

IN[♥]FORMAR

Ano: XX
22 de Março de 2019
Suplemento Gratuito

Nº320

Diretora: Carina Oliveira | Edição: Patrícia Pereira | Todos os conteúdos apresentados neste suplemento são da autoria de Colaboradores, Professores e Alunos da Insignare



FESTIVAL DA GASTRONOMIA E PASTELARIA, SABORES DO MEDITERRÂNEO

Nos próximos dias 25 a 30 de março vai realizar-se a 9ª edição de "Cozinhas do Mundo" na EHF. Sabe mais #ehfatima #insignare | Página 04

EHF assina parceria com escola francesa

A Escola de Hotelaria de Fátima irá estabelecer uma parceria com a conceituada escola de Lautreamont, em Tarbes, França.

[f](#) [i](#) [t](#) #ehfantima #fátima

PÁG.03



EPO participou no evento Rally Medieval de Ourém

A INSIGNARE associou-se este ano à edição do Rally Medieval de Ourém.

[f](#) [i](#) [t](#) #rally #mecânica #epourem #ourém

PÁG.05

Alunos das escolas da Insignare em Itália e Roménia

Alunos da EPO participam no projeto "Digital Tools for Smart Schools" na Itália apoiado pelo projeto Erasmus +.

[f](#) [i](#) [t](#) #erasmus #europa #epourem #ehfatima

PÁG.5



UM RESTAURANTE DENTRO DA ESCOLA

RESERVAS: 249 530 630 / WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12h30 - 14h30



—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

Olhar o Futuro



A sensibilização das comunidades educativas para as questões do Clima, teve a sua expressão visível nos últimos tempos, um pouco por todo o mundo, nas manifestações espontâneas dos estudantes em várias escolas. Espera-se que sejam tomadas medidas e acções que nos protejam a todos das ameaças que o planeta tem sofrido nos séculos mais recentes, e que têm sido visíveis pelas alterações climáticas que sofremos na pele. Sobretudo, espera-se que as novas gerações sejam poupadas a sofrimentos em virtude disso, que ainda tenham planeta para poder viver com sustentabilidade.

Estações do ano desencontradas do habitual, cheias e inundações onde não eram esperadas, incêndios que tomam proporções gigantescas, oceanos ameaçados, espécies animais em sofrimento...as imagens que nos chegam são tremendas e geram sentimentos de indignação, e geram atitudes de demonstrações entre os estudantes. O papel das escolas tem sido determinante neste sentimento, nesta sensibilização ao consumo e ao desperdício, ao plástico, à reciclagem, ao ambiente e às espécies animais. Mas as imagens que também nos chegaram do lixo que ficou nas ruas após essas manifestações, fazem temer que as acções desses jovens cidadãos não tenham as consequências necessárias. As preocupações ao nível das escolas da INSIGNARE têm a componente prática da actuação, seja ao nível dos desperdícios alimentares na Escola de Fátima (da preparação à confecção), como também nas utilizações de materiais e óleos para as áreas automóvel, tecnológica, de maquinaria...tudo o que é comprado é criteriosamente estudado em função dos mínimos de desperdícios. Além do custo financeiro dos materiais, não nos podemos esquecer que o desperdício conduz a maiores consumos dos recursos naturais do planeta. Planear a economia de forma circular é também ter preocupações deste nível, e é por isso que estes temas entram da agenda de funcionamento das instituições que queiram contribuir para um futuro mais risonho. Nas nossas duas escolas temos preocupações de futuro.

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA COLABORA COM ORGANIZAÇÃO DO VII WORKSHOP INTERNACIONAL DE TURISMO RELIGIOSO



A Escola de Hotelaria de Fátima associou-se, uma vez mais, à organização do VII Workshop Internacional de Turismo Religioso. Esta colaboração é para a EHF uma excelente oportunidade de tomar contacto directo com estes profissionais, mas também uma forma privilegiada para aplicar/aprofundar a formação dos seus alunos nas várias áreas de Turismo, Restauração, Cozinha e Pastelaria. Este evento de reconhecida importância para os agentes turísticos locais, propicia a vinda dos profissionais nacionais e internacionais do trade, geradores de fluxos turísticos de cariz religioso, facilitando as conversações para futuras negociações. Este ano, o evento congregou profissionais oriundos de 35 países diferentes,

aumentando as potencialidades do evento. A Escola protagonizou ainda um momento muito especial durante o Workshop, ao organizar o jantar no dia 8 de março, para os 170 hosted buyers com o Turismo de Portugal-Centro como sponsor do evento. Neste jantar a ementa e preparação estiveram a cargo dos nossos Chefs Yannick Génard e José do Vale, e os pratos foram desenvolvidos especificamente para uma sexta-feira de quaresma, sendo o tema “O Mar” e contando ainda com animação a cargo do Grupo Etnográfico Danças e Cantares da Nazaré. A opinião dos participantes internacionais foi unânime, ao considerar de excelência o jantar proporcionado com elevado profissionalismo pela Escola de Hotelaria de Fátima.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA FOI APURADA PARA DESENVOLVIMENTO DE PROJECTO INOVADOR PELA FUNDAÇÃO ÍLÍDIO PINHO



A Escola de Hotelaria de Fátima foi seleccionada para passar à fase de desenvolvimento no 5º escalão, de um projeto inovador, no concurso promovido pela Fundação Ilídio Pinho na 16ª edição dos prémios “Ciência na Escola”. O projeto apresentado visa o desenvolvimento do conceito inovador de “Gastronomia Hospitalar”, pretendendo o desenvolvimento de ementas e pratos inovadores, que possam ser nutricionalmente validados como alimentação para unidades hospitalares. A Fundação Ilídio Pinho tem na sua missão, a orientação estratégica de promoção da Ciência e da Tecnologia ao serviço do desenvolvimento e da humanização, promovendo a sua difusão e conhecimento nas escolas portuguesas.

Este projeto surge também em parceria da Escola com um dos maiores fornecedores de alimentação coletiva em hospitais “a Trivalor” cuja preparação decorrerá ao longo dos próximos meses, tendo por base a melhoria da perceção e prestação alimentar aos doentes. O desafio surgiu quando vários elementos da Escola se colocaram na “pele” de um doente e partiu para a melhoria da refeição de hospital tradicionalmente servida, tendo por base o Manual das Dietas Hospitalares e a validação nutricional por especialistas. Este é um dos muitos projectos que a Escola de Hotelaria de Fátima tem em curso, em áreas de inovação e desenvolvimento para dotar os alunos do maior número de competências e aprendizagens possível.

EHF ASSINA PARCERIA COM ESCOLA FRANCESA

A Escola de Hotelaria de Fátima irá estabelecer uma parceria com a conceituada escola de Lautreamont, em Tarbes, França. A comitiva estará nos dias 27, 28 e 29 em Fátima, onde se irão potenciar os contactos entre ambas as escolas, com aulas conjuntas e demonstrações de técnicas. Esta parceria surge num contacto entre o Turismo de Portugal e ambas as Escolas, cuja proximidade ficou desde logo evidente nas áreas da Pastelaria e Cozinha, bem como pela proximidade daquela escola a Lourdes, cidade que está geminada com Ourém.

A Escola de Lautreamont tem parcerias firmadas com vários países,

nomeadamente Estados Unidos, Uruguai, Irlanda, Espanha, Itália e Israel. A facilidade dos contactos está ainda mais evidenciada agora, após a abertura de uma linha aérea directa da Ryanair entre Tarbes e Lisboa, cujo anúncio ocorreu no Workshop Internacional de Turismo Religioso.

Para além das áreas comuns que serão exploradas culturalmente e tecnicamente, a Escola de Hotelaria de Fátima reforça uma valência muito específica desta parceria, nomeadamente na sua especialidade de “Crémier Fromager” ou seja, nas áreas dos queijos, cuja tecnicidade ainda é pequena em Fátima.

“...Esta parceria surge num contacto entre o Turismo de Portugal e ambas as Escolas, cuja proximidade ficou desde logo evidente nas áreas da Pastelaria e Cozinha...”



FESTIVAL DE GASTRONOMIA “9ª EDIÇÃO DE COZINHAS DO MUNDO - SABORES DO MEDITERRÂNEO” E “PASTELARIAS DO MUNDO”



9ª edição
Cozinhas do Mundo
Sabores do Mediterrâneo

GASTRONOMIA & VINHOS
25 A 30 DE MARÇO
A PARTIR DAS 19H30

ESTE ANO JANTE E ASSISTA À CONFEÇÃO DOS PRATOS

+INFO 249 530 630 ou EHF@INSIGNARE.PT
EMENTAS EM WWW.INSIGNARE.PT

insignare

A Escola Hotelaria de Fátima destaca 2 grandes eventos gastronómicos na cidade de Fátima: “Pastelarias do Mundo” e “Cozinhas do Mundo”. São consagrados nestes dois momentos, as provas finais dos talentos dos nossos alunos finalistas em ambas as especialidades, em eventos abertos a toda a comunidade. O tema este ano é o Mediterrâneo, e as experiências passam pela cozinha e pastelaria de Portugal, Espanha, França, Grécia, Itália e Marrocos. Nas “Pastelarias do Mundo”, 1ª Edição a realizar-se na EHF, está a decorrer desde o dia 21 de março e convidamos a poderem vir lanchar connosco, das 15 às 17h30m, num verdadeiro salão de chá requintado com o melhor da padaria

e pastelaria de renome. Na “9ª Edição Cozinhas do Mundo – Sabores do Mediterrâneo” teremos 5 dias de jantares temáticos, de 25 a 30 de Março, com o melhor da cozinha do Mediterrâneo, onde poderá degustar desde o cocktail de boas vindas, acepipe, entrada, prato principal, tábua de queijos e sobremesas (bebidas incluídas) e onde o convite aos sentidos se fará com viagens gastronómicas preparadas ao mais alto nível. Aproveite para degustar as maravilhas da Pastelaria e da Gastronomia, numa Escola bem perto de si! Eventos com preço simbólico. Veja as propostas que temos para si, e faça já a sua reserva: 249 530 630.



“...tema este ano é o Mediterrâneo, e as experiências passam pela cozinha e pastelaria de Portugal, Espanha, França, Grécia, Itália e Marrocos...”

“...com o melhor da cozinha do Mediterrâneo, onde poderá degustar desde o cocktail de boas vindas, ácepipe, entrada, prato principal, tábua de queijos e sobremesas...”



1ª Edição
Pastelarias do Mundo
Provas finais do curso de Pastelaria
Venha degustar sabores do mediterrâneo
+ Chás, Café e Tisanas
Dia 21 e 22 de março de 19
Das 15h às 17h30

+INFO 249 530 630 ou EHF@INSIGNARE.PT
€ 7/PAX

insignare

FESTIVAL DE GASTRONOMIA DE COZINHAS DO MUNDO - SABORES DO MEDITERRÂNEO

25 a 30 de Março (dias úteis) | A partir das 19H30 | Reservas: 249 530 630
14€/pessoa incluem: Cocktail de boas vindas, entrada, prato principal, tábua de queijos, sobremesa e bebidas

25 de março

- | | | | | |
|---|---|--|---|--|
| <p>1 - "O Tejo, a Lezíria, uma experiência gastronómica"
Arroz de tomate e a patanisca de bacalhau
Bochecha de porco, puré de batata e legumes
Queijadinhas de espécie, o gelado de tangerina e o couli de morango</p> | <p>2 - "Conhecendo a região do Dão"
Ensopado de cogumelos com presunto
Bacalhau à Lagareiro
Sopa dourada</p> | <p>3 - "Em busca dos sabores da Grécia"
Lula e a sua courgette
Chambão e o seu puré
Bolo de nozes e o seu gelado de leite</p> | <p>4 - "O Tejo, a Lezíria, uma experiência gastronómica"
Sopa de cardo com lombo de bacalhau
Vazia de novilho com pasta de pimentos vermelhos e espargos brancos
Tarte de limão e frutos vermelhos</p> | <p>5 - "Al-Gharb"
O lagostim
Lombinho de porco e a sua crosta, cremoso de batata doce, pickle de cebola roxa e espargos
Alfarroba em texturas</p> |
|---|---|--|---|--|

26 de março

- | | | | | |
|--|--|--|--|---|
| <p>1 - "A elegância gastronómica de Champagne"
Salmão com molho de champante
Coq au vin e o seu gratinado
Biscuits cor de rosa de reims</p> | <p>2 - "Un viaje gastronómico por la Macedonia Griega"
Pão pita com pulpo en cama de aguacate
Moussaka
Bklava con granizo de lima</p> | <p>3 - "Borgonha e os seus sabores gastronómicos"
Vieiras de linguado acompanhado com um creme de funcho e beringela desidratada com concassé de cebolinho
Cabaz de rosti com porco preto recheado com legumes e chouriço de sangue salteados com esparregado e redução de vinho
Bolo mármore de framboesas com um crumble de amoras e uma espuma aromatizada</p> | <p>4 - "Cozinha mediterrânica - Andaluzia"
Cremoso de camarão com bacalhau crostilhante
Huevos de la Flamenca
Homenagem à amêndoa</p> | <p>5 - "Sabores da Provença - Costa Azul"
Brandade de Morue
Daube provençale
Tarte de Framboesas</p> |
|--|--|--|--|---|

27 de março

- | | | | | |
|---|--|--|---|---|
| <p>1 - "Os segredos da Córsega"
Aziminu da Ilha
Entrecosto de porco preto com puré de castanha e cogumelos
Brownie com castanha e o seu canistrelli de limão</p> | <p>2 - "À descoberta dos sabores gastronómicos do Noroeste de Itália"
O espargo, a pancetta e a beterraba;
Atum com crosta de manjerição, pinhão e risoto de açafrão
Porchetta com variedade de cogumelos no seu jus, a maçã em puré e chips de batata
Panacotta silvestre, o pistachio e a espuma crocante</p> | <p>3 - "Sabor e Cultura de Côtes de Rhône"
Truta fumada e a sua salada
Magret de pato com allicot e puré de couve-flor
Creme brûllée com sorvete de limão e crumble de chocolate branco</p> | <p>4 - "Em busca dos sabores da Galiza"
Vieiras em cama de espargos
Entrecosto confitado e os seus complementos
Mousse de queijo Arzua Ulloa</p> | <p>5 - "Os aromas e sabores das Ilhas de Itália - Sicília e Sardenha"
Couscous de frutos do mar
Carré de borrego sobre puré de maçã e os seus citrinos
Cannoli e a cassata em bombom</p> |
|---|--|--|---|---|

28 de março

- | | | | | |
|---|---|--|---|---|
| <p>1 - "Descobrimos os sabores de Marrocos"
Creme de favas e o seu frango desfiado
Couscous com linguado e pimentos
Quadrados marroquinos com gelado de lima</p> | <p>2 - "Uma viagem gastronómica e vinícola pelo Alentejo"
A reinvenção da sopa de cação
Os secretos, as migas e a laranja
O dueto alentejano</p> | <p>3 - "Itália, sabores e culturas por descobrir"
O robalo enrolado com molho de laranja e os seus legumes
Naco de chambão crocante com risoto à milanesa
O requeijão em tarte com couli de frutos vermelhos e o seu gelado</p> | <p>4 - "Os sabores do sudoeste"
Risoto de cepes com o seu bacalhau aromatizado e os seus desidratados
Magret a baixa temperatura com o seu aligot
Canelee e o seu mistério de Bordeaux</p> | <p>5 - "Os sabores da Estremadura"
Pataniscas de bacalhau
Favada à Portuguesa
Tarte de amêndoa</p> |
|---|---|--|---|---|

29 de março

- | | | | | |
|---|---|--|--|--|
| <p>1 - "Uma viagem gastronómica e vinícola pelo Minho"
Bacalhau à minhota
Rojões à moda do Minho com arroz de enchidos
Cavaca do Minho e o seu gelado de amêndoa</p> | <p>2 - "Experiências à moda do Norte"
Creme de ervilhas e bacalhau a baixa temperatura
Francesinha à moda do Porto
Pão-de-ló, o seu crumble e o seu gelado</p> | <p>3 - "Saberes e sabores gastronómicos Alsacianos"
Tarte flambée de bacalhau com cogumelos e maçã
Porco preto e o seu jardim
A vinha e a terra</p> | <p>4 - "Sabores Valencianos envolvidos no azul da brisa mediterrânea"
Folhado de esgarret
Frango crocante com o tradicional açafrão em cremoso de arroz
Torta de laranja e o seu torrone de chocolate</p> | <p>5 - "Sabores com tradição da Catalunha"
La bomba de la Catalunha em cama de calçots na brasa e o molho Romesco
O bacalhau, as ervas e o azeite. Bacalhau confitado, esparquete de courgette salteado com pinhões, hummus de pimento vermelho assado, ovo a 63º e crocante de broa e coentros
Crema catalã e o gelado de lima e hortelã</p> |
|---|---|--|--|--|

30 de março

- | | | | |
|---|---|--|---|
| <p>1 - "A degustar o centro de Itália"
Caldeirada de marisco com pão torrado
Saltimbocca e a sua esmagada de batata
Pão-de-ló à Italiana com chantilly de morangos</p> | <p>2 - "Sabores Bascos"
Pinchos
Bacalhau à biscainha
Sagargala</p> | <p>3 - "Navegando pelos canais de Veneza"
Baccalá mantecato
Polenta em duas texturas e o seu carpaccio
Tiramisu</p> | <p>4 - "À descoberta dos encantos gastronómicos de Languedoc"
Pequenas terrinas de pezenas
Caldeirada à moda de Setoise
Creme Brûllé</p> |
|---|---|--|---|

COMO NUM TEATRO GREGO - Por David Monteiro

A confecção desta sobremesa, realiza-se em várias fases, iniciando-se com a preparação de várias iguarias (bolo de chocolate e amêndoa, base de massa areada, xarope de açúcar, creme de amêndoa e finalmente os elementos de decoração). Após a confecção destes elementos, procede-se à montagem do "Teatro Grego".

Segue-se o esquema de elaboração desta sobremesa:

Sequência de elaboração:

- Mise en place Produtos e Utensílios;
- Nos pratos dourados colocar Base de Massa Areada;
- Sobrepor o Bolo de chocolate e Amêndoa por cima de cada base areada;
- Decorar em volta e em cima Creme de amêndoa;
- Colocar a forma circular Chocolate Pantagrue em cima do creme de amêndoa;
- Decorar com framboesas, amoras no centro;
- Finalizar com folhas de hortelã pintadas de ouro.

Bolo de Chocolate e Amêndoa

Ovos - 3 unid.

Farinha sem fermento tipo 65 - 0,05 Kg

Chocolate em pó - 0,03 Kg

Açúcar - 0,075 Kg

Fermento em pó - 0,003 Kg

Amêndoa palitada - 0,05 Kg

Execução

- Numa batedeira colocar açúcar com os ovos
- Levar ao forno a amêndoa palitada
- Peneirar a farinha, fermento e chocolate
- Para a batedeira e envolver aos poucos o preparado anterior
- Juntar a amêndoa palitada
- Pré-aquecer o forno a 180.º
- Untar as formas com manteiga e polvilhar com farinha
- Distribuir a massa nas formas e levar ao forno
- Retira do forno, desenformar e passar pela calda de açúcar

Base de Massa Areada

Farinha sem fermento tipo 55 - 0,125 kg

Raspa de Limão - 0,12 Kg

Fermento em pó - 0,002 Kg

ovos (M) - 1 (gema)

Manteiga com sal - 0,063 Kg

Açúcar - 0,063 Kg

Execução

- Mise en place Produtos e utensílios
- Na bancada peneirar a farinha e o fermento
- Abrir uma cavidade na farinha, adicionar açúcar e a manteiga a manteiga cortada aos cubos
- Com o apoio das mãos farinha, fermento, açúcar, manteiga
- Raspar o limão e adicionar ao preparado e obter uma massa lisa e homogénea
- Adicionar ao preparado o ovo
- Amassar o preparado
- Deixar descansar a massa 30min no frio
- Esticar a massa e cortar na forma desejada
- Levar ao Forno

Xarope de açúcar

Açúcar - 0,2 Kg

Água - 0,25 L

Amêndoa Amarga - 0,03 L

Execução

- Mise en Place Produtos e Utensílios
- Num tacho juntar açúcar e a água
- Levar ao lume açúcar e a água deixar ferver durante 3/4min
- Juntar na calda de Amêndoa Amarga
- Retirar a calda no fogão
- Deixar arrefecer

Creme de Amêndoa

Natas - 0,25 L

Amêndoa Amarga - 0,005 L

Açúcar em pó - 0,04 Kg

Amêndoa palitada - 0,06 Kg

Execução

- Mise en place Produtos e Utensílios
- Numa batedeira colocar Natas e bater 5min
- Pouco a pouco juntar o açúcar em pó
- Juntar nas natas amêndoa amarga mexer durante 1 min
- Numa picadora, picar a amêndoa palitada em grumos muito pequenos, não em pó
- Envolver a amêndoa picada natas, açúcar e amêndoa amarga com o salazar, com cuidado
- Colocar o preparado num saco pasteleiro

FISH EM AVEIRO



Realiza-se nos próximos dias 20 a 23 de Março o Concurso Fish & Cooking em Aveiro. Esta iniciativa, na sua quinta edição, tem como objectivo principal a preparação e confecção de um menu onde o peixe seja a proteína principal, incentivando os jovens cozinheiros a fomentar a utilização do peixe. O Concurso conta também com uma prova de Restaurante/Bar, através da qual os participantes mostrarão o que de melhor se faz nesta área e a total harmonia que deve existir entre a sala e cozinha de um espaço de restauração, bem como as especificidades que estão inerentes a um serviço de requinte e qualidade. De referir que esta iniciativa é dinamizada sob a chancela

da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria (AEHT).

A Escola de Hotelaria de Fátima participa neste evento com os seus alunos, Ana Matilde Bento do 2º ano do Curso de Cozinha/pastelaria na categoria de cozinha e com o aluno Ivan Lopes do 2º ano de restaurante/bar na categoria de restaurante. Ao longo dos anos a EHF sempre participou nesta iniciativa, destacando pelos prémios obtidos.

Ainda durante o evento os alunos poderão participar em diversas visitas culturais, bem como em workshops sobre temáticas relacionadas com a área de restauração. O evento culmina com a realização de um jantar de gala com entrega de prémios.

Claustro recebe exposição da ESAD - Politécnico de Leiria



Em virtude do protocolo de colaboração entre as escolas INSIGNARE e o instituto Politécnico de Leiria, o restaurante "Claustro Monfortino" da Escola de Hotelaria de Fátima, irá receber durante todo o mês de Abril uma exposição da Escola Superior de Artes e Design das Caldas da Rainha.

A exposição é comissionada pelo Director daquela Escola Superior, Dr. João dos Santos, e é composta por uma série de cartazes elaborados por alunos daquela instituição, continuando assim o programa de

"Arte no Claustro" que tem como missão a exposição permanente de artistas e instituições culturais na EHF.

A Escola Superior de Artes e Design é uma Escola do Instituto Politécnico de Leiria fundada em 1990 na antiga cidade termal das Caldas Rainha, e possui, em pleno funcionamento curricular, cursos superiores na área das artes: Artes Plásticas, Design de Ambientes, Design Industrial, Design de Produto - Cerâmica e Vidro, Design Gráfico e Multimédia, Teatro, Som e Imagem.

Decoração

Chocolate Pantagrue - 0,2 kg

Amoras - 0,06 kg

Spray dourado - 0,01 L

Hortelã - 0,2 Kg

Framboesas - 0,06 Kg

Execução

- Partir em pedaços pequenos Chocolate Pantagrue 36/38°C por em banho maria
- Nas folhas de acetato colocar Chocolate Pantagrue 5min em forma desejada
- Colocar no frio até ser utilizado
- Na montagem colocar o círculo Chocolate Pantagrue em cima do creme
- Enfeitar com framboesas, amoras 2min no centro
- Pintar com spray dourado folhas de hortelã 2min completamente
- Juntar framboesas, amoras
- Finalizar



EPO PARTICIPOU COMO PARCEIRA NO RALLY MEDIEVAL DE OUREM

A INSIGNARE associou-se, este ano, à edição do Rally Medieval de Ourém, organizada pelo Clube Olival Motorizado, que se realizou no fim-de-semana passado, dias 16 e 17 de Março. Foi a primeira vez que a INSIGNARE se associou desta forma a este grande evento no concelho, através da participação da Escola Profissional de Ourém. A participação teve o excelente

apoio de equipas de alunos e alunas nas várias áreas das especialidades mecânicas e eletrotécnicas da Escola, incorporando os bastidores deste Rally, podendo prestar auxílio às equipas mecânicas das marcas e dos pilotos em competição. A participação nestes projetos é muito enriquecedora, seja do ponto de vista das aprendizagens práticas que os

alunos irão experimentar de uma forma muito transversal, mas também do ponto de vista da camaradagem e do espírito de equipa que se forma nas competições. A EPO já tem participado em provas de rally na região, com a sua equipa de carro próprio, piloto e navegador, tendo por base o mesmo princípio da experimentação prática das áreas leccionadas no âmbito

sobretudo da mecatrónica automóvel. O setor da mecatrónica automóvel é um dos pilares da Escola Profissional de Ourém, razão mais que suficiente para termos aceiteado o desafio de participar ativamente neste Rally Medieval de Ourém.

SESSÃO NA EPO SOBRE “ÉTICA NO DESPORTO E NA VIDA”

Realizou-se, no dia 8 de março, uma sessão sobre “Ética no desporto e na vida” no auditório, para os alunos do 2.º ano da EPO, que puderam aprender muito com o Dr. José Lima (Coordenador do Plano Nacional de Ética Desportiva) e com o atleta Jorge Pina. Entre muitas das ideias discutidas, todas igualmente importantes, destacaram-se as 3 perguntas-chave para avaliar se um comportamento é ético: posso...? quero...? devo...? apenas se a resposta

às 3 questões for afirmativa, estaremos a agir eticamente. O testemunho do atleta Jorge Pina impressionou a todos pelo seu exemplo de resiliência, fé, luta, determinação, coragem, superação, amor, dedicação aos outros... um testemunho de que a aceitação das próprias circunstâncias de vida é essencial para a felicidade e de como as adversidades podem ser impulsionadoras dos nossos maiores feitos! Estamos muito gratos pela vossa dádiva!



“Digital Tools for Smart Schools”

Os alunos da Escola Profissional de Ourém, acompanhados pela professora Fátima Lucas, participaram durante esta semana, numa reunião em Cremona, Itália, do projeto “Digital Tools for Smart Schools”, apoiado pelo Erasmus+, com colegas oriundos da Polónia, Roménia, Turquia, além dos locais. No início da semana foram

feitas as apresentações entre os alunos e depois as apresentações das Escolas parceiras, das suas cidades e países, na reunião. (considerando a temática do projeto, os alunos optaram por uma apresentação multimédia, criada por eles, com uso do Prezi e de vídeos, onde inseriram legendas.)

“Youngsters Nowadays. Where From, Where To”

Na semana passada sete alunos, acompanhados por duas professoras, estiveram em Moreni, Roménia, para atividades pedagógicas e culturais, no âmbito do projeto “Youngsters Nowadays. Where From, Where To.”, apoiado pelo Erasmus+.

Conjuntamente com os seus colegas locais, Gregos, Italianos e Turcos, apresentaram as suas realidades e debateram formas de melhorar o Ambiente, nomeadamente a redução do desperdício energético e a utilização do plástico no seu dia a dia, para que possam modificar os

seus comportamentos de acordo com as conclusões. Assistiram ainda a workshops sobre empregabilidade, mormente a redação de CVs e comportamento em entrevistas, o que foi para muitos a primeira abordagem ao mercado de trabalho. Tiveram a oportunidade de melhorar as suas competências de empregabilidade, além das linguísticas e interculturais e observaram que um emprego no setor primário pode ser recompensador. Ao longo da semana os alunos também puderam visitar cidades históricas e o famoso Castelo do Drácula.

EHF COM DOCE INOVAÇÃO

A convite do Município de Ourém, a Escola de Hotelaria de Fátima concebeu um doce inovação, que integrou o concurso da autarquia às 7 Maravilhas de Portugal - 7 Maravilhas dos Doces.

O doce foi desenvolvido pelo nosso Chef Yannick Genard, que utilizou produtos regionais na sua base, o azeite, o mel e o pinhão. O resultado final foi uma apresentação inovadora e moderna deste género de doçaria.

O doce foi apresentado com o sugestivo nome: “Cremoso de Azeite em coração de pinhão e sua telha crocante de mel”.



CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE ASSINA PROTOCOLOS DE COLABORAÇÃO



Centro Qualifica no Plano Nacional de Leitura



Apostamos no impossível! Venha confirmar por si mesmo!

Com o intuito de levar a sua atividade junto da população com menos possibilidades de deslocação a Ourém, a Insignare assinou, no dia 6 de março, protocolos de cooperação com várias entidades, a saber: Junta de Freguesia de Chancelaria (alargando assim a sua atividade fora do concelho);

Junta de Freguesia de Espite, Junta da União das Freguesias de Matas e Cercal, Junta de Freguesia de Caxarias e Agrupamento de Escolas Cónego Dr. Manuel Lopes Perdigão em Caxarias. O Centro Qualifica da Insignare iniciará, muito em breve, os seus serviços em todos estes locais dando

a possibilidade à população de aumentar os seus níveis de escolaridade ou de melhorar as suas qualificações profissionais, encaminhando interessados para várias ofertas formativas. Os interessados poderão deslocar-se às Juntas de Freguesia indicadas, onde estará disponível um formulário

de inscrição e algumas informações sobre os serviços que o Centro Qualifica da Insignare disponibiliza. Aproveite esta oportunidade para investir em si!



**CENTRO
QUALIFICA**
INSIGNARE

**QUER AUMENTAR A
ESCOLARIDADE DOS SEUS
COLABORADORES COM O 9.º OU
O 12.º ANO DE ESCOLARIDADE?**

**CONTACTE-NOS
JÁ**