formativo e de trabalho é integralmente suportado pela União Europeia.”



No âmbito do Programa comunitário ERASMUS +, a Insignare, entidade proprietária da EPO - Escola Profissional de Ourém e da EHF - Escola de Hotelaria de Fátima, viu aprovada a sua candidatura ao projeto “Learning by Doing in Europe, com o primeiro lugar da classificação, entre os cerca de 100 concorrentes.

O projeto irá desenvolver-se ao longo do ano letivo 2015/2016 e permitirá a realização de estágios, com a duração de 2 meses, para um horizonte de 80 alunos dos 2ºs e 3ºs anos da EPO e da EHF, na Alemanha (Berlim);

Itália (Foligno e Rende); Espanha (Bilbao, Barcelona, San Sebastian e Sevilha); Escócia (Glasgow); Estónia (Tallin) e Irlanda do Norte (Belfast), o que constitui um recorde de países e cidades europeias que os acolherão.

As candidaturas agora aprovadas garantem a continuidade do esforço de formação internacional desenvolvido pela Insignare nos últimos anos e enquadram-se dentro dos objetivos estratégicos desta entidade, proporcionando aos seus alunos, docentes e colaboradores, uma intensa experiência internacional que potencie a qualidade dos seus desempenhos, pessoais e profissionais, e lhes permita uma visão moderna, construtiva e dinâmica da Europa onde se integram.

De referir que atualmente 100 alunos estão a efetuar os seus estágios em várias localidades Escocesas, Espanholas e Estónias. Todo este esforço formativo e de trabalho é integralmente suportado pela União Europeia.

## Projeto Erasmus + Stop violence at school



Na semana de 7 a 13 de junho, decorreu a terceira reunião de trabalho em Samsun, Turquia, no âmbito do projecto “Stop Violence At School By Arts, Handicrafts And Sports”, subordinado a um dos principais temas apoiados pela Comissão Europeia no âmbito de parcerias educativas internacionais, tendo por isso sido financiado pelo programa Erasmus +. Participaram dois elementos da Insignare, a professora Célia Vieira da EHF e Sónia Pereira, do LIFE. Durante a semana houve oportunidade para visitar as duas escolas turcas que são parceiras neste projeto - o liceu Anafartalar Anadolu Lisesi e a Escola Profissional Atakum Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi. Na primeira, um liceu de artes, foi a vez de os alunos serem professores e ensinar aos parceiros uma técnica de pintura que só existe na Turquia - Ebru (uma pintura feita na água). Na segunda, conheceram-se as oficinas de alguns dos cursos ministrados tais como: eletrónica, eletricidade, construção civil, carpintaria, entre outros. Houve a oportunidade de assistir a um espetáculo apresentado pelos alunos e professores de ambas as escolas. Os parceiros foram ainda recebidos pelo governador de Samsun, Hakan Kubali, para apresentar o projeto e partilhar um pouco da realidade de cada país presente - Portugal, Roménia e França. Sendo uma reunião de trabalho, fez-se a avaliação das duas reuniões já realizadas, a primeira que teve lugar na Martinica e a segunda em Portugal. Analisaram-se as atividades já realizadas e delineou-se o trabalho a desenvolver pelos alunos até à próxima mobilidade, que decorrerá em outubro na Roménia. A par disto, houve ainda a oportunidade para conhecer um pouco da história e cultura da região de Samsun, assim como da Turquia.



Fátima Lucas  
Docente

O que há em mim é sobretudo cansaço

“O que há em mim é sobretudo cansaço - Não disto nem daquilo, Nem sequer de tudo ou de nada: Cansaço assim mesmo, ele mesmo, Cansaço.”

Álvaro de Campos/Fernando Pessoa

Em finais de mais um ano letivo parece-me adequado dizê-lo e senti-lo!

Entenda-se, no entanto, que este sentimento não terá necessariamente uma conotação negativa; este cansaço é também fruto de realização e de satisfação, consequência do trabalho responsável, intenso e constante, e da dinâmica, que admito, francamente positiva, e que caracteriza a EPO! E isso é bom!

Mas, e permito-me ao desabafo, às vezes sabe Deus a que custo. As exigências do nosso dia a dia são cada vez mais e mais ousadas, a vida corre a uma velocidade estonteante que nos ultrapassa sem darmos conta. É tudo tão efêmero e aquilo que nos é mais caro é cada vez mais escasso, porque não há tempo, nem paciência, nem predisposição.

As perdas, as ansiedades e por vezes as indesejadas surpresas que a vida teima em pôr à porta, corroem e muitas vezes castram a alegria e a serenidade do percurso do rio que são as nossas vidas e que por muitas vezes provocam em mim, o que tão deliciosamente descreve o meu querido Fernando Pessoa:

“Um supremíssimo cansaço, Íssimo, íssimo, íssimo Cansaço...”

# Este mês a estrela sou eu...



**Hugo Lopes**  
Aluno do Mês de junho da EPO

A Educação e a responsabilidade caracterizam e destacam a postura do Hugo na Escola Profissional de Ourém.

Assíduo e interessado, foi também elogiado pela sua prestação em "estágio" quinzenalmente em oficinas locais.

Muitos parabéns Hugo!



**Ana Lúcia**  
Aluna do mês de junho da EHF

A Daniela é uma aluna alegre, simpática, trabalhadora e cumpridora de regras. Assume uma postura humilde, responsável e reconciliadora perante os colegas e a Escola. Demonstrou ser exigente com os resultados académicos nas diferentes áreas.

Ao longo deste ano revelou disponibilidade e interesse para participar nos serviços da escola. Parabéns Daniela!



**Fátima Hotels**

Medalha de Ouro de Mérito Municipal

A Insignare destaca estes dois Grupos Hoteleiros de Fátima pela distinção da Câmara Municipal de Ourém a duas prestigiadas instituições, que sempre estiveram ligadas à Escola de Hotelaria de Fátima.

Para além do contributo na Formação em Contexto de Trabalho dos nossos alunos, é de realçar a constante disponibilidade para colaborem noutros projetos que são fundamentais para a consolidação de uma Escola de Hotelaria de excelência.

Muitos Parabéns!



**Lux Hotels**

**OFERTA FORMATIVA**

**DESIGN GESTÃO**

**CONSTRUÇÃO CIVIL**

**METALOMECÂNICA**

**INFORMÁTICA**

**NOVO CURSO FRIO E CLIMATIZAÇÃO**

**INSCREVE-TE NA EPO**



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 OUREM

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  
noticias.ourem@gmail.com

SECRETARIADO

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

DESPORTO  
Eduardo Santos CR 119,

Nuno Abreu CR 331  
nodosporto@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 OUREM  
Tel.: 249 542 850  
Fax: 249 541 287

Tm: 916 631 995

geral@noticiasdeourem.com

IMPRESSÃO  
Coraze - Oliveira de Azeméis  
grafica@coraze.com

TIRAGEM  
Mês abril: 12.800 exemplares  
Média Semanal: 3.200 exemplares