

**insignare**  
paixão de aprender



## Salas de Aula Temáticas - Ousar para motivar

Na Escola Profissional de Ourém transformaram-se as salas de aula “tradicionais” em salas temáticas para as disciplinas de Inglês, Português, Área de Integração, Matemática, Física e Química, Gestão e Contabilidade e Fiscalidade. // P. 04 e 05

**informar**  
Jornal

31 DE MARÇO DE 2017 // ANO XVIII // N.º 304



ESCOLA DE HÓTELARIA DE FÁTIMA

- > COZINHA / PASTELARIA
- > RESTAURANTE / BAR
- > PASTELARIA / PADARIA
- > TURISMO

**\_ INSCRIÇÕES:**

ATÉ 30 DE JUNHO  
WWW.EHF.PT  
OU NA NOSSA ESCOLA

**\_ DÚVIDAS?**

EHF@INSIGNARE.PT  
249 530 630

ESCOLHE BEM AS TUAS FERRAMENTAS!



## LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE e LIVE TUR - alunos à prova na EHF

Os alunos finalistas da EHF participaram na prova “Live Cooking & Beverage Service”, que decorreu na Escola de Hotelaria de Fátima, entre os dias 20 e 24 de março, e no “Live Tur”, que decorreu de 27 a 28 de março. // P. 03

## SABERES.IN 2017: Alunos da EPO testam conhecimentos

Os alunos finalistas dos Cursos de Gestão, Produção em Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel e Eletrónica, Automação e Comando realizaram a prova “SABERES.IN”, no passado dia 15 de março. // P. 02

## DIA ABERTO EPO e EHF: 3 e 4 de abril

O Dia Aberto tem por objetivo dar a conhecer às comunidades onde se integram as escolas as especificidades do ensino profissional dual e a sua dinâmica. // P. 08

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





**Francisco Vieira**  
Diretor Executivo da Insignare

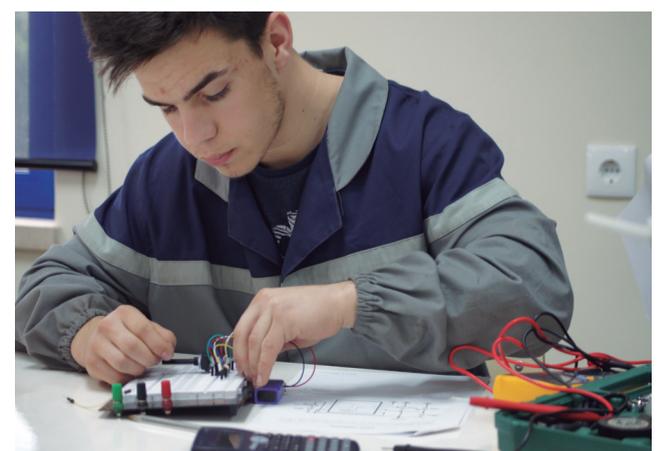
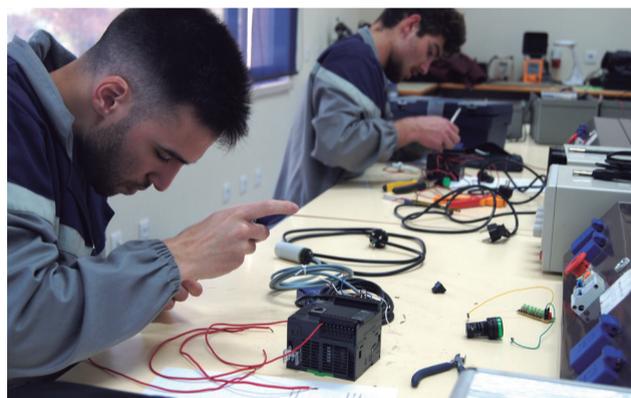
## CADERNO DE APONTAMENTOS

*Envolvidos num diversificado conjunto de atividades, aproximamo-nos do último momento da Formação em Contexto de Trabalho, vulgo Estágio, que para os alunos finalistas terá a duração de 3 meses, com início no próximo dia 1 de maio. A organização deste momento determinante na relação com as empresas, inicia-se nas Escolas Insignare, com a duração de 1 mês, no 1º ano (julho), de 2 meses (junho e julho), no 2º ano, culminando com os 3 meses (maio, junho e julho), para os alunos do 3º ano, totalizando 840 horas de formação. Esta nossa forma de distribuição da FCT permite aos nossos alunos e às empresas, um tempo adequado para uma aprendizagem inicial, um tempo de avaliação e finalmente uma forte possibilidade de integração no mercado de trabalho. Acreditamos que o nosso modelo é bom e temos a plena consciência que o seu sucesso no terreno depende muito do empenho e da qualidade do trabalho dos Coordenadores de Curso e da orientação e apoio dos Supervisores Técnicos. Com a aproximação dos períodos de FCT, aumenta a pressão para a conclusão dos módulos, existindo mesmo um número mínimo a realizar com sucesso, para que o aluno garanta condições para integrar o Estágio. E estes momentos em que as Escolas aumentam significativamente a sua intensidade de trabalho, coincidem com a definição da oferta formativa para o próximo ano letivo e respetivas candidaturas. Prevemos para a Escola de Hotelaria de Fátima a abertura de 4 cursos/turmas, desde os tradicionais Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar, ao mais recente de Pastelaria/Padaria, até ao novo curso de Técnico de Animação em Turismo. Para a Escola Profissional de Ourém iremos continuar a lutar pela autorização de abertura de 4 turmas, correspondentes aos cursos de Metalomecânica (Mecatrónica Automóvel e Programação e Maquinação), Eletrónica, Automação e Comando, do novo curso de Informática, na variante de Instalação e Gestão de Redes e do curso de Gestão, que viu o seu percurso de 25 anos ininterruptos de atividade e de mais de 500 alunos formados e empregados, ser interrompido por uma decisão externa gravemente errada. Vamos continuar a lutar por aquilo em acreditamos...*

# SABERES.IN 2017: ALUNOS DA EPO TESTAM CONHECIMENTOS



Os alunos finalistas dos Cursos Profissionais de Técnico de Gestão, Técnico de Produção em Metalomecânica, Técnico de Mecatrónica Automóvel e Técnico de Eletrónica, Automação e Comando realizaram a prova “SABERES.IN”, no passado dia 15 de março. 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 Profissional de Ourém, 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.



# LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE E LIVE TUR, ALUNOS FINALISTAS À PROVA NA EHF



O “Live Cooking & Beverage Service” decorreu na Escola de Hotelaria de Fátima, entre os dias 20 e 24 de março. Nesta prova 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.

Estiveram, 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.

A prova “Live Tur”, que decorreu de 27 a 29 de Março, assume-se como uma forma privilegiada de aferir as competências e conhecimentos de cada um dos alunos do curso

de Turismo, num contexto prático e com elevado grau de rigor e exigência.

Para o desenvolvimento desta prova os elementos do curso de Turismo foram distribuídos por cinco equipas, cabendo a cada uma delas desenvolver uma das seguintes visitas guiadas: Convento de Cristo em Tomar, Fátima, Mosteiro da Batalha, Mosteiro de Alcobaça e Castelo de Ourém. Foi apresentada informação sobre o enquadramento geográfico, paisagístico, histórico, cultural, patrimonial, gastronómico, vitivinícola e artesanato, assim como figuras históricas, ordens religiosas e história da arte. Cada um dos elementos do grupo conduziu uma parte da visita, fazendo-o oralmente em português, francês e inglês.

De referir que integram no júri de avaliação destas provas um empresário e um profissional do setor, além dos jurados internos.



## LIVE COOKING & BEVERAGE SERVICE: OS NÚMEROS

- **79 alunos finalistas** em avaliação, dos cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar
- **79 alunos de 1º ano** em apoio dos cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Padaria/Pastelaria
- **16 jurados externos** em representação das entidades empresarias e profissionais do setor, divididos por 8 sessões. Além dos 2 jurados permanentes em representação da Direção da escola (Diretor Pedagógico e Supervisor Técnico)
- **108 pratos principais** confeccionados, tendo sido sorteada a proteína utilizada pelos alunos entre robalo, besugo, bacalhau, carne de vaca, frango e peito de pato
- **108 sobremesas** confeccionadas
- **50 cocktails aperitivos**
- **50 cocktails digestivos**
- **50 sandes** em diferentes tipos de pão: baguete, pão de sementes, focaccia, pão rústico, hambúrguer e pão de forma. Para as sandes foi ainda sorteado um conduto entre atum, febra, hambúrguer, ovo, salmão fumado, camarão, presunto e queijo fresco.
- **50 pratos preparados em cozinha de sala** pelos alunos de Restaurante/Bar, utilizando a técnica de flamejar: crepes flamejados, fruta flamejada, bife de frango, bife de vaca, camarão e ameijoas.



# PARA MOTIVAR

## O QUE PENSAM OS ALUNOS...

**Márcia Pereira**  
3º ano do Curso Profissional de Técnico de Gestão

“A adaptação da sala de aula tem importância não só ao nível da estética, mas acima de tudo na vertente pedagógica. A decoração da sala de aula permite adequar o perfil de cada disciplina à respetiva sala (...) despertando a curiosidade sobre os temas abordados em contexto de sala de aula. Por outro lado, sempre que queremos falar com um professor, sabemos onde encontrá-lo, já que a sala é o espaço de trabalho do professor.”

**Nilton Lopes**  
3º ano do Curso Profissional de Técnico de Eletrónica, Automação e Comando

“Ao longo deste período das decorações das salas temáticas, houve a oportunidade da participação de todos os alunos de todas as turmas neste projeto. Foi uma forma de motivar os alunos para as disciplinas, pois os alunos com mais dificuldades ou menos motivados, revelaram bastante interesse neste projeto integrador (...) Considero que as salas temáticas são uma forma de acolher os alunos no mundo específico de cada disciplina. Like it!”

**Ângela Ramos**  
1º ano do Curso Profissional de Técnico de Design Industrial

“As salas temáticas foram uma excelente ideia. Em primeiro lugar, porque “obriga os alunos a mudar de sala, acabando por aumentar a interação entre eles. Por outro lado, foi muito agradável poder colaborar ativamente na conceção e realização da decoração das salas, processo durante o qual nos divertimos imenso. Confesso que acordou a criança que há em mim e adorei poder finalmente pintar paredes sem ninguém a ralhar!”

**José Roque**  
2º ano do Curso Profissional de Técnico de Produção em Metalomecânica

“O facto de as paredes das salas de aula serem ilustradas é, no meu ponto de vista, vantajoso. Em primeiro lugar, ao estar a ser pedido aos alunos para fazerem ilustrações ou expressarem a sua arte, faz com que estes se sintam valorizados ao mesmo tempo que lhes incute responsabilidade, estimulando-os a tornarem um espaço comum mais alegre e harmonioso (...). Finalmente, todos os materiais necessários à disciplina estão à nossa disposição na sala e esta passou a ser uma espécie de escritório do professor, onde posso ir esclarecer as dúvidas sempre que preciso. Para já, nota máxima!”

e epo e e hr



in  
Pop  
Rock  
Fest  
2017

— DIOGO —  
**PIÇARRA**  
THE PEORTH + DJ FREDDY THA WYZZ

21 ABRIL  
20H30

**OURÉM**  
CENTRO DE NEGÓCIOS

# OPINIÃO



Iolanda Prino | Docente da EHF

## PROBABILIDADES DO NOSSO DIA A DIA

Dia 17 de Março os alunos do 2 ano do curso de Cozinha-Pastelaria e de Restaurante-Bar receberam a Doutora Professora Hélia Pinto da ESEL, para uma aula.com sobre “Probabilidades do nosso dia a dia”. Como professora de matemática e a lecionar atualmente o módulo de probabilidades, cada vez mais procuramos observar exemplos práticos do dia a dia, de onde se insere a matemática e neste caso, nomeadamente, as probabilidades: nos seguros, nos jogos, nas eleições, na saúde, entre tantos outros! A professora convidada, começou a aula por contar a história das probabilidades, em seguida falou nos exemplos práticos e por fim colocou os alunos a jogar. Através desse, tiveram a oportunidade de colocar em prática o que tinham aprendido sobre probabilidades. Foi extremamente gratificante para todos ouvir e trabalhar com a Professora Doutora Hélia Pinto. Os alunos mostraram-se interessados e premiados com esta aula.com na disciplina de Matemática.

“Foi interessante no sentido em que podemos perceber como as probabilidades podiam estar integradas no nosso dia-a-dia. Foi divertida, porque não foi muito teórica...”  
Ana Nicolau, Ana Fartaria, Tomás Ferreira, Raquel David e Rute Santos - Restaurante/Bar

“Gostámos da aula.com organizada pela professora Iolanda Prino e dinamizada pela professora Hélia Pinto. Foi uma aula dinâmica e divertida através de um jogo do lançamento de dados...”

Carolina Ferreira e Nuno Silva - Cozinha/Pastelaria

# ALUNOS DE CÓRDOBA (ESPANHA) REALIZAM ESTÁGIO EM PORTUGAL

A Insignare, no âmbito da sua atividade de internacionalização, recebeu no dia 19 de março, para realização de estágio de 1 mês, alunos do Córdoba, do Colégio Salesianos de Córdoba.

O grupo é constituído por 15 alunos, com idades compreendidas entre os 18 e os 23 anos: 5 do curso técnico de Gestão Administrativa, 5 do curso técnico de Comércio e 5 do curso técnico de Apoio a Pessoas Dependentes.

No dia 19, decorreu uma pequena reunião de boas-vindas com os alunos, que ficarão alojados em Leiria. Nos dias 20 e 21, foram realizadas entrevistas de apresentação nas várias empresas e instituições onde foram integrados, e o estágio iniciou dia 22. Nas entrevistas, marcadas por algum nervosismo da parte dos alunos (até porque é a primeira vez que realizam estágios e a língua portuguesa pode constituir uma barreira) foram abordados temas relacionados com as funções que irão desempenhar, horários de trabalho, preenchimento de documentos relativos ao estágio. Em algumas situações os alunos tiveram a sorte de encontrar

peças que falam espanhol, o que facilitou uma primeira abordagem, mas em outras a entrevista foi toda realizada em português.

O estágio terminará a dia 26 de abril e espera-se que este grupo de alunos recolha um conjunto variado de experiências positivas que enriqueçam, sobretudo a sua vida profissional.

Aproveito para agradecer a todas as empresas que se disponibilizaram para ajudar a formação destes jovens: Cercilei de Leiria, que recebeu duas estagiárias; APPC – Leiria (Associação Portuguesa de Paralisia Cerebral de Leiria), que recebeu duas estagiárias; Residência Sénior Amor de Deus, que recebeu uma estagiária; SportZone de Leiria, que recebeu três estagiários; Worten de Leiria, que recebeu 2 estagiários; Nerlei, que recebeu um estagiário; Incubadora D. Dinis, que recebeu um estagiário; Números Articulados, Lda, que recebeu uma estagiária; A Garrafeira de Fátima, que recebeu uma estagiária; e a Clinifátima, que recebeu uma estagiária. A todos muito obrigado!!



## BREVES... DA EHF

- >> 29 ABR Baile de Finalistas da EHF
- >> 21 ABR IN Pop Rock Fest 2017
- >> 10 a 13 e 18 a 20 de ABR Festival de Gastronomia Cozinhas do Mundo: Sabores do Mediterrâneo
- >> 3 e 4 de ABR Dia Aberto INSIGNARE
- >> 31 MAR Participação na Futurália, que se realiza na FIL, a convite do POCH.
- >> 28 MAR Participação no concurso “Maestro Expresso Júnior”, da ILLY, em Portalegre.
- >> 27 a 29 MAR Live Tur para os alunos finalistas de Turismo
- >> 26 de MAR Participação na 6.ª Corrida e Caminhada pela Paz
- >> 24 e 25 MAR Participação no Festival de Cocktails do Oeste, uma organização da EHT do Oeste
- >> 21 a 24 MAR Live Cooking & Beverage Service para os alunos finalistas de Restaurante/Bar e Cozinha/Pastelaria (aberto ao Público)
- >> 17 MAR Apresentação do Projeto Mundo à Mesa aos alunos da EHF
- >> 16 MAR Realização de reportagem na EHF, pela RTP, para o programa do dia 26 de março, no Centro de Negócios de Ourém “Produtos da Terra”
- >> 9 MAR Participação no concurso “Bartender Junior Drinks & Flavours” para os alunos de Restaurante/Bar.
- >> 7 a 10 MAR Apoio na realização do Workshop Internacional de Turismo Religioso e confeção do jantar para os diferentes operadores internacionais presentes

# ALUNOS DA EPO REALIZAM ESTÁGIOS NA ESTÓNIA



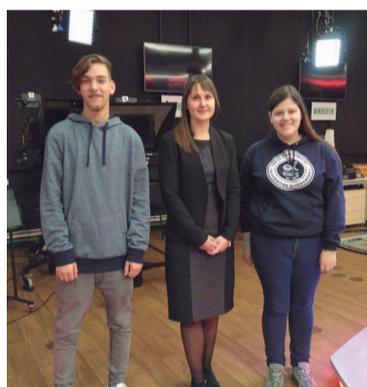
Inseridos no projeto anual da INSIGNARE de envio de alunos, das suas duas Escolas, para estagiarem dois meses na Europa, financiados pelo programa Erasmus +, cinco alunos do curso de Multimédia da Escola Profissional de Ourém estão já em Tallin, a magnífica capital da Estónia, para realizarem os seus.

Apoiados localmente pelo nosso parceiro de longa data, este período vai permitir-lhes não apenas colocarem em prática os ensinamentos obtidos no seu curso profissional, mas também obterem novas competências no seu local de trabalho. Acresce que, estando sozinhos a partir do final da primeira semana – momento em que o docente que os acompanhou regressa a Portugal – há diversos fatores individuais e de grupo que serão também melhorados:

autonomia, responsabilidade, gestão do seu orçamento (os participantes recebem uma bolsa que lhes permite fazer face a todas as despesas que tenham), trabalho em equipa, integração numa ambiente internacional...

Destes alunos, dois estão colocados na Televisão Pública da Estónia; dois numa empresa de publicidade online e para dispositivos móveis, além de produção de materiais de marketing; e outro numa empresa de media e comunicação.

É de realçar que uma destas empresas repete o acolhimento dos nossos alunos, pois já o ano passado tinha recebido uma, e aquando do contacto para aferir da disponibilidade a resposta foi imediatamente positiva, visto recordarem-se do excelente desempenho que tinham assistido.



## GOVERNO APROVA CENTRO QUALIFICA NA INSIGNARE

A INSIGNARE viu recentemente aprovado, pela ANQEP – Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, o seu Centro Qualifica, sucessor do CQEP. Estes Centros visam, entre outros, o encaminhamento vocacional de jovens e adultos, mas são sobretudo conhecidos pelo processo RVCC - Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências, através do qual os adultos podem ver certificadas as suas competências e conhecimentos obtidos ao longo da vida. Com esta aprovação, a

INSIGNARE vê recompensado o seu pioneirismo ininterrupto nesta área de quase duas décadas, sendo ainda hoje encarada como um dos mais relevantes atores regionais neste setor.

O processo é gratuito, funcionando das 09H00 às 20H00, nos dias úteis, nas instalações da Escola Profissional de Ourém (EPO) e da Escola de Hotelaria de Fátima (EHF).

Mais informações podem ser obtidas na EPO ou pelo telefone 249 540 390.

## BREVES... DA EPO

- >> 25 a 28 ABR Mobilidade à Lituânia no âmbito do projeto “The Road of the Citizen in the Mirror of History”, com a presença de dois alunos e um docente, apoiada pelo Erasmus+
- >> 24 a 28 ABR Apresentação e defesa das Provas de Aptidão Profissional pelos alunos finalistas da EPO
- >> 21 ABR IN Pop Rock Fest 2017
- >> 19 ABR Torneio de futsal interturmas
- >> 3 e 4 de ABR Dia Aberto INSIGNARE
- >> 31 MAR Participação na Futurália, que se realiza na FIL, a convite do POCH.
- >> 29 e 30 MAR Participação na reunião de trabalho colaborativo (Peer Learning Activity) sob a égide da Comissão Europeia, acerca do processo de certificação da qualidade EQAVET
- >> 23 MAR Sessão Técnica direcionada para o curso de Metalomecânica com o tema “Acessórios para Máquinas – Tecnologias Iguas”
- >> 20 MAR Os alunos do curso de Multimédia iniciaram a Formação em Contexto de Trabalho, 5 dos quais em Tallin, Estónia, mobilidade apoiada pelo Erasmus+.
- >> 15 MAR Saberes.IN (bateria de provas das disciplinas da área técnica)
- >> 11 MAR Baile de Finalistas da EPO, na Quinta do Casalinho Farto

## OPINIÃO



Ana Regina Pinho | Docente da EPO

### O ENSINO PROFISSIONAL E A I4.0 – E O FUTURO ACONTECE!

*O futuro está aí e não o podemos ignorar. Continuar a fazer o que fazemos, mesmo que bem feito, não é a solução.*

*A Indústria 4.0, a 4ª revolução industrial, virou estratégia para a economia de um país inteiro. Existem 60 medidas estratégicas pensadas pelo Governo para a implementar. Tecnologias, marketing, design e comunicação são as áreas que são impostas na formação e especialização dos colaboradores das empresas. Esta revolução junta as tecnologias com o digital. Tudo está a mudar. Não só na forma como se produz, mas também na logística, na loja e na relação com o cliente.*

*As empresas vão precisar de estar online, vão ter de fazer comércio eletrónico, as fábricas vão ter de estar em contacto com os clientes finais. A solução está na melhoria das qualificações e na formação para que as empresas possam sobreviver no médio prazo. Despedimentos? Substituição de postos de trabalho por máquinas ou robôs? O segredo são as competências que cada um terá, desde o operário ao diretor geral. É obrigatório fazer adaptação, e aí as escolas e universidades são fundamentais. Um dos maiores investimentos previstos é na área da formação.*

*A procura de quadros intermédios vai ser uma constante e por isso o ensino profissional continua a fazer sentido, e cada vez mais sentido, porque trabalhar competências é a nossa prioridade e aí fazemos bem e vamos continuar a fazê-lo cada vez melhor.*

## ANTÓNIO OLIVEIRA EXPÕE NO RESTAURANTE CLAUSTRO MONFORTINO

O Restaurante Claustro Monfortino, no âmbito da atividade “Arte no Claustro”, tem em exposição até ao próximo dia 28 de abril, algumas obras do Artista António Oliveira, sob o tema “Espelho Mágico”.

António Oliveira nasceu a 28 de janeiro de 1951, na Casa Velha. Fez escolaridade obrigatória concluindo a 4ª classe em 1963. Na altura demonstrava aptidão para o desenho tendo sido os seus desenhos expostos na escola. Saído da escola foi ajudar o pai na agricultura e, em 1965, depois de ler um anúncio de curso de relojoeiro, decidiu inscrever-se tendo realizado o curso por correspondência. Em 1985 decide trabalhar por conta própria exercendo a sua profissão na sua casa. Nos tempos livres tinha como hobby a escultura em pedra e madeira, participando na exposição “Artistas de Fátima”, em 2003. Em junho de 2008, um AVC limitou-lhe o lado direito do seu corpo, e foi o conselho médico que o fez entrar na arte do desenho e da pintura como forma de exercitar a sua mão uma vez que a atividade como relojoeiro estava fora de alcance. Foi aqui que António deu a conhecer o jeito e aptidão para o desenho que já tinha em miúdo no seu tempo de escola. Assim se deu o (re)nascer de um artista adormecido. Desde 2008 até à presente data tem produzindo um número infindável de desenhos. Os seus trabalhos, assentam na combinação e variação de elementos muito simples: linhas; forma e cores que constroem formas, elementos e espaços que se movem do desenho para a pintura e circulam entre as “famílias” de trabalhos. A sua representação é feita segundo uma estrutura figurativa, que se constrói e desconstrói, mantendo sempre presente a relação entre a imagem e a realidade. O Artista contou-nos que “todos os dias crio uma obra. Agarro numa folha de papel em branco, olho para ela e começo a assobiar... depois, começo a fazer uns riscos e sai-me isto!”

## EPO E EHF DE PORTAS ABERTAS AO PÚBLICO NOS DIAS 3 E 4 DE ABRIL

Nos próximos dias 3 e 4 de abril irá decorrer na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, o Dia Aberto, atividade que tem por objetivo dar a conhecer às comunidades onde se integram as escolas e, muito especialmente, aos jovens que atualmente frequentam o 9º ano de escolaridade, as especificidades do ensino profissional dual e a dinâmica de ambas as escolas.

Pretende-se apresentar a oferta formativa para o próximo ano letivo, dar um enfoque às componentes técnicas dos cursos através da realização de atividades práticas, conhecer os equipamentos disponíveis e visitar as instalações. O objetivo central é proporcionar no período curto da visita o conhecimento do ambiente vivido nas duas escolas, podendo trocar impressões e esclarecer dúvidas com professores e futuros colegas.

Na Escola Profissional de Ourém, os visitantes podem assistir a demonstrações técnicas nas áreas da Metalomecânica, Mecatrónica Automóvel, Eletrónica, Automação e Comando, Informática, Gestão, Design e Frio e Climatização. Os alunos desenvolverão demonstrações em todos os equipamentos, nomeadamente a montagem e desmontagem de hardware em computadores, a modelação de peças em CNC, o torneamento de peças mecânicas, a soldadura, a prototipagem e produção de módulos de eletrónica e robótica ou como fazer o IRS de forma simples e eficiente.

Na Escola de Hotelaria de Fátima vão acontecer diversas demonstrações na área da cozinha e da pastelaria, na preparação e confeção de pratos e bebidas, no serviço de mesa e ainda nas áreas do turismo e da receção.

Convidamos todos os interessados a visitar-nos nos próximos dias 3 e 4 de abril, entre as 13H30 e as 17.H30.

Serão todos muito bem-vindos.



ESCOLA  
PROFISSIONAL  
DE OURÉM

- > **PRODUÇÃO EM METALOMECÂNICA**  
VARIANTE PROGRAMAÇÃO  
E MAQUINAÇÃO
- > **MANUTENÇÃO INDUSTRIAL**  
VARIANTE MECATRÓNICA AUTOMÓVEL
- > **ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMANDO**
- > **FORMÁTICA**  
VARIANTE INSTALAÇÃO  
E GESTÃO DE REDES ← NOVO CURSO
- > **GESTÃO**

– INSCRIÇÕES:

ATÉ 30 DE JUNHO  
WWW.EPO.PT  
OU NA NOSSA ESCOLA

– DÚVIDAS?

EPO@INSIGNARE.PT  
249 540 390

ESCOLHE  
BEM AS TUAS  
FERRAMENTAS!



NOTÍCIAS DE  
OURÉM



SEMANÁRIO LOCAL | Pessoa colectiva nº. 501 225 226 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | <https://www.facebook.com/jornal.noticiasdeourem>

Propriedade: Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade - Praça da República, 18; 2490-498 Ourém

Administração: Pe. Armindo Janeiro, Armando Honório, João Abreu, Luís Silva, Manuel Catarino, Vítor Cordeiro | Director: Jorge Martins TE 9

Redação: Lucília Oliveira CP 4176; [noticias.ourem@gmail.com](mailto:noticias.ourem@gmail.com) | Secretariado: Amélia Martins, Celina Pereira

Publicidade: Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; [noticias.ourem.pub@gmail.com](mailto:noticias.ourem.pub@gmail.com)

Desporto: Jorge Martins (Coordenação), Miguel Oliveira CNID 402, Pedro Mendes | Composição e paginação: Helder Almeida, Notícias de Ourém

Edição e Redação: Travessa da Bela Vista, nº. 4, Lojas nºs. 3,4,5,6; Apart. 152 - 2494-909 Ourém | Tel: 249 542 850 Fax: 249 541 287 Tlm: 916 631 995 Tlm: 918 661 127 (Meo)

Impressão: Empresa do Diário do Minho, Lda; Rua Cidade de Porto Comp. Ind.; Grundig; 4710-087 Braga | Tiragem: Mês de Março: 12.800 exemplares; Média Semanal: 3.200 exemplares