

# INFORMAR

Ano: XX  
26 de Abril de 2019  
Suplemento Gratuito

## Nº323

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



## PROVAS DE APTIDÃO PROFISSIONAL NA EPO: PASSAPORTE PARA O SUCESSO!

Decorrem de 23 a 26 as PAP'S - Provas de Aptidão Profissional na EPO, que são o culminar de três anos de ensino e aprendizagem postos à prova!  
#escoladefuturo #epourem | Páginas 04

### Aluna da EPO ganha Diploma EfVet.

No âmbito do projeto Erasmus+ "Schools 4.0 - Innovation in Education".

#EfVet #Diploma #epourem

PÁG.07



### Balanço Final dos Festivais.

Foi um sucesso a 1ª Edição do "Pastelarias do Mundo" e a 9ª Edição de "Cozinhas do Mundo".

#pastelariasdomundo #cozinhasdomundo #ehfatima

PÁG.05



### Insignare acolhe alunos franceses para estágio.

A Insignare acolheu durante o mês de março e abril dois grupos de alunos oriundos da Ilha da Reunião (França).

#erasmus #europa #insignare

PÁG.08

ONDE QUERES ESTAR DAQUI A 3 ANOS?

escolhe emprego  
escolhe uma escola de futuro.



ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

—  
**Carina Oliveira**

Dir. Executiva Insignare

**Olhar o Futuro**



O ano de 2019 será marcado pelas comemorações do centenário de uma das maiores poetizas e escritoras portuguesas, Sophia de Mello Breyner Andersen.

A beleza dos seus escritos é intemporal, assim se escrevem na humanidade os feitos daqueles que são eternos, ficam nos livros... Mas não são escritos marcados apenas pela beleza, mas por tudo aquilo que representam, por ter a ousadia de colocar em palavras sentimentos que a todos perpassam. Dou por mim a dizer muitas vezes: ela escreveu como se fosse para mim...

Também celebramos Abril, na sua plenitude de valores de Liberdade. Também uma celebração maior de humanidade, de podermos hoje escrever como nos apetece e sobre quem nos apetece, sem que com isso possamos arriscar a vida ou ter que pedir autorização para o poder fazer. Escrevo estas linhas do dia seguinte à celebração da Páscoa, com todos os valores que isso representa para muitos de nós, sobretudo o valor da vida humana e a possibilidade de acreditar que somos mais que corpo que aqui anda...somos alma e temos tudo para ser intemporais. É preciso recordá-lo, sobretudo num tempo em que voltamos a assistir a ataques contra a liberdade de vivência da fé, seja ela qual for, como aquele a que tristemente assistimos no Sri Lanka.

Quero prestar a minha homenagem aos escritos de Sophia, porque 100 anos são para ser exaltados e não esquecidos, marcados pelos rasgos de Liberdade daqueles tempos e que precisamos que se recordem, e à vitória desse bem supremo da humanidade, que é sempre uma luta da vida sobre a morte.

Celebremos a vida neste Abril, celebremos a Liberdade como valor maior de qualquer um de nós, e o sonho de acreditar. Sempre.

*“Apesar das ruínas e da morte,  
Onde sempre acabou cada ilusão,  
A força dos meus sonhos é tão forte,  
Que de tudo renasce a exaltação  
E nunca as minhas mãos ficam vazias.”*

Sophia de Mello Breyner Andresen

## OFERTA FORMATIVA DAS ESCOLAS INSIGNARE ANO LETIVO 2019/2020

—  
**# Se queres uma Escola moderna e de futuro, então estás no sítio certo.**

**CURSOS PROFISSIONAIS**

- Cozinha / Pastelaria
- Restaurante / Bar
- Pastelaria / Padaria
- Turismo

**CURSOS PROFISSIONAIS**

- Programação e Maquinação CNC
- Mecatrónica Automóvel
- Informática
- Gestão
- Design

Queres uma Escola que te abra as portas ao mundo? Uma Escola que ensine profissões com métodos e pedagogias modernas e aprendizagens práticas? É aqui...

O mundo mudou, os séculos mudaram e a Escola tem que acompanhar estas realidades — é essa a razão de ser do Ensino para profissionais.

Contamos com uma equipa dedicada que acompanha os múltiplos projectos que temos em várias áreas, com aprendizagens diferentes do tradicional, e sobretudo muitos projectos na área internacional.

Temos em funcionamento intercâmbios permanentes com muitas escolas de vários países na Europa, bem como um plano de formação de professores permanente no acompanhamento a estas actividades.

Desde cedo os nossos alunos são postos à prova em situações reais, como treino às exigências de um mercado de trabalho também cada vez mais global.

Temos a possibilidade de realizar Estágios Internacionais de 2 ou 3 meses totalmente financiados — ao abrigo do Programa Erasmus +.

As escolas da INSIGNARE são especializadas, o que significa que trabalham níveis de qualidade muito grandes nas suas áreas profissionais.

Isso só é possível pela forma como temos vindo a trabalhar o sucesso e o futuro. É recorrente ouvir os alunos dizerem: Aqui eu sou feliz. Nesta Escola consegui sucesso como nunca tinha conseguido.

Porque aqui cada aluno é único e

ninguém é deixado ao acaso, e sobretudo, porque ensinar profissões é um prazer a aprender.

A oferta formativa que temos dá certificação profissional de nível 4, e sobretudo, certificação dupla equiparada ao 12º ano de escolaridade.

O Ensino Profissional é um ensino de qualidade, focado nas profissões que queres aprender e, dá-te todas as garantias de poderes ingressar no Ensino Superior. Nenhuma das oportunidades está fechada, e sobretudo, ao chegar ao 12º ano saís daqui com uma profissão credenciada e válida no mundo de trabalho.

Os níveis de qualidade a que chegámos têm sido reconhecidos e torna-se visível esse esforço na formação aqui ministrada, em especial quando temos taxas de empregabilidade de 90,4%, existindo mesmo ofertas formativas com 100%.

Temos centenas de protocolos celebrados com empresas, quer para a formação em contexto de trabalho, quer para a partilha de conhecimentos por parte das empresas, participação em sessões técnicas e muitas outras formas que nos enquadram na verdadeira raiz do ensino profissional.

A capacidade instalada nas Escolas tem excelentes condições, desde logo pela permanente actualização de equipamentos com tecnologia.

Integramos a rede nacional de Escolas 4.0, num manifesto assinado em Outubro de 2017, em que só há mais 5 escolas a nível nacional.

Ambas as Escolas da Insignare são

certificadas pelo sistema EQAVET, constituindo 25% do universo nacional de escolas com esta certificação (apenas 8 a nível nacional), aprovados desde 2017 e com uma garantia por 3 anos. Estamos ainda certificados com o normativo ISO 9001:2015, alinhado com o EQAVET referido.

Informa-te mais, ao longo dos próximos meses podes decidir o teu futuro.

Contacta-nos!

Somos #escola de futuro!

**INSCRIÇÕES  
ABERTAS**

**Mais informações  
em**

**www.insignare.pt**

# ONDE QUERES ESTAR DAQUI A 3 ANOS?

## O QUE DIZEM DE NÓS EX-ALUNOS E EMPRESÁRIOS

—  
**Escolhe emprego, escolhe uma #Escola de futuro**



**João Ferreira | Responsável pela DigitalHouse | Fátima**

As tecnologias em geral, e as redes informáticas, em particular, continuam a evoluir, e o tecido empresarial continua a necessitar de mão-de-obra qualificada para o desempenho destas funções. Sendo assim é importante que a Escola Profissional de Ourém continue a dar resposta à necessidade latente de formar jovens técnicos de instalação e manutenção de redes informáticas/sistemas informáticos, capacitados para colmatar estas lacunas, exigindo-lhe que tragam as respostas necessárias à resolução e controlo do funcionamento integrado destes sistemas informáticos, lembrando que o saber fazer e saber estar é muito importante neste tipo de ensino.



**Renato Sobreira  
Bistro Raízes | Ourém**

Passaram cerca de três anos desde que deixei os ensinamentos da Escola de Hotelaria de Fátima para me aventurar nas cozinhas do mundo. Fiquei a conhecer os encantos da gastronomia espanhola através de um estágio no estrangeiro, no âmbito do programa Erasmus+, no meu segundo ano de formação pela EHF, em San Sebastian, e aprofundi as origens da cozinha portuguesa no estágio curricular que se seguiu, no Hotel Suites Alba, no Algarve, onde fiquei a trabalhar cerca de dois anos. Depois, de estar como subchefe no Restaurante Sabores d'Itália, onde permaneci por um ano e oito meses, andei sempre em projetos com pequenos agricultores e pescadores, para poder sempre aprender mais.



**Filipa Santos  
Finalista EHF**

“No último ano decidi que queria participar no concurso Jovem Talento da Gastronomia (JTG), não correu tão bem quanto esperava, chorei, cortei-me, tudo aconteceu. Tanto chefes, como professores, deram-me força para não desistir, porque no final de contas temos de saber tirar as partes positivas e melhorar o que houver para melhorar. Decidi então aprender com os erros e este ano voltei a concorrer, acabando por ser a vencedora da categoria Arroz Bom Sucesso. Hoje em dia sou Pasteleira no restaurante Feitoria (com uma estrela Michelin). Posso dizer que o meu primeiro estágio com a Escola foi em Bilbao, no restaurante Aizian. O segundo foi no restaurante LOCO, do chef Alexandre Silva. Continuei e frequentei o curso de Padaria /Pastelaria, nível 5, na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa.”



**Daniela Silva  
Diplomada do Curso profissional de Gestão — triénio 2012/2015  
Domusnet**

“Começando por realçar o profissionalismo dos professores e funcionários, a EPO é uma escola de excelência no nosso concelho. Pontuação máxima para as instalações e para a adaptação dos equipamentos a cada curso lecionado. Pontuação máxima para o rigor e exigência que os professores transmitem aos alunos. Pontuação máxima à instituição pela clareza e ensinamentos transmitidos.”



**Luis Flores  
Diplomado do Curso profissional de Gestão de Equipamentos Informáticos — triénio 2013/2016  
Finalista da Licenciatura de Engenharia Informática na ESTG em Leiria**

“Recomendo vivamente a Escola Profissional de Ourém devido à forte componente de disciplinas técnicas de especialização, não ficando comprometida a possibilidade de acesso ao ensino superior.”



**Miguel Gambutas  
Finalista EHF**

“Sou o Miguel Gambutas e tenho 19 anos. Entrei na EHF devido ao prestígio que esta instituição tem e assim poder ter uma melhor formação profissional no ramo da hotelaria. Ingressei com expectativas elevadas e foi no decorrer dos 3 anos que estas foram superadas e fizeram da minha decisão uma escolha acertada.”

# ALUNOS DA EPO DEFENDEM AS SUAS PAP PERANTE PROFISSIONAIS DO SETOR

**Os 63 finalistas terão de enfrentar o rigorosíssimo júri constituído por profissionais de reconhecido mérito em cada uma das áreas de formação.**

Decorre na Escola Profissional de Ourém, entre os dias 23 e 26 de abril, a apresentação e defesa pública das Provas de Aptidão Profissional (PAP) dos alunos finalistas dos cursos profissionais de Técnico de Produção em Metalomecânica - Variante Programação e Maquinação; Manutenção Industrial - Variante Mecatrónica Automóvel; Frio e Climatização e Design. Os 63 finalistas terão de enfrentar o rigorosíssimo júri constituído por profissionais de reconhecido mérito em cada uma das áreas de formação anteriormente mencionadas, empresários afetos a cada um dos setores de atividade, para além dos jurados internos.

A apresentação e defesa da PAP acaba por ser um momento único na vida de um aluno do ensino profissional, pois permite-lhe demonstrar os conhecimentos e competências técnicas e académicas adquiridas ao longo dos 3 anos de formação. Para os alunos de Produção em Metalomecânica - variante Programação e Maquinação, a PAP consiste na realização de um projeto de fabricação de componentes técnicos metálicos e não metálicos, através de máquinas-ferramentas convencionais e de controlo numérico computadorizado (CNC) e respetivo relatório final de realização e apreciação crítica, onde o aluno demonstra os principais saberes e competências profissionais adquiridos ao longo da sua formação, sendo de extrema importância para a vida ativa.

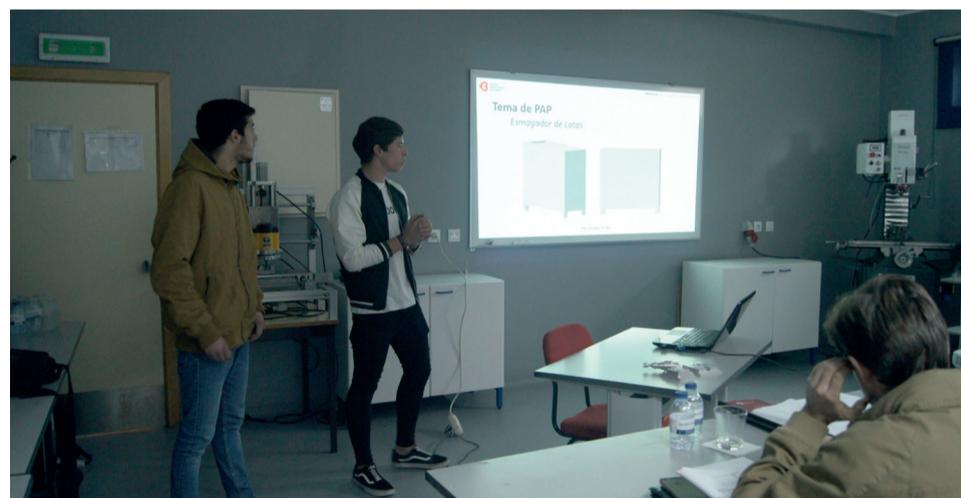
A PAP dos alunos de Design consiste num projeto de conceção de produto,

espaço ou equipamento. Visa promover a multidisciplinaridade dos saberes lecionados ao longo do curso, associando-os em torno de um objetivo comum que é um tema de reflexão proposto pelo aluno. Pretende também dar autonomia ao aluno no processo de abordagem ao tema proposto. No desenvolvimento da sua prova, o aluno demonstrará competências ao nível da planificação, investigação, execução, apresentação e comunicação das conclusões obtidas.

Os finalistas do Curso Profissional de Manutenção Industrial - Variante Mecatrónica Automóvel demonstram os seus conhecimentos técnicos através de projetos de restauros de automóveis, motorizadas e preparações para performance de motores e chassis.

Finalmente, com a Prova de Aptidão Profissional do Curso Profissional de Frio e Climatização, os alunos pretendem demonstrar as competências adquiridas ao longo dos 3 anos de curso, no que concerne ao dimensionamento, seleção, instalação, manutenção e reparação de equipamentos de AVAC (aquecimento, ventilação e ar condicionado) e de produção de frio industrial, numa perspetiva de otimização económica e ambiental.

Após a conclusão da apresentação e defesa das PAP das diferentes áreas, decorrerá, durante o dia 29 de abril, uma exposição pública dos projetos desenvolvidos pelos finalistas, aquela que será a primeira mostra de PAP da Escola Profissional de Ourém. Fica o convite a todos os interessados e ao público em geral, para que nos venham visitar.





**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

**ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM**  
R. STA TERESA DE OURÉM  
TEL. 249 540 390  
WWW.INSIGNARE.PT

GRÁTIS

# BALANÇO FINAL DOS FESTIVAIS “PASTELARIAS DO MUNDO - 1ª EDIÇÃO” E “COZINHAS DO MUNDO - 9ª EDIÇÃO”

Foi um sucesso a 1ª Edição do “Pastelarias do Mundo” que decorreu na Escola de Hotelaria de Fátima, de 21 a 22 de Março.

Contamos com:

- 21 Alunos de 3º Ano em prova do curso de Pastelaria/Padaria;
- Mais de 200 pessoas a degustar as iguarias preparadas pelos alunos.

Já a 9ª Edição do Festival de Gastronomia “Cozinhas do Mundo - Sabores do Mediterrâneo”, decorreu entre o dia 25 a 30 de março.

Este evento envolveu:

- 29 alunos de Cozinha finalistas, cada um com uma brigada composta por alunos de segundo e primeiro ano;

- 21 de alunos de Restaurante/Bar, também coadjuvados por alunos de primeiro e segundo ano do mesmo curso.

Passaram pela Escola mais de 300 pessoas com marcação de restaurante para estes dias de Festival Cozinhas do Mundo.

Estes eventos são o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida ao longo do ano letivo e que já integra também o trabalho de pesquisa teórica e a realização do Live Cooking & Beverage

Service, por parte dos alunos do 3º ano dos cursos de Cozinha, Pastelaria/Padaria e Restaurante/Bar.

As doçarias apresentadas em Pastelaria, tal como as provas de Cozinha, resultaram dos projectos desenvolvidos pelos alunos e incidiram sobre os países do Mediterrâneo, passando pela cozinha de Portugal, Espanha, França, Grécia, Itália e Marrocos evidenciando as suas principais características em termos gastronómicos, levantamento dos principais produtos, bem como do receituário característico de cada uma delas. Também foi alvo de análise a

abordagem vitivinícola e de produção de vinhos.

Realçamos ainda a presença muito especial dos membros do júri, todos eles de renome e excelência empresarial, que de forma pronta e muito disponível aceitaram estar connosco neste contexto de formação. Procurando inovar e apresentar novos motivos de interesse a quem nos dá o prazer da sua companhia, este ano foi uma vez mais possível, fazer o visionamento ao vivo da preparação, confecção e serviço executado pelos nossos alunos.



**21**  
Alunos Finalistas  
de Pastelaria  
**200**  
Visitantes

**29**  
Alunos Finalistas  
de Cozinha

**21**  
Alunos Finalistas  
de Restaurante/  
Bar

**300**  
Pessoas marca-  
ram presença



**“... presença muito especial dos membros do júri, todos eles de renome e excelência empresarial, que de forma pronta e muito disponível aceitaram estar connosco neste contexto de formação...”**

## ESAD - ESCOLA SUPERIOR DE ARTES E DESIGN NO CLAUSTRO MONFORTINO



Encontra-se na galeria do Claustro Monfortino, os trabalhos elaborados pelos alunos da ESAD - Escola Superior de Artes e Design, e irá estar patente ao público durante todo o mês de Abril e Maio.

Os pósteres foram criados pelo curso de Design daquela instituição, que é um dos mais representativos em Portugal na formação de criadores, como também nas áreas de Design Gráfico, Digital e Multimédia.

Os campos de trabalho abrangem o design editorial, identidade visual, embalagem e ilustração, tipografia, web design, design social, motion graphics e design interactivo.

A exposição é comissionada pelo Director daquela Escola Superior, Dr. João dos Santos, instituição essa que está integrada no Politécnico de Leiria, com quem a INSIGNARE tem um protocolo de colaboração.

## ESCOLAS DA INSIGNARE ASSOCIARAM-SE À CAMPANHA DA HELPO, PROMOVIDA PARA AJUDAR MOÇAMBIQUE

Seguiu no passado dia 9 de Abril, o pequeno contributo das 2 Escolas Insignare, a Escola de Hotelaria de Fátima – EHF e a Escola Profissional de Ourém - EPO, que se quiseram associar à campanha da HELPO, promovida para ajudar Moçambique. É um pequeno grão de areia nas necessidades que enfrentam, mas é com muita generosidade que os

alunos, professores e também muitos cidadãos ourenses, se associam a este país irmão.

Deixamos um agradecimento pelo empenho e pela dedicação desta comunidade educativa, que com o seu pequeno gesto ajudou a tornar o mundo um bocadinho mais humano, e certamente melhor.



## EHF ASSINA PARCERIA COM ESCOLA FRANCESA DE LAUTREAMONT

**“...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”**



A Escola de Hotelaria de Fátima assinou no dia 27 março, uma parceria com a conceituada escola de Lautreamont, em Tarbes, França. A comitiva esteve em Fátima durante os dias 27, 28 e 29 de março, onde poderão 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.

Para além das actividades na escola, foram recebidos pelo Presidente do Município Luis Albuquerque e pelo presidente da ACISO Domingos Neves.

A comitiva é composta pelo Director da Escola Cyrille COURADE, pela inspectora regional de educação francesa

Isabelle Leite, da Académie de Versailles, e o professor da área técnica de restauração Tony de Freitas.

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.



**CLAUSTROMONFORTINO**  
restaurante de aplicação

**UM RESTAURANTE DENTRO DA ESCOLA**  
RESERVAS: 249 530 630 / WEBCONTACTO@INSIGNARE.PT

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12h30 - 14h30

## ALUNA DA ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM VENCE PROJETO ERASMUS+

**Está ainda a cargo da EPO o desenvolvimento do sítio na Internet para o projeto**

No âmbito do projeto Erasmus+ “Schools 4.0 – Innovation in Education”, foi proposto a três parceiros portugueses (Escola Profissional de Ourém, Escola Profissional Raúl Dória (Porto) e Escola Profissional Amar Terra Verde (Vila Verde)) o desenvolvimento de uma proposta de logotipo para este projeto. Após a submissão das propostas de logotipo, seguiu-se uma votação online

por parte de todos os parceiros envolvidos no referido projeto, tendo sido a proposta da aluna Mariana Silva do 3.º ano do curso profissional de Design, da EPO, o mais votado. Para além do logotipo, está ainda a cargo da EPO o desenvolvimento do sítio na Internet para o projeto, que neste momento se encontra em fase de construção.



## EPO PARTICIPOU NO TEMPLÁRIOS RALLY CLASSIC

**A Escola foi representada pela dupla Bruno Claudino / Cláudio Gonçalves com o Peugeot 205**



A Escola Profissional de Ourém de volta à estrada!

Continuando a sua aposta numa formação diversificada e com contextos reais de aprendizagem, a Escola Profissional de Ourém mantém uma presença habitual nos rallies da região. Disputou nos dias 30 e 31 de Março no Templários Rally Classic, em Tomar, um evento desportivo,

no conceito “Legend” que reuniu em competição carros e pilotos de rally dos anos 70,80,90 e seguintes. A Escola foi representada pela dupla Bruno Claudino / Cláudio Gonçalves com o Peugeot 205, que disputou a “Super Especial” citadina e as classificativas de “Brasões” e “Porto de Cavaleiros”.

## ESCOLA PROFISSIONAL DE OUREM COM UMA ACADEMIA DO CONHECIMENTO GULBENKIAN



Academias  
Gulbenkian  
Conhecimento

A Escola Profissional de Ourém apresentou um projecto às “Academias Gulbenkian do Conhecimento” e foi seleccionada por entre mais de 400 candidaturas, para passar à segunda fase de desenvolvimento do programa. O projeto apresentado para a criação de uma Academia do Conhecimento Gulbenkian, tem como foco o desenvolvimento nos alunos de competências como a adaptabilidade, comunicação e resiliência, contribuindo para uma boa adaptação a um mercado de trabalho em grande mudança e onde as competências humanistas são essenciais. A Escola Profissional de Ourém tem por estratégia a promoção do desenvolvi-

mento integral dos alunos, não só de competências técnicas profissionais, e no contexto atual, de grandes mudanças, quer do perfil dos alunos, quer da sociedade no seu todo, torna-se imperioso trabalhar as competências sociais e emocionais. Os resultados esperados são a melhoria do seu bem-estar, a qualidade das relações, quer com pares, quer com docentes, bem como ampliar as oportunidades de realização pessoal e profissional. Serão trabalhadas as competências transversais – adaptação, comunicação, resiliência e resolução de problemas-, medidos pelo pré-teste e pós-teste, com os instrumentos propostos pelo programa.



## WORK BASED LEARNING SUMMER SCHOOL

Nos dias 4 e 5 de abril dois técnicos da INSIGNARE estiveram em Maribor, Eslovénia, onde participaram na reunião da parceria "Work Based Learning Summer School", apoiada pelo Erasmus+, com organizações de Ensino e Formação Profissionais vindas de Alemanha, Bélgica, Espanha, França e Itália, além da local.

Para lá do trabalho no próprio projeto, nas vertentes administrativa e financeira, o cerne do evento foi a preparação da

semana de formação que quatro docentes da EHF e EPO frequentarão em La Rochelle, França. Durante estes dias, em conjunto com homólogos daqueles países, vão desenvolver as suas competências de apoio à ida dos nossos alunos para estágio internacional, bem como no seu posterior acolhimento.

Mais informações podem ser encontradas no site do projeto, em [www.mobiliteach.net](http://www.mobiliteach.net)



## INSIGNARE ACOLHE ALUNOS FRANCESES PARA ESTÁGIO

A Insignare acolheu durante o mês de março e abril dois grupos de alunos oriundos da Ilha da Reunião (território Francês) para um período de estágio de um mês.

Os alunos vêm de duas Escolas diferentes - Liceu Roland Garros e Liceu Bois d'Olive – e encontram-se a frequentar cursos técnicos idênticos aos cursos profissionais portugueses. Frequentam as áreas de Eletricidade e de Construção

civil, nas especialidades de Técnicas de Acabamento e de Obras Públicas.

A Insignare, nestas situações de acolhimento de alunos estrangeiros para realização de estágios, assume o papel de entidade intermediária fazendo a ponte entre as Escolas de Origem dos alunos e as empresas de estágio. É responsabilidade da Insignare encontrar locais de estágio adequados às competências dos alunos e acompanhar todo o desenrolar do mesmo

no sentido de se certificar que tudo decorre da melhor forma para ambas as partes.

Aproveitamos a oportunidade para agradecer às empresas que aceitaram acolher estes estagiários: Leirivolt, Lda; EST - Empresa de Serviços Técnicos SA; Tecnourem, SA; Grupo NOV SA; Construções Pragosa, SA; Azinheiro - Sociedade de Construções SA; CMR - Construções Martins & Reis, Lda.

### #alunosdomês

Todos os meses são eleitos pelo Conselho Pedagógico os alunos que mais se destacaram, naquele mês, quer em termos académicos, comportamentais ou de participação em atividades extracurriculares.

De entre é depois eleito o Aluno do Ano...

Assim, no mês de janeiro, estas são nossas estrelas:

#### FEVEREIRO



**EPO**  
**Francisco Gomes**  
Eletrónica, Automação e Comando



**EHF**  
**Ana Bento**  
Cozinha/Pastelaria

#### MARÇO



**EPO**  
**Carolina Abrantes**  
Gestão



**EHF**  
**Verónica Guiomar**  
Animação em Turismo

25 ANOS DA EHF

# BAILE de Gala INSIGNARE

17 DE MAIO • 19H30

QUINTA DO CASALINHO FARTO • FÁTIMA

*Garante já o teu bilhete. Preço por pessoa 23 eur.  
Cocktails de entrada e digestivos a condizer.*

**RESERVAS:**  
EMAIL: [SEC@INSIGNARE.PT](mailto:SEC@INSIGNARE.PT) EHF: 249 530 630 EPO: 249 540 390