

OFERTA FORMATIVA 2019/2020

informar
edição
especial

ONDE QUERES ESTAR DAQUI A 3 ANOS?

—
escolhe
empregabilidade
escolhe uma
escola preparada
para o futuro.



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA



—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

O Futuro do Sucesso



Chegados ao 9º ano, a pergunta é obrigatória: E agora? Onde queres estar daqui a 3 anos? A essa pergunta as Escolas Insignare dão resposta: Cursos Profissionais!

Aqueles cursos que “fazem” empresários ou empresárias, profissionais de sucesso, bons técnicos, que abrem as portas ao mundo mas, acima de tudo, que deixam caminho para o Ensino Superior.

Já não há preconceitos, o Ensino Profissional dá cartas em todas as frentes porque é uma escolha segura, como comprovam todos os resultados da Escola de Hotelaria de Fátima e da Escola Profissional de Ourém.

Às vezes perguntam-me que tipo de alunos “gostava” de receber no próximo ano lectivo 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.

E o sucesso demonstrado pelos empresários também.

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 nisto 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, com a sua personalidade própria, ajudado, melhorado e trabalhado em matérias que vão muito para além da Escola. Aqui não há impossíveis.

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

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

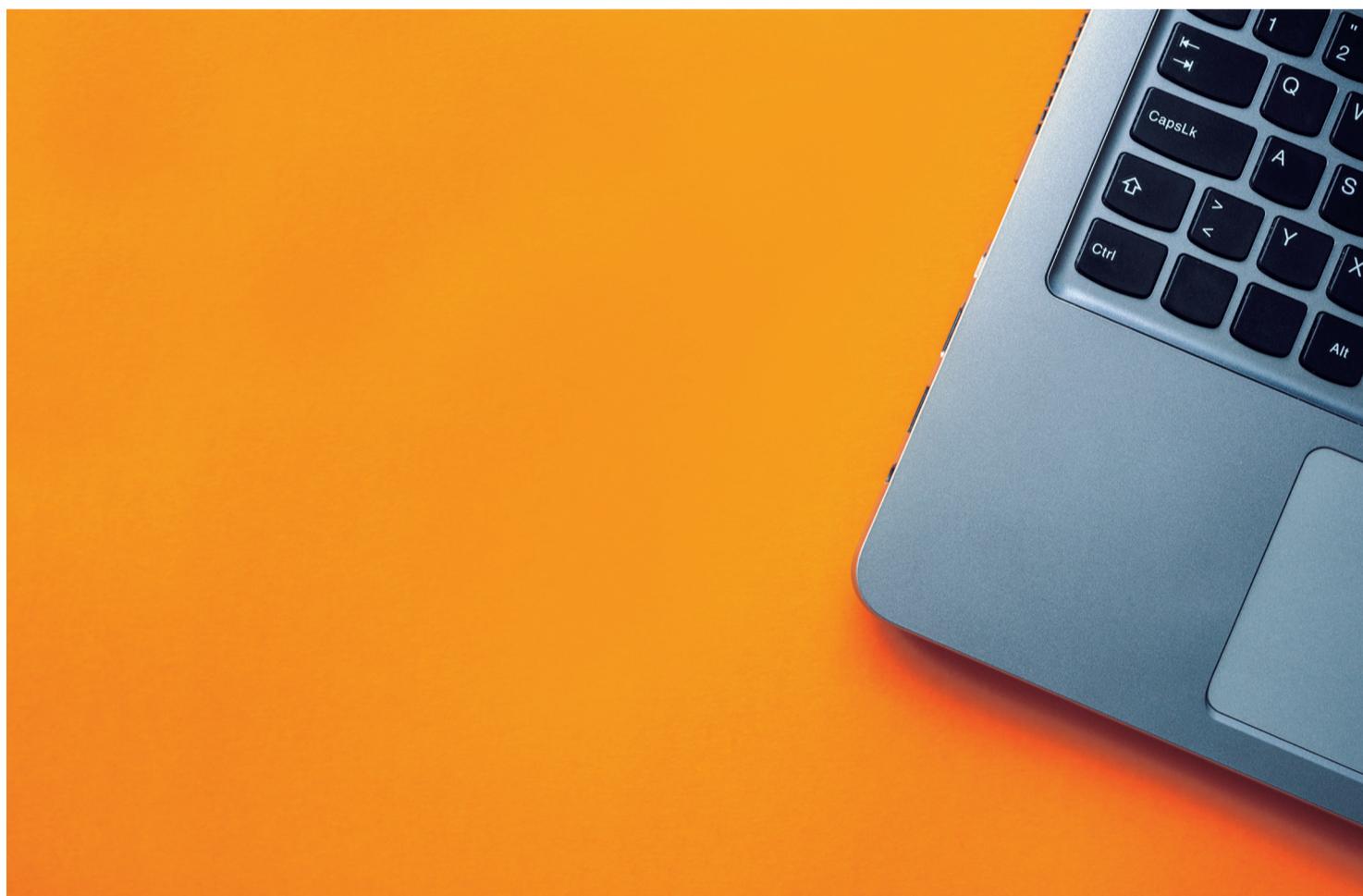
10º, 11º e 12º anos, são anos de sonhos, mas aqui há uma certeza: quem quiser fazer parte das escolas INSIGNARE, vai abraçar o maior desafio das suas vidas... Muito para lá de aprender a “saber-fazer”.

Sejam bem-vindos ao futuro, sejam felizes!

BEM-VINDOS AO FUTURO! ANO LETIVO 2019/2020

10º | 11º | 12º ANO

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



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!

O QUE DIZEM AS EMPRESAS E OS EX-ALUNOS



Mário Henriques | Diretor Administrativo e Financeiro da Profial e Ourividro

A Profial e a Ourividro encaram a EPO como um parceiro fundamental no que toca à angariação de novos colaboradores. De facto, quando surge uma necessidade de recrutamento é a primeira entidade à qual nos dirigimos. Uma prova das excelentes competências adquiridas nesta escola é o facto de que admitimos nos quadros mais de metade dos estagiários da EPO.



**Filipe Antunes
Gestor de Eventos**

Com uma qualidade de formação de excelência reconhecida, a EHF é já uma referência no mundo da restauração. É para nós um gosto receber estes profissionais, trabalhando o presente, construindo o futuro! Agradecemos à EHF toda a colaboração.



**Pedro Gago
Director de Fábrica VANGEST / 3DTECH**

“O Grupo Vangest tem vindo a apostar (e, certamente, reforçará essa aposta no futuro), na contratação de jovens técnicos da EPO. As nossas áreas industriais – Moldes e Plásticos - apresentam especificidades, que têm exigido, da nossa empresa, um investimento/esforço significativo em processos formativos internos...”

Os alunos da EPO trazem uma bagagem técnica (e diria, cultural) muito interessante - conhecimento transversal dos processos produtivos e bons níveis de motivação e interesse (i.e., potencial de carreira na Indústria). Deste modo, os alunos (ex-alunos) têm vindo a integrar-se rapidamente, nas nossas equipas e têm vindo a tornar-se autónomos, com facilidade, nos diversos sectores (com investimentos formativos internos reduzidos). O agradecimento à EPO pelo bom serviço e profissionalismo demonstrados.”



**Luís Manuel Frazão Vieira
Gerente da Pastelaria Iceberg - Grupo By Trincanela**

A Pastelaria Iceberg, no âmbito da sua atividade, tem diariamente um grande volume de produção para dar resposta a um número significativo de empresas que utilizam e comercializam a confeitaria.

Para dar resposta a este volume de produção, recrutamos com frequência pessoal qualificado. A Escola de Hotelaria de Fátima é agora uma nova e excelente possibilidade para o recrutamento deste tipo de profissionais. Tivemos a oportunidade de receber alunos em contexto de estágio e foi uma muito agradável surpresa.

Acreditamos no sucesso dos alunos da escola a frequentar esta área pois o mercado de trabalho necessita de alunos empenhados e com gosto pela profissão!



**Renato Lemos
Curso Profissional de Produção em Metalomecânica - Variante Programação e Maquinação
Ex-Aluno da EPO**

“Eu recomendo a Escola Profissional de Ourém porque é uma escola 100% oficina, que nos ajuda a crescer enquanto alunos e pessoas preparando-nos para o mercado de trabalho. Na EPO somos uma família: quando aparece uma dificuldade temos sempre alguém que nos ajuda a superar.

A EPO é uma Escola que deixa saudades: quem lá passou tem sempre a vontade de voltar.”



**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 Pastelaria no restaurante Feitoria (com uma estrela Michelin).



**Daniela Silva
Diplomada do Curso profissional de Gestão – triênio 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.”



**Ricardo Ruivo
Vencedor Categoria Cozinha
Jovem Talento da Gastronomia
Ex-aluno EHF**

“Sou o Ricardo Ruivo e tenho 18 anos. Durante o meu período académico na EHF tive o privilégio de poder aprender com chefs e professores que contribuíram em grande parte para a minha formação, enquanto profissional e pessoa, dando-me assim as ferramentas necessárias para encarar o trabalho com seriedade e responsabilidade.”

OFERTA FORMATIVA 2019 / 2020



CURSOS PROFISSIONAIS

—
Cozinha / Pastelaria
Restaurante / Bar
Padaria / Pastelaria
Turismo

Condições de acesso

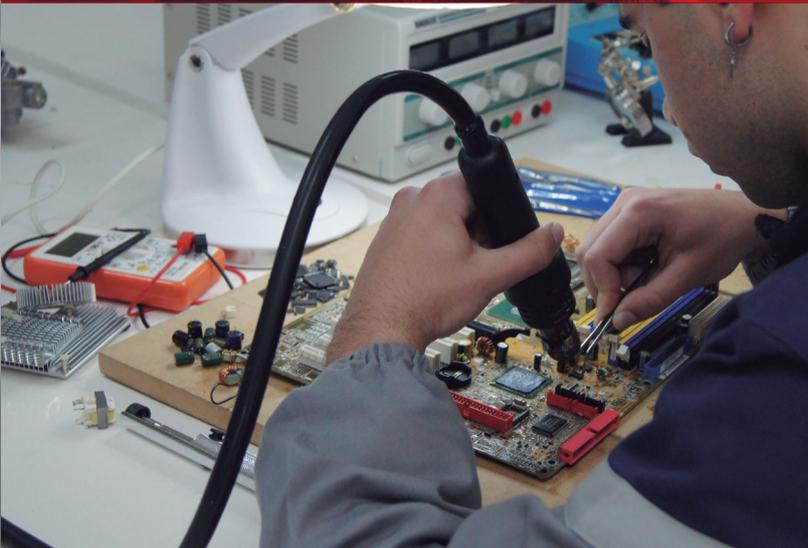
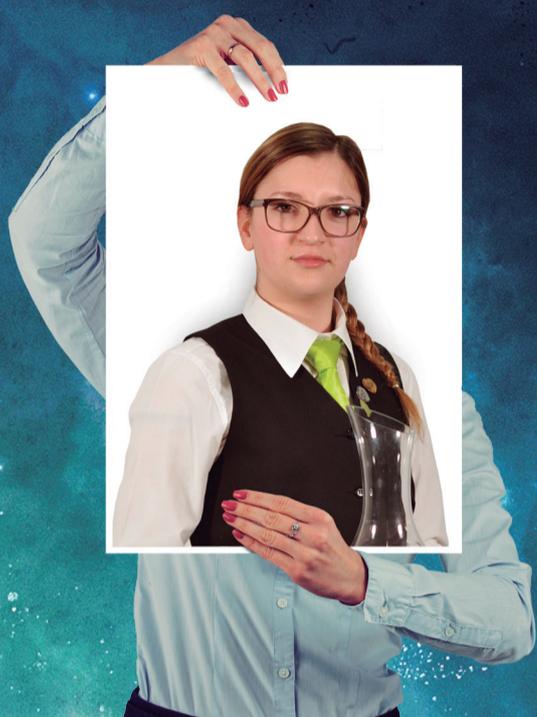
Inscreve-te até dia 28 de junho
Tens de ter menos de 20 anos
e o 9º ano completo

**e se reunires as condições
ainda oferecemos,**
alimentação, transporte e
bolsa de material de estudo.*

*alunos carenciados

Este ano vais
seguir o quê?
#segueehf





CURSOS PROFISSIONAIS

**Programação e
Maquinação CNC**

**Mecatrónica
Automóvel**

Informática

Gestão

Design

Condições de acesso
Inscribe-te até dia 28 de junho
Tens de ter menos de 20 anos
e o 9º ano completo

**e se reunires as condições
ainda oferecemos,**
alimentação, transporte e
bolsa de material de estudo.*

Este ano vais
seguir o quê?
#seguepo

* alunos carenciados

MAIS QUE UMA ESCOLA

**Queres uma Escola que te abra as portas ao mundo?
Estás no sítio certo.**

Contamos com uma equipa dedicada que acompanha os múltiplos projetos que temos em permanência, sobretudo na área internacional. Estes projectos são decisivos para complementar uma pedagogia tradicional, pois adicionam contextos reais de prática e simulação de actividades profissionais. Muitas dessas actividades são já um marco na vida

das cidades onde se situam as Escolas, mas também com grande impacto e reconhecimento, tanto a nível regional e nacional.

Conhece algumas delas.

Cozinhas do Mundo
Jornadas da Mecânica
Oficinas de Informática
Restaurante de Aplicação
Catering & Serviços

Estágios Internacionais
Participação em Rallyes
Epo Big Idea
Participação em Concursos



COZINHAS DO MUNDO

Este evento é o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida ao longo do ano letivo e 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 ementas que os alunos se propõem servir durante uma semana resultam do trabalho de pesquisa de uma região do mundo, e a preparação é feita com visionamento ao vivo, elemento diferenciador deste festival.



JORNADAS DA MECÂNICA

Conta com a exposição de dezenas de empresas nas áreas de: Maquinações Convencionais e CNC; Digitalização 3D; Serralharia; Software CAD/CAM; Mecatrónica Automóvel, Automação e Robótica; Metalomecânica; Higiene e Segurança no Trabalho. O evento reveste-se de grande importância pelo estreitamento de relações institucionais com empresas, profissionais e instituições de ensino superior nas áreas da mecânica e do sector automóvel, constituindo assim uma mais-valia para o conhecimento técnico dos alunos e para a afirmação de Ourém como um pólo regional de formação profissional na área da Mecânica.



PROJETOS INTERNACIONAIS ERASMUS+

Contamos com uma equipa dedicada que acompanha os múltiplos projectos que temos na área internacional. Temos em funcionamento intercâmbios permanentes com muitas escolas de vários países na Europa, bem como um plano de formação permanente de professores no acompanhamento a estas atividades. 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. Aprendizagem mais dinâmica Possibilidade de Estágios internacionais de 2 ou 3 meses totalmente financiados ao abrigo do Programa Erasmus +



“A minha experiência sobre a participação no programa ERASMUS+, com 2 meses de estágio em Barcelona, foi excelente. Ganhei uma visão de trabalhador/residente numa cidade espanhola, e gostei imenso, tendo aumentado a minha responsabilidade e independência. Aconselho a todos passarem por esta magnífica experiência.”

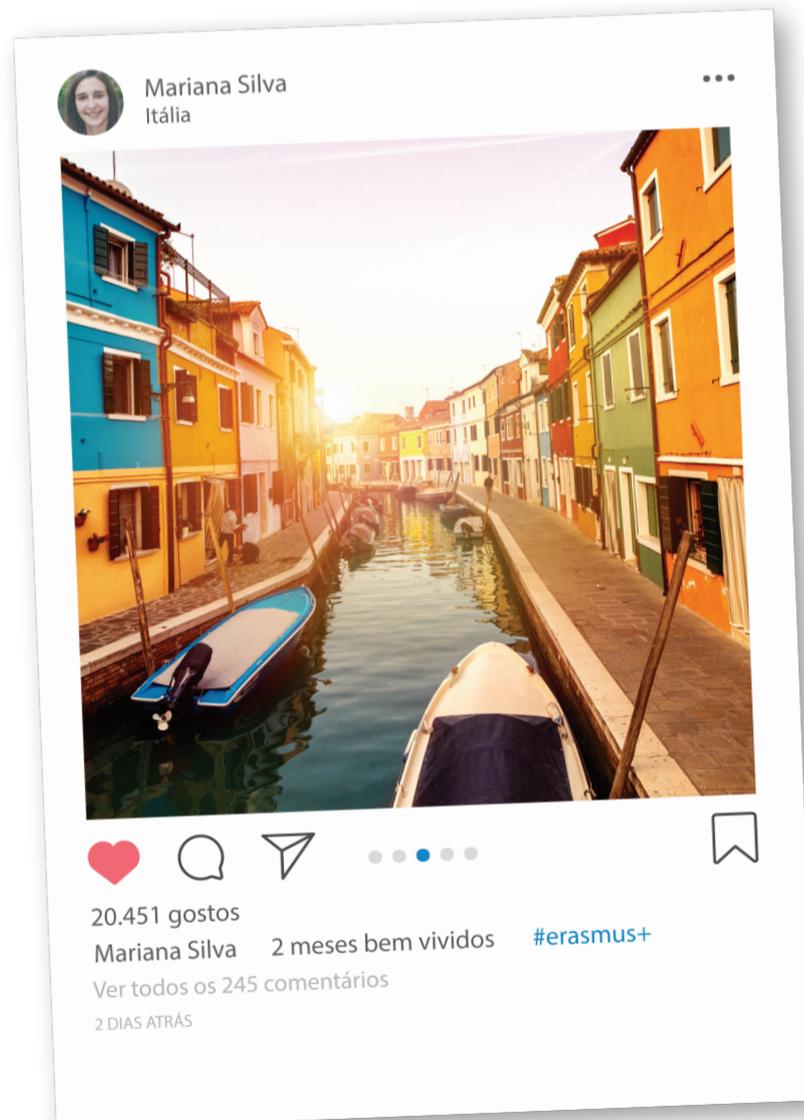


Adrien Jorge
Finalista do Curso Profissional de Técnico de Manutenção Industrial – Mecatrónica Automóvel

“No segundo ano tive oportunidade de realizar a minha Formação em Contexto de Trabalho (FCT) no estrangeiro, através do Programa Erasmus+. A minha experiência decorreu em Itália no restaurante Me Te Magno que fica localizado em Foligno, Umbria. Foi uma experiência bastante enriquecedora tanto a nível pessoal como profissional. Passei por momentos de alegria, tristeza, diversão mas também bastante pressão. Mas sem esta experiência, estou certa que o meu futuro profissional não seria o mesmo.”



Livia
Finalista 3ºano
Restaurante/Bar



ESCOLAS 4.0 EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

Desde Outubro de 2017 que formalizamos a adesão ao Manifesto Escolas 4.0, sendo por isso uma das 5 Escolas do país a focar a sua atividade num ensino diferenciado. Ser Escola 4.0 é ter um conceito de escola de futuro, muito para além das aprendizagens tradicionais. Focamos a nossa ação em cada um dos alunos, na sua individualidade própria e na forma como a aprendizagem se torna melhor e mais rica.

Pedagogias alternativas
Aprendizagens diferenciadas
Ligação ao mundo empresarial reforçada
Estágios nas melhores empresas
Centenas de protocolos de estágios
Constrói a tua própria profissão
Desenvolve o teu modelo de negócios

4.0. ESCOLAS

 **Microsoft**
IT Academy

INSIGNARE EM NÚMEROS

2 Escolas e 1 Pólo

50 Professores

600 Alunos

30 Salas de Aula

3 Auditórios

Quadros Interativos

**Pavilhões Oficiais,
Laboratórios e Ateliers**

**Cozinhas, Restaurantes
e Bares de Aplicação**

Espaço Inovação

#escolasdefuturo

**INSCRIÇÕES
ABERTAS**

CURSOS PROFISSIONAIS

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

**ONDE QUERES ESTAR
DAQUI A 3 ANOS?**

CURSOS PROFISSIONAIS

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

