



NOVO PROTOCOLO

A Escola Profissional de Ourém assinou um acordo de parceria com o Centro Social de Bem-Estar do Bairro com o intuito de envolver os alunos na transmissão de conhecimentos de informática aos utentes daquela entidade. // P. 05

informar
Jornal

03 DE FEVEREIRO DE 2017 // ANO XX // N.º 302

ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM

OFICINA DE INFORMÁTICA E DE ELETRÓNICA

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

Novos projetos internacionais para a EPO

Decorreram no mês de janeiro, duas reuniões iniciais de projetos com os quais a EPO irá colaborar e que envolvem países como a Lituânia, Hungria, Montenegro, Espanha, Polónia e Itália. // P.02

Alunos italianos estagiam na Região

A Insignare, no âmbito da sua atividade internacional, organizou estágios em empresas de metalomecânica da região para 15 alunos italianos. // P.03

Origem dos alunos da EPO e da EHF

Mais de metade dos alunos do 1.º ano de ambas as Escolas da Insignare têm a sua residência fora do concelho de Ourém // P.04

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



José Pegada
Gab. de Controlo da Qualidade

UMA QUESTÃO DE QUALIDADE

A realidade do mundo em que vivemos, onde a atenção e a preocupação dos consumidores com questões relacionadas com a qualidade dos produtos que consumimos é maior do que nunca, estende-se a todas as áreas, a educação incluída.

A Insignare, atenta e preocupada com este conceito, desde a sua génese diga-se, tornou-se recentemente numa das 7 entidades pioneiras, a nível nacional, a implementar um sistema certificado de qualidade, destinado exclusivamente ao ensino e formação profissional, o sistema EQAVET.

Tudo começou com um convite da ANQEP (Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional) para integrar um painel de entidades de acompanhamento do projeto de implementação do EQAVET. Decorrente dessa reunião, ficou claro para a Insignare a importância em fazermos parte das entidades piloto deste projeto.

Assim, com um trabalho de louvar e liderado por ambos os diretores pedagógicos (Margarida Rodrigues da EPO e Renato Guiomar da EHF), envolvendo toda a comunidade educativa, empresários e encarregados de educação, conseguiu-se cumprir com os prazos estipulados e submeter todo o nosso trabalho à apreciação da ANQEP. Decorrente dessa fase, seguiu-se uma visita de monitorização da própria agência para aferição do trabalho desenvolvido.

Neste momento aguardamos a publicação do relatório final, com a atribuição do Selo de Garantia da Qualidade. No entanto, tendo sido convidados pela ANQEP para representar Portugal, apresentando o nosso trabalho, na Peer Learning Activity on Supporting training providers to identify areas and implement actions for improvement in line with EQAVET, a realizar em Lisboa, nos dias 29 e 30 de março de 2017, organizada pela Comissão Europeia/Secretariado EQAVET, deixa boas indicações quanto ao resultado final do referido relatório.

Estamos cientes e profundamente convictos da grande qualidade existente na maioria das escolas profissionais e outras entidades que ministram cursos profissionais, no entanto e como diz o já velho ditado: “À mulher de César não basta ser honesta, deve parecer honesta.”

EPO prepara projeto internacional de 2 anos com 4 parceiros



Decorreu entre 11 e 14 de janeiro a primeira reunião, em Fátima, da parceria “3D Students – Dialogue, Democracy, Digital”, apoiado pelo programa Erasmus+. Este projeto vai levar 16 alunos da EPO – Escola Profissional de Ourém a viajar pela Europa, em grupos de 4, acompanhados por um docente: Espanha (duas vezes), Itália e Polónia serão os destinos. Nestas reuniões, os alunos irão participar em atividades relacionadas com múltiplas dimensões da Cidadania: cada reunião será organizada sob uma temática – Individual, Social,

Local/Regional, Nacional e Europeu. Sob essa temática, os alunos de cada um dos cinco países serão organizados em grupos; tirarão fotos, ilustrarão posters, filmarão e editarão pequenos vídeos, onde entrevistarão pessoas que atingiram feitos extraordinários.

Como se pode ver, os objetivos do projeto passam pela promoção da cidadania individual e Europeia, bem como o incremento da participação ativa dos jovens na sociedade.

EPO em projeto de debate sobre a Carta de Direitos Fundamentais da UE



A EPO esteve presente em Vilnius, na Lituânia, para a primeira reunião do projeto “The Road of the Citizen in the Mirror of History”, apoiado pelo programa Europa para os Cidadãos, de 18 a 20 de janeiro.

Projetos nacionais financiados por este programa são raros, sendo por isso inédito a nível educativo no concelho atividades desenvolvidas sob esta égide.

Com parceiros da Lituânia, que coordena, Hungria, Montenegro e Portugal, durante dois dias foram debatidas as semelhanças e diferenças existentes entre as ditaduras que vigoraram nestes países durante o século XX, comparando-as com a Carta dos Direitos Fundamentais da União Europeia, preparando as próximas reuniões,

desta vez já com alunos.

Competirá aos alunos participantes dos países envolvidos, a realização de vídeos alusivos a Direitos contidos na referida Carta, os quais deverão incluir imagens de época, entrevistas a pessoas que tenham vivido durante o Estado Novo e a jovens, os quais atualmente tendem a dar como assumidos Direitos que custaram muito a obter.

Nos encontros seguintes, os alunos apresentá-los-ão e estarão envolvidos em diversas atividades que visam demonstrar a importância destes direitos na vida quotidiana

Insignare recebe 15 alunos italianos para estágios



No âmbito da sua atividade de Cooperação Internacional, a Insignare recebeu por um período de 1 mês, 15 alunos italianos, da cidade de Foligno, para realizarem estágios em empresas de metalomecânica da nossa região.

A vinda dos estagiários foi organizada por uma empresa intermediária parceira da Insignare, a EGINA, que no ano letivo passado acolheu alunos da Escola de Hotelaria de Fátima, também para a realização de estágios integrados em restaurantes e hotéis daquela cidade.

Os 15 alunos vêm do Istituto Professionale Industria Artigianato "E.Orfini", em Foligno, como referido, e são o primeiro de 2 grupos que irão realizar estágios em Portugal. Este grupo parte a 21 de fevereiro e o próximo chega no dia 22 do mesmo mês.

Integrados, há uma semana, nas empresas que se vêm nas fotos, estão bastante satisfeitos com o acolhimento e com as tarefas desempenhadas e começam a dizer algumas palavras em Português. Os fins-de-semana serão aproveitados para conhecer um pouco de Portugal e têm já marcada viagem de 1 dia a Lisboa.

Estes estágios são apoiados pelo programa Erasmus+ cujo principal objetivo é proporcionar a alunos de todos os países da Europa o conhecimento de outras realidades, não só laborais mas também sociais, potenciando-se assim a construção de uma identidade europeia.

A Insignare gostaria de agradecer a estas empresas por se disponibilizarem a receber estes alunos, promovendo assim a sua formação prática, que sairá de Portugal muito mais enriquecida.

Lídia Oliveira expõe no Claustro Monfortino

No âmbito da atividade Arte no Claustro, o Restaurante Claustro Monfortino irá receber, durante o mês de fevereiro, uma exposição da pintora fatimense, **Lídia Oliveira**. Lídia dos Prazeres Oliveira nasceu no dia 9 de maio de 1949 no lugar de Casa Velha, freguesia de Fátima. Em 1969 concluiu o curso do Magistério Primário e tornou-se professora do 1.º ciclo do Ensino Básico, na altura professora da Escola Primária, estando atualmente reformada. Mais tarde resolve voltar a estudar e conclui, em 1997, a licenciatura em Português e História na Universidade Aberta. Em relação à sua vertente artística realizou um curso de artes decorativas e pintura nos anos de 1992 e 1993, e de 1997 a 1998 teve aulas de história da arte e da pintura. Frequentou ainda aulas de pintura na Universidade Sénior de Sintra. Lídia não se prende a um único estilo ou materiais. Faz um pouco de tudo, desde do abstracto ao figurativo e os seus trabalhos são feitos em aguarelas, óleos, acrílicos...entre outros como o café e o açúcar.

arte
no
Claustro
"uma refeição, uma exposição"

Exposições Individuais:

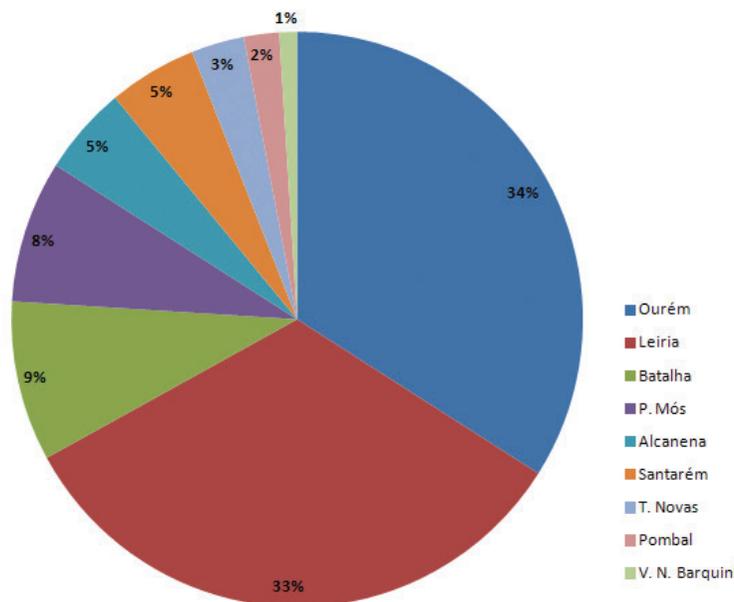
- _De 4 a 16 de Novembro de 1996 na Biblioteca Pública de Fátima, organizada pela Junta de Freguesia de Fátima com o tema « A arte Fatimense em rotatividade permanente»
- _De 1 a 9 de Agosto de 2000, no Turismo da Região de Leiria/Fátima.
- _Em Abril de 2008, de novo na Biblioteca Pública de Fátima.

Exposições Coletivas

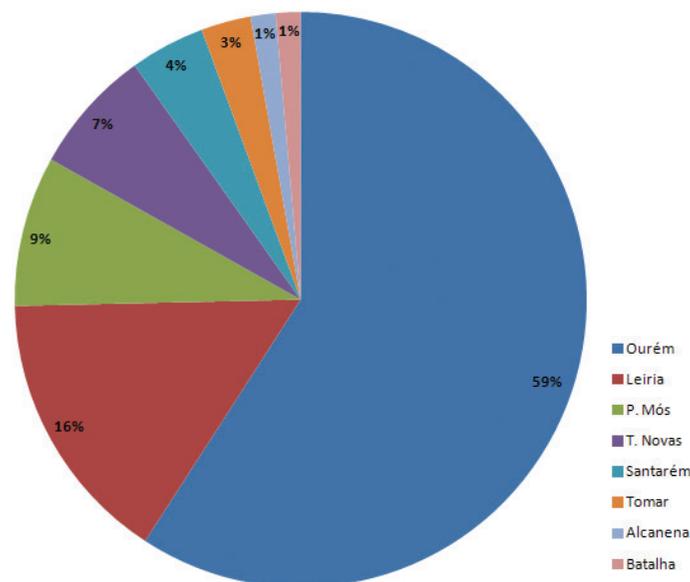
- _De 19/3 a 17/4, de 1994 no Centro Pastoral Paulo VI com o patrocínio da Junta da Freguesia de Fátima.
- _Em Agosto de 1994, no salão paroquial de Fátima, organizada pela Junta de Freguesia de Fátima.
- _De 12/10 a 4/11 na Galeria Municipal de Fátima, integrada na VI Mostra de arte do concelho de Sintra.
- _Participação nas: XI, XII, XIII, XIV e XV Mostras de arte dos Professores e Educadores de Sintra nos meses de Outubro dos anos de 2006, 2007, 2008, 2009 e 2010 respetivamente.

Alunos da EPO e da EHF maioritariamente de outros concelhos

Da EHF 66% dos alunos residem fora do concelho de Ourém



Da EPO 41% dos alunos residem fora do concelho de Ourém



Em setembro, as escolas das Insignare (Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima) receberam 179 novos alunos: 106 para a EHF – distribuídos pelos cursos de Restaurante-Bar, Turismo, Pastelaria-Padaria e Cozinha-Pastelaria - e 73 para a EPO – distribuídos pelos cursos de Mecatrónica Automóvel, Frio e Climatização, Produção em Metalomecânica e Design.

Esses novos alunos chegaram-nos não apenas do concelho de Ourém, mas de vários concelhos da região, incluindo alguns que não são limítrofes, tal como Santarém ou Vila Nova da Barquinha. Efetivamente, não são apenas os alunos do concelho, tal como se pode ver nos gráficos em cima, que frequen-

tam as Escolas. No caso da Escola de Hotelaria de Fátima, mais de metade dos alunos são oriundos de outros concelhos (66%) e apenas 32% residem no concelho de Ourém. Já em relação à Escola Profissional de Ourém, apesar de a maioria de alunos ser do concelho (59%), uma grande percentagem (41%) vem de outros concelhos.

Daqui se pode facilmente concluir para a zona de influência de ambas as escolas vai muito além das fronteiras do concelho de Ourém. Cada vez mais os alunos procuram uma área de formação que gostam e estão dispostos, com o acordo dos seus Encarregados de Educação e muitas vezes motivados por eles, a percorrer maiores distâncias para frequentar essa

área, muito mais quando as Escolas para onde pretendem ir lhes dão garantias de uma formação de qualidade.

Tal facto comprova-se com as respostas que estes novos alunos deram, quando questionados sobre o motivo que os trouxe a uma ou a outra Escola. No caso da EHF, as três respostas mais dadas foram: tinha o curso que queria, tem qualidade de ensino, gosto pela profissão. Em relação à EPO, as três respostas mais dadas à mesma pergunta foram: tinha o curso que queria, fui aconselhado por familiares/amigos, gosto pela profissão.

TURMAS DO PERÍODO

MUITOS PARABÉNS



1.º ANO DO CURSO TÉCNICO DE FRIO E CLIMATIZAÇÃO



2.º ANO DO CURSO TÉCNICO DE TURISMO

No final de cada período, nas Escolas da INSIGNARE, uma turma é distinguida tendo como parâmetros módulos em atraso, aulas assistidas, faltas injustificadas e média das avaliações, relativos ao primeiro período deste ano letivo.

Na Escola Profissional de Ourém, a turma que conquistou os melhores resultados para esta distinção foi o **1.º ano do Curso Técnico de Frio e Climatização**.

Na Escola de Hotelaria de Fátima, a turma distinguida foi o **2.º ano do curso Técnico de Turismo**.



PROTOCOLO COM CENTRO DE BEM ESTAR DO BAIRRO

Objetivo: promover o relacionamento entre as duas entidades e garantir o desenvolvimento de atividades de interesse comum.

No dia 25 de janeiro, a Escola Profissional de Ourém assinou um acordo de parceria com o Centro de Bem Estar do Bairro com o objetivo de promover o relacionamento entre as duas entidades e garantir o desenvolvimento de atividades de interesse comum.

Através deste protocolo, a Escola Profissional de Ourém assegurará, todas as 4.ªs feiras, com a presença

de alunos do curso de informática e de eletrónica, acompanhados de um professor, sessões de formação de TIC a utentes deste centro que tenham interesse e vontade em conhecer o mundo das novas tecnologias.

No mesmo dia em que se assinou o protocolo, iniciou-se a primeira sessão de formação junto de um grupo de utentes que, pelos mais variados motivos, se encontram motivados para

esta grande aventura que é começar a trabalhar com os computadores.

Para os alunos a experiência tem sido enriquecedora, uma vez que tomam consciência que a facilidade em lidar com os meios informáticos não é transversal a todas as idades. Para estas pessoas, de idades mais avançadas, tarefas muito simples, como o mover do “rato” pode ser algo muito complexo. E perceber isso é sem dúvida importante

para a formação escolar, mas acima de tudo para a formação pessoal destes jovens.

Para além das sessões de formação de TIC, este acordo prevê ainda, no âmbito das Oficinas de Informática e Eletrónica (outra atividade direcionada ao exterior da EPO) o diagnóstico e reparação dos computadores afetos à formação.

A OPINIÃO DOS UTENTES DO CENTRO DE BEM ESTAR DO BAIRRO



Gostei das aulas. Serão proveitosas para quem necessitar de trabalhar com computadores.

Tanto os alunos como o professor foram muitos simpáticos e gentis a ensinar. Se tiver capacidade para tal, continuarei a frequentar as aulas.”

Celeste, 72 anos, Centro de Dia



“Achei que é uma boa iniciativa. Vou continuar a ir às aulas porque quero aprender mais coisas.”

António Fernandes, 73 anos, Centro de Dia



“Gostei muito da aula. Espero aprender a trabalhar melhor com o computador porque gosto muito de jogar às cartas e de fazer desenhos. Vou frequentar com assiduidade.”

Isabel Quintela, 75 anos, Estrutura Residencial para Pessoas Idosas



“Gostei muito do professor e dos alunos. Se a minha vista me permitir vou às aulas para aprender a falar com os meus netos e bisnetos que estão no estrangeiro.”

Nazaré, 93 anos, Estrutura Residencial para Pessoas Idosas

OPINIÃO



Rui Ramos | Formador da EPO

A Escola e a Comunidade

A Escola Profissional de Ourém (EPO), sempre teve objetivo de estar estreitamente ligada à comunidade do concelho, inicialmente para garantir que os alunos formados estivessem bem preparados para o mercado de trabalho. No entanto, desde que se implementou o conceito de Escola Oficina, tem existido um esforço para que essa ligação fosse um pouco mais além, sendo que neste momento existem na EPO um conjunto de iniciativas e projetos que visam estreitar mais as relações com a sociedade em geral.

Um bom exemplo disso são as oficinas de informática e eletrónica, que possibilitam aos nossos alunos de informática e eletrónica, a aquisição de competências técnicas importantes para o seu desempenho no mundo do trabalho. O fato de estarem abertas à comunidade em geral, faz com que surjam situações do “mundo real”, difíceis de replicar somente no contexto educativo.

Outro projeto que revela a vontade de melhorar a economia local, é a construção de uma loja online para os artesãos do concelho, que está a ser desenvolvido em parceria com o CLDS 3G de Ourém. Os alunos do curso multimédia têm aqui uma possibilidade de aplicar os conhecimentos adquiridos nas mais diversas áreas do seu curso, desde a fotografia à informática, de forma a concluírem uma plataforma que se deseja que melhore as vendas dos nossos artesãos.

São dois exemplos, aos quais estou mais ligado, do bom trabalho desenvolvido na EPO, e que se pretende que no futuro sejam em maior número.

Sessão temática



Raquel Domingues
Ex-aluna da EPO

VOLUNTARIADO EM CABO VERDE

No dia 16 de janeiro, a Escola Profissional de Ourém recebeu uma visita muito especial. A ex-aluna Raquel Domingues que veio falar sobre a sua recente experiência de voluntariado em Cabo Verde.

A sessão foi direcionada aos alunos do 1.º ano da EPO e o objetivo foi consciencializar os alunos para diferentes realidades e transmitir-lhes a importância de darem um pouco de si em prol do bem dos outros. Porque uma escola não deve apenas formar os seus alunos no que toca a conteúdos programáticos, a Escola Profissional de Ourém entende que também é de extrema importância esta formação pessoal, de transmissão de valores e de preocupações sociais. Porque a sociedade será tanto melhor, quanto mais cada um de nós trabalhar em prol dela. E são exemplos como os desta ex-aluna que merecem destaque. Dar de si, sem esperar nada em troca. Perceber que

o pouco para nós poderá ser tanto para outros. Para a Raquel esta foi, sem dúvida, a experiência de uma vida. Adorou cada momento e o conjunto de todos os momentos vividos deu-lhe uma nova perspetiva da sua vida. Percebeu aquilo que realmente importa. De Cabo Verde e da sua experiência recorda “*Um lugar onde a humildade é contagiante, e quem tem menos é quem mais dá. Onde se partilha alegrias, e se partilha amor na mais simples atitude. Aprendemos que a felicidade está no que somos e no que damos de nós. Angústia é o sentimento de perceber que tenho tanto quando outros têm tão pouco*”

Se todos percebessem isto, viveríamos por certo num mundo bem melhor. Mas, é caso para se perguntar, onde está o amor??

Obrigada Raquel!

BREVES...

>> **27 JAN** Participação dos alunos do curso de Gestão no workshop criativo “Filhos da Pub”, uma organização da BigBrand/Sucesso em Vendas.

>> **10 JAN** Participação da Escola Profissional de Ourém no Fórum Estudante organizado pela Câmara Municipal de Ourém.

>> **11 JAN** Ana Vieira, Daniela Marques e Márcia Pereira alcançaram as melhores classificações na 1.ª fase do Concurso Nacional de Leitura em representarão da Escola Profissional de Ourém e irão, por isso, estar presentes na segunda fase, a nível distrital.

>> **01 FEV** Almoço no Restaurante Claustro Monfortino com a colaboração do ex-aluno Miguel Neto, responsável pelo menu.

>> **27 JAN** Visita de estudo à empresa Profresco, em Peniche, direcionada aos alunos do 3.º ano do curso de Cozinha-Pastelaria, para novos conhecimentos sobre peixes e mariscos.

>> **27 JAN** Sessão técnica dinamizada pela PANIDOR, direcionada às turmas do 2.º e 3.º ano do Curso de Restaurante-Bar e às turmas do 2.º ano do curso de Cozinha-Pastelaria. A temática abordada foi a criatividade na preparação de sandes.

>> **25 JAN** Torneio de Futsal na EHF com a participação de 50 alunos. A turma vendedora foi RCP.14.17 B.

>> **24 JAN** Participação da EHF, com serviço de coffee break, nas jornadas ACES Médio Tejo.

>> **24 JAN** Sessão, na EHF, com convidado da Loja do Sal das Marinhas de Rio Maior, Luís Lopes, que falou sobre a história, processos e produtos, a melhor valorização dos produtos nacionais.

>> **20 JAN** Sessões de formação subordinadas ao tema da SIDA, com a colaboração de Sérgio Luís, técnico da Associação Abraço, direcionada aos alunos do 2.º ano da EHF.

>> **20 JAN** Almoço no Restaurante Claustro Monfortino com a colaboração do ex-aluno Guilherme Gaspar, responsável pelo menu.

>> **18 JAN** Sessão técnica sobre comportamentos e atitudes nos locais de estágio/mercado de trabalho, dinamizada pela Dr.ª Sandra Monteiro, do GIP da Insignare.

>> **17 JAN** Almoço no Restaurante Claustro Monfortino com a colaboração do ex-aluno Renato Sobreira, responsável pelo menu.

>> **17 JAN** Visita à Cooperativa de Azeite de Fátima (processo de produção de azeite desde a recolha do fruto até à prova dos diferentes tipos de azeite), pelos alunos 3º ano de Curso de Cozinha/Pastelaria.

>> **13 e 11 JAN** Aula.com para os alunos do 2.º e 3.º ano de Cozinha-Pastelaria, com a Dr.ª Sandra Silva que veio partilhar os seus conhecimentos sobre a gastronomia e costumes da Índia.

>> **04 JAN** Torneio de Badminton, na EHF nas variantes de singulares masculinos e femininos.

Troca de experiências



No âmbito de um protocolo de colaboração assinado entre a Escola de Hotelaria de Fátima e a Universidade Kennedy de Minas Gerais no Brasil, decorreu no dia 5 de janeiro, uma atividade de partilha de experiências direcionada aos alunos de cozinha, dinamizada pelo chefe Jackson Cabral, coordenador do Curso de Gastronomia na referida Universidade.

A atividade iniciou com uma sessão na qual estiveram presentes todos os alunos do curso de Cozinha da EHF e que teve como temática a “Gastronomia Mineira, suas origens e contemporaneidade”.

O Chefe Jackson Cabral falou um pouco das características da cozinha do Estado de Minas Gerais, da sua evolução e das novas tendências, referindo a importância atual de utilizar o alimento no seu todo, sem desperdícios e, da mesma forma, saber como utilizar as sobras limpas (que não foram servidas aos clientes) na confeção de novos pratos.

Pelo meio da sessão partilhou algumas curiosidades da cultura brasileira e trocou opiniões com os alunos

acerca da gastronomia de ambos os países.

Após esta sessão, o chefe de Minas Gerais fez uma demonstração, direcionada aos alunos do 3.º ano, de confeção de pão de queijo e de cocada de maracujá.

Os alunos assistiram, tomaram notas, perguntaram e participaram ativamente na preparação das duas iguarias enquanto iam conversando sobre algumas características da gastronomia brasileira e portuguesa numa verdadeira e bidirecional troca de experiências.

Esta foi mais uma oportunidade dada aos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima de tomarem contacto com uma gastronomia diferente, com a utilização de outros produtos e com novos sabores. Daqui saíram mais ricos e preparados para incorporar nos seus pratos novos e diferentes sabores, reinventando, quem sabe, ou juntando os sabores tradicionais portugueses com os sabores tradicionais de Minas Gerais.

Ao Chefe Jackson Cabral fica o nosso agradecimento pela disponibilidade em partilhar com os alunos os seus vastos conhecimentos.

OPINIÃO



Ana Henriques | Docente da EHF

A língua inglesa na sociedade atual

A língua inglesa é o segundo idioma mais falado no Mundo e, por sua vez, também é a língua oficial do Mundo.

Atualmente, aprender a língua inglesa tornou-se uma necessidade básica para diversos profissionais de diversas áreas e para os alunos que se preparam para ingressar num mercado de trabalho cada vez mais competitivo. É necessário dominar a língua inglesa para ajudar a abrir portas não só em Portugal, mas também no estrangeiro, como por exemplo, um aluno que queira estagiar, trabalhar ou estudar no estrangeiro precisa de ter, no mínimo, alguma fluência no idioma. A língua inglesa também se tornou num requisito aos candidatos a vagas na maioria das áreas e quem souber comunicar neste idioma com certeza terá vantagem em relação a outros.

Tenho reparado, ao longo dos anos, que as pessoas começam a estar cientes da importância do inglês, não só na vida profissional, mas também na vida pessoal. Por exemplo, os pais têm investido na educação dos seus filhos e um dos principais investimentos deles tem sido colocar os seus filhos em institutos de línguas. Decerto, quanto mais cedo o aluno tiver o contato com uma língua estrangeira, mais facilidades irá ter na audição, compreensão, escrita e dicção. Isto é válido para a língua inglesa ou para qualquer outra língua.

É imprescindível saber comunicar neste idioma até para viajar, conhecer países e culturas diferentes, para poder ter uma conversa banal, quer seja pessoalmente, por telemóvel ou pelas redes sociais com outra pessoa de outra nacionalidade.

Não existem métodos milagrosos nem escolas extraordinárias que o tornarão num “expert” em Inglês em pouco tempo. Na realidade é um estudo longo que dependerá apenas de seu empenho e determinação de querer aprender cada vez mais.

Jantar Temático

- Harmonizações com Gin Azores -

Decorreu, no passado dia 26 de janeiro, um jantar temático no Restaurante Claustro Monfortino, da Escola de Hotelaria de Fátima. O tema foi “Harmonização com GIN AZORES e AZORES reserva”.

Com o apoio da Marta Pinto, master destiler da Drinks and Flavours (empresa responsável pelo evento), e a colaboração do Ruben, barman do GIN SIGNATURE no Porto, foi servido aos convivas um menu completo, adequando cada prato a uma bebida preparada com o Gin Azores ou com o Azores Reserva.

Durante a tarde deste mesmo dia, decorreu uma sessão direcionada aos alunos do 2.º e 3.º ano do curso de Restaurante-Bar e que teve como principal objetivo dar a conhecer o Gin e seus processos de fabrico, a preparação de bebidas e mostrar a versatilidade do Gin.

Um obrigado ao Gin Azores pela disponibilidade em passar um dia na Escola de Hotelaria de Fátima a partilhar saberes com os alunos.



ESTE MÊS A ESTRELA SOU EU...



Patrícia Pereira
Aluna do mês de janeiro da EPO

Patrícia, menina-mulher, sempre com um sorriso fácil e dócil de menina, mas com a serenidade e a sabedoria no saber estar de uma mulher. A Patrícia é um exemplo de altruísmo e de humildade. Sempre empenhada em aprender e a fazer melhor, sem nunca desistir, ultrapassa todos os obstáculos, com vista ao seu objetivo: ser uma profissional de sucesso.



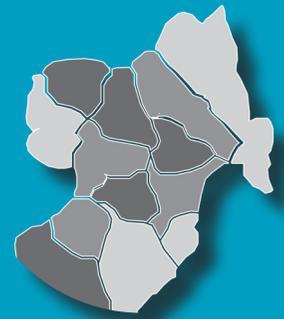
Luana Matias
Aluna do mês de janeiro da EHF

Boa disposição, alegria e com uma forma muito especial de tocar o coração de todos, a Luana tem-se destacado, principalmente, pela sua persistência, mas também pela sua responsabilidade quer a nível pessoal, quer a nível escolar. Sempre muito empenhada, trabalhadora, esforçada e dedicada, é ainda uma aluna muito educada e preocupada com os professores e colegas.



José Alves e Rui Ramos
Professores da EPO

Os professores da Escola Profissional de Ourém, José Alves e Rui Ramos, são os dois professores responsáveis por uma nova parceria com o Centro Social de Bem Estar do Bairro cujo objetivo é ensinar aos utentes do lar de idosos alguns conhecimentos sobre o mundo informático. Bom trabalho neste novo desafio, no qual os alunos das turmas de informática têm um papel fundamental.



Concelho de Ourém

Ourém, foi dos concelhos do distrito de Santarém que mais criou sociedades em 2016. Ourém surge em 2.º lugar com 116 sociedades criadas, apenas com menos uma sociedade criada que o concelho de Santarém (117), de acordo com o ranking de criação de sociedades analisado pelo Nersant - Associação Empresarial da Região de Santarém.



em
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

 ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA