

insignare
paixão de aprender



Identificativos na EHF

Uma cerimónia carregada de simbolismo que confere a passagem de ano e a elevação da graduação dos jovens alunos da Escola. // P. 05

informar
Jornal

25 DE NOVEMBRO DE 2016 // ANO XVIII // N.º 300



en
CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

REQUINTE
sabor

De 2.ª a 6.ª feira
Das 12:30h às 14:30h

marcações pelo telefone 249 530 630
Av. Beato Nuno, n.º 208 - Fátima

e ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

Em Itália, EPO debate a questão dos refugiados

Com o objetivo de compreender a imigração ilegal na Europa, a Escola Profissional de Ourém integra grupo europeu de escolas que irão dinamizar diversas atividades. // P.02

Insignare entregou certificados de formação contínua

As formações foram frequentadas por adultos desempregados no âmbito da medida Vida Ativa, uma medida veiculada pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional (IEFP). // P.03

Tertúlia "Educar: Missão (im)possível"

Direcionada aos Encarregados de Educação, trocaram-se impressões sobre o que sabemos e pensamos acerca da forma de agir com os nossos jovens. // P.07

Diretor: Francisco Vieira // Conteúdos e Revisão: Sofia Albuquerque // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: José Manuel do Vale, António Évora, Sérgio Fernandes, Professores, Formadores e Alunos





Francisco Vieira
Diretor Executivo da Insignare

CADERNO DE APONTAMENTOS

Dois meses depois do início das aulas, chega a primeira edição do Informar, que mensalmente e alternadamente entre o Notícias de Ourém e o Notícias de Fátima, tenta levar à comunidade onde nos integramos e a outros eventuais interessados, as atividades que vamos desenvolvendo e o pensamento crítico que vamos tendo sobre este Mundo que nos rodeia. Daqui até julho de 2017, cá estaremos para ir dando notícias, que desejamos boas e construtivas. O ano letivo recentemente iniciado lança-nos fortes desafios que desejamos, como é tradição nesta casa, cumprir e ultrapassar. Da escola de Ourém irão sair os primeiros alunos do curso de Mecatrónica Automóvel, curso que obrigou a significativos investimentos em termos de equipamentos e no qual depositamos as maiores expectativas em termos de integração no mercado de trabalho. Das 5 turmas finalistas, de onde será de salientar a de Multimédia, irão ser substituídas, certamente de novo, com critérios de aprovação que nada têm a ver com a realidade do nosso concelho e que limitam de modo dramático a estabilidade funcional e financeira da Insignare. Precisamos que nos autorizem a aprovação mínima de 4 turmas e que nos devolvam o curso de Gestão, que ao longo dos últimos 25 anos funcionou ininterruptamente nesta escola, formando cerca de 500 alunos. Em Fátima, na Escola de Hotelaria, vamos ter um ano de muito trabalho. Aí será feita a maior concentração de estágios e múltiplos serão os serviços de apoio para que iremos ser solicitados. Estamos a preparar-nos para isso. No final do ano virão até Fátima escolas de hotelaria de toda a Europa e num ambiente de Fraternidade, Tradição e Irreverência iremos organizar, com a Associação Europeia das Escolas de Hotelaria e Turismo, o evento "Natal na Europa", trazendo até nós sabores e decorações natalícias de vários Países. E será neste pequeno resto de 2017, ano marcante para Fátima, que lançaremos a primeira pedra das novas instalações da Escola de Hotelaria. O resto, o resto é ainda segredo...

EPO E A CRISE DOS REFUGIADOS

Com o objetivo de compreender a imigração ilegal na Europa, a Escola Profissional de Ourém integra grupo europeu de escolas que irão dinamizar, nos próximos dois anos, um conjunto de diversas atividades.



«Na senda da sua estratégia de internacionalização, e com o objetivo de proporcionar aos seus alunos o contacto com outras culturas e outros países, aproveitando as oportunidades que a União Europeia disponibiliza, a Escola Profissional de Ourém esteve em Salemi, na Sicília, em Itália, de 16 a 20 de novembro, para a primeira reunião da parceria estratégica Erasmus + "Put Yourself in a Refugee's Shoes". Tem como coordenadora uma Escola Secundária Italiana e como parceiros outras Escolas oriundas da Bulgária, Roménia e Turquia além, obviamente, de Portugal.

Este encontro, apenas com a presença de docentes e técnicos das Escolas, serviu para planear a implementação do projeto, o qual vai decorrer durante dois anos letivos. O objetivo principal é compreender o fenómeno da imigração ilegal na Europa, sobretudo a que está relacionada com os conflitos em África e no Médio Oriente, e a sua relação com o surgimento de movimentos nacionalistas e xenófobos. Estão por isso previstas múltiplas atividades pedagógicas, culturais e lúdicas, relacionadas com a temática, quer durante as reuniões onde estarão alunos – aqui em Ourém, já em fevereiro próximo; na Roménia, em maio; e na Bulgária, no próximo ano letivo.

Nesse sentido, além do trabalho administrativo e pedagógico inerente, destacaram-se, no primeiro dia, várias apresentações dos alunos - realçando-se a muito emotiva e absolutamente notável de Bubacar, um Gambiano que falou na primeira pessoa sobre o que é ser um refugiado que passou por múltiplas dificuldades, antes, durante (perdeu dois amigos por afogamento) e após a travessia do Mediterrâneo, até ser salvo pela Guarda Costeira Italiana, há quase dois anos. Hoje está perfeitamente integrado e a frequentar a nossa escola parceira.»



Grupo de professoras romenas em formação na Insignare



Um grupo de 4 professoras romenas oriundas da cidade de Iasi (a maior cidade do leste da Roménia, situada junto à fronteira com a Moldávia) encontra-se a frequentar, durante a semana de 21 a 25 de novembro, um curso de formação intitulado "Educational Marketing – Reaching audiences outside the school walls".

O objetivo do curso é compreender as ferramentas de marketing e adequá-las aos públicos das escolas.

O curso está a decorrer na Pousada do Conde de Ourém onde também se encontram alojadas.

para além da frequência do curso, terão oportunidade de conhecer um pouco do trabalho efetuado pela EPO e pela EHF no que toca à divulgação das suas atividades, conhecer o um pouco do concelho de Ourém e da cultura portuguesa.

A dinamização de cursos para professores e outros técnicos oriundos de escolas europeias, é uma vertente que a Insignare está a desenvolver, sendo este grupo o 3.º grupo que recebemos este ano.

A formação é apoiada pelo programa Erasmus +

EPO recebeu reunião nacional de Escolas Profissionais



A Escola Profissional de Ourém recebeu, no dia 4 de novembro uma reunião da Rede Maior Empregabilidade criada há cerca de ano e meio para promover a empregabilidade dos diplomados do ensino profissional em Portugal. Esta rede é liderada pela ANQEP e pela Fórum Estudante, com o apoio da ANESPO.

No dia 4, reuniu-se na EPO o grupo de trabalho que está a desenvolver o Concurso Nacional de PAPs, para implementar já no próximo ano letivo, e que é um dos projetos que a Rede Maior Empregabilidade irá dinamizar com o intuito de incentivar e estimular o interesse dos alunos pela frequência de Cursos Profissionais, através do apoio a projetos inovadores.

Insignare entrega certificados



A Insignare realizou-se, no dia 11 de Novembro, uma Cerimónia de Entrega de Certificados de formações frequentadas por adultos desempregados no âmbito da medida Vida Ativa, uma medida veiculada pelo Instituto de Emprego e Formação Profissional (IEFP) com o objetivo de dotar este público com competências em áreas profissionais que potenciem a sua reintegração no mercado de trabalho. A Insignare foi uma das entidades com quem o IEFP assinou um protocolo de colaboração para dinamização das formações.

No total, as formações da medida Vida Ativa dinamizadas pela Insignare abrangeram cerca de 200 formandos nos cursos de Manutenção Hoteleira, Cozinheiro e Técnico de Cozinha, Canalizador, Eletricista, Empregada de Andares para Hotelaria, Empregado de Restaurante, Informática, Inglês e Alemão. Alguns destes cursos incluíam estágios que originaram locais de empregos para cerca de 30% dos formandos que os realizaram.

Os formandos receberam os seus certificados numa pequena cerimónia que decorreu na Escola de Hotelaria de Fátima, com a presença de formadores e da direção da Insignare.



arte
na
Claustra
"uma refeição, uma exposição"



Exposição de Pintura

Linda Marques

02 de novembro a 16 de dezembro / entre as 12h00 e 18h00

“Horizontes da Memória”



Ao longo do mês de novembro, e entrando pelos primeiros 15 dias do mês de dezembro, a pintora torrejana Linda Marques irá ter patente ao público uma exposição de pintura subordinada ao tema “Horizontes da Memória”.

A exposição engloba vários quadros pintados a aquarelas (a maioria) e a pastel registando no tempo ruas, casas e ambientes que marcaram uma época.

Linda Marques participou em várias exposições coletivas, nomeadamente no Forum Picoas (Lisboa), Biblioteca Municipal de Tomar, Câmara Municipal de Montemor-o-Novo, Câmara Municipal de Torres Novas, entre outras...

Mais recentemente, expôs individualmente na Biblioteca Municipal de Torres Novas, Hotel dos Cavaleiros, em Torres Novas (2016), Centro Municipal de Cultura, em Ponta Delgada nos Açores (2015), Hotel Torres Novas, em Torres Novas (2013), Hotel Marina Atlântico em Ponta Delgada (2013), Hotel Terra Nostra, em Ponta Delgada (2013), Hotel dos Cavaleiros, em Torres Novas (2013), Galeria da Escola Artur Gonçalves (2010 e 2011), Câmara Municipal da Chamusca (2009).

Dedica o seu tempo livre à pintura a pastel e à poesia, como também à pintura em aquarela sobre papel nas técnicas molhadas sobre seco e molhado sobre molhado.



No dia 14 de outubro, pelas 14:30h, a Insignare realizou uma Cerimónia de Entrega de Diplomas aos alunos finalistas dos cursos profissionais da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, cerimónia que contou ainda com a assinatura de um protocolo de colaboração com a Escola Secundária de Fonseca Benevides, de Lisboa.

Após 3 anos de formação teórica e prática em ambas as Escolas, cerca de 200 alunos da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima receberam o seu

diploma comprovativo do término do ensino secundário e de uma certificação profissional de nível 4, reconhecida a nível europeu.

Para além da entrega em si dos diplomas, a tarde teve ainda mais 3 momentos altos. O primeiro, aconteceu logo no início da cerimónia com a assinatura de um protocolo de colaboração com a Escola Secundária de Fonseca Benevides (Lisboa), cujo intuito é a cooperação no que toca à partilha de boas práticas nomeadamente as referentes ao processo de certificação EQAVET, um processo no qual tanto a EPO como a EHF estão a ser pioneiras em Portugal.

Os outros dois momentos altos da tarde foram a divulgação dos nomes dos alunos do ano de cada uma das Escolas, um momento esperado com bastante ansiedade por

todos aqueles que, ao longo do ano letivo passado, foram distinguidos como alunos do mês (9 alunos em cada escola). Para além da entrega dos diplomas aos alunos dos cursos profissionais, a Insignare entregou ainda diplomas a alunos de dois cursos do Sistema de Aprendizagem que foram desenvolvidos na Escola de Hotelaria de Fátima, ao abrigo de uma colaboração com o IEFP. À semelhança dos cursos profissionais, estes alunos tiveram 3 anos de formação, obtendo o 12.º ano de escolaridade e uma certificação profissional de nível 4.

Parabéns a todos os finalistas. Que a vida vos sorria sempre, na certeza de que as portas da Vossa Escola continuarão sempre abertas para todos vós.

EHF

ALUNO DO ANO

RAFAEL MARTINS

Detentor de uma postura irrepreensível, a sua conduta, enquanto aluno, pautou-se durante todo o seu percurso escolar pela excelência. Revelou-se maturo e inteligente, mas também humilde e um exemplo de empenho, trabalho e força de vontade. Foi um bom colega de turma e, enquanto subdelegado soube revelar bom senso usando a palavra e o diálogo para dar voz e afirmar as suas ideias e princípios.

ALUNO DO ANO

PEDRO MATEUS

Alicerçado no seu sólido conjunto de valores e na sua educação primorosa, inspira confiança e expira sensibilidade. É um aluno trabalhador, empenhado, interessado e, simultaneamente, um jovem delicado, generoso e sociável. Combinação essa, que sendo rara, se revela de cada vez que falamos, lidamos e trabalhamos com o Pedro.

ENTREGA DE IDENTIFICATIVOS DOS CURSOS

Cerimónia



Com o grande auditório da Escola de Hotelaria de Fátima cheio de alunos, professores e Encarregados de Educação realizou-se a Cerimónia de Entrega de Identificativos dos cursos, uma cerimónia organizada por alunos para alunos e que confere a passagem de ano e a elevação da graduação dos alunos.

No dia 31 de outubro, a Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) organizou, uma vez mais, a Cerimónia de Entrega dos Distintivos dos Cursos.

Esta é uma cerimónia com uma grande importância para a comunidade escolar da EHF uma vez que marca a passagem de ciclo e elevação da graduação dos alunos que, desta forma, vão subindo mais um degrau na escada que os levará à conclusão do curso e à obtenção de uma qualificação profissional na área da hotelaria e turismo.

Este ano foram convidados 3 ex-alunos que, de alguma forma, se destacam no meio profissional onde estão inseridos. Estes antigos alunos partilharam a sua experiência, dando conta do seu percurso após terem saído da EHF. Apesar de darem testemunhos diferentes em virtude dos seus percursos profissionais, foram unânimes numa coisa... para se triunfar e para se ser reconhecido na respetiva área de trabalho é necessário muito empenho, muita dedicação, muito trabalho. É necessário, por vezes, sacrificar algumas coisas em prol de uma grande dedicação à profissão que escolheram. E esta foi a mensagem que quiseram deixar aos atuais alunos ali presentes.

O cerne desta cerimónia é passar o testemunho aos alunos mais novos, é, simbolicamente, subir na graduação enquanto alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Assim, são sempre os alunos mais velhos, mais graduados, a dar os respetivos distintivos aos alunos mais novos, de anos escolares inferiores. Porque cada ano corresponde a uma etapa na aquisição de aprendizagens que levarão à conclusão do seu percurso e à obtenção de uma qualificação profissional que

lhes abrirá as portas ao mercado de trabalho.

E é com muito orgulho e redobrada responsabilidade que os alunos mais graduados passam o testemunho aos mais novos entregando-lhes o distintivo do respetivo curso e ano. Aos alunos que se encontram no último ano do curso, este distintivo é-lhes entregue pelos professores, uma vez que não têm alunos mais graduados para o fazer.

Ao longo da cerimónia, houve tempo para as intervenções do Diretor Pedagógico da Escola de Hotelaria de Fátima, Renato Guiomar, e do Diretor Executivo da Insignare, Francisco Vieira.

Na sua intervenção o Diretor Pedagógico ressaltou a importância desta cerimónia para a Comunidade Escolar, uma vez que marca a passagem de ciclos dos alunos e a transmissão de responsabilidade dos mais velhos para os mais novos. Falou ainda da importância da vinda dos Encarregados de Educação que, cada vez mais, querem estar presentes nesta cerimónia.

O Diretor Executivo da Insignare deu as boas vindas aos alunos do 1.º ano, em especial aos alunos da 1.ª turma do Curso de Pastelaria-Padaria, uma oferta formativa nova da EHF, que obteve bastante receptividade por parte dos alunos que procuraram esta Escola para realizar o Ensino Secundário.

Falou dos múltiplos desafios que se avizinham neste ano letivo. O primeiro, a Certificação da Qualidade Formativa que irá assentar em três indicadores: sucesso escolar, assiduidade e empregabilidade após a conclusão do curso. O segundo desafio relaciona-se com a recente exploração da Pousada do Conde de Ourém pela InsignePlusHotel que vai trazer aos alunos uma possibilidade acrescida de praticar, em ambiente real de trabalho, as aprendizagens efetuadas na Escola. Outro desafio relaciona-se com o centenário das Aparições de Fátima que trará muitos mais turistas a Fátima, pelo que a solicitação quer de alunos da Escola para colaborarem pontualmente com algumas entidades, quer de apoio da Escola de Hotelaria de Fátima na organização de determinados eventos irá aumentar substancialmente.

TURMA DO ANO 2015/2016



A Cerimónia foi ainda palco da atribuição da distinção da Turma do Ano letivo 2015/2016, à turma A do 3.º ano do curso técnico de Cozinha-Pastelaria (RCP.14.17.A). Uma distinção baseada em resultados escolares e assiduidade dos alunos. Esta foi a turma com melhores resultados do ano letivo transato.

OPINIÃO



Elisabete Marques | Formadora da EHF

A IMPORTÂNCIA DA QUALIDADE NO ATENDIMENTO EM HOTELARIA

A qualidade na prestação de serviços em hotelaria deve ser entendida como um aspeto determinante, uma vez que representa o factor de diferenciação entre a cada vez maior diversidade de oferta numa determinada área geográfica. O crescente volume da oferta existente à disposição dos clientes, associada ao aumento da exigência dos mesmos, que procuram alcançar as suas expectativas ou, se possível, superá-las, tem que representar igualmente uma maior exigência por parte dos gestores de equipas na formação para atingir ótimos níveis de qualidade no atendimento. Acresce ainda o facto de a qualidade ser algo que é mesurado tendo por base critérios subjetivos, considerando a exigência e as expectativas de cada cliente, sendo que o objetivo será sempre a sua satisfação total.

A qualidade deve estar presente em todos os serviços, em todos os momentos em que existe contacto com o cliente, quer seja presencial, telefónico ou via e-mail, com ênfase para os mínimos detalhes que podem fazer a diferença. Um hotel, deve ser entendido como um conjunto de pequenos detalhes que pretendem fazer a diferença e garantir a satisfação de cada um dos seus clientes. Estes detalhes incidem sobre os espaços, os equipamentos, mas principalmente sobre os profissionais: a sua postura, o seu comportamento, as suas atitudes, a sua disponibilidade e capacidades pessoais e profissionais para o desempenho da função.

Enquanto formadora de Técnicas de Comunicação este é um dos principais componentes da formação, procurando inculcar nos futuros profissionais as competências necessárias para prestarem um serviço de qualidade independentemente do contexto ou da tipologia de unidades onde vierem a exercer a sua atividade profissional.

CONHECER OS DESTILADOS "O GIN E O RUN"

Aula.com



Decorreu, no passado dia 8 de novembro, na Escola de Hotelaria de Fátima (EHF), uma AULA.COM, no âmbito da disciplina de Serviços de Restauração e integrada no módulo "Bebidas Compostas". A aula foi conduzida pelo barman César Coutinho da BAR@PT e Brand Ambassador da FEVER TREE, com a colaboração do barman Rui Almeida e de Bruno Sapateiro, barman e antigo aluno da EHF.

A aula focou diversas temáticas, tendo começado com a apresentação e explicação dos diferentes mixers da FEVER TREE, realçando as suas características e o que os torna em produtos diferenciados e claro com a preparação de alguns cocktails.

A segunda parte da aula foi dedicada aos Gins CITADELLE, tendo sido explicados os aspetos que os diferenciam: processo de fabrico, botânicos utilizados, curiosidades em geral e demonstração de cocktails com gin, onde não podia deixar de faltar o Gin Tónico, sempre com um ligeiro olhar sobre algumas das regras básicas

da preparação de cocktails.

Seguiu-se a apresentação dos diferentes Runs PLANTATION que a marca oferece no nosso mercado, tendo o César explicado os métodos de seleção e de envelhecimento utilizados em cada um deles. Terminou-se com uma análise visual e olfativa, que permitiu distinguir e perceber melhor as suas características.

Foi uma AULA.COM divertida, didática, informativa e seguramente um incentivo à preparação de cocktails clássicos ou de autor, bem como um despertar para as novas tendências no bar.

Um muito obrigado a todos: aos alunos da turma RRB.14.17 que assistiram à sessão, demonstrando interesse, tendo participado ativamente com muitas questões; à equipa do César Coutinho pela excelente aula, com um especial abraço para o Bruno Sapateiro, ex-aluno da EHF, tendo sido um prazer este reencontro.

José do Vale, Supervisor Técnico

BREVES... DA EHF

>> **13, 14 e 15 DEZ** Realização de almoços temáticos no restaurante Claustro Monfortino, dedicados à temática "O Mundo Fantástico de Sophia e a Magia do Natal", uma homenagem do município de Ourém a Sophia de Mello Breyner Andresen.

>> **19 e 20 NOV** Participação da EHF na feira da Cáritas que decorreu no Mercado Santana em Leiria.

>> **14 NOV** Dinamização de um workshop sobre doces sem açúcar no centro de Saúde de Ourém, pelos alunos de Cozinha, Samuel Santos e Alexandre Oliveira.

>> **11 NOV** Participação dos alunos do curso Técnico de Turismo no secretariado do VI Congresso Internacional das Cidades Santuário.

>> **9 NOV** Aula.com sobre o fruto Figo da Índia dirigida aos alunos da turma RCP.15.18B com a Dra. Sílvia Duarte e o Dr. João Vaz produtores deste fruto na nossa região.

>> **7 NOV** Teatro-debate sobre (In)dependências e consumos nocivos com a colaboração do IPJ e do grupo de Teatro USINA).

>> **23 a 28 OUT** Participação do Diretor Pedagógico da EHF, na Conferência Anual da AEHT (European Association of Hotel and Tourism Schools). Objetivo: promover a realização da atividade "Natal da Europa 2017" que terá lugar em Fátima, em novembro de 2017 e que trará a Portugal várias escolas europeias de hotelaria e turismo.

“EDUCAR: MISSÃO (IM)POSSÍVEL”



“...88% (dos participantes) afirmou que a tertúlia permitiu refletir sobre a forma como educam os filhos/alunos.”

O desafio foi lançado aos pais dos alunos da EPO e da EHF: participar na tertúlia "Educar: missão (im) possível", realizada na sexta-feira, dia 18 de novembro. Para dar o mote para a reflexão conjunta, convidámos três técnicos que trabalham com jovens, no concelho de Ourém – Psicólogos do Município - António Castanheira e Tânia Pires - e o Assistente Social do Contrato Local de Desenvolvimento Social de Ourém - Helder Catarino.

Sabemos, pela investigação das ciências da educação, que discutir ideias é uma das formas mais eficazes de construir o conhecimento.

Deduzimos assim que ao longo das duas horas e meia que durou a tertúlia, em que trocámos impressões sobre o que sabemos e pensamos acerca da forma de agir com os nossos jovens, todos aprendemos sobre educação. A dedução é confirmada pela avaliação que os participantes fizeram (anonimamente), a título de exemplo: 80% dos participantes achou que o tema foi interessante e 88% afirmou que a tertúlia permitiu refletir sobre a forma como educam os filhos/alunos.

Em suma, foi um longo, agradável e produtivo serão; a repetir!

BREVES... DA EPO

>> **29 NOV** Visita de Estudo à Plásticos IPA, S.A. direcionada aos alunos da turma do 2.º ano do curso de Design de Equipamentos com o objetivo de dar a conhecer os produtos, os métodos e as técnicas de produção dos termoplásticos e as suas aplicações.

>> **24 NOV** Decoração de uma árvore pela turma do 2.º ano de Design de Equipamentos no âmbito da homenagem do município de Ourém a Sophia de Mello Breyner Andersen. O conto escolhido para dar tema à decoração foi "A Árvore".

>> **24 NOV** Visita de Estudo ao Museu Nacional de Arte Antiga e ao Museu de Arte, Arquitetura e Tecnologia para os alunos do 1.º ano de Design de Equipamentos.

>> **21 NOV** Visita de Estudo à ROCA direcionada aos alunos do 3.º ano do Curso de Eletrónica, Automação e Comando.

>> **11 NOV** Visita de Estudo à 6ª Edição da Mecânica direcionada aos alunos do 1.º ano do curso de Mecatrónica Automóvel.

>> **11 NOV** Visita de estudo à unidade de produção da Mitsubishi no Tramagal para os alunos do 3.º ano de Gestão com o objetivo de perceberem o processo de montagem automóvel.

>> **7 NOV** Sessão direcionada aos alunos finalistas sobre "Promoção da Segurança e Saúde no Trabalho em Meio Escolar", dinamizada pela Autoridade para as Condições de Trabalho (ACT).

OPINIÃO



Isabel Marques | Docente da EPO

GOTA DE SOLIDARIEDADE

*“Por vezes sentimos que aquilo que fazemos não é senão uma gota de água no oceano. Mas o mar seria menor se lhe faltasse uma gota.”
(Madre Teresa de Calcutá)*

Aproxima-se, a passos largos, a época natalícia. Em breve começará a azáfama: compras, promoções, multidões nas ruas e nas lojas, e as habituais campanhas de solidariedade. Menos apelativas para a maioria das pessoas do que as promoções que nos fazem comprar um determinado produto de que afinal nem precisamos, são estas campanhas que fazem, muitas das vezes, a diferença na vida de alguém...

É um facto que, na nossa sociedade, há cada vez menos tempo para a solidariedade. Vivemos numa correria; de casa para o trabalho, do trabalho para casa, passando pela escola dos filhos e, cada vez com mais frequência, esquecemo-nos de olhar para o nosso lado e para as pessoas que, mesmo ali pertinho de nós, precisam da nossa ajuda...

Enquanto professora, considero que a escola, para além de dever transmitir conteúdos aos alunos, deve promover e ensinar valores como a solidariedade, o respeito pelo outro, a amizade e a entreaajuda, entre outros valores igualmente importantes. É essencial sermos capazes de sair um bocadinho do “nosso mundo”, olharmos para o lado e darmos um bocadinho de nós a quem precisa. E mesmo que, às vezes, nos pareça que a nossa ajuda nada signifique ou que em nada poderá vir a mudar uma dada situação, ela poderá ser a gotinha de amor que irá ajudar a encher o coração vazio de alguém... E o nosso coração também!

ESTE MES A ESTRELA SOU EU..



Maria Inês Matos
Aluna do mês de outubro da EPO

A Maria Inês é uma aluna com uma personalidade forte e com os seus objetivos bem definidos, ela sabe onde quer chegar e os passos certos que tem que dar para lá chegar. Ninguém a demove dos seus sonhos e para isso “arregaça as mangas” e enfrenta todos os desafios que se lhe atravessam com muita determinação.



Mariana Alves
Aluna do mês de outubro da EHF

A Mariana destaca-se pela postura, exigência e profissionalismo que coloca sempre mas especialmente quando veste a “camisola” da Escola de Hotelaria de Fátima. Como aluna é de valorizar o seu esforço e empenho para conseguir sempre mais e melhor, sendo uma referencia na sua turma devido ao comportamento e atitudes.



José Manuel do Vale
Supervisor Técnico da EHF

O José do Vale assumiu a supervisão técnica da Escola de Hotelaria de Fátima num ano em que se esperam redobrados desafios. Formador do curso de Restaurante-Bar desde que esta oferta formativa iniciou na EHF (em 1994), é uma cara bem conhecida do meio hoteleiro da região.



Papa Francisco

O Papa Francisco tem sido uma lufada de ar fresco para a Igreja Católica, servindo de inspiração, através do exemplo, para uma necessária e urgente mudança. sendo por isso um Papa muito amado por todos. Por isso, foi com redobrada alegria que se recebeu em Fátima a confirmação da sua presença para as celebrações do Centenário das Aparições.

PROJETO DA CONSTRUÇÃO DE UMA LOJA ONLINE PARA OS ARTESÃOS DO CONCELHO

Alunos do Curso de Multimédia da Escola Profissional de Ourém em projeto prático.

Em parceria com o CLDS 3G Ourém, os alunos do Curso de Multimédia da EPO estão a construir uma loja on-line para os artesãos do Concelho de Ourém. O projeto iniciou com uma sessão fotográfica dos produtos realizados pelos artesãos.