



INSIGNARE VÊ APROVADA CANDIDATURA DE 224 469,00 EUROS E GARANTE ESTÁGIOS INTERNACIONAIS NAS ESCOLAS

A INSIGNARE acaba de assegurar financiamento do programa Erasmus + para a totalidade dos 48 estágios a que se candidatou, a serem implementados em 10 destinos europeus, ao longo de 2019. // P. 02



Jornal

29 DE JUNHO DE 2018 // ANO XX // N.º 318



Tem mais de 18 anos?
Quer completar o 4º, 6º, 9º ou o 12º ano de escolaridade?

No CQ da Insignare isso é possível!

HORÁRIO FLEXÍVEL

INSCREVA-SE JÁ!

Contatos: 249 540 397 | qualifica1@insignare.pt



Município de Ourém atribui Medalha de Ouro, a título póstumo, a Francisco Vieira

A Insignare louva esta nobre e justa distinção do Município ao seu eterno líder, um Homem único, um visionário, um empreendedor, uma pessoa capaz de levar por diante todas as tarefas a que se propunha. // P. 03

Final nacional do Concurso "Jovem Talento da Gastronomia" acontece pela primeira vez na EHF

A Escola de Hotelaria de Fátima vai receber, pela primeira vez, a final nacional do concurso Jovem Talento da Gastronomia, nos dias 4 e 5 de Dezembro deste ano. O evento irá reunir mais de 300 jovens de todo o país, num grande momento de formação e aprendizagem. // P.03

Diretor: Carina João Oliveira // Conteúdos e Revisão: Liliana Crispim // Fotografia: Colaboradores da Insignare // Colaboradores: Renato Guiomar, Sérgio Fernandes, Sofia Albuquerque, Margarida Rodrigues, António Évora, Professores e alunos





Carina João Oliveira
Diretora Executiva da Insignare

EDITORIAL: VERÃO

Já cheira a férias, sardinhas festas e manjericos a acompanhar os festejos dos Santos Populares. Final de escola para uns, escolha de nova escola para outros.

Há dias alguém me perguntava que tipo de alunos “gostava” de receber no próximo ano letivo e que curso gostaria mais que aprendessem.

Uma coisa aqui é certa: quem cá entra, vem aprender, vem “saber-fazer”. Por isso, seja qual for o curso, o entusiasmo com que muitos alunos cá estudam, dizem muito da forma como o Ensino Profissional ajuda a esse caminho escolar.

Mas respondia eu também, que há coisas que podemos facilmente ensinar e os alunos aprender, mas há outras coisas que são muito mais difíceis de trabalhar.

Como ensinar “vontade”? Como ensinar “personalidade”? Como ensinar “disciplina, educação ou valores”?...

É neste também que se distingue o Ensino Profissional das Escolas INSIGNARE. Um conjunto de profissionais que têm em conta o mundo aos dias de hoje, onde cada aluno é tratado por si mesmo, ajudado, melhorado e trabalhado em matérias que vão muito para além da Escola.

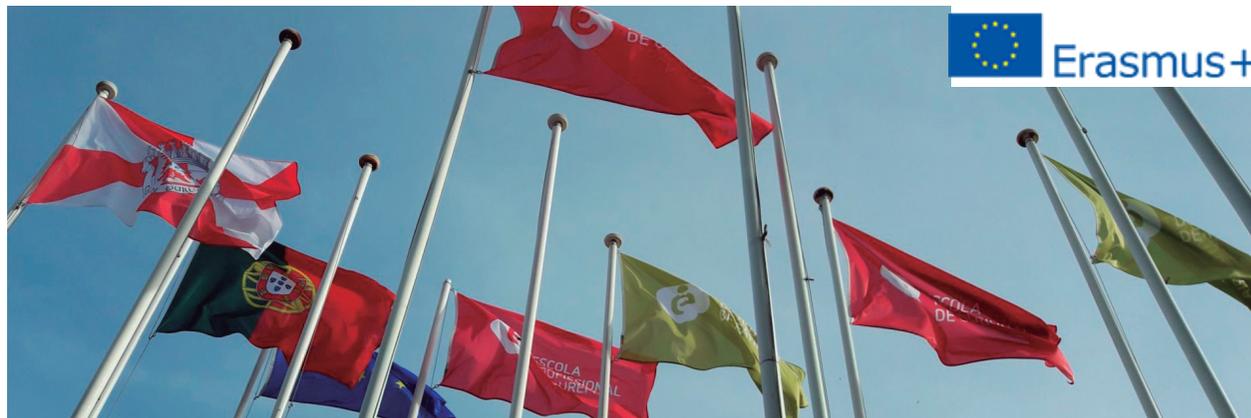
É uma Escola vocacionada muito para o mundo fora da Escola...

Muitos dos nossos projetos estimulam isso aos alunos: conhecer o mundo, visitar outros países, ajudar a ensinar os mundos desconhecidos e que, num futuro próximo, vão acontecer.

O Verão é época de sonhos. De tardes quentes e dias compridos, mas da certeza que quem quiser fazer parte das escolas INSIGNARE, vai abraçar o maior desafio das suas vidas. Muito para lá de aprender a “saber-fazer”.

É Verão, sejam felizes.

INSIGNARE VÊ APROVADA CANDIDATURA DE 224 469,00 EUROS E GARANTE ESTÁGIOS INTERNACIONAIS NAS ESCOLAS



A INSIGNARE, entidade proprietária da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, acaba de assegurar financiamento do programa Erasmus + para a totalidade dos 48 estágios a que se candidatou, a serem implementados em 10 destinos europeus, ao longo de 2019.

Esta decisão vai permitir que estes 48 alunos, das 2 escolas, possam desenvolver, por um período de 2 meses, o seu esforço de Formação em Contexto de Trabalho em empresas das áreas em que estudam, aprenderem novas competências nessas empresas e abrirem os seus horizontes culturais, visitando monumentos e locais dessa região e desse país. “Dar Mundo” aos seus jovens alunos, normalmente provenientes de meios rurais da região e de famílias carenciadas, é um dos objetivos deste esforço das Escolas Insignare, que ano após ano, têm conseguido obter o fundamental apoio do Programa Comunitário Erasmus +.

O investimento previsto é de 224 469,00 euros e será utilizado pelos alunos que viajarão para as seguintes cidades/países: Berlim, Alemanha; Barcelona, Bilbao, San Sebastian e Sevilha, Espanha; Bordéus, França; Foligno e Forli, Itália; Belfast e Glasgow, Reino Unido.

De referir que, neste momento, 46 alunos, da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, estão precisamente a terminar o primeiro dos dois meses dos seus estágios em várias cidades na Europa, regressando a Portugal no final do mês de julho. Estas experiências têm sido ininterruptamente proporcionadas há já vários anos, constituindo uma das “imagens de marca” da INSIGNARE e, por isso, um dos motivos que os novos alunos dão para escolherem as duas Escolas, para prosseguimento dos seus estudos, face ao caráter internacional de destaque que estas duas Escolas possibilitam aos seus alunos.

EPO e EHF marcaram presença na Feirorém

Alunos e formadores da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima, participaram na Feirorém que decorreu de 15 a 20 de Junho, no Centro de Negócios de Ourém.



Município de Ourém atribui Medalha de Ouro, a título póstumo, a Francisco Vieira

A Insignare louva esta nobre e justa distinção do Município ao seu eterno líder, um Homem único, um visionário, um empreendedor, uma pessoa capaz de levar por diante todas as tarefas a que se propunha.



O Município de Ourém atribuiu a Medalha de Ouro, a título póstumo, a Francisco Vieira, Diretor Executivo da INSIGNARE, falecido no passado mês de outubro de 2017. A mais alta distinção do Município foi atribuída no dia da cidade, pelo seu contributo para o desenvolvimento educativo, empresarial e socioeconómico deste concelho e também pela seriedade, dignidade e competência com que desempenhou as funções de Diretor da Escola Profissional de Ourém e, posteriormente, da INSIGNARE e da ACISO - Associação Empresarial Ourém-Fátima.

Francisco António Dias Vieira nasceu, em Fátima, a 26 de janeiro de 1957. Na altura do seu falecimento era diretor executivo da Insignare – Associação de Ensino e Formação, entidade proprietária da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima. Criou a Escola Profissional de Ourém em 1990, tendo sido seu Diretor até 1998. Foi presidente da Associação Empresarial Ourém-Fátima (ACISO), da Região de Turismo Leiria-Fátima, do INFTUR – Instituto de Formação Turística, da SRUFÁTIMA - Sociedade de Reabilitação Urbana de Fátima e diretor da Escola Profissional da Nazaré. Foi docente convidado do Instituto Politécnico de Leiria, assessor do Instituto Politécnico do Porto, consultor da Lux Development (Luxemburgo), membro da Comissão Nacional de Aprendizagem e da direção da Associação Turismo de Lisboa. Licenciado em História pela Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra, possuía o DUECE na área da Administração Educacional, pela Faculdade de Psicologia e Ciências da Educação da Universidade de Lisboa.

A Insignare louva esta nobre e justa distinção do Município ao seu eterno líder, um Homem único, um visionário, um empreendedor, uma pessoa capaz de levar por diante todas as tarefas a que se propunha.

Final nacional do Concurso “Jovem Talento da Gastronomia” acontece pela primeira vez na EHF

Fátima acolhe todas as outras escolas de hotelaria do país, seus representantes e grandes figuras nacionais nas áreas da gastronomia e restauração. Valoriza também os seus quadros na organização deste evento nacional que distingue as áreas de Cozinha, Pastelaria, Artes da Mesa e Bar.

A Escola de Hotelaria de Fátima vai receber, pela primeira vez, a final nacional do concurso Jovem Talento da Gastronomia, nos dias 4 e 5 de dezembro deste ano. O evento irá reunir mais de 300 jovens de todo o país, num grande momento de formação e aprendizagem, sendo tradicionalmente uma rampa de lançamento de profissionais do futuro.

Para além da etapa final nacional e da revelação dos vencedores das diferentes etapas, nestes 2 dias haverá ainda lugar à realização do Fórum: “Que Futuro para a Gastronomia de Portugal”, no qual estarão reunidos os profissionais do presente e futuro e onde será revelado, também, um novo prémio a concurso para 2019.

Fátima acolhe assim todas as outras escolas de hotelaria do país, seus representantes e grandes figuras nacionais nas áreas da gastronomia e restauração. Valoriza também os seus quadros na organização deste evento nacional que distingue as áreas de Cozinha, Pastelaria, Artes da Mesa e Bar. Foi decisivo o apoio da Câmara Municipal de Ourém para esta realização que, para além da valorização da Insignare, promove ainda a cidade e o concelho aos olhos de jovens e profissionais de

todo o país.

A apresentação deste Concurso decorreu no Peixe, em Lisboa, sendo reveladas as áreas em competição: Artes da Mesa, Barman Inter Magazine, Cozinha Makro, Cozinha com Polvo Nacional Brasmar, Cozinha com Legumes Bonduelle, Tradição com Arroz Bom Sucesso, Pastelaria Espiga, Petiscos com Super Bock Seleção 1927.

A competição é composta por 3 etapas regionais e culmina na final nacional. Aqui o talento é revelado em cada uma das áreas a concurso e à qual acedem os 4 concorrentes com a pontuação mais elevada, obtida no conjunto das classificações das Etapas Regionais.

De referir que as inscrições para este evento, organizado pelas Edições do Gosto, estão abertas, em <http://jovemtalentodagastronomia.etaste.pt>, até ao dia 20 de Junho e as Etapas Regionais estão já marcadas:

- Etapa Sul e Ilhas | Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre – 27 e 28 de Setembro
- Etapa Norte | Externato Senhora do Carmo, Lousada – 17 e 18 de Outubro
- Etapa Centro | Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste, Caldas da Rainha – 7 e 8 de Novembro

O MEU PRIMEIRO ANO NA ESCOLA PROFISSIONAL

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



> Francisco Gomes
Eletrónica, Automação e Comando

Às vezes é preciso dar um passo atrás para dar dois à frente e foi isto que aconteceu; optei por ir para a EPO atrás de algo de que gosto muito: a eletrónica. Criei expectativas quando me matriculei, mas elas foram largamente superadas. Ao longo deste ano tive oportunidades de aprendizagem que jamais imaginei vir a ter, consegui pôr em prática o que já sabia e consegui aprender muito mais.



> Marisa Ferreira
Animação em Turismo

O meu nome é Marisa. Este é o meu 1º ano na EHF e estou a tirar o curso de Animação em Turismo. O meu 1º ano aqui foi muito bom pois obtive novas experiências, novas aprendizagens. Foi um ano de novas adaptações, mas também foi um ano cansativo, pois temos de trabalhar bastante, mas vale sempre a pena darmos o nosso melhor. No geral, foi um bom ano. A escola conseguiu superar as minhas expectativas, por isso, recomendo esta Escola a quem está a pensar em inscrever-se.



> Madalena Bilreiro
Cozinha/Pastelaria

O meu nome é Madalena e sou aluna do primeiro ano do curso "Cozinha/Pastelaria", da Escola de Hotelaria de Fátima. Este último ano letivo tem sido uma experiência inesquecível cheia de aprendizagens, amizades e oportunidades únicas, tudo isto graças ao enorme apoio que a Escola e os seus docentes nos fornecem.

Este curso não só nos ensina técnicas relacionadas com a cozinha, desde os mais variados cortes ao diferentes métodos de confeção, como também nos prepara para as nossas carreiras futuras, oferecendo-nos estratégias para enfrentar o difícil mercado de trabalho que nos espera.

Recomendo esta Escola a todos que pretendem um método de ensino mais prático e adequado à nossa realidade.



> Sandro Azevedo
Mecatrónica Automóvel

Enquanto aluno da Escola Profissional de Ourém (EPO), do 1º ano do Curso de Mecatrónica Automóvel, tenho a dizer que esta Escola é recomendável a todos os que queiram fazer parte dela devido ao seu bom ambiente e organização. Esta é uma boa Escola, acompanhada do bom trabalho dos professores e dos funcionários, que se mostram sempre disponíveis para ajudar os alunos. Acerca do curso em si, estou a gostar bastante e é um curso que oferece uma boa aprendizagem a quem a desejar ter. Desde as instalações, aos recursos e materiais e à formação dada pelos professores, considero que a minha escolha foi acertada ao ter vindo para a EPO.



> Rodrigo Pereira
Produção em Metalomecânica, variante de Programação e Maquinação

Sou o Rodrigo Pereira e sou aluno da Escola Profissional de Ourém. Este ano letivo, frequentei o primeiro ano do Curso Profissional de Técnico de Produção em Metalomecânica, variante de Programação e Maquinação. Na minha opinião, a Escola Profissional de Ourém é uma Escola "cinco estrelas", pois é uma Escola onde há um ambiente de amizade e de interajuda permanente entre alunos, professores e funcionários. Para concluir, acho que fiz uma ótima escolha ao vir para esta escola, pois nela é-nos fornecido um nível de conhecimentos excepcional por parte dos seus ótimos professores, que se preocupam com os alunos como se estes fossem seus filhos!



> Liliana Maia
Restaurante/Bar

Sou a Liliana Maia, frequento o 1º ano do curso Restaurante/Bar da Escola de Hotelaria de Fátima. Recomendo esta Escola para quem estiver interessado nos cursos que a Escola tem, porque conseguem conjugar a parte prática com parte teórica e assim preparamo-nos para o mercado de trabalho. Neste sentido, pretendo continuar neste curso para assim concluir a minha formação académica em Restaurante/Bar.

E OS ESTÁGIOS LÁ FORA, COMO ESTÃO A CORRER?

A meio de outra aventura - estagiar 2 meses num país diferente - falamos com os nossos alunos para eles nos contarem como está a ser a experiência!



> **Ricardo Silva, aluno finalista do curso de Gestão de Equipamentos Informáticos Estágio em Belfast - Irlanda**



Uma aventura por Belfast – Irlanda

Esta é a minha primeira experiência de estágio fora de Portugal. Aceitei este desafio porque acredito que, atualmente, não existem fronteiras ao nível do mercado de trabalho e a nível pessoal podem abrir novos horizontes.

A empresa onde estou a realizar o meu estágio é a COMTEK, uma empresa que atua ao nível das redes informáticas, na zona de Belfast. Tenho como tutor na empresa o Dr Shoban Navaratnarajah de nacionalidade indiana. Até ao momento, as minhas funções passam pela reparação, substituição de chips danificados de placas (e outros componentes eletrónicos) usadas para telecomunicações que transportam dados e sinais através de fibra óptica.

No geral, aprendi novas técnicas de soldagem de equipamentos, formas de testar se há erros no tráfego entre as placas e o analisador.

A cidade de Belfast é bastante apelativa e com bons meios de transporte. Em relação aos monumentos aconselho a visitarem o museu do TITANIC, Giants Causeway e Game of Thrones.

Esta será com certeza uma experiência que levo para a vida.



Vasco Vieira, Livia Batista, Débora Videirinho e Beatriz Pereira no aeroporto

> **Vasco Vieira, 2º ano do curso de Restaurante/Bar Estágio em Foligno - Itália**

No passado dia 29 de maio começou esta oportunidade única e espetacular. O estágio é algo que nos faz crescer e aprender muito, e sendo este ano um estágio no estrangeiro estou a aprender não só em termos de trabalho mas também em termos de língua e em muitos aspetos psicológicos, que nos faz ser pessoas mais independentes. Estou a achar esta experiência inesquecível, muito marcante. Todos os dias acontece algo novo, todos os dias aprendemos palavras novas, uma outra maneira de fazer as coisas. Estagiar aqui está a ser algo muito produtivo, as pessoas são acolhedoras, ajudam-me em tudo o que não sei, ensinam-me imensas coisas sem deixar escapar a humildade, o sorriso no rosto e a solidariedade. Estando noutro país não podiam faltar as visitas culturais e viver novas experiências. Uma grande experiência que já passei aqui foi os festejos de uma grande festa a “Giostra della Quintana”

Tudo isto que estou a viver e aprender não poderia estar a acontecer se não fosse com o apoio da Escola de Hotelaria de Fátima a quem eu tenho que agradecer pois estou a conseguir alcançar os meus objetivos tanto escolares como, mais tarde, profissionais.

> **Edgar Marques, 2º ano do curso de Produção em Metalomecânica, variante de Programação e Maquinação Estágio em Barcelona - Espanha**

Dia 29 de julho começou o meu estágio como quase todos os meus amigos. Quando cheguei à empresa fui bem acolhido. Começou o gerente por me acolher e dizer as indicações finais para me orientar para todo o estágio. Tive uma adaptação muito fácil pois todos me fizeram sentir à vontade para qualquer coisa, como ter uma dúvida que é rapidamente explicada ou até momentos para rir.

Tecnicamente, ainda só estive numa CNC, o Torno, que tinha algumas dificuldades que estão a ser esclarecidas ao longo do tempo. Tenho aprendido como montar e tirar as garras, como fazer o zero peça e calibrar as ferramentas e onde ir para por esses valores no controlador. Agora estou a aprender como fazer os códigos para fazer as peças necessárias. Também estive a aprender os diferentes materiais que há na empresa e a cortar material na serra elétrica com as medidas pedidas.

As vantagens de estar a estagiar nesta empresa é que é uma empresa grande, com tudo o que preciso para o meu curso, com todas as CNC's que quero e estou a aprender com muitos trabalhadores que me ajudam. Tem trabalhadores bastante qualificados e que me ensinam coisas novas ou simplesmente ensinam-me formas mais fáceis de fazer determinadas tarefas.



Francisco Henriques, Daniela Cardina, Mariana Neves, Leonor Santos, Daniela Rodrigues e Mariana Reis num momento de descontração

> **Daniela Cardina, 2º ano do curso de Turismo Estágio em Glasgow - Escócia**

Enquanto aluna de turismo da Escola de Hotelaria de Fátima tenho a agradecer pelas oportunidades que esta Escola me tem oferecido ao longo do meu percurso escolar, e a todos os professores que me têm dado força para conseguir alcançar todos os meus objetivos. Tive a oportunidade de estagiar na Escócia e estou muito grata por isso. Embarquei nesta aventura e, sem dúvida, que será uma das melhores experiências que irei ter.

Quando aqui cheguei, tive receio de não me habituar a este país, mas esse receio sem dúvida que já acabou. Esta experiência está a ser incrível e tenho que agradecer à minha família de acolhimento por me receberem tão bem, ao meu local de estágio por tudo o que tem feito por mim e a todas as pessoas que me ajudam quando mais preciso.

Esta oportunidade que estou a ter tem me ajudado a crescer enquanto pessoa, mas também a nível profissional e a ganhar mais experiência enquanto aluna de Turismo.

Além de ser um país onde as pessoas são simpáticas e prestáveis, é um país lindo e repleto de paisagens encantadoras, que nos levam a conhecer diversos lugares que de alguma forma nos irão marcar para sempre.

Serão momentos como estes que me fazem acreditar que fiz a melhor escolha em ingressar na Escola de Hotelaria de Fátima.

OPINIÃO



Isabel Cordeiro | Docente da EHF

TELEMÓVEL NA SALA DE AULA PARA MOTIVAR

Um dos temas que mais me fascina, enquanto docente, é a motivação dos alunos para as aprendizagens já que, motivar um aluno é, talvez, um dos aspetos mais importantes e mais difíceis da minha profissão.

Mas como motivar alunos que, aparentemente, só se interessam pelo seu telemóvel, pelas redes sociais, pelos “youtubers”, pelos jogos...?

Julgo que incluir o uso do telemóvel na sala de aula poderá ser uma maneira de transmitir conteúdos de forma mais lúdica e interessante e, por conseguinte, uma forma de motivar os nossos alunos digitais.

Sei que este é um assunto que não reúne consensos mas, a meu ver, este dispositivo pode ser uma poderosa ferramenta de aprendizagem que permite utilizar inúmeras aplicações e ferramentas que tornam as aulas mais dinâmicas, apelativas e motivantes para os alunos, tais como a famosa plataforma Kahoot, o Wideo que permite criar pequenos vídeos animados, o Storybird que possibilita a criação de histórias de forma colaborativa, com formato de livro digital entre tantas outras, que muitos docentes desconhecem provavelmente por falta de tempo para explorar estas ferramentas.

Através do telemóvel o aluno pode, também, aceder a materiais digitais para investigar sobre um determinado assunto contemplado, ou não, no manual e a dicionários e tradutores que permitem fazer traduções visuais instantâneas a partir de texto, tais como o Google Translate, algo muito útil para nós, professores de línguas.

Com efeito são inúmeras as possibilidades que este dispositivo oferece contudo, é preciso precaução e estabelecer regras quanto ao seu uso em contexto de sala de aula já que, facilmente, um aluno pode deixar de realizar a tarefa que lhe foi atribuída e usar este “gadget” para fins menos próprios.

INSIGNARE aprofunda novas metodologias na área da educação

No próximo dia 11 de julho vai ter lugar a 5ª e última sessão da Oficina de Formação “(Re) Aprender a ensinar e a avaliar nos Cursos Profissionais: o saber em ação”, ministrada pela Professora Luísa Orvalho, doutora em Ciências da Educação pela Faculdade de Educação e Psicologia da Universidade Católica do Porto (FEP/UCP).

Em termos gerais, posso sintetizar os objetivos desta formação numa frase: aprender a ensinar os alunos do século XXI, com as suas características próprias e tão diferentes daquelas que apresentavam os alunos da última década do século passado, motivadas pelas rápidas transformações tecnológicas, económicas, sociais e culturais que se têm verificado com o advento do mundo digital/virtual.

A Oficina teve o mérito de colocar os docentes a refletir e a agir, partindo da constatação de “onde estamos e onde queremos estar” (análise SWOT e definição de Objetivos e Metas) e “o que necessitamos de fazer para atingir os objetivos e metas traçados” (foco na ação com a elaboração de um plano de melhoria).

Os objetivos e metas da EPO já se encontravam traçados no Projeto Educativo em vigor, reforçado pelo Plano de Ação elaborado no âmbito da garantia de qualidade alinhada com o Quadro EQAVET, pelo que o foco principal passou a ser a AÇÃO. Assim, começamos por analisar boas práticas de outras escolas profissionais que a formadora já acompanhara anteriormente e trabalhamos colaborativamente no sentido de definir e implementar metodologias de ensino dife-

rentes, cujo sucesso tivesse sido amplamente corroborado. Destaco, neste ponto, o foco dado desde o início à necessidade imperativa do “regresso às origens”, ao ADN do ensino profissional: **O ALUNO COMO O CENTRO DE TODO O PROCESSO DE ENSINO/APRENDIZAGEM**. Assim, deve ter-se em conta a sua individualidade e características pessoais, adequando as metodologias de fazer aprender e de avaliar ao perfil de cada aluno, transformando-os nos construtores das suas aprendizagens, fazendo o caminho caminhando, sob a orientação do docente. Só desta forma os alunos se apropriam dos conhecimentos e adquirem competências científicas e transversais que lhes permite assumir-se como pessoas capazes de aprender ao longo da vida, uma capacidade imprescindível num mercado de trabalho cada vez mais volátil, em que o emprego para a vida faz parte do passado. Para conseguir atingir este objetivo, aprendemos a conferir cientificidade à aprendizagem baseada em projetos, com especial relevância para os projetos integradores; passámos a integrar as ferramentas pedagógicas digitais nas aulas e tomamos consciência de que a avaliação formativa deve assumir uma importância fundamental no percurso formativo do aluno.

Os professores têm de ser os “fazedores da mudança”. E foi esse o compromisso assumido.

Margarida Rodrigues

Diretora Pedagógica da Escola Profissional de Ourém

BREVES

IPL visita instalações da EPO



No âmbito do protocolo de cooperação existente entre a INSIGNARE e o Instituto Politécnico de Leiria, o coordenador do Curso de Engenharia Automóvel, Nuno Martinho, acompanhado pelos professores Fernando Serrano e Carlos Ferreira, da Escola de Tecnologia e Gestão visitaram, no passado dia 7 de junho, as instalações da Escola Profissional de Ourém, em particular a oficina de mecatrónica automóvel. O principal objetivo desta visita prende-se com a possibilidade dos alunos do curso Profissional de Mecatrónica Automóvel da EPO desenvolverem projetos em parceria com os alunos que frequentam a Licenciatura em Engenharia Automóvel e o curso Técnico Superior Profissional em Tecnologia Automóvel da ESTG. Para além dos projetos conjuntos, os alunos de mecatrónica automóvel poderão beneficiar de Visitas de Estudo / Sessões Técnicas coordenadas pelos professores do departamento de engenharia automóvel da ESTG, de modo a criar um canal mais estreito de cooperação e de complemento à sua formação na EPO.

EHF DINAMIZA WORKSHOP DE COZINHA SUL COREANA



O Embaixador da Coreia do Sul, Chul Min Park, esteve na EHF, no passado dia 6 de junho, no âmbito do Workshop de Cozinha Coreana, que contou ainda com a participação do Chef Paulo Morais, um dos mais conhecidos chefes portugueses especializados em cozinha oriental, para realizar a formação aos profissionais que estiveram presentes. Numa altura em que o país e nomeadamente, Fátima e o Concelho de Ourém recebem mi-

lhares de turistas Sul Coreanos, a EHF prepara-se assim para ser pioneira na formação dos profissionais da zona de Fátima, para este segmento turístico.

O workshop dirigido a profissionais da Hotelaria e Restauração, teve início às 09H30 com a apresentação do Chef Convidado Paulo Morais, seguido de um breve enquadramento das Encenações e rituais da cultura coreana, como o Ritual do Chá, Vestes Típicas, Gastronomia e Mise en Place, por Sara Reis, licenciada em Marketing Turístico pelo Instituto Politécnico de Leiria, que partilhou a sua experiência pela Ásia, na primeira pessoa. Seguiu-se para a Cozinha, onde o Chef Paulo Morais partilhou os seus conhecimentos numa Sessão prática e Live Cooking, e onde se confecionou o almoço a ser servido pelos alunos do Curso de Restaurante/Bar, no restaurante Claustro Monfortino. Os convidados e participantes foram depois recebidos pelo Embaixador da Coreia do Sul, Chul Min Park, que partilhou umas breves palavras, após as quais se iniciou o almoço com as várias iguarias típicas da Coreia do Sul, previamente cozinhadas pelos participantes deste workshop: Kimchie, Mantu, Bibimbap, Bolgoki, Japchae, Namul, Pa jeon, Yangnyeumjang sundubu e Daeha naengche.

De referir que, no início do próximo ano letivo, será lançada a segunda edição deste workshop de Cozinha Coreana.

Alunos da EHF participam em projeto internacional na Macedónia

De 11 a 18 de junho, 10 alunos da EHF acompanhados pelo Coordenador do Gabinete de Cooperação Internacional, estiveram em Skopje, capital da Macedónia, para 8 dias de formação em várias temáticas, no âmbito da parceria “Skilled Cooks and Waiters Network”, apoiada pelo Erasmus +, entre instituições de educação e formação profissional daquele país, Itália e Portugal.

Durante esses dias, os alunos assistiram a várias sessões temáticas, nomeadamente competências de comunicação através de diversas atividades em grupo; competências em animação de social media e currículos online; como se comportar em entrevistas de emprego, ... De referir que em todas as sessões houve oportunidade de colocar estes conhecimentos em prática, através de simulações efetuadas em grupos mistos de países.

Demonstraram ainda os seus conhecimentos culinários ao confeccionarem um prato de carne à base de galinha e puré de batatas – tendo os mesmos ingredientes que os seus colegas Italianos e Macedónios. Cada equipa tinha de preparar e emprar um prato diferente, pelo que os alunos da EHF tiveram que fazer apelo à sua capacidade de inovação.

No último dia, fizeram um passeio cultural pela cidade de Skopje, passando, entre outros, pelo museu de Madre Teresa, o Museu da Resistência Macedónia, o Museu de Arqueologia da Macedónia, e uma viagem de teleférico para a montanha Vodno, observando a Cruz do Milénio.



Centro Qualifica da INSIGNARE certifica adultos



O Centro Qualifica da Insignare realizou, no passado dia 30 de maio, uma Sessão de Júri de Certificação com 7 adultos (1 candidato a certificação de nível básico e 6 candidatos a nível secundário), no Auditório da Escola Profissional de Ourém, pelas 9h00.

A 13 de Junho de 2018, foi o Auditório da Escola de Hotelaria de Fátima o espaço escolhido para acolher mais uma Sessão de Júri de Certificação de 8 adultos (2 candidatos a certificação de nível secundário e 6 candidatos de nível básico), iniciando-se esta pelas 14h00.

Os adultos propostos à certificação desenvolveram o seu processo RVCC (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências) na Escola de Hotelaria de Fátima durante 8 meses de empenho e dedicação que resultaram na merecida certificação. Aos adultos certificados os nossos parabéns. Nestas sessões é bem presente a satisfação dos adultos com o trabalho desenvolvido pela equipa e o reconhecimento do

impacto positivo que o processo teve e continuará a ter nas suas vidas.

A Equipa do Centro Qualifica da Insignare quer continuar a desenvolver este trabalho junto da população, pelo que lança o desafio a todos os que queiram apostar na sua qualificação a se dirigirem ao Centro, sito nas instalações da Escola Profissional de Ourém. Os Processos RVCC podem decorrer em Ourém, em Fátima ou em qualquer outro local do Concelho desde que se reúna um número mínimo de 10 pessoas para iniciar.

Desde que o Centro Qualifica da Insignare retomou atividade já certificou 53 adultos.

“Os analfabetos deste século serão aqueles que se recusam a aprender, reaprender e voltar a aprender” (Alvin Toffler)

A equipa do Centro Qualifica da Insignare, espera por si!

OPINIÃO



Isabel Marques | Docente da EPO

A URGÊNCIA DA MUDANÇA!

Hoje em dia, ensinar não é exatamente aquilo para o qual fomos “formatados” no nosso percurso académico... Ao longo do tempo, tivemos professores que nos ensinaram a ensinar obras literárias e gramática aos nossos alunos e tudo se resumia a estratégias de ensino, planificações, testes, fichas, entre outros instrumentos que procuravam aferir conhecimentos... O saber livresco...

Hoje em dia, a realidade é diferente... Os nossos alunos vivem rodeados de estímulos tecnológicos e, se o professor não os estimular ou cativar com base nessas ferramentas, só muito dificilmente conseguirá captar a sua atenção e fazê-los aprender os inúmeros conteúdos a lecionar...

Muito se tem ouvido falar de realidades e práticas educativas diferenciadas, umas perto outras geograficamente mais distantes... Professores que se deparam diariamente, tal como eu, com alunos desinteressados, desmotivados, incapazes de mostrar interesse por obras literárias, gramática, entre outros conteúdos que estes consideram ultrapassados... Movida por esta necessidade urgente de mudança, tenho pesquisado e contactado com outras formas de ensinar e “de dar a volta ao texto”, sempre com o objetivo de chegar aos alunos e de os fazer aprender com entusiasmo e interesse... Foi por este motivo que, este ano letivo, procurei participar em projetos integradores, procurando cativar os alunos através da parte mais técnica do curso, mostrando-lhes que o ensino é um todo e que todas as áreas são essenciais para o seu futuro.

Será este o caminho? Não sei, mas de uma coisa não tenho dúvidas: é urgente a mudança!

_oferta formativa
_cursos profissionais



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA

_ CURSOS PROFISSIONAIS

PROGRAMAÇÃO E MAQUINAÇÃO CNC
EM METALOMECÂNICA

MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

MULTIMÉDIA **NOVO CURSO**

GESTÃO

DESIGN **NOVO CURSO**
DE INTERIORES E EXTERIORES

CONSTRUÇÃO CIVIL **NOVO CURSO**

**INSCRIÇÕES
ABERTAS**

_ CURSOS PROFISSIONAIS

COZINHA / PASTELARIA

RESTAURANTE / BAR

TURISMO

 [instagram.com/e.p.ourem](https://www.instagram.com/e.p.ourem)

 [instagram.com/e.h.fatima](https://www.instagram.com/e.h.fatima)

> mais informações em
www.insignare.pt