

**insignare**  
paixão de aprender



## Live Cooking & Beverage Service - alunos à prova na EHF

Termina hoje, dia 11 de março, a prova "Live Cooking & Beverage Service", na Escola de Hotelaria de Fátima. // P. 02

**informar**  
Jornal

11 DE MARÇO DE 2016 // ANO XVIII // N.º 223

**ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM**

**OFICINA DE INFORMÁTICA**

**TODAS AS QUARTAS-FEIRAS**  
**DIAGNÓSTICOS 14H30 - 17H00**  
**REPARAÇÃO DE EQUIPAMENTOS**  
**RECUPERAÇÃO DE DADOS**  
**REMOÇÃO DE VÍRUS**

**GRÁTIS**

ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM  
R. STA TERESA DE OURÉM  
TEL. 249 540 390  
WWW.INSIGNARE.PT

## Sistema Dual: Colaboradores da Insignare em formação na Alemanha

Doze colaboradores da Insignare, oriundos das várias unidades orgânicas, participaram, em Berlim, na ação de formação "Ensino Dual Alemão", promovida pela nossa parceira Bright Chameleon. // P.04 e 05

## SABERES.IN 2016: Alunos da EPO testam conhecimentos

SABERES.IN consiste num conjunto de provas específicas, que pretendem avaliar o aluno em situações concretas e práticas, intrinsecamente relacionadas com a área profissional de cada curso, avaliando o seu real conhecimento na resolução das mesmas. // P.06

## Young Volunteam - A EPO continua a desenvolver o voluntariado jovem

A equipa Young Volunteam tem desenvolvido ações de formação sobre voluntariado jovem junto de turmas do 1º, 2º e 3º ciclos do ensino básico, com o objetivo de sensibilizar para a prática de voluntariado. // P.07

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Revisão: Líliliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: Sofia Albuquerque, Elisabete Marques, Margarida Rodrigues, Renato Guiomar, Formadores e Alunos





## Caderno de Apontamentos

Em simultâneo com esta edição do INformar, decorre na Escola de Hotelaria o Live Cooking & Beverage Service, componente central da Prova de Aptidão Profissional dos nossos alunos finalistas. É um momento decisivo para a avaliação global dos alunos e daí a expectativa e nervosismo que rodeiam a sua realização. Mas não vão ficar por aqui. Quase de seguida e em prova real de Cozinha e Sala, irá realizar-se o Cozinhas do Mundo, encerrando assim um rigoroso processo de avaliação, que muito nos orgulha e que antecede a partida dos alunos para um estágio de três meses. Depois a maioria começará a sua vida profissional e outros prosseguirão estudos. Com as devidas adaptações às características do curso, os alunos de Turismo Ambiental e Rural sujeitam-se igualmente a um processo forte de avaliação e avançarão no final para estágio. Na Escola de Ourém, estão a decorrer os Saberes.IN, prova de avaliação aos conhecimentos técnicos dos alunos e que antecede a apresentação e defesa da PAP (Prova de Aptidão Profissional). São momentos de salutar e grande intensidade de trabalho nas escolas Insignare, só possíveis pela confiança depositada na instituição e pela serenidade que daí decorre. Quando muitas das escolas profissionais se encontram em situação de eminente colapso financeiro, com todas as consequências que daí decorrem para os seus colaboradores, a Insignare tem conseguido garantir soluções que asseguram uma importante estabilidade e daí uma concentração naquilo que é verdadeiramente importante. Admito que alguns dos nossos colaboradores não valorizem esta situação, porque nunca viveram o seu impacto negativo. A nós, compete-nos tudo fazer que ela nunca se verifique, aos nossos colaboradores compete acrescentar um pouco mais de esforço quando tudo já parece feito, compete garantir uma atitude positiva, pessoal e coletiva, compete, em suma, “vestir a camisola”. Sei que esta edição do INformar abordará com especial atenção o Sistema DUAL, após visita de trabalho recentemente realizada à Alemanha por um significativo grupo de colaboradores da Insignare. A implementação do Sistema DUAL em Portugal, ambição do Ministro Nuno Crato, pode agora e à boa maneira portuguesa cair no esquecimento. Não sabemos nada e daí restar-nos apenas viver neste limbo da constante mudança e indecisão. Vamos aguardar...

Feliz e Santa Páscoa para toda a comunidade Insignare!

**Francisco Vieira**  
Diretor Executivo da INSIGNARE

# Live Cooking & Beverage Service - alunos à prova na EHF

*Estavam, em simultâneo, cerca de 10 alunos em prova, cada um deles com iguarias e produtos diferenciados. Um desafio! Trata-se de uma prova com alguma complexidade mas que é encarada como um momento muito importante na validação das competências dos alunos que, em breve, integrarão o mercado de trabalho.*



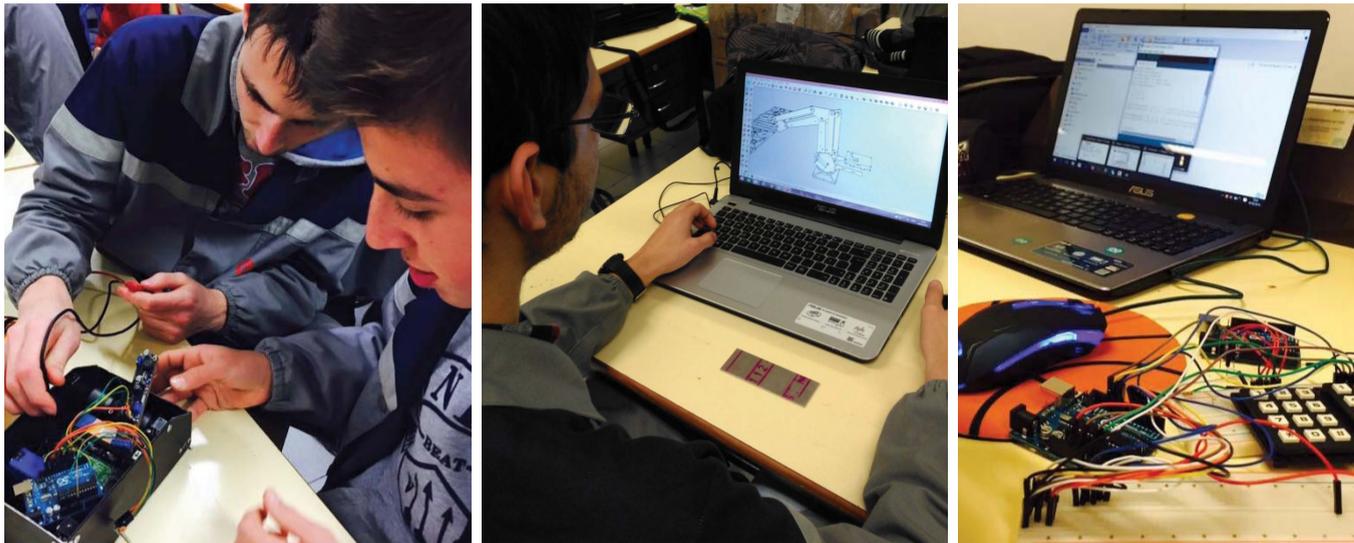
Termina hoje, dia 11 de março, a prova “Live Cooking & Beverage Service”, na Escola de Hotelaria de Fátima, onde os alunos finalistas da área de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria colocaram à prova os seus conhecimentos e competências adquiridos ao longo da sua formação na Escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor.

No caso dos alunos de Cozinha/Pastelaria tiveram de confeccionar uma entrada, um prato principal e uma sobremesa para duas pessoas, tendo conhecimento da proteína e dos ingredientes à sua disposição para trabalhar, apenas 30 minutos antes do início da prova. Quanto aos alunos de Restaurante/Bar, têm que desenvolver prática de cozinha de sala, preparar duas bebidas compostas e preparar uma sandes (definida em envelope fechado), sendo que apenas 20 minutos antes da

prova tiveram conhecimento dos ingredientes disponíveis.

Estavam, em simultâneo, cerca de 10 alunos em avaliação, cada um deles com iguarias e produtos diferenciados. Um desafio! Trata-se de uma prova com alguma complexidade mas que é encarada como um momento muito importante na validação das competências dos alunos que, em breve, integrarão o mercado de trabalho. Este evento é aberto ao público, permitindo que todos os interessados possam visitar-nos no decorrer das provas e ver o trabalho que está a ser desenvolvido pelos alunos. De referir que estas provas são avaliadas por profissionais do sector convidados e fazem parte integrante da Prova de Aptidão Profissional, que os alunos do Ensino Profissional têm de realizar para concluir os seus cursos.

## Finalistas da EPO - Provas de Aptidão Profissional em desenvolvimento



Os alunos do 3º ano dos cursos profissionais técnicos de Design, Gestão, Gestão de Equipamentos Informáticos, Eletrónica, Automação e Comando e de Produção em Metalomecânica desenvolvem, ao longo do 3º ano, a Prova de Aptidão Profissional (PAP). É um projeto que faz parte integrante do curso e que possui a natureza transdisciplinar e que pretende ser demonstrativo de saberes e competências profissionais adquiridos ao longo da formação. O

desenvolvimento da PAP, que nesta fase do ano letivo se encontra na concretização da parte prática, é acompanhado de perto por um Orientador de PAP, que é nomeado pela Escola de entre os docentes da área técnica de cada curso. Este projeto deverá ser entregue no dia 11 de abril de 2016, devidamente acompanhado de um relatório final. As apresentações públicas perante o júri estão agendadas para a semana de 26 a 29 de abril de 2016.

## OPINIÃO



**Tânia Bilreiro**  
Docente da EPO

### Ensinar no século XXI: desafios e objetivos

No Relatório para a UNESCO da Comissão Internacional sobre Educação para o Século XXI focam-se quatro pilares da educação: aprender a conhecer, aprender a fazer, aprender a viver juntos e finalmente aprender a ser (conceito nuclear que agrega todos os anteriores).

Para atingir estas metas, o processo educativo tem de ser entendido como um caminho para a construção de cidadãos e de trabalhadores, pelo que o relacionamento interpessoal em contexto escolar deverá privilegiar atividades diversificadas que potenciem a motivação, a curiosidade, a vontade e a iniciativa para desenvolver as suas capacidades. Para tal, a dedicação aos estudos tem de ser uma consequência natural de experiências de sucesso e da valorização individual.

Nos contextos escolares atuais surge um desafio incontornável: conjugar a diversidade cultural com a construção de uma realidade em que alunos e professores partilhem significados no processo da construção do saber. Assim, o processo de ensino/aprendizagem tem de ocorrer em ambientes escolares apelativos para professores, alunos e restantes elementos da comunidade escolar.

A prática no ensino, particularmente no ensino profissional, ensinou-me que importa conjugar os conhecimentos já disponibilizados com a criação de experiências inovadoras que captem a atenção dos alunos.

Como professora, creio que o maior desafio dos docentes conjugar o exercício da autoridade, com o respeito e a afetividade de forma a permitir aos alunos participar ordeiramente, evidenciar os seus conhecimentos, anseios, gostos, ambições e experiências, envolvendo-os ativamente no processo.

Transmitir conhecimentos aos jovens de hoje, implica centrarmo-nos no aluno, elemento participante e reflexivo; pelo que aos professores cabe ensinar, criando empatia, manifestando disponibilidade para ouvir, refletir e estabelecendo pontes entre os conhecimentos e as experiências do aluno.

Ensinar no presente é educar, visando a integração cívica e profissional dos alunos, respeitando a sua individualidade e criando condições para que estes se consciencializem das suas capacidades e encontrem o seu espaço no mundo.

## Jantar do IV Workshop Internacional de Turismo Religioso, realizado pela EHF



Foram cerca de 250 os participantes no jantar de encerramento do IV Workshop Internacional de Turismo Religioso, que decorreu no Mercado de Santana, em Leiria, no passado dia 26 de fevereiro, e que foi confeccionado e servido pelos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Tal como vem acontecendo de forma periódica, a ACISO - Associação Empresarial Ourém-Fátima, em colaboração com o Município de Ourém e com o apoio do Turismo de Portugal e do Turismo do Centro de Portugal, organiza o Workshop Internacional de Turismo Religioso, em Fátima.

Os grandes objetivos deste evento são promover uma bolsa de contactos de negócio entre os participantes, promover internacionalmente Portugal enquanto destino privilegiado de Turismo Religioso e reforçar a importância do Turismo Religioso no contexto do setor turístico mundial e tem como principais destinatários operadores turísticos internacionais e nacionais, empresários do setor da hotelaria e turismo e

líderes de opinião e outros profissionais do trade. De referir que também os alunos de Turismo da Escola de Hotelaria de Fátima tiveram o seu papel neste Workshop, garantindo o serviço de secretariado e receção aos participantes no evento que decorreu no Centro Pastoral Paulo VI, em Fátima.

Este ano, o jantar de encerramento ficou, uma vez mais, à responsabilidade da Escola de Hotelaria de Fátima, que com muito orgulho se preparou para receber os ilustres participantes deste Workshop. A refeição decorreu de forma sequencial, proporcionando aos participantes uma degustação gastronómica repleta de produtos regionais do Centro de Portugal, confeccionada pelos alunos de Cozinha/Pastelaria e servida pelos alunos de Restaurante/Bar.

A Escola de Hotelaria de Fátima agradece a confiança demonstrada pela ACISO e pelo Município de Ourém para a realização do jantar de encerramento do IV Workshop Internacional de Turismo Religioso e aos demais participantes.

# Sistema Dual: Colaboradores da Insignare em formação na Alemanha

*“(...)caso o modelo se aplicasse diretamente em Portugal o que iriam fazer as escolas com uma grande parte dos seus professores e restantes colaboradores?, com os seus espaços oficinais e respetivos equipamentos?, com o saber acumulado de mais de 25 anos de existência?*

*Penso que o modelo não pode ser copiado e aplicado em Portugal exatamente como se encontra implementado na Alemanha, mas que devemos aproveitar o exemplo de uma maior intervenção das empresas na formação dos jovens, disso não tenho dúvidas.”*

Apoiados pelo programa Erasmus + e no âmbito da candidatura submetida pela INSIGNARE para incrementar os conhecimentos e competências dos seus Colaboradores - Docentes e Pessoal de Apoio, de 8 a 12 de fevereiro, doze pessoas, oriundas das várias unidades orgânicas, participaram em Berlim na ação de formação “Ensino Dual Alemão”, promovida pela nossa parceira Bright Chameleon.

Os objetivos desta formação foram:

- Analisar criticamente o sistema dual alemão, as suas vantagens e desvantagens;
- Entender o sistema dual alemão face à relação Escola-Empresa;
- Comparar o papel dos diversos intervenientes no sistema dual alemão;
- Observar o ponto de vista das escolas e das empresas em relação à orientação profissional: quais são os objetivos da Escola? O que as empresas procuram?
- Estudar o modo de certificação das competências obtidas em ambiente empresarial.

Já de regresso a Ourém, alguns dos participantes partilharam connosco o seu ponto de vista deste tipo de Ensino, e a sua eventual aplicabilidade no Sistema de Ensino Português.



## > Ricardo Raimundo Formador de Cozinha/Pastelaria

*(...)No que diz respeito ao ensino dual foram vários os exemplos que pude conhecer e percebendo que o sistema funciona no país já há algumas décadas, pois o impacto da crise europeia não prejudicou tanto o país tendo em conta que a mão de obra é muito mais qualificada também devido a este sistema de ensino.*

*No que diz respeito à aplicação do sistema a Portugal e tendo em conta que mesmo sendo um país europeu existem diferenças que podem ser fulcrais nessa implementação tais como: as diferentes tutelas das escolas, a cultura empresarial, a economia a decisão dos Encarregados de Educação para os seus educandos e até mesmo a gastronomia e hospitalidade.*

*Podem ser aplicadas metodologias de trabalho nas empresas e nas escolas que permitam uma componente mais prática aos formandos e uma maior exigência aos formadores e tutores de empresas que permita, uma maior e rápida evolução.(...)*

## > Carlos Mendes Formador de Design

*(...)No sistema Dual, as empresas são a parte mais importante; os pais e alunos procuram as empresas onde gostariam de fazer a sua formação dual, e com as quais assinam contrato. Alunos passam 2 dias na escola e 3 nas empresas;*

- existe Cooperação entre as empresas e a escola, as empresas recebem os alunos e pagam um “salário”, que varia dos 800 aos 1050 euros, consoante sua área;
- Os professores “tutores”, recebem formação gratuita (centro de formação) para acompanhar os alunos na empresa;(...)

*Relativamente ao que poderia ser aplicado, acho pouco provável que seja possível uma aplicação direta do modelo Alemão ao caso Português, pois a dimensão, o nível de associativismo e a Saúde financeira do tecido empresarial português é muito inferior ao caso Alemão. Teria de existir uma maior abertura por parte do tecido empresarial, para passarem a olhar para a formação como um investimento e não um encargo.*

## > Elisabete Marques Supervisora Técnica da EHF

*A constante e contínua aproximação entre a escola e a empresa, assume-se como o pilar fundamental do ensino dual, numa consciência de que a aposta quer em termos de recursos humanos quer em termos de recursos económicos que é investida pela empresa será uma importante mais-valia no futuro. A formação dos jovens em contexto real, num local de trabalho efetivo e integrados numa equipa é, sem qualquer dúvida, a melhor forma de transmitir conhecimentos e prepará-los para o mercado de trabalho, não só como profissionais, mas também como indivíduos com as responsabilidades, direitos e deveres de qualquer trabalhador. O contributo dos Sindicatos, assume também um papel muito relevante no processo, não só na defesa e aplicação efetiva dos direitos e deveres deste alunos/trabalhadores, mas também num fortíssimo contributo na definição dos perfis e competências inerentes aos currículos que são ministrados aos alunos em contexto de escola e empresa.*

*Este é um dos aspetos que considere muito importante: a participação efetiva das empresas, das associações empresariais do sector, dos governos dos estados e das escolas na definição dos perfis e competências e currículos que são específicos de cada profissão e que pretendem dar resposta efetiva ao mercado de trabalho e às suas necessidades de formação específica.*

O QUE  
ELES  
DIZEM

O QUE  
ELES  
APRENDERAM

## > Renato Guiomar Diretor Pedagógico da EHF

*(...)Confesso que é um sistema de elevadas potencialidades, interligando o ensino teórico e prático, dividindo a vida dos jovens estudantes entre a empresa e escola, predominando o tempo na empresa. Une de forma excelente a teoria à práxis, contribuindo para a integração das famílias, das escolas e das empresas.*

*Durante o seu percurso os jovens são postos à prova maioritariamente na empresa, e após o período do curso os seus exames são feitos não pelas escolas, mas perante a Câmara do Comércio e da Indústria que valida os conhecimentos profissionais adquiridos. Todo este processo enquadrado legalmente e fortemente apoiado pelas empresas, ou seja é encarado como um investimento futuro nos seus potenciais funcionários.*

*Ao longo de toda semana foram “discutidos” todos os pormenores referentes à educação e formação profissional dos jovens; o trabalho e a competitividade; os requisitos do estado para um ensino profissional dual eficaz; as razões pelas quais os jovens preferem uma educação e formação profissional; e a cooperação bilateral.*

*Semana intensa, produtiva mas que deixa um sabor amargo no sentido de que poderíamos fazer mais e melhor pelos nossos jovens, mas tenho certeza que iremos reajustar e melhorar, mesmo que isso não esteja no horizonte de muitos.*

## > José Carlos Alves Formador de Ciências Informáticas

*(...)Após uma semana a ouvir testemunhos e em resumo, o que observei foi: uma forte ligação do tecido empresarial alemão com a escola e o sistema dual. As empresas veem a formação dos alunos, não como uma despesa, mas sim como um investimento a curto prazo. Os alunos recebem um vencimento durante os dias em que estão na empresa a receber formação, fazem parte integral da estrutura empresarial e futuros trabalhadores da mesma.*

*(...)O sistema dual alemão pode-se replicar em Portugal? na minha opinião não é “copy and paste”. Primeiro o nosso tecido empresarial não está preparado para este sistema, depois a crise financeira que atravessamos não ajuda e não permite, por exemplo, que as empresas paguem aos alunos durante a formação em contexto de trabalho.*

*O que se pode fazer? Tentar aproximar mais as empresas com o sistema educacional, terem um papel mais ativo na definição da estrutura curricular. Seria ideal que todos os formadores das áreas técnicas fossem profissionais das áreas que lecionam.*

*Replicando um afirmação que nos foi transmitida pelos alemães e segundo John F. Kennedy: “Só existe uma coisa mais cara do que a educação A saber: a não educação” .*

### > Ana Pinho Formadora de Gestão

A semana de formação na Alemanha começou com um enquadramento ao sistema educativo alemão que se demonstrou muito complexo. Percebemos que a realidade económica e social do país, para além do que já se sabia ser notório, é muito diferente da estrutura que encontramos em Portugal. Uma economia assente em muitas indústrias com peso nacional e internacional, que repetidamente foram mencionadas nas reuniões que tivemos com os diferentes parceiros da vertente do ensino dual ou vocacional. Estas empresas são os parceiros mais preponderantes, que chamam a si uma coresponsabilização neste processo, admitindo formalmente o formando como um elemento fundamental para os seus quadros.

As câmaras de comércio e indústria, os sindicatos e as escolas, de acordo com o que é definido pelo gabinete coordenador deste tipo de formação profissional, assumem um papel relevante na definição de programas, regras e normas de funcionamento do sistema, sempre numa vertente prática, permitindo ao aluno frequentar a escola 2 dias por semana e passar 3 na empresa. Esta é talvez a parte que mais facilmente poderemos implementar com as nossas empresas parceiras.

### > António Évora Supervisor Técnico da EPO

(...)Na minha opinião o sistema dual alemão funciona muito bem porque está muito bem enquadrado com a realidade empresarial alemã. Qualquer tentativa de implementação do sistema dual, tal como funciona na Alemanha, em Portugal seria um fracasso tremendo.(...)

Outro aspecto que importa referir é que as empresas alemãs apostam fortemente na formação ao ponto de atingirem gastos anuais a rondar os 24 mil milhões de euros enquanto o investimento público na formação não ultrapassa os 3 mil milhões de euros anuais.

Os alunos do ensino dual, têm de validar no final do 3ºano de formação, as suas competências através de um exame concebido com a colaboração dos sindicatos e empresas. Os exames são pagos pelas empresas, investindo cerca de 300 a 400 euros por formando.

Os formandos vão 3 dias por semana à empresa para receber a formação técnica, têm 24 dias de férias/ano, e os seus salários podem ir até aos 980 €, dependendo da sua área de formação. (...)

Tendo em conta que em Portugal a formação ainda é vista como um custo e não um investimento, só será possível implementar o sistema dual se houver uma mudança de mentalidades do nosso tecido empresarial.

### > Yannick Génard Formador de Cozinha/Pastelaria

(...) No ensino dual, as empresas têm um papel fundamental em termos de implicação tanto material como financeira. Eles investem nos futuros profissionais que irão exercer funções na sua empresa no final do curso. Geralmente, são eles que suportam a maioria dos custos a nível profissional.

Além das empresas, os sindicatos, as câmaras de comércio e de indústrias, as confederações alemãs de artesanato e a entidade de coordenação nacional, também são inseridos no desenvolvimento do ensino dual, servindo de apoio às empresas e aos alunos trabalhadores.(...)

### > Charly Silva Formador de Electrónica

No sistema dual, a formação é repartida "70% empresa + 30% escola qualificante". Os alunos procuram empresas para fazer a formação. As empresas colocam os alunos numa escola parceira, fazem contrato de trabalho e pagam um salário durante a formação. No fim dos 3 anos, realizam um exame, onde certificam a "Competência Profissional": Especializadas+Metodológicas+Sociais. (...)

Em Portugal poderiam envolver-se mais as empresas no ensino profissional a nível financeiro e social. Parte deste envolvimento já existe, na realidade da EPO, através dos estágios realizados no 2º e 3º ano dos cursos.

O sistema dual alemão é, neste momento, inaplicável cá. Seria preciso remodelar o sistema educativo, sensibilizar as empresas para um maior envolvimento e visão a longo prazo (apostar na qualidade dos técnicos e investir na formação).

### > José do Vale Formador de Restaurante/Bar

O mais importante talvez seja dizer que o modelo está de pedra e cal na Alemanha e perfeitamente adaptado, tanto do ponto de vista das empresas, da escola como da própria sociedade em geral, ficando a convicção da sua contribuição na criação de uma força de trabalho altamente especializada que, na grande maioria, para não dizer a totalidade dos casos, tem garantia de empregabilidade. (...)

É de referir ainda que na Alemanha estão regulamentadas mais de 300 profissões, estando igualmente definidas para cada uma delas, as competências que o profissional deve reunir para as poder exercer, garantindo-se assim a obrigatoriedade de todos os futuros profissionais terem formação especializada na sua área. Em Portugal as profissões foram desregulamentadas.

O sistema tal como está a ser aplicado na Alemanha, será de muito difícil execução no quadro do nosso tecido empresarial, onde proliferam as pequenas e micro empresas, que como se pode chegar à conclusão depois do que já foi referido, não reúnem condições para dar e acompanhar a formação dos nossos jovens, claro que existem algumas exceções e em algumas áreas será de mais fácil implementação que noutras. (...)

### > Pedro Major Diretor Financeiro da Insignare

(...) Não vou aqui elencar as diferenças entre o sistemas dual alemão e o ensino profissional dual em Portugal, até porque as principais diferenças já terão sido abordadas pelos colegas que participaram nesta formação. Evidencio também eu, o fundamental papel das empresas na formação profissional e coloco uma questão. Qual é afinal o papel das escolas no ensino dual alemão?

Sabemos que em média os alunos/formandos passam apenas 30% a 40% do tempo na escola, durante o qual terão de ser lecionadas as disciplinas de carácter mais transversal, transmissoras de competências na área do saber ser e confirmada a aquisição de conhecimentos na área do saber fazer (transmitidos pelas empresas) por um docente especialista na área de formação do aluno.

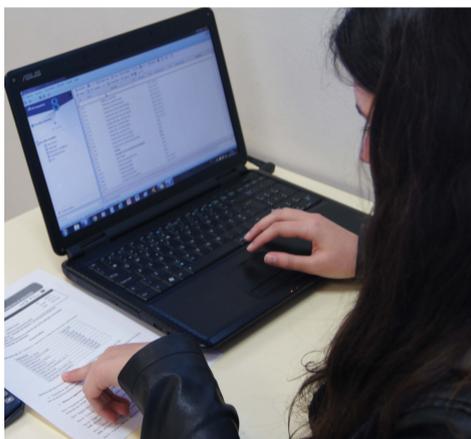
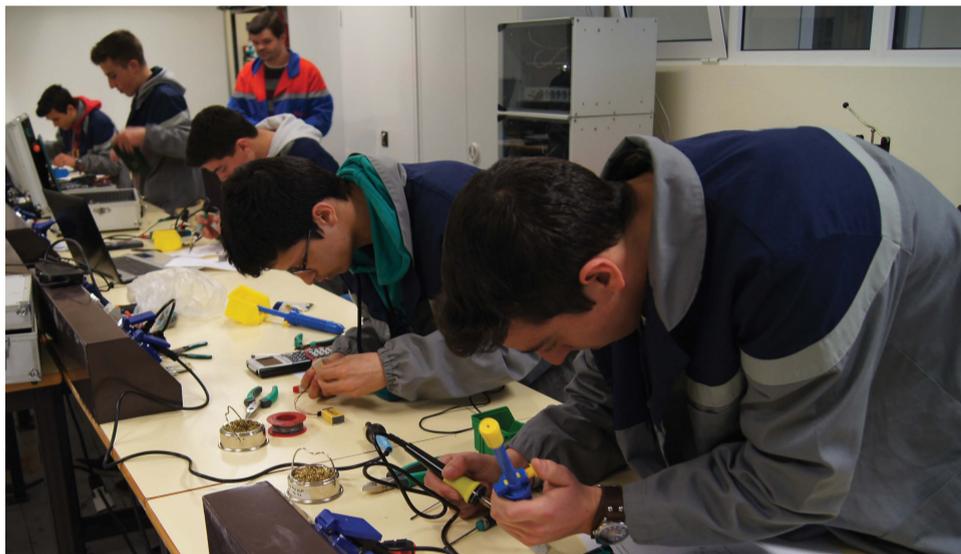
Assim, e caso o modelo se aplicasse diretamente em Portugal o que iriam fazer as escolas com uma grande parte dos seus professores e restantes colaboradores, com os seus espaços oficiais e respetivos equipamentos, com o saber acumulado de mais de 25 anos de existência?

Penso que o modelo não pode ser copiado e aplicado em Portugal exatamente como se encontra implementado na Alemanha, mas que devemos aproveitar o exemplo de uma maior intervenção das empresas na formação dos jovens, disso não tenho dúvidas.



## SABERES.IN 2016: Alunos testam conhecimentos

No passado dia 9 de março, os alunos finalistas dos cursos profissionais técnicos de Gestão, de Gestão de Equipamentos Informáticos, Produção em Metalomecânica, Design e Eletrónica, Automação e Comando realizaram a prova "SABERES.IN". Esta consiste num conjunto de provas específicas, definidas pelos Orientadores de Curso e validadas pelo Supervisor Técnico, e que pretendem avaliar o aluno em situações concretas e práticas, intrinsecamente relacionadas com a área profissional de cada curso, avaliando o seu real conhecimento na resolução das mesmas. Esta prova, nos termos do Regulamento Interno da Escola, tem uma ponderação de 20% na classificação da Prova de Aptidão Profissional (PAP), que consiste num projeto global, transdisciplinar e demonstrativo de saberes e competências profissionais adquiridos ao longo da formação e que é desenvolvido ao longo do 3º ano, estando a sua apresentação pública agendada para a última semana de abril.



## Festival "Cozinhas do Mundo - Portugal"

A Escola de Hotelaria de Fátima vai realizar, entre 29 de março e 9 de abril, a 6ª edição do Festival de Gastronomia "Cozinhas do Mundo". Este ano, a abordagem será exclusivamente às regiões de Portugal, e por esta razão o evento assume a denominação de: "Cozinhas do Mundo - Portugal". Este evento, que é o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida, ao longo do ano letivo, pelos alunos do 3º ano, pretende ser uma mostra de saberes e sabores representativos de várias regiões de Portugal, não só ao nível da gastronomia, mas também na área vitivinícola e de produção de vinhos. As ementas a serem apresentadas no decorrer do Festival, resultam de um trabalho de pesquisa desenvolvido pelos alunos de Restaurante/bar e Cozinha/pastelaria que, em grupos de 2 elementos, efetuam o enquadramento em termos gastronómicos e vitivinícolas, evidenciando os seus produtos e utilizações mais características, bem como as técnicas e métodos de confeção mais utilizados e que posteriormente apresentam aos clientes. Procurando inovar e apresentar novos motivos de interesse a quem nos dá o prazer da sua companhia, este ano vai ser possível fazer o visionamento ao vivo da preparação, confeção e serviço executado pelos nossos alunos. De acordo com as anteriores edições, a adesão de público tem sido muito boa, cumprindo também aquele que é um dos nossos objetivos: a aproximação da comunidade envolvente à escola, dinamizando a formação técnica dos nossos alunos. Este é também o momento de incentivar o contacto entre os empresários e os alunos, potenciando a sua futura integração no mercado de trabalho. Assim, a partir do dia 29 de março, pelas 19h30 horas, será possível degustar ementas típicas de várias regiões. Contamos consigo para nos ajudar a formar os profissionais do futuro.

## Reunião da Rede Maior Empregabilidade - Ensino Profissional, realizou-se na EHF



No dia 22 de Fevereiro, a Escola de Hotelaria de Fátima recebeu a reunião mensal da Rede Maior Empregabilidade - Ensino Profissional, uma iniciativa da ANQEP - Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional e da Fórum Estudante que conta com o apoio da ANESPO - Associação Nacional de Escolas Profissionais. De referir que a reunião teve a presença do Presidente do Conselho Diretivo da ANQEP, Gonçalo Xufre; do CEO da Fórum Estudante, Rui Marques; e do Secretário Regional do Centro da ANESPO, Jorge Castro.

Durante a sessão foi apresentado, pelo responsável da ANQEP, o SANQ (Sistema de Antecipação de Necessidades de Qualificações) um Sistema de identificação de necessidades de qualificações e de indicação de áreas e saídas profissionais prioritárias. Pretende-se que o SANQ seja uma ferramenta eficaz na definição da rede de ofertas formativas, bem como na atualização do Catálogo Nacional de Qualificações. O objetivo é suportar o desenvolvimento do processo de planeamento da rede de ofertas e fornecer informação de apoio a outros processos de planeamento e gestão de estratégias de desenvolvimento de competências. Isto ao longo do período do Quadro Estratégico Comum (QEC), de 2014 a 2020, e em linha com a Estratégia Europa 2020.

A Rede Maior Empregabilidade - Ensino Profissional pretende ser uma plataforma colaborativa de escolas profissionais, públicas e privadas, agrupamentos de escolas e escolas não agrupadas com ofertas de ensino profissional, para promoção da empregabilidade dos seus diplomados e para melhor conhecimento das suas dinâmicas de inserção no mercado de trabalho.

Numa altura em que os jovens e as suas famílias valorizam cada vez mais as perspetivas 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.

## EPO participa em reunião internacional em Patras, Grécia

Entre os dias 8 e 10 de fevereiro, a Diretora Pedagógica da Escola Profissional de Ourém, Margarida Rodrigues, e o Diretor do Departamento de Formação e Emprego da Insignare, Sérgio Fernandes, participaram numa reunião em Patras, Grécia, para o desenvolvimento dos trabalhos no âmbito do projeto EDGE, financiado pelo programa Erasmus+. Esta iniciativa, que tem como parceiros entidades de várias nacionalidades (Portuguesa, Irlandesa, Galega, Austríaca e Grega), é desenvolvido em três vertentes (orientações para a redução do abandono escolar, Open Badges e e-Portfólio) e como objetivo central desenvolver abordagens inovadoras (metodologias de orientação e tutoria, estratégias de auto-avaliação, recursos de aprendizagem) para melhorar a empregabilidade dos alunos, bem como apoiar o planeamento da carreira.

Nesta mobilidade, trabalhou-se essencialmente a vertente dos Open Badges, que visa implementar um sistema inovador de certificação de competências, não só técnicas, mas essencialmente pessoais e sociais (soft skills). A criação gráfica dos Badges é da responsabilidade dos alunos do curso de Multimédia da EPO, cujo trabalho realizado até ao momento foi amplamente elogiado pelos parceiros; também o site do projeto é da responsabilidade da Escola Profissional de Ourém, na pessoa do docente José Carlos Alves (<http://edgeproject.eu/>).

Debateu-se ainda a criação e implementação de uma metodologia de e-portfólio, a implementar pelos alunos, cuja definição de operacionalização será feita em Portugal, que recebe a próxima mobilidade do projeto, entre os dias 15 e 18 de maio próximos.

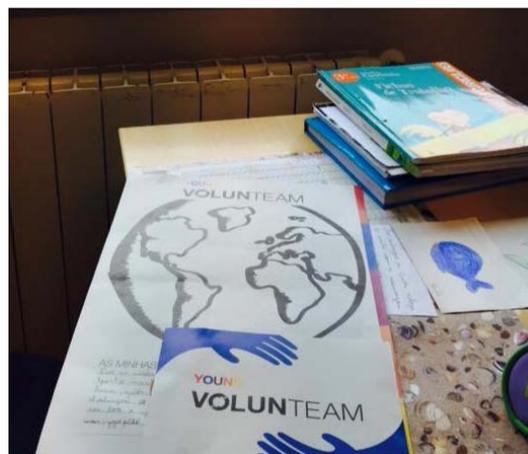


## OPINIÃO



*Iolanda Prino*  
Docente da EHF

## Young Volunteam - A EPO continua a desenvolver o voluntariado jovem



Num país onde o voluntariado jovem é menos expressivo do que na maioria dos estados membros da união europeia, a equipa Young Volunteam da Escola Profissional de Ourém está empenhada em constituir-se como um agente de mudança e como uma embaixadora do voluntariado junto da comunidade envolvente. Neste sentido, e no âmbito da participação no programa Young Volunteam, os alunos têm desenvolvido várias campanhas solidárias já anteriormente referidas noutras edições deste jornal. Para além dessas campanhas, a equipa Young Volunteam tem desenvolvido ações de formação sobre voluntariado jovem junto de turmas do 1º, 2º e 3º ciclos do ensino básico, com o objetivo geral de sensibilizar a comunidade escolar para a prática de voluntariado enquanto expressão de uma cidadania ativa e com os objetivos específicos de explorar o conceito de “ser

voluntário” e de como de explicar como se cria e desenvolve uma campanha de voluntariado. Pretende-se dinamizar 4 sessões de 45 minutos por turma e por ciclo de escolaridade, desenvolvendo um caminho que inicia na definição conjunta do conceito de voluntariado e que termina na realização de uma campanha voluntária em cada uma das turmas. A equipa da EPO já realizou várias sessões de formação junto da turma do 3º A do Centro Escolar Santa Teresa, e das turmas do 6º A e 7º A da Escola EB 2+3 D. Afonso, IV Conde de Ourém, todas pertencentes ao Agrupamento de Escolas Conde de Ourém. O feedback das ações tem sido claramente positivo, com os alunos a revelarem bastante entusiasmo com a iniciativa, o que deixou a equipa da EPO muito satisfeita, na certeza de que, de alguma forma, consegue contribuir para a construção de um mundo melhor.

Os Jogos da Matemática são uma atividade em que os alunos desenvolvem raciocínio, estratégia, trabalho de grupo, mas sobretudo é uma competição saudável entre as diferentes equipas. Há dezoito anos que esta atividade foi organizada por algumas escolas profissionais tendo como objetivo dar espaço aos alunos para serem criativos matematicamente. Para mim, como professora da Escola de Hotelaria de Fátima e da Escola Profissional de Ourém, é extremamente gratificante ver que os alunos abdicam de algum tempo livre, para poderem jogar e se divertirem com a matemática, sem esquecer que estão a aprender e a desenvolver o raciocínio matemático. Hoje em dia é tão escasso este raciocínio mental. Os alunos estão pouco habituados a pensar, a ter de raciocinar e principalmente a serem criativos. Assim, os Jogos da Matemática dão-lhe esta oportunidade para serem eles próprios e desenvolverem a sua criatividade... Por vezes os alunos dizem que não percebem a matemática, mas depois, quando participam, ficam felizes porque conseguem por em prática o seu raciocínio, a sua estratégia...

Cerca de 50 alunos das duas Escolas participaram nestes jogos de forma voluntária. Em cada Escola, a equipa com melhor pontuação vai representá-la na final, que este ano é a organizada na Escola Profissional de Anadia.

A matemática aprende-se jogando!

## Este mês a estrela sou eu...



**David Carreira**  
Aluno do Mês de fevereiro da EPO

Ao longo do seu percurso na nossa escola, o David sempre se destacou pela sua postura exemplar. O seu sorriso, gentileza e educação não deixam ninguém indiferente, sendo estas as qualidades que mais cativam todos os que com ele se cruzam nos vários espaços escolares.

Pela sua atitude positiva, empenho, interesse e dedicação, o David é um aluno que enche de orgulho a nossa escola, mostrando-nos que vale a pena darmos o nosso melhor todos os dias!

Parabéns David!



**Adriana Gomes**  
Aluna do Mês de fevereiro da EHF

A Adriana é uma aluna simpática, humilde e com um enorme sentido de responsabilidade. Ao longo destes 3 anos adotou sempre uma postura correta e disponível para a escola nos muitos serviços ao exterior. É uma aluna que gosta de saber fazer, de estudar, tendo sempre presente os seus objetivos bem definidos: trabalhar para obter bons resultados quer na formação científica, sociocultural e na área técnica.

Parabéns, Adriana pela tua dedicação!



**Renato Guiomar e Elisabete Marques**

O Diretor Pedagógico e a Supervisora Técnica da EHF são a cara de uma equipa responsável pelo sucesso do Live Cooking & Beverage Service, uma prova onde os alunos finalistas da área de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria colocam à prova os conhecimentos e competências adquiridos ao longo da sua formação na escola, num contexto prático e com elevado grau de exigência e rigor. São também responsáveis pelo desenvolvimento de várias atividades que decorrem dentro e fora da Escola, garantindo o seu sucesso em nome da INSIGNARE.



5ª CORRIDA & CAMINHADA da PAZ  
walk for peace

Liberty Seguros

**Grupo de Atletismo de Fátima**  
V Corrida & Caminhada da Paz - Liberty Seguros

Pela organização da V Corrida & Caminhada da Paz - Liberty Seguros, que decorreu em Fátima, no dia 28 de fevereiro e juntou cerca de 5000 pessoas, oriundas de vários pontos do país, e que uma vez mais contou com o apoio da Escola de Hotelaria de Fátima na produção dos lanches para todos os participantes. Numa altura em que, cada vez mais, importa lutar pela PAZ nunca são demais este tipo de iniciativas, que se devem repetir.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA



# 6ª edição Cozinhas do Mundo

Sabores de Portugal

**GASTRONOMIA & VINHOS**  
**29 DE MARÇO A 9 DE ABRIL**  
**A PARTIR DAS 19H30**

ESTE ANO JANTE E ASSISTA À CONFEÇÃO DOS PRATOS

+INFO 249 530 630 ou EHF@INSIGNARE.PT

EMENTAS EM WWW.INSIGNARE.PT



insignare



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