

# INFORMAR

Ano: XX  
12 de Julho de 2019  
Suplemento Gratuito

## Nº326

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



## ESCOLAS INSIGNARE ESTÁGIOS ALÉM FRONTEIRAS

Dezenas de alunos encontram-se a realizar os seus estágios curriculares de dois meses em várias cidades Europeias, apoiados pelo Erasmus+. Um pouco por toda a Europa os nossos alunos estão a aproveitar cada momento, em Espanha, França, Itália, Alemanha, Reino Unido... a estas expressões chamamos Felicidade! Sabe mais #epourem #ehfatima #insignare | Página 02

### Equipa da EPO apresenta o seu projeto "Ribeira de Seça" na AMO

O Projeto consiste numa reflexão sobre um património natural do concelho, que é a Ribeira de Seça.

[#projeto](#) [#ribeiradeseça](#) [#equipa](#)  
[#design](#) [#epourem](#) [#ourem](#) [#AMO](#)

PÁG.04



### Escola de Hotelaria de Fátima em parceria com a Master Academy

A EHF proporcionou uma semana de verão a cerca de 30 meninos e meninas, em idades compreendidas entre os 6 e os 16 anos.

[#masteracademy](#) [#minichef](#)  
[#ehfatima](#) [#fatima](#)

PÁG.06



### Centro Qualifica da Insignare conclui certificações e inicia novo grupo.

Centro Qualifica Insignare irá iniciar no dia 15 de julho dois grupos. Um para obtenção do 9.º ano e outro para obtenção do 12.º ano.

[#certificação](#) [#centroqualifica](#)  
[#insignare](#)

PÁG.3

ONDE QUERES  
ESTAR DAQUI A  
3 ANOS?

—  
escolhe  
emprego  
escolhe uma  
escola de futuro.

INSCRIÇÕES  
ABERTAS



**Carina Oliveira**

Dir. Executiva Insignare

**Em Escolas de Futuro  
— pensar o futuro...**

Para quem me conhece sabe que gosto imenso de Fórmula 1. Gosto do desporto em si, mas sobretudo a sincronia com que deve ser jogado a todos os níveis. As equipas de cada concorrente, o pit stop, a velocidade, a gestão dos pneus, dos tempos, do combustível, a gestão das publicidades das marcas, os carros e os pilotos claro...

O mais interessante é que muito daquilo que se passa num cenário de uma pista de prova, passa-se também em muitos outros contextos da vida. Cada concorrente depende de um sem fim de detalhes, pormenores e do encadeamento de operações de outros membros da cadeia logística. Se falhar a equipa dos pneus, a corrida perde-se. Se falhar o abastecimento, idem. Manobras perigosas podem fazer sair de pista. A comunicação via rádio permite ordens e antecipações preciosas. O mínimo parafuso é essencial para que o conjunto saia perfeito... Na vida, nas equipas, em muitos outros cenários, a capacidade de encaixarmos todos no mesmo circuito e na mesma sincronia, é determinante para o resultado final. Chama-se "propósito", e é fundamental perceber que trabalhamos melhor quanto cada um encontra o seu. Vem-me esta ideia ao ver imagens comparadas de uma simples mudança de pneus hoje e de há 50 anos atrás. Procurem (na net há quase tudo). É sintomático daquilo que foi a evolução da técnica e da mecânica dos veículos, mas também da preparação das equipas, aquele controlo de tempos é no mínimo notável, e a coordenação do homem e da máquina...eu acho extraordinário. Cresci a ver F1 e, claro está, a vibrar com as corridas de Ayrton Senna. Não vencia por ser o mais rápido, mas o que controlava melhor as travagens, o que exigia muita coragem.. A constatação: o número de humanos (vamos lá à linguagem da moda) envolvido nessas simples trocas de pneus, aumentou substancialmente...e não foi porque a tecnologia os veio substituir. Creio que muito disto poderá acontecer. A substituição far-se-á nas tarefas que exigem mais esforço físico humano. E ainda bem. Fará sentido continuar e perpetuar tarefas e empregos que exijam apenas esse compromisso físico humano? Não deverão antes, ser redirecionados para outro tipo de necessidades e coordenação de tarefas? Com valor acrescentado, com inteligência, com outras capacidades que não sejam apenas o esforço físico? É preciso pensar e ensinar a pensar... Vêm aí tempos de mudança no paradigma do trabalho como o conhecemos, nas profissões mais ou menos tradicionais, não tenho dúvidas. Uma coisa é certa, mais que nunca as capacidades humanas de coordenação e trabalho em equipa, vão ser fundamentais. Vale a pena pensar nisto...

Em época de início de férias para muitos, votos de merecido descanso!

## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA FINALISTA NOS EDUCATION HOSPITALITY AWARDS

A Escola de Hotelaria de Fátima esteve entre os finalistas nomeados para a categoria Inovação e Desenvolvimento, dos prémios Education Hospitality Awards, promovidos pelo Fórum Turismo com o projecto Gastronomia Hospitalar, desenvolvido em parceria com a Trivalor e o Hospital de Cascais. O júri reuniu membros do Fórum Turismo, Turismo de Portugal, ANESPO, RIPTUR, IEFP e OMT-Organização Mundial do Turismo. "Dentro das candidaturas recebidas, a maior representatividade foi para as categorias de projeto e para os stakeholders, que se fizeram ouvir com 48 e 21 candidaturas recebidas respetivamente. Os projetos recebidos, variaram desde projetos gastronómicos, a projetos de aplicação no interior do país, e projetos na área da sustentabilidade". A Escola de Hotelaria de Fátima foi nomeada com o projecto Gastronomia Hospitalar, um novo conceito aliado à chamada "comida de hospital", conhecida pelo uso mínimo de temperos e pouco embelezada do ponto de vista do empratamento, onde é possível fazer mais e melhor, sobretudo numa altura que o nosso país tem sido solicitado de forma crescente por este tipo de turismo de saúde. É sabido que a alimentação hospitalar é alvo de críticas e rejeição por



parte dos pacientes e da população em geral mas as refeições podem ter o toque de um Chefe de Cozinha contribuindo, desta forma, para uma maior satisfação do cliente. Este conceito trabalha o valor de uma alimentação adequada, do ponto de vista nutricional, ao mesmo tempo que se constitui como instrumento fundamental no processo terapêutico, potenciando assim a evolução daquilo que geralmente se encontra num tabuleiro de hospital.

Nas palavras da Directora Executiva da Insignare: "No final de um processo como este, temos a esperança que um dia, num qualquer hospital, os doentes possam olhar para um tabuleiro de refeição e ter o agradável prazer de uma refeição de alta gastronomia, ficando conhecidos e procurados por esse bem receber. Todos nós nos revemos nessa imagem e é também essa a finalidade de uma Escola para o futuro."

## ESCOLAS INSIGNARE | ALÉM FRONTEIRAS

Dezenas de alunos encontram-se a realizar os seus estágios curriculares de dois meses em várias cidades Europeias, apoiados pelo Erasmus+.

Além de praticarem o que aprenderam na Escola, desenvolvem muitas outras competências, desde logo as técnicas, mas não só.

De entre as muitas aprendizagens que estes programas têm, destacam-se as culturais, onde os alunos aproveitam as suas folgas para conhecerem locais

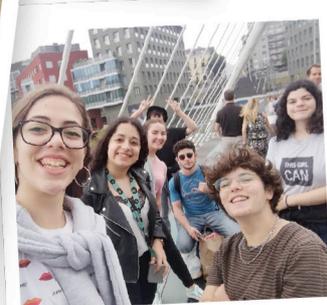
turísticos dos países onde se encontram.

E não se pense que esta é uma questão menor, pelo contrário. O espírito europeu, de pertença e partilha desta grande comunidade de prosperidade económica e de paz, só é possível pela integração de valores comuns, pela aceitação das diferenças, sobretudo porque a riqueza dos povos e das nações é a sua diversidade. Só se respeita aquilo que se conhece e por isso é tão importante que estes momentos sejam parte integrante dos seus programas

de estágio. Há muitas outras competências que se desenvolvem, como as línguas estrangeiras, a autonomia, a cidadania, a comunicação, as relações interpessoais, valorização do trabalho ...tantas outras que concorrem para o perfil que queremos de um aluno à saída destas Escolas, sendo por isso perfeitamente alinhados com a educação definida pelo Ministério.

São assim os nossos estágios além-fronteiras, uma Escola de Futuro!

Um pouco por toda a Europa os nossos alunos estão a aproveitar cada momento, Espanha, França, Itália, Alemanha...a estas expressões chamamos Felicidade!





## CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

### Inicia novo grupo na Junta de Freguesia das Matas



Em março deste ano, o Centro Qualifica da Insignare estabeleceu um protocolo com a União das Juntas de Freguesia das Matas e Cercal com o objetivo de levar o Processo RVCC (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências) às pessoas daquela freguesia e freguesias próximas, com baixa escolaridade e que pretendam concluir o 4.º, 6.º, 9.º ou o 12.º ano de escolaridade.

No seguimento desse protocolo, e depois de realizadas sessões de divulgação do Centro Qualifica, iremos iniciar no dia 15 de julho (próxima segunda-feira) dois grupos. Um para obtenção do 9.º ano de escolaridade e outro para obtenção do 12.º ano de escolaridade, através do reconhecimento de competências e conhecimentos obtidos ao longo da vida.

As sessões irão realizar-se às 2.ªs e 4.ªs feiras, com início às 18:30h, na sede da Junta de Freguesia das Matas, havendo a possibilidade de algumas sessões relacionadas com a informática se realizarem na Junta de Freguesia de Espite, onde existe uma pequena sala equipada com alguns computadores.

Por isso, se tem baixa escolaridade, viver próxima das Matas e quiser aproveitar a oportunidade de aumentar a sua escolaridade, ainda pode fazer parte de um destes grupos. Contacte-nos para o 249 540 390 (Centro Qualifica).

### Conclui certificações em Fátima



O Centro Qualifica da Insignare tem estado a acompanhar, desde o início de 2019, dois grupos de adultos que pretendiam aumentar a sua escolaridade: um grupo com o objetivo de certificar o 9.º ano de escolaridade e outro com o objetivo de cer-

tificar o 12.º ano de escolaridade através do Processo RVCC, um processo que pretende reconhecer os conhecimentos e competências adquiridas ao longo da vida, certificando-as com um nível de escolaridade. Os dois grupos concluíram já este processo tendo enfrentado o Júri de Certificação a 12 de junho (grupo de ensino básico) e a 10 de julho (grupo de ensino secundário).

Em setembro estaremos de volta para iniciar novos grupos com pessoas que pretendam aumentar a sua escolaridade ao nível do 4.º, 6.º, 9.º ou 12.º ano.

Assim, se teve que abandonar demasiado cedo a escola e pretende agora aumentar a sua escolaridade, entre em contacto connosco. Em setembro pode ser a sua vez de iniciar este caminho de valorização pessoal e escolar.

Pode telefonar para o 249 540 390 (Centro Qualifica da Insignare) ou enviar **email** para [qualifica@insignare.pt](mailto:qualifica@insignare.pt)

#### CONTACTE-NOS JÁ

☎ 249 540 390  
 🏠 Rua Santa Teresa de Ourém, nº13,  
 Ourém  
 ✉ [qualifica@insignare.pt](mailto:qualifica@insignare.pt)

📘 /insignareourem

🌐 [insignare.pt](http://insignare.pt)



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




**OPINIÃO**

### Gala Hospitality Education Awards 2019

Este ano, os prémios de Formação Turística em Portugal receberam mais de 100 candidaturas, a seis categorias, submetidas ao escrutínio de um prestigiado júri composto por elementos do Fórum Turismo; Turismo de Portugal; ANESPO; RIPTUR; IEFP e OMT – Organização Mundial do Turismo. As categorias a concurso foram: Melhor Projeto Educacional; Melhor Professor do Ensino Profissional; Melhor Professor do Ensino Superior; Prémio Carreira; Melhor Stakeholder e Melhor Projeto de Inovação e Desenvolvimento (I&D). Foi nesta última categoria que a EHF se fez notar estando entre os quatro finalistas nomeados com o projeto “Gastronomia Hospitalar”.

Gastronomia Hospitalar é um novo conceito para a comida de hospital conhecida pelo uso mínimo de temperos e pouco embelezada do ponto de vista do empratamento. Considerou-se que é possível fazer mais e melhor. As refeições podem ter o toque de um Chefe de Cozinha contribuindo, desta forma, para uma maior satisfação do cliente. Este conceito trabalha o valor de uma alimentação adequada, do ponto de vista nutricional, ao mesmo tempo que se constitui como instrumento fundamental no processo terapêutico, por tornar a alimentação aceitável e esteticamente apelativa. O projeto, iniciado no mês de fevereiro e ainda a decorrer, visa idealizar menus e preparações equilibradas, respeitando as restrições clínicas de forma rígida, mas dando-lhes sabor e apresentação. Enquanto Escola, propusemo-nos a envolver os alunos na dinâmica de uma cozinha hospitalar, sensibilizá-los para as particularidades e para o papel importante do cozinheiro, através da execução e análise de menus adaptados à nutrição hospitalar contribuindo, em última análise, para a satisfação do cliente. Foram envolvidos três parceiros: a INSIGNARE; TRIVALOR SGPS, S.A. e o Hospital de Cascais e contemplou os alunos dos Cursos de Hotelaria Cozinha/Pastelaria e Padaria/Pastelaria. A experiência tem-se mostrado extremamente proveitosa na medida em que permite aos alunos alargar os seus horizontes. Ninguém melhor que os próprios alunos para o dizer como o Joel Ferreira, aluno do 2º ano do Curso de Padaria/Pastelaria “Na minha opinião a ideia do Projeto está bem pensada, pois quando se tem um empratamento onde se pode visualizar agradavelmente o que vamos comer e que seja apelativo, dá mais vontade de provar e uma outra experiência a degustar. Este tipo de projetos é um bom caminho para melhorar a nossa perspetiva sobre a gastronomia hospitalar e perceber como é trabalhar num grande estabelecimento de restauração coletiva.”

Célia Vieira | Docente EHF

## ASSEMBLEIA MUNICIPAL DE OURÉM - EPO APRESENTA O SEU PROJETO FINALISTA DO CONCURSO AJO

“...O Projeto consistia numa reflexão sobre um património natural do concelho, que é a Ribeira de Seiça, com um enorme potencial em domínios como o lazer, o convívio e a prática desportiva”

Os representantes da EPO, um grupo constituído por 4 alunos do 1º Ano, Bruna Reis, Fabiana Vala, Rafaela Vicente e Rodrigo Lopes e por uma aluna do 3º ano, Mariana Silva, do curso de Design da Escola Profissional de Ourém, orientados pelo professor Carlos Mendes, apresentaram o seu projecto, finalista do concurso AJO (assembleia jovem de Ourém), na categoria ensino secundário, perante os membros da sessão da Assembleia Municipal de Ourém.



O Projeto consistia numa reflexão sobre um património natural do concelho, que é a Ribeira de Seiça, com um enorme potencial em domínios como o lazer, o convívio e a prática desportiva ao ar livre. Deste modo, a equipa expôs fortes argumentos, apoiados num powerpoint e num vídeo realizado a partir de uma animação 3D, visando a partilha da sua visão desse belo espaço

Natural. Este projeto revelou um forte e eficiente articulação entre as disciplinas de Design de interiores e a disciplina de Desenho assistido por computador, ambas integradas no curso de Design, aliando o excelente espírito de equipa à motivação registada, motivos pelos quais a equipa está de parabéns pelo resultado.

## EPO PARTICIPA NA 8ª EDIÇÃO DA RAMPA DE PORTO DE MÓS



“...Estes momentos permitem o convívio entre alunos com empresários do sector automóvel, tornando-se também pontos de contacto importantes com o mercado profissional”

Foi uma etapa gratificante aquela que a EPO-Team viveu na rampa de Porto de Mós, no dia 23 de junho! A equipa da EPO ficou em 26º lugar da geral, num total de 75 participantes, tendo sido uma prova esforçada para todos os elementos, piloto, navegador e equipa técnica de mecânica. A prova foi já a 8ª edição organizada pelo Núcleo de Desportos Motorizados de Leiria, e contou com um percurso realizado na N243 (Rua do Rio Alcaide) com início um pouco depois do ‘MiniPreço’ e terminando perto da ‘Tia Maria dos Queijos’ em Porto de Mós. As aprendizagens tornam-se vivas e dinâmicas em contextos muito reais, sendo necessário muita precisão e sincronia de funções naquele ambiente de pressão e, sendo etapas também verificadas do ponto de vista pedagógico. Estes momentos permitem o convívio entre alunos com empresários do sector automóvel, tornando-se também pontos de contacto importantes com o mercado profissional.

## O MEU PRIMEIRO ANO NA ESCOLA PROFISSIONAL E 1º ESTÁGIO

**—**  
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 e como está a correr o primeiro estágio.



“Iniciei o meu percurso do secundário no ensino regular, onde frequentei o 10º ano, mas às vezes é preciso dar um passo atrás para dar dois à frente...e revolvi optar pelo ensino profissional. Ingressei no primeiro ano do Curso Técnico de Design – variante Interiores e Exteriores na Escola Profissional de Ourém.

Foi um ano de novas adaptações, com muitas aprendizagens e oportunidades, principalmente, devido ao ambiente de entretida entre professores, funcionários e alunos. O curso que escolhi permite-me ficar apta a efetuar a projeção de produtos de design tendo em conta a utilização, a produção, o mercado, a comercialização, a qualidade e a estética, utilizando recursos tecnológicos e materiais adequados tendo em conta questões ecológicas e ambientais. Optei por este percurso pois, no que diz respeito a saídas profissionais, tenho uma variedade de opções, tais como técnico de desenho, assistente de produção, desenhador projetista de mobiliário, assistente de programas de desenho computadorizado, entre muitos outros. Na EPO são-nos fornecidos níveis de conhecimentos variados e ao longo dos três anos do curso, temos a oportunidade de estagiar e estar em contacto com a realidade das empresas, o que é uma mais valia para as nossas futuras carreiras, oferecendo-nos estratégias para enfrentar o mercado de trabalho. A todos os que pretendem seguir um método de ensino diferente, recomendo a “minha” escola, pois é bastante adequada à nossa realidade, é “uma escola de futuro”.

**Bruna Reis**  
**Curso Técnico de Design de Interiores e Exteriores | 18.21**

“Esta é a minha primeira experiência de Formação em Contexto de trabalho e estou a gostar muito. Estou numa unidade de quatro estrelas, integrada na equipa de animação, vocacionada especificamente para as crianças. Neste contexto dinamizamos um conjunto de actividades



“O meu nome é Sara Durães e sou aluna do primeiro ano do Curso Técnico de Gestão na Escola Profissional de Ourém. Escolhi esta escola porque amigos meus e ex-alunos referiram que esta escola era muito boa.

O meu 1º ano nesta escola foi muito bom pois obtive novas experiências e aprendizagens, tanto na prática como na teórica. Nesta escola existe um ambiente de amizade e de ajuda entre alunos, professores e até funcionários. Deste ano, posso dizer que foi uma boa opção ter vindo para este curso, porque é um curso com uma boa aprendizagem de preparação para o mercado de trabalho, oferecendo a oportunidade de estagiar, nos três anos do curso, numa empresa ou até no estrangeiro.

Para concluir, recomendo esta escola, pois fornece-nos um método de ensino mais prático e muito próximo da realidade.”

**Sara Durães**  
**Curso Técnico de Gestão | 18.21**



interactivas e de entretenimento para este público tão específico. Tem sido muito interessante, e a equipa que me acompanha tem-me ensinado e incentivado a dinamizar experiências divertidas às crianças. A principal dificuldade que estou a sentir tem a ver com a utilização das línguas estrangeiras, mas que estou a melhorar a cada dia que passa.”

**Ana Moleiro | Turismo 18.21**  
**OZADI Tavira Hotel**



“O meu estágio está a correr muito bem! Sob a responsabilidade do Chefe Wilson Costa, e com a sua equipa, tenho tido oportunidade de aprender muita coisa. Eles são muito atenciosos e disponíveis para me ensinar e explicar as técnicas e metodologias que utilizam na cozinha, no que diz respeito não só à organização como também nos detalhes de preparação e confecção das iguarias que são servidas. Estou em permanência na cozinha principal, apesar de já ter tido oportunidade de passar por um espaço de fast food. Neste momento estou na área de preparação de legumes e saladas.”

**Beatriz Lopes | Cozinha/Pastelaria 18.21A**  
**Vale d'Oliveiras Quinta Resort & SPA**



“Estou a realizar a minha primeira experiência de estágio e estou a gostar muito. Fui muito bem recebida pela equipa, foram muito simpáticos, o que me permitiu integrar-me bem e interagir com facilidade. No Hotel Fátima, o restaurante caracteriza-se pela diversidade de tipologias de serviço, tais como: Serviço à Inglesa Directo, Serviço à Inglesa Indirecto (despinhar peixe), serviço à americana e serviço de buffet. Também no serviço de vinhos tenho aprendido muito. Vou fazer também serviço de bar. Apenas estou a sentir dificuldades na utilização das línguas estrangeiras, mas que estou a superar com esforço e dedicação.

**Beatriz Pedro | Restaurante/Bar 18.21**  
**Hotel Fátima**



### OPINIÃO

#### Terminei o 9.º ano, e agora?

Aproxima-se o final de mais um ano letivo e, para os alunos do 9.º de escolaridade, chega a altura de uma das mais difíceis escolhas do seu percurso académico. E agora? Sigo para a via dos cursos científico-humanísticos, cursos artísticos ou cursos profissionais? E se eu me arrepender ou não vier a gostar?

Pois é, efetivamente não é uma escolha fácil e esta tem de ser muito bem ponderada, pelos alunos com a ajuda das suas famílias. Claro que a escola com os seus serviços de orientação também tem um papel importante neste processo, mas prefiro focar-me na ação direta dos alunos e suas famílias.

É aqui que os cursos profissionais desempenham um papel importante, na medida em que são os únicos que permitem aos jovens continuar com as suas dúvidas, naturais nesta fase, e adiar a decisão para o final do ensino secundário. Passo a explicar...

Se o aluno estiver ciente de que não quer prosseguir os seus estudos para lá do 12.º ano, ingressando de imediato no mercado de trabalho, a escolha a fazer é apenas uma: o ensino profissional, pois é a única que confere uma qualificação profissional e prepara o jovem, efetivamente, para o mercado de trabalho;

Se o aluno estiver indeciso sobre o prosseguimento de estudos, então a escolha a fazer é apenas uma: o ensino profissional, pois garante uma dupla certificação que lhe permite o prosseguimento de estudos e/ou o ingresso no mercado de trabalho;

Se o aluno estiver convicto do prosseguimento de estudos, a escolha é mais variada e dependerá essencialmente da especificidade da área escolhida. Ou seja, a opção mais natural serão os cursos científico-humanísticos, mas há cada vez mais alunos, nestas condições, que pretendem prosseguir estudos, que optam pelo ensino profissional para terem uma vantagem em termos técnicos durante a referida licenciatura.

Resumindo, os cursos profissionais nunca serão uma escolha errada e permitem aos alunos adiar a escolha sobre um eventual prosseguimento de estudos ou não, para daqui a 3 anos, podendo então, com mais tempo, mais maturidade, escolher de forma mais assertiva o melhor caminho para o seu percurso académico. E esta é uma vantagem a não desperdiçar, não é?!

Portanto, a pergunta a fazer é: onde queres estar daqui a 3 anos?

Seja qual for a resposta, encontrarás no ensino profissional, e em particular na Escola Profissional de Ourém, a resposta certa e segura para esse futuro, agora tão incerto...

**José Luís Pegada | Dir. Pedagógico EPO**

## ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA EM PARCERIA COM A MASTER ACADEMY

Foi uma semana de emoções e certamente inesquecível!

A Escola de Hotelaria de Fátima em parceria com a Master Academy, proporcionou uma semana de verão a cerca de 30 meninos e meninas, em idades compreendidas entre os 6 e os 16 anos. Entre os dias 1 e 5 de Julho puderam aprender de uma forma muito especial: aprender fazendo! Aprenderam nutrição com a prática dos alimentos, aprenderam a manusear ferramentas e utensílios de cozinha, aprenderam tarefas de limpeza, higiene e desinfecção (para sua própria segurança), aprenderam que o trabalho tem que ser em equipa, além de terem cozinhado todas as suas refeições de forma equilibrada e saudável!

Numa cozinha aprende-se imenso. Muitas crianças dizem não gostar de peixe, vegetais ou sopa, mas ao ensiná-los a cozinhar e colocá-los no centro do processo de concepção, ficam mais receptivos ao

resultado final, despertando a curiosidade do que até aqui diziam desconhecer.

E até matemática se aprende: seguir receitas, medir quantidades, contar ingredientes, tempos de cozedura, tudo isso estimula formas de aprender muito naturais e de forma permanente.

Competências de organização são muito treinadas, como reunir utensílios, planeamento de tempos e actividades, horas e sequencias, são tudo capacidades que se adquirem de forma natural em ambientes de equipas e brigadas de cozinha.

São percursos que a Escola de Hotelaria de Fátima está empenhada em garantir de futuro, pretendendo disponibilizar periodicamente aos mais jovens o contacto com as profissões e com aprendizagens dinâmicas. O espírito foi muito positivo nestes dias aqui passados, pois são percursos de sucesso numa escola de futuro!



## INSIGNARE FINALIZA PARTICIPAÇÃO EM DOIS PROJETOS INTERNACIONAIS

A INSIGNARE esteve presente, durante a segunda semana de junho, em duas reuniões que concluíram igual número de projetos: "Youngsters Nowadays. Where From, Where To" e "Developing Tolerance and Mutual Understanding in Europe", ambos apoiados pelo programa Erasmus+.

A primeira decorreu em Assopia, Grécia, com parceiros oriundos desse país, Itália, Portugal, Roménia e Turquia; a segunda situou-se em Ticleni, Roménia, com escolas vindas da Hungria, Portugal e Turquia, além da local. Estes eventos decorrem durante dois a três dias e não englobam alunos, mas apenas docentes e técnicos das organizações parceiras.

Em ambas as reuniões os participantes procederam à avaliação destas parcerias, nomeadamente os resultados de

aprendizagem, os impactos obtidos nos alunos, docentes e escolas, a forma como o projeto foi implementado, a comunicação e a divisão de tarefas entre os parceiros, a disseminação, ...

Todas estas informações foram debatidas e sistematizadas para permitir a cada escola redigir e submeter o seu relatório final à Agência Nacional Erasmus+ do seu país, entidade que aprovou, monitoriza e valida o projeto.

A participação conjunta em outras parcerias foi também alvitada, para dar seguimento ao bom ambiente e aos resultados obtidos. Como exemplo, a foto que simboliza o término do projeto reuniu os participantes em torno da árvore plantada há dois anos no jardim da escola Grega, aquando do início do mesmo.



## COMO ESTÃO A CORRER OS ESTÁGIOS LÁ FORA

—  
**A meio de outra aventura - estagiar 2 meses num país diferente - pedimos aos nossos alunos para nos contarem como está a ser a experiência lá fora!**



*“Estagiar fora é uma experiência única que deve ser aceite pelo aluno, de forma a aceitar uma futura evolução, este irá crescer de maneira autónoma, além de independência assuntos como a cultura e gastronomia também se iram desenvolver.*

*O trabalhar numa oficina fora irá fazer com que o aluno aprenda novas técnicas de trabalho e a desenvolver melhor a língua do país em que trabalha. Novas amizades surgirão, assim como novas oportunidades. Aconselho a quem tiver oportunidade de o fazer, que não a deva desperdiçar.”*

**João Marcelo Oliveira**  
**Curso Técnico de Manutenção**  
**Industrial var. Mecatrónica Automóvel |**  
**16.19**



*“Olá, chamo-me Vanessa tenho 16 anos e ando no 2º ano do curso de Gestão. Este ano estou a realizar o estágio no estrangeiro, mais especificamente em Belfast, na Irlanda do Norte, no âmbito do programa Erasmus+.*

*O estágio no estrangeiro foi e é uma oportunidade que me foi apresentada logo no início do curso. Com o estágio desenvolvemos autonomia, gestão do orçamental pessoal e a tolerância com novas culturas.*

*Na minha opinião o estágio no estrangeiro é uma oportunidade única que para além de ficar no currículo, é uma experiência que nos vai marcar para a vida, e nos ajuda a desenvolver competências para a vida toda e conhecer uma língua que não é a materna. São 2 meses de pura aventura, maturidade, diversão, risos, saudades, brincadeiras e muito mais, só quem passa por esta experiência sabe. Acho que toda a gente que tenha hipótese se devia candidatar porque tenho a certeza que não se vão arrepender como eu e todos os que fizeram o estágio no estrangeiro não se arrependeram.”*

**Vanessa Tambá**  
**Curso Técnico de Gestão | 17.20**



*“No passado dia 29 de Maio, juntamente com mais 9 alunos das escolas Insignare (EPO e EHF) começamos uma das que viria a ser uma das melhores experiências já vividas. Do meu curso, “ Frio e Climatização”, fui escolhido para um estágio de dois meses no estrangeiro em parceria com o Erasmus +. O país atribuído foi Espanha na cidade de Barcelona.*

*Estou neste momento a estagiar na empresa “Fred Matic”, uma empresa que se dedica à instalação, manutenção e reparação de ares condicionados. Desde o momento em que comecei a estagiar nesta empresa já evolui bastante os meus conhecimentos nesta área. O apoio dos integrantes da empresa foi e é uma grande ajuda para os objetivos que tenciono alcançar tais como, evolução pessoal, técnica e cultural.*

*Resta-me então apelar, a todos os potenciais interessados a este tipo de projeto, no qual poucas escolas participam, para não deixar de o fazer, e gostaria de agradecer à Escola Profissional de Ourém e à Insignare pela oportunidade que me deram.”*

**Leandro Santos**  
**Curso Técnico de Frio e Climatização |**  
**16.19**

—  
escolhe  
emprego  
escolhe uma  
escola de futuro.

## **CURSOS PROFISSIONAIS**

—  
**Programação e  
Maquinação CNC**

**Mecatrónica  
Automóvel**

**Informática**

**Gestão  
Design**

## **CURSOS PROFISSIONAIS**

—  
**Cozinha / Pastelaria**

**Restaurante / Bar**

**Pastelaria / Padaria**

**Turismo**

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



> mais informações em  
[www.insignare.pt](http://www.insignare.pt)