

INFORMAR

Ano: XXI
20 de Março de 2020
Suplemento Gratuito

Nº329

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



ESCOLA HOTELARIA DE FÁTIMA APRESENTA NOVO PRODUTO TURISTICO - "O CARMELITO"

Com base nos elementos naturais recolhidos no percurso da Rota os alunos de Cozinha e Pastelaria da Escola de Hotelaria de Fátima inspiraram-se para a confecção deste pastel. Sabe mais #epourem #ehfatima #insignare | Página 04

Alunos da EHF colocam os conhecimentos à prova.

A EHF realizou nos dias 27 e 28 de Fevereiro a prova "Live Bakery" e de 02 a 04 de Março as provas "Live Cooking & Beverage Service".

#livecooking #livebakery #restaurante #ehfatima #fatima

PÁG.03



Escolas INSIGNARE com selo de qualidade EQAVET

A atribuição deste selo, revalidado aos 3 anos, ocorreu após as auditorias de verificação em ambas as Escolas INSIGNARE.

#EQAVET #qualidade #escolas #ehfatima #ourém #insignare

PÁG.05



Centro Qualifica da Insignare entrega certificados

A cerimónia de entrega de certificados, decorreu em Fátima, no dia 21 de Fevereiro.

#formação #certificação #qualifica #insignare

PÁG.6

CLAUSTROMONFORTINO
restaurante de aplicação

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

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: 12h30 - 14h30



—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

**COVID 19 -
Responder à crise e
aos desafios futuros**



Responder a uma crise como esta implica montar uma resposta diferente daquela se seria tido numa rotina de emergência, com planos desenhados com antecedência. Dizem os especialistas que tem um largo traço para o improvável...(infelizmente assim o Covid-19 nos obriga).

Olhar para a frente tem o grau de dificuldade acrescido nesta fase, mais do que a reacção ao dia e à hora em que se vive.

Há que assegurar que a rede de trabalho tem que ser mantida e estabelecida, pese embora seja feito de forma virtual. Não temos muito espaço numa altura destas para termos funcionamentos isolados, mesmo estando fisicamente distantes. Gerir e manter informação torna-se vital, tal como estabelecer prioridades e descobrir e implementar soluções para essas prioridades.

O grau de complexidade com o tempo que estamos a viver torna necessário que o ciclo de pausa seja de antecipação para que o futuro permita acção.

Os ajustamentos tidos nesta fase podem vir para ficar, especialmente se as práticas se revelarem virtuosas. Senão caem por terra ao primeiro impulso. É toda uma nova oportunidade para descobrirmos formas criativas de trabalho e de uma nova organização social. Estamos a aprender uns com os outros.

Esta pandemia vai testar tudo e todos por todo o mundo e as consequências vão ser mais duradouras do que desejaríamos, com períodos de prolongada incerteza e sem as regras conhecidas até aqui.

O mundo como o conhecemos nunca mais será o mesmo. A vida em sociedade também não.

A confiança nesta fase tem muito de realismo e o investimento está a ser feito para o bem-estar comum. Esperemos que seja breve.

VIII WORKSHOP INTERNACIONAL DE TURISMO RELIGIOSO

—
A Escola organizou o jantar para os 150 hosted buyers com o Turismo de Portugal-Centro, como sponsor do evento.

A Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) associou-se, uma vez mais, à organização do VIII 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.

A Escola protagonizou ainda um momento muito especial durante o Workshop, ao organizar o jantar para os 150 *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, os pratos foram desenvolvidos especificamente para uma sexta-feira de quaresma, com um padrão de gastronomia do Centro de Portugal, contando ainda com uma noite

bem à portuguesa com os cantares do fado pela voz de Rita Inácio, acompanhada à guitarra portuguesa por Nuno Martins e Paulo Marques. A opinião dos participantes internacionais foi unânime, ao considerar de excelência o jantar proporcionado com elevado profissionalismo pela Escola de Hotelaria de Fátima.



ALUNOS FINALISTAS DA EHF COLOCAM OS SEUS CONHECIMENTOS À PROVA

Estas provas inserem-se no âmbito da avaliação final (PAP) dos alunos que estão a concluir a sua formação nas áreas da Pastelaria, Cozinha e Restaurante.



A Escola de Hotelaria de Fátima realizou nos dias 27 e 28 de Fevereiro a prova “Live Bakery” e de 02 a 04 de Março as provas “Live Cooking & Beverage Service” respectivamente. Estas provas inserem-se no âmbito da avaliação final (PAP) dos alunos que estão a concluir a sua formação nas áreas de Pastelaria/Padaria, Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar.

Neste período, foram dinamizadas um conjunto de actividades específicas de acordo com as áreas de formação dos alunos, sempre com o objectivo de aferir das competências e conhecimentos dos alunos adquiridos ao longo do processo de ensino e aprendizagem.

As provas iniciam com o sorteio de bancadas de trabalho, onde os alunos dispunham de um cesto surpresa com um conjunto de matérias-primas para efectuarem as diversas provas previstas em regulamento específico: os alunos de restaurante/bar começaram por elaborar do cocktail clássico, seguido da preparação de uma sandes e finalização

com a execução de serviço de sala. Os alunos de Cozinha/pastelaria efectuaram a confecção de um prato principal (peixe ou carne) e de uma sobremesa.

Os alunos de Pastelaria/Padaria iniciaram com o sorteio de uma bancada de trabalho onde encontram um conjunto de matérias-primas para a confecção de: 3 Produtos de massas normais (pão tradicional – 2X150gr, papo-seco – 2X60gr e Pão de cereais – 2X80gr) e ainda um produto de massa doce.

Foram dias intensos e de muito nervosismo para os nossos alunos mas muito importante no âmbito da sua formação. Por forma a avaliar as provas estiveram connosco um conjunto de profissionais e empresários do sector que, com os seus conhecimentos e know-how enriqueceram ainda mais este momento. O nosso agradecimento a todos pela disponibilidade e amabilidade por continuarem a colaborar na formação dos profissionais do futuro.



“...estiveram connosco um conjunto de profissionais e empresários do sector que, com os seus conhecimentos e know-how enriqueceram ainda mais este momento...”





OPINIÃO

O serviço de vinhos e o serviço de mesa - Parte 2

2. O SERVIÇO

Apresentar, Abrir, Decantar e Servir.

Este é um dos aspetos mais importantes do serviço de vinho, devendo ser feito de forma rápida e silenciosa.

Antes de abrir o vinho este deve ser apresentado a quem o escolheu, para isso deve segurar-se a garrafa e enquadrar o rótulo com as mãos e anunciar o vinho (marca, região, ano e casta). Só se pode abrir a garrafa após a confirmação de que o vinho é exatamente o que o cliente deseja. Também é essencial que todos tenham o copo certo para servir o vinho em questão.

Os sete mandamentos do serviço:

1. Cortar o invólucro que protege o gargalo por baixo da marisa da garrafa (saliência junto ao gargalo), usando um cortador próprio ou a faca do saca-rolhas. Isso garante que o vinho não toque nesse invólucro que tem como função proteger o gargalo de sujidades e ajudar a evitar o pinga na toalha.

2. Colocar o saca-rolhas diretamente no centro da rolha e enroscar até ao último elo, (deve ter em atenção o tamanho da espiral do saca-rolhas e a dimensão da rolha, pois não são todas iguais) terminar puxando o último quarto da rolha à mão com ligeiros torções, por forma a evitar qualquer ruído.

3. Depois de remover a rolha, limpar o gargalo com o lito. Isso ajudará a remover resíduos de cortiça ou alguma sujidade.

4. Após a abertura pode apresentar-se a rolha ao cliente que pediu a garrafa para cheirar ou examinar, permitindo verificar a condição do vinho.

5. De seguida deve servir-se cerca de 3cl de vinho ao cliente que o encomendou para aprovação, mantendo a garrafa com o rótulo virado para o cliente.

6. Seguir o protocolo adequado ao servir o vinho é essencial para melhorar a experiência geral da refeição e demonstra profissionalismo. Servir as senhoras primeiro (mesmo que isso signifique dar a volta à mesa duas vezes). A última pessoa a ser servida é quem encomendou o vinho. Servir sempre pelo lado direito do cliente.

7. A quantidade de vinho a servir a cada cliente deve ter como base o número de pessoas na mesa, sendo o normal servir 12.5cl, ou 1/3 do copo. Uma garrafa de 0.75l de vinho dará aproximadamente 6 copos.

A cozinha hoje é feita de muito mais sensações do que no passado e está na hora de alterar o paradigma.

José do Vale | Docente EHF

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA APRESENTA NOVO PRODUTO TURÍSTICO - “O CARMELITO”

Com a orientação do Chef José Abelho, formador da EHF, o resultado final, além de muito apetecível, está já disponível para ser apresentado ao público como uma inovação turística.

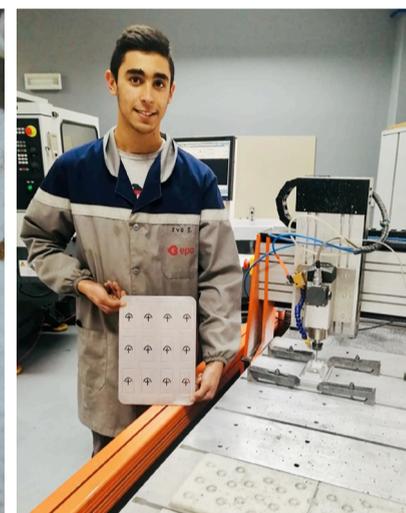
É com orgulho que apresentamos “O Carmelito”, o pastel criado e desenvolvido pela Escola de Hotelaria de Fátima, inspirado no estudo da Rota Carmelita — uma rota turística e unidireccional entre Coimbra e Fátima.

Foi com base nos elementos naturais recolhidos no percurso da Rota que os alunos de Cozinha e Pastelaria da Escola de Hotelaria de Fátima se inspiraram para a confecção deste pastel. Enriquecido pelas melhores técnicas culinárias e de pastelaria fina, o “Carmelito” pretende dar valor acrescentado e turístico a esta Rota.

A espiritualidade inerente à caminhada e à tranquilidade da natureza fizeram o seu caminho por entre as aulas destes jovens Chefs. Meditaram e puseram mãos ao serviço para deixarem a sua marca neste produto.

Com a orientação do Chef José Abelho, formador da Escola de Hotelaria de Fátima, o resultado final, além de muito apetecível, está já disponível para ser apresentado ao público como uma inovação turística.

Foi por isso levado ao conhecimento do público no jantar realizado no dia 6 de Março, no Workshop Internacional do



Turismo Religioso, cuja confecção e preparação foi tida na Escola de Hotelaria de Fátima.

Muito mais conceitos e produtos se seguirão, assim possa haver espaço e tempo para que estas criações vejam a luz do dia!

O Porquê...

Procuramos no dia-a-dia formas de melhorar e valorizar a imagem social que está na opinião pública das Escolas Profissionais. Fazemo-lo também porque projectos especiais são motivadores para os nossos alunos e tornam-se atractivos para os demais. No passado dia Mundial do Turismo, 27 de Março, foi apresentado ao público o repto de estudo desta Rota, numa cerimónia onde esteve presente a ACISO e a Câmara Municipal de Ourém.

A inovação é parte do ADN da juventude, são idades fantásticas para

estimular a criatividade. Foi por isso bem aceite o desafio de inovar e acrescentar valor à Rota Carmelita por parte da Escola de Hotelaria de Fátima.

Um projecto conjunto...

Do esforço conjunto das duas Escolas saíram imensas ideias e produtos, sendo o “Carmelito” apenas um deles.

A Escola Profissional de Ourém também ajudou e a interacção entre ambas as escolas abriu horizontes de parte a parte. Na imagem é possível ver a produção do molde que serviu para o acabamento final deste pastel, nomeadamente na colocação da canela que encerra e finaliza a apresentação final.

Todos nós nos revemos nesta imagem de trabalho de equipa e esforços combinados e é também essa a finalidade de uma Escola para o futuro.

Exposição de Pintura “Sonho Meu” de Margarida Fonseca Moura no “Arte no Claustro” - Estreia



A artista convidada para expor as suas obras neste mês de Março no programa “Arte no Claustro” é Margarida Fonseca Moura, natural de Caxarias, Ourém, e é a 1ª vez que se apresenta ao público.

Palavras da artista: “Sempre voei, sempre abracei as asas dos sonhos! Sempre imaginei que viria a ser uma artista! Desde as minhas brincadeiras de menina que olhava o mundo, mas eu queria ver! Ver com olhos de ver, cada detalhe cada sopro cada tom!”

Os esguichos da água, as flores na primavera tudo me despertava e admirava.

Mas os sonhos vão perdendo intensidade e a menina de outros tempos tornou-se uma mulher incompleta por não viver o seu sonho!”

Arte no Claustro é um programa que traz a arte para dentro das paredes da escola, numa parceria virtuosa para os artistas, os alunos e o público que nos visita no restaurante de aplicação.

SELO “EQAVET” – UMA DISTINÇÃO QUE NOS ORGULHA

Foi um processo intenso que envolveu toda a equipa INSIGNARE, sobretudo pela mudança de procedimentos no funcionamento das escolas, com vista a maiores garantias de qualidade nos processos pedagógicos.



É com muito orgulho que nos posicionamos no pelotão da frente das Escolas com selo de qualidade EQAVET - Quadro de Referência Europeu de Garantia da Qualidade para o Ensino e a Formação Profissionais.

A atribuição deste selo, revalidado aos 3 anos, ocorreu após as auditorias de verificação em ambas as Escolas INSIGNARE, culminado com o anúncio oficial pela ANQEP na sua página no dia 10 de Março.

Foi um processo intenso que envolveu toda a equipa INSIGNARE, sobretudo pela mudança de procedimentos no funcionamento das escolas, com vista a

maiores garantias de qualidade nos processos pedagógicos. Este ciclo de procedimentos envolve desde logo os alunos, os professores e todo o suporte administrativo e pedagógico das escolas, alinhados e harmonizados como um todo no modo de actuação.

A verificação de conformidade EQAVET é assegurada por peritos que integram a bolsa de peritos externos constituída e gerida pela ANQEP. Os peritos externos são docentes ou investigadores do ensino superior com experiência no domínio da gestão e/ou avaliação de sistemas de garantia da qualidade, preferencialmente com conhecimentos no domínio do ensino profissional.

As primeiras oito escolas distinguidas com o selo EQAVET foram: Agrupamento de Escolas Dr. Serafim Leite, EPATV - Escola Profissional Amar Terra Verde, Escola Secundária de Fonseca Benevides, EPBJC - Escola Profissional Bento de Jesus Caraça, Escola Profissional de Aveiro, Escola Profissional de Ourém - EPO, Escola de Hotelaria de Fátima - EHF e Epsm Salvaterra de Magos.

Parabéns merecidos e reforçados a todos os que contribuíram na Escola Profissional de Ourém e na Escola de Hotelaria de Fátima, para que esta realidade fosse possível. São as primeiras escolas no concelho de Ourém com esta distinção!

Saber Mais:

O Quadro de Referência Europeu de Garantia da Qualidade para o Ensino e a Formação Profissionais, instituído pela Recomendação do Parlamento Europeu e do Conselho de 18 de junho de 2009, foi concebido para melhorar a educação e formação profissional (EFP) no espaço europeu.

Em Portugal, é da competência da ANQEP promover, acompanhar e apoiar a implementação dos sistemas de garantia da qualidade dos processos formativos e dos resultados obtidos pelos alunos das escolas profissionais, e certificá-los como sistemas EQAVET.

A Agência definiu um modelo de alinhamento dos sistemas de garantia da qualidade com o Quadro EQAVET que permite abranger, para além das escolas profissionais, também as restantes tipologias de operadores de Ensino e Formação Profissional com oferta de formação inicial para jovens de nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações.

Neste contexto, espera-se que a implementação de sistemas de garantia da qualidade alinhados com o Quadro EQAVET conduza ao enraizamento de uma cultura de melhoria contínua e impulsione o reforço da confiança nas modalidades de dupla certificação do Sistema Nacional de Qualificações.

COVID – Nova organização diária

De acordo com as orientações do Governo e pela actual situação que enfrentamos, foram tomadas medidas necessárias para combater o Covid-19, e por isso as escolas INSIGNARE (Escola Profissional de Ourém e Escola de Hotelaria de Fátima) vão estar encerradas a partir de segunda-feira dia 16.03.2020, até ao dia 9 de Abril, altura em que será reavaliada a medida.

Este período NÃO corresponde a férias.

A nova organização desta fase implica que para os alunos haverá distribuição de trabalhos de forma não-presencial, cujos canais preferenciais serão através do uso de ferramentas digitais.

Está em vigor o mesmo horário e haverá na mesma forma de controlar a realização de trabalhos, tarefas e actividades. Os nossos canais de comunicação estão a funcionar a 100% por telefone, email e pela plataforma TEAMS - Microsoft. Há uma panóplia de ferramentas que podem ser usadas nesta fase pra auxiliar aquele que vai

ser o novo trabalho do professor para responder às solicitações criadas pela ausência física, e foram inclusive disponibilizados acessos gratuitos a plataformas que permitem que os conteúdos e acompanhamento possa ser feito e avaliado.

O nível de envolvimento com os alunos será grande, terá mesmo que ser, para que se garantam no final os mesmos níveis de empenho e de realização das tarefas como havidas em sala de aula tradicional. Vamos garantir que as avaliações deste período sejam feitas na mesma e que se possa progredir como até aqui na transmissão de conhecimentos de da aprendizagem que é necessária. As áreas de maior complexidade serão naturalmente as vertentes técnicas e práticas, cuja experimentação ficará em suspenso por enquanto, apenas ilustrada com os imensos tutoriais também disponíveis para que os conceitos se aprendam. Tenhamos pelo menos a expectativa que um período destes com mais pensamento sobre as

matérias práticas, possa conduzir a que a próxima etapa seja virtuosa no plano da experimentação.

Este estado de alerta leva-nos a pensar sobre a preparação que, quer alunos, quer professores, têm sobre o uso das novas tecnologias, muito para além do telemóvel com que jogam e brincam. O desafio de sociedade que enfrentamos é novo para todos e estamos juntos a enfrentá-lo, com Responsabilidade, Atitude e Calma.



OPINIÃO

Vivemos momentos delicados

Vivemos momentos delicados... A pandemia do COVID-19 está a afetar, um pouco por todo o mundo, a nossa vida quotidiana. Perante estas situações, cabe a nós nos reorganizarmos de modo que possamos enfrentar os obstáculos que nos são impostos. Neste sentido, é muito importante que consigamos gerir o nosso tempo da melhor forma. De modo a apresentar este conceito da gestão do tempo, recupero uma apresentação proferida há algum tempo atrás por um especialista nesta matéria. Resumidamente, aqui fica a história...

Um especialista em gestão de tempo, mostrou à assistência um jarro vazio, que começou a encher com pedras grandes até não caberem mais. Quando terminou, perguntou: o jarro está cheio? A generalidade das pessoas que estavam a assistir assentiram e disseram que sim. Então o especialista retirou de um saco umas pedras mais pequenas e começou a introduzi-las no jarro. Estas começaram por ocupar os espaços deixados em branco pelas pedras maiores. Quando terminou, por já não caberem mais pedras, tornou a questionar: o jarro está cheio? Desta vez as pessoas da assistência não foram tão prontas a responder, sendo que apenas algumas ousaram dizer que sim.

De modo a evidenciar que a resposta não estava certa, o especialista retirou um saco com areia e começou a verter a mesma para dentro do jarro. Uma vez mais, a areia foi preenchendo os espaços vazios deixados pelas pedras anteriores. Quando terminou, tornou a perguntar: e agora, o jarro está cheio? As pessoas, desta vez responderam que sim, pois não havia dúvida alguma que não cabia mais nada no jarro...

Mais uma vez, o especialista retirou uma garrafa com água e começou por verter a mesma para dentro do jarro, sendo esta logo absorvida pela areia. Quando terminou, questionou: o que retiram desta experiência? Fez-se um silêncio na sala, até que uma pessoa se aventurou numa resposta: quer dizer que por mais cheia a nossa agenda estiver, há sempre espaço para mais uma entrada.

O especialista disse ser um ponto de vista válido, mas que não era bem isso que esta experiência retratava. Então disse: este jarro é como a nossa vida! Se não dermos importância, em primeiro lugar, às coisas mais importantes (as coisas grandes), então não teremos espaço para elas, pois se tivéssemos enchido o jarro primeiro com areia (coisas menores), não tínhamos conseguido colocar as pedras maiores. Cabe a cada um de vós saber o que representam as pedras grandes para si (por exemplo, família, saúde, amigos, emprego...), bem como as pedras menores (passatempos, diversões, etc.), sendo que a areia representa tudo o resto, as coisas mais insignificantes da vida.

Finalizo fazendo votos para que cada um de nós saiba identificar as suas pedras grandes, recomendando que sejamos responsáveis e que sigamos as orientações que forem sendo ditas pela DGS e pelo Governo. Fica ainda um link para um vídeo ilustrativo da história do jarro da vida. Link: <https://www.youtube.com/watch?v=SqGRnIXplx0>

José Luís Pegada | Dir. Pedagógico EPO

CERIMÓNIA DE ENTREGA DE CERTIFICADOS DO CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE

A cerimónia contou com a presença de responsáveis de entidades com as quais o Centro Qualifica protocolou no sentido de levar à população esta possibilidade de aumentar as suas competências.



No dia 21 de fevereiro decorreu, em Fátima, a cerimónia de entrega de Certificados que juntou as pessoas certificadas no âmbito da atividade do Centro Qualifica.

Ao longo do ano de 2019, e no seguimento de um protocolo de colaboração estabelecido com a ETAP – Escola Tecnológica, Artística e Profissional de Pombal, colaboramos em 7 ações de formação, em diferentes áreas que abarcaram um total de 143 pessoas. Estas pessoas tiveram assim a possibilidade de melhorar as suas competências pessoais e profissionais, ficando mais preparados para o mercado de trabalho, cuja a entidade ETAP entendeu estender ao território de Ourém.

No que respeita ao Centro Qualifica, ao longo do ano de 2019, Reconheceu, Validou e Certificou Competências de 45 pessoas que, desta forma conseguiram obter o 6.º, o 9.º ou o 12.º ano de escolaridade. Para estas pessoas que, com base nas suas

experiências de vida, conseguiram obter uma certificação escolar, a obtenção deste Certificado é uma grande vitória encarada de forma muito sentida. E este sentimento de realização pessoal foi bem visível ao longo de toda a cerimónia, em especial nos testemunhos ouvidos e na forma como cada um recebeu o seu certificado.

A cerimónia contou com a presença do sr. Presidente da Câmara Municipal de Ourém, Luís Albuquerque, enquanto presidente da direção da Insignare. Contou ainda com a presença de responsáveis de entidades com as quais o Centro Qualifica protocolou no sentido de levar à população esta possibilidade de aumentar as suas competências, a saber: Presidente da Junta de Urqueira, Presidente da Junta de Espite, Presidente da Junta de Caxarias, Presidente da Junta da União das Freguesias de Matas e Cercal e diretora do Agrupamento de Escolas Cónego Dr. Manuel Lopes Perdigão, de Caxarias.



APPLE TOOLS

Quatro alunos e uma docente da Escola Profissional de Fátima tiveram oportunidade de viajar até à Grécia e de participar no Projeto Erasmus+ **APPLE Tools (Active Performant Personalized Lifelong Education)** que decorreu na cidade de Xanthi de 16 a 22 de fevereiro.

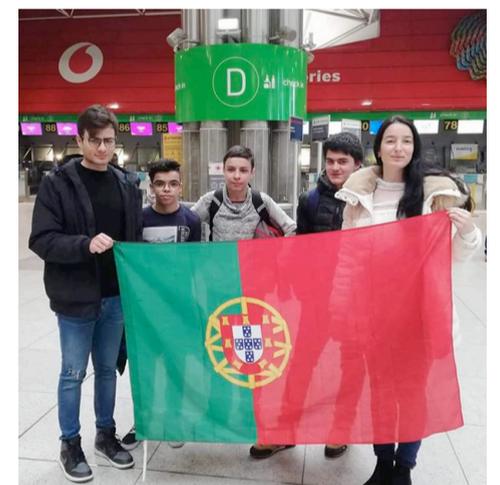
Ao longo de toda a semana, os alunos partilharam a sala de trabalho com os colegas dos países parceiros do projeto: Espanha, Lituânia, Roménia, Turquia e claro, Grécia e centraram o desenvolvimento das suas aprendizagens nos sistemas educativos dos diferentes países, nos motivos pelos quais os números

relativos ao abandono escolar são ainda tão elevados em toda a União Europeia e puderam discutir sobre quais as melhores formas de solucionar este problema.

O empoderamento dos jovens na tomada de decisão sobre medidas que permitam melhorar o sistema de ensino e as suas próprias escolas permitiu-lhes aprender que a responsabilidade do seu sucesso educativo também recai muito sobre o seu empenho, determinação e objetivos de vida, pelo que além do conhecimento sobre as medidas previstas pela União Europeia e por cada um dos países, estes alunos ganharam também a consciência de que a escola que frequentam também é por si construída e o sucesso da mesma depende de todos e de cada um.

Quanto a outros aspetos que agradaram aos alunos envolvidos neste projeto, estes referiram que ter contacto com um estilo de vida e cultura diferentes contribuiu largamente para o seu enriquecimento pessoal, a oportunidade de experimentar a gastronomia grega foi também bastante positiva; a visita às empresas da região de Xanthi e aos museus possibilitou perceber a dimensão histórica de um país que teve impacto em todo o mundo e que deixou marcas que se perpetuam até à atualidade.

Foi um projeto que, acima de tudo, possibilitou um alargamento de horizontes somente possível no contexto em que teve lugar.



OFERTAS DE EMPREGO

WWW.FB.COM/LIFEINSIGNARE



GABINETE DE
INSERÇÃO
PROFISSIONAL



JUST BE HUMANS!

Realizou-se em Benevento, Itália, entre os dias 17 a 21 de fevereiro de 2020 a quarta mobilidade do projeto Erasmus+ **“Just Be Humans! Say no to any forms of discrimination and violence”**, contando com a participação de alunos e professores provenientes de diversos países europeus, incluindo um grupo de **6 alunos e 1 professor da Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima**.

O tema central desta mobilidade foi o “Bulling”, tendo sido explorados, em diversos workshops e atividades de grupo, a sua origem, perigos, causas, consequências, formas de prevenção e dissuasão, e ainda, houve a oportunidade de

conhecer alguns exemplos e testemunhos reais. Destacou-se também a apresentação do Dr. Giovanni Bancale, representante da OLAF (European Commission – European Anti-Fraud Office), acerca da União Europeia, a sua estrutura, organização, e ainda, diversos projetos e iniciativas existentes, da União Europeia, contra o bullying, violência, racismo e xenofobia.

Durante esta semana, os nossos alunos tiveram a oportunidade de desenvolver várias competências, tais como, linguísticas, de comunicação, interpessoais, interculturais, trabalho em equipa, criatividade, assim como ao nível de estratégias de prevenção da violência e do bullying.



Testemunho de alunos que participaram no projeto:

“Desde Lisboa até Itália tinha um grande receio, porque não sabia se ia ser acolhido da melhor forma, e se não ia correr como eu esperava. Mas não! Acho que o acolhimento foi das melhores experiências, sem dúvida, pois fui acolhido da melhor forma, já que a família de acolhimento me colocou muito à vontade. Com todo o convívio que tivemos, as visitas culturais e as atividades, houve uma grande interação com os alunos de outros países, professores, entre outros, o que é bom para conhecer novas culturas, seja cultura italiana, húngara ou até polaca. Foi uma experiência fenomenal, o convívio e o acolhimento. Aprendíamos coisas novas todos os dias. Acho que foi uma experiência que irei lembrar todos os dias!”

Tomás Baptista GES.18.21

“Esta semana que passou foi uma das melhores semanas da minha vida, eu estava um bocado reticente em ir, visto que íamos ficar em casas de acolhimento. Mas esse facto fez com que fosse das melhores experiências que já tive, a família de acolhimento recebeu-me de braços abertos e deram a experimentar muitas comidas típicas que não teria experimentado se não fosse assim.

Conheci imensas pessoas de outros países e fiz várias amizades novas. Consegui também melhorar mais um bocadinho o meu inglês.

Não houve nada que eu não tivesse gostado, foram só pontos positivos.

Sem dúvida que repetiria esta experiência outra vez, sem pensar 2 vezes.”

Bruno Bernardo TUR.18.21

“Quando estive em Itália gostei muito de ir visitar o palácio Real e ver as suas obras de arte, como pinturas e mobília. Fui muito bem acolhido pela minha família de acolhimento e todos os dias comi diferentes pratos típicos italianos. Fiz novas amizades com muita gente, não só italiana, mas também do resto do grupo Erasmus. Aprendi sobre novas culturas graças às apresentações dos grupos.”

Diogo Neves TUR.18.21

“Gostei bastante, ótima experiência e inesquecível! Fiquei numa casa de acolhimento em vez de um hotel, o que tornou esta experiência um pouco mais diversa e agradável, pela hospitalidade e amabilidade da família que me acolheu na sua casa.”

Ricardo Brazeta DIE.18.21

MAKER EDUCATION

A segunda mobilidade do projeto Erasmus + **“Maker Education”** ocorreu na Macedónia, de 24 a 28 de fevereiro de 2020 e **envolveu Portugal, Itália, Macedónia, Polónia, Roménia e Turquia**.

No primeiro dia, tiveram algumas atividades, a saber, uma Apresentação Cultural de todos os participantes. À tarde, todas as equipas apresentaram um filme de ficção científica, debatendo sobre a tecnologia envolvida.

Nos dias seguintes, participaram em vários workshops: Micro-controladores, Internet das Coisas, Arduino e Sensores.

Tiveram também oportunidade para percorrer Skopje, visitando a Casa Memorial de Madre Teresa, a praça da cidade, o Bazar Antigo e a Fortaleza, bem como a segunda cidade do país, Ohrid e seu lago. A reunião terminou com um jantar festivo.

Durante esta viagem, tiveram a oportunidade de aprender a trabalhar com o programa Arduino, melhorar o inglês falado e conhecer a cultura e os hábitos



de todas as equipas. Foi uma experiência maravilhosa, para todos os participantes!

“Em fevereiro tive a oportunidade de viajar para a Macedónia em um projeto Erasmus+. Gostei muito, pude visitar novos lugares, conhecer novas pessoas e conhecer uma cultura diferente. Gostei de ver meus colegas estrangeiros a apresentarem os seus países e escolas, as atividades em equipa e a comida. Foi uma viagem muito especial, pois foi a primeira vez que viajei de avião.”

Daniela Neves

“Gostei da viagem à Macedónia, as pessoas eram agradáveis, o clima era agradável e foi uma ótima experiência.

Enquanto estive lá, tive a oportunidade de participar em algumas atividades relacionadas com o meu curso profissional. Gostei do workshop “Arduino e Sensores”, pois pude aprender um pouco sobre o seu funcionamento e acho que será importante para o meu futuro. Também gostei de visitar Skopje, capital da Macedónia, além do lago Ohrid.”

Rodrigo Rodrigues

Sessão técnica sobre “Preparação para o Mercado de Trabalho”

No âmbito do Módulo nº6: “O Poder do Conhecimento e o Empreendedorismo”, da disciplina de Área de Integração, as turmas finalistas da EHF puderam participar, em março, numa sessão técnica subordinada ao tema “Preparação para o Mercado de Trabalho”, dinamizada pela Dra. Sandra Monteiro, Técnica do GIP - Gabinete de

Inserção Profissional da INSIGNARE. Com esta sessão os alunos ficaram a conhecer as principais competências valorizadas pelo mercado de trabalho e outras informações importantes e úteis para quem pretende ingressar no mercado de trabalho.



Vai acontecer



Encontra-se disponível no site toda a informação de funcionamento neste período excepcional.

O desafio de sociedade que enfrentamos é novo para todos e estamos juntos a enfrentá-lo, com Responsabilidade, Atitude e Calma.

Consulta aqui e mantém-te informado(a): <https://www.insignare.pt/pt/5017/funcionamento-em-periodo-excepcional-em-estado-de-alerta>

#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, nos mês de Fevereiro, estas são as nossas estrelas:



epo

ANA GOMES
Gestão



ehf

DIOGO NEVES
Turismo



CENTRO
QUALIFICA
INSIGNARE

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

CONTACTE-NOS
JÁ

Rua Santa Teresa de Ourém, nº13, Ourém 249 540 390 qualifica@insignare.pt

NOTÍCIAS DE
OURÉM



ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE IMPRENSA

SEMANÁRIO LOCAL | Pessoa colectiva nº. 501 225 226 | Registo do título nº. 101 097 - inscrito na ERC | <https://www.facebook.com/jornal.noticiasdeourem>
Propriedade: Património dos Pobres da Freguesia de Nossa Senhora da Piedade - Praça da República, 18; 2490-498 Ourém | **Administração:** Pe. Armindo Janeiro, Armando Honório, João Abreu, Luís Silva, Manuel Catarino, Vítor Cordeiro | **Director:** Jorge Martins TE - 2 A | **Redação:** Lucília Oliveira CP 2870A; noticias.ourem@gmail.com
Secretariado: Amélia Martins | **Publicidade:** Lurdes Costa; Tel: 916 632 061; noticias.ourem.pub@gmail.com | **Desporto:** Jorge Martins (Coordenação), Miguel Oliveira CNID 402, Pedro Mendes | **Composição e paginação:** Helder Almeida | **Edição e Redação:** Travessa da Bela Vista, nº. 4, Lojas nºs. 3,4,5,6; Apart. 152 - 2494-909 Ourém | Tel: 249 542 850 | Tlm: 918 661 127 | **Impressão:** FIG - Indústrias Gráficas SA; Rua Adriano Lucas 3020-265 Coimbra | **Tiragem:** Mês de Novembro: 12.500 exemplares; Média Semanal: 2.500 exemplares |
Estatuto editorial disponível em: <https://www.facebook.com/notes/jornal-noticias-de-our%C3%A9m/estatuto-editorial/124253860253329>