

INFORMAR

19 de fevereiro de 2021
Suplemento Gratuito

Nº335

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



ROTA CARMELITA DISTINGUIDA PELA SUA INOVAÇÃO!

A Rota Carmelita é uma rota turística unidireccional que liga Coimbra a Fátima, passando por diversos concelhos e potenciando o conhecimento dos caminhos, das gentes, das culturas e das tradições desses mesmos concelhos.
Sabe mais #epourem #ehfatima #insignare | Página 02 a 04

Evento Cozinhas do Mundo galardoado a nível nacional

O projeto foi baseado no conceito prático de apresentação das "Cozinhas do Mundo", em que a Escola anualmente apresenta as provas finalistas dos alunos.

#vencedores #alunos #HEA #hotelaria #ehfatima

PÁG.05



Aluno de Fátima Finalista no Jovem Talento da Gastronomia

A Escola de Hotelaria de Fátima está uma vez mais representada nesta edição do Concurso Nacional de Jovens Talentos, com o nome de Leandro Sousa.

#jtg #finalista #concurso #ehfatima #insignare

PÁG.08



O Processo RVCC: uma possibilidade de formação dos colaboradores das empresas

O Centro Qualifica da Insignare continua a dar resposta a todas as pessoas que procuram aumentar a sua escolaridade.

#formação #competencias #futuro #centroqualifica

PÁG.06

#ESTAMOS ON

A PREPARAR O FUTURO!

FAZ A TUA MARCAÇÃO!



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

Mantenham-se em casa e seguros! Até já!



+351 249 530 630



ehf@insignare.pt



—
Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

Editorial



Mais do que um editorial de opinião, hoje quero aproveitar o espaço para sublinhar tudo aquilo que contém a edição deste jornal.

Em 2018 começamos a caminhada pelo Turismo Digital, um projecto que conseguimos financiado dentro da estratégia de aposta na inovação nas escolas INSIGNARE.

Entendíamos então que o futuro passava pela transformação digital da sociedade e era preciso preparar caminho, com inovação a desbravar caminhos em várias áreas.

Eis que a pandemia veio acelerar essa transformação e tornar visível essa necessidade. Não vai ser diferente no Turismo e por isso este percurso tornou-se incontornável daqui em diante. Será preciso preparar futuros profissionais para o Turismo pós-pandemia e relançar este sector de actividade, que contará com cada vez maior utilização do digital em todo o processo. Os projectos internacionais que desenvolvemos têm uma forte componente virada para o Turismo, preparando assim os alunos para trabalharem neste mercado. Da mesma forma recordo o dia 27 de Setembro de 2019, quando em frente ao posto de turismo, anunciávamos que a Escola de Hotelaria se iria debruçar sobre o tema da “Rota Carmelita”, pois tinham sido recentemente marcados os caminhos que a percorrem. Dedicamos estudo e um olhar atento à Rota, e desse processo, pelo menos 2 produtos já têm visibilidade.

Mas muito mais está em carteira, pois olhar para esta região que nos rodeia é ter uma fonte de inspiração muito grande. Está muito por fazer, por isso as novas gerações podem aproveitar esta riqueza natural e acrescentar-lhe valor turístico. Nas novas gerações quero destacar mais uma excelente participação na final do concurso Jovem Talento da Gastronomia. Ao longo dos anos temos vindo a construir carreiras de sucesso, e este ano a valorização das artes de Bar vai contar com o Leandro Sousa, um jovem talento promissor.

Prosseguimos a educação e formação de adultos, com processos de reconhecimento e validação das competências que adquiriram durante toda a sua vida. Bem verdade o provérbio que diz que, a melhor escola é a da vida. Sabendo isso, temos forma de ajudar adultos a conseguir esse reconhecimento. E nunca é tarde para aprender mais qualquer coisa...

Os nossos contactos e campanhas estão todos assinalados neste suplemento noticioso que mantemos com regularidade no Notícias de Fátima, por isso, desejo boas leituras e caso tenham alguma curiosidade sobre algum dos projectos, basta que entrem em contacto connosco.

Estamos cá!

ROTA CARMELITA – PROJETO INTEGRADOR E DE INOVAÇÃO

—
“Carmelito” e “Pão Doce de Bolota” nasce da inspiração dos alunos ao estudar a Rota Carmelita.



A 27 de Setembro 2019 – Começa o caminho... Esta foi a data em que a Escola de Hotelaria de Fátima, apresentou o desafio a que se propunha: estudar e acrescentar valor turístico (a diversos níveis) à Rota Carmelita no percurso do concelho de Ourém.

A Rota Carmelita é uma rota turística unidireccional que liga Coimbra a Fátima, passando por diversos concelhos e potenciando o conhecimento dos caminhos, das gentes, das culturas e das tradições desses mesmos concelhos. A Escola de Hotelaria de Fátima, no âmbito do seu projecto integrador propôs-se a estudar um pouco melhor o território e aprofundar o conhecimento da rota no percurso integrado no concelho Ourém, e que concretamente liga a vila da Freixianda à Cidade de Fátima, passando por diversas localidades tais como: Rio de Couros, Caxarias, Seiça, Ourém, Carapita, Vale do Porto, Alveijar e finalmente Fátima.

Este projecto iniciou-se com a realização

de caminhada para reconhecimento do percurso e estudo “in loco” através da recolha de material fotográfico bem como de elementos que pudessem ser trabalhados em aula, nomeadamente o levantamento dos principais produtos endógenos e outros que podemos encontrar ao longo do caminho.

No seguimento desta recolha, foram vários os caminhos a seguir: a turma de turismo, elaborou um portefólio de informação turística de relevante valor turístico, especificamente com o levantamento do património existente e respectiva caracterização. A área de restaurante/bar encontra-se a finalizar a recolha de informação na área de alimentação e bebidas, não só no que diz respeito à oferta existente, mas essencialmente através da recolha de costumes e tradições da região. A área de cozinha e pastelaria desenvolveu, considerando o levantamento de produtos existentes, dois produtos: o “Carmelito”

e o “Pão Doce de Bolota”. Estas criações resultam de diversos estudos e da combinação harmoniosa entre saberes e sabores.

O desafio não termina aqui. O “Passaporte da Rota Carmelita” é também um output que pretendemos desenvolver a curto prazo, e que pretende conciliar a informação recolhida e aplica-la utilizando ferramentas digitais e que permitam o acesso rápido e privilegiado.

A concretização deste projecto integrador e especificamente o estudo da Rota Carmelita nas suas várias vertentes tem sido muito enriquecedor para os alunos, essencialmente pelo aprofundar do conhecimento sobre a sua terra, das suas gentes, o aproveitamento deste conhecimento para a inovação e desenvolvimento de novos produtos e finalmente a aplicação das tecnologias ao serviço do turismo e da divulgação de saberes e tradições...



José Abelho
Professor da EHF

“Foi-nos proposto um desafio: estudar e acrescentar valor à Rota Carmelita no percurso integrado no Concelho de Ourém., na vertente gastronómica.

E por onde começar?

Propusemo-nos a percorrer o caminho

da rota carmelita e estudar a região e o que melhor tem para nos fazer adoçar o palato. Por entre estradas e carreiros, fomos à descoberta das maravilhas naturais e dos produtos endógenos que fomos observando “in loco”. Verificámos que há uma grande riqueza em tradições e costumes bastantes antigos nos cultivos das pequenas hortas e na criação dos animais, fruto das vivências das gentes locais e que representam um importante património imaterial. A própria natureza oferece uma paisagem lindíssima e cheia de produtos silvestres tais como: amoras, figos da Índia, abrunhos, cogumelos, entre outros, capazes de satisfazer os paladares mais requintados.

Assim, nasce a ideia de fazermos algo que possa dar valor à gastronomia local, algo que fosse realmente bom, doce, fácil de comer e transportar e que acima de tudo fizesse aproveitamento de

alguns produtos que tínhamos visionado no percurso. Observar os produtos que existem nesta região e sua autenticidade, permitiu-nos seleccionar alguns ingredientes tais como abóbora, ovos, amêndoas, aos quais adicionamos um pouco de açúcar e criatividade e em defesa dos produtos regionais criamos o doce “Carmelito”, doce que lembra o campo e todo o percurso rural. O envolvimento dos alunos foi determinante no sucesso da nossa criação. Desde o início demonstram um grande envolvimento, desenvolvendo experiências, partilhando as suas ideias e com um sentido crítico apurado para introduzir as melhorias que fomos considerando necessárias. O “Carmelito” é pois motivo de grande orgulho, não só porque é um produto de qualidade mas também porque representa a aplicação prática dos seus conhecimentos e aprendizagens.”

Futuros profissionais de Hotelaria, enriquecem a rota com dois produtos inovadores

A nova Rota Carmelita foi desenvolvida por professores e vários cursos da Escola de Hotelaria de Fátima, sendo assim possível fazer mais e melhor pelos futuros caminhantes/turistas.

A “Rota da Carmelita” passou a ser a inspiração destes alunos, potencializando assim o valor do turismo.

Dessa mesma inspiração há resultados na criação de 2 novos produtos, com recurso a ingredientes autóctones: “O Carmelito” – um pastel alusivo à Rota e com ingredientes encontrados na região, e

ainda o “Pão Doce de Bolota” - um produto de panificação com a farinha de bolota. A criação e estudo do Carmelito, um pastel à base de amêndoa e canela, teve esse mesmo propósito, ao reconhecer os produtos do caminho, da rota, de forma mais tradicional. Constituído por uma formulação para pastel seco, de grande duração, por forma a ser transportado ao longo de vários dias em fracas condições de conservação como aquelas que se encontram numa Rota para caminhantes.

Na mesma busca de novas formas de

utilização dos frutos recolhidos, surgiu como evidente a bolota, a menos utilizada e conhecida. A bolota tem tradição nos povos pré-romanos da Península Ibérica, que nela obtinham farinha com que faziam pão. O pão-doce da bolota amenizou sabores e paladares e compôs o mesmo pressuposto de durabilidade e conservação.

O pastel “O Carmelito” foi apresentado oficialmente na 8ª edição do “Workshop Internacional do Turismo Religioso” que juntou mais de 600 operadores turísticos em Fátima. As reações foram efusivas

e muitas vezes complementadas com a necessidade de alargar o leque de turismo em Fátima. Os comerciantes locais facilmente ficam envolvidos na produção deste pastel, inserindo-se na sua produção, para posteriormente ser comercializado ao longo da Rota, em cafés e restaurantes, aumentando assim os seus potenciais clientes, visando que o produto é uma novidade. Fátima é uma região turística, pelo que a inserção de novos produtos locais, facilita o seu consumo e a sua valorização.



Yannick Génard
Professor da EHF

“A Escola de Hotelaria de Fátima todos os anos propõem e desenvolve um projeto integrador no decorrer do ano letivo. Um projeto integrador que foi para mim de um grande interesse como formador dessa entidade, foi “A Rota Carmelita”.

Este tipo de projetos têm uma importância muito relevante para a escola, porque envolve toda a comunidade escolar sem exceção, alunos, professores, formadores, pessoal não docentes e direção.

Este projeto foi escolhido porque a Rota Carmelita que tem início em Coimbra e passa pela nossa região, e era uma maneira pedagógica e interessante de associar as disciplinas ao desenvolvimento de tarefas interdisciplinares na comunidade escolar. Poder associar matemática, cozinha, pastelaria, integração, educação física, entre outras, na realização de um trabalho comum, demonstrou uma grande

positividade. Esse projeto permitiu várias coisas que evidenciaram uma reação positiva nos alunos e no desenvolvimento das tarefas tais como conhecer melhor a nossa bela região, realizar as caminhadas no decorrer do percurso da Rota Carmelita, entre outras. Conhecer as aldeias, os habitantes, as tradições, falar com as pessoas, descobrir produtos ao longo do caminho. Falar com produtores, agricultores, ir a procura de tradições falando com as pessoas com mais idades, descobrindo comida e bebidas caseiras. Pretende-se poder conhecer e fazer descobrir a Rota Carmelita em termos turísticos através da criação de um site, onde as pessoas possam retirar informação do que se pode encontrar, descobrir, realizar ao longo desse caminho.

Outra parte positiva desse projeto, foi o desafio lançado aos alunos, na utilização

de um produto que se encontra ao longo da Rota Carmelita que atravessa a nossa região “a bolota”. Através desse desafio os alunos tiveram de pensar, pesquisar e desenvolver um produto que teria na sua composição a dita “bolota”. Depois de vários dias de intenso trabalho, eles decidiram desenvolver um pão doce de bolota. Pesquisa, análise, ensaio, desenvolvimento de utensílio foram as tarefas realizadas pelos alunos. Esse desafio criou coesão de grupo, momentos de discussão positiva, ideias partilhadas, até chegar ao produto final “O pão doce de bolota” que foi apresentado no Dia Nacional do Estudante de Gastronomia, numa sessão com filmagem dos processos de fabrico do “pão doce de bolota”.

Como formador e participante integrante deste projeto, posso dizer que foi mesmo integrador para a comunidade escolar.”



Beatriz Lopes
Curso de Cozinha/Pastelaria | 18.21A

“A Escola de Hotelaria de Fátima promoveu uma atividade cultural cujo o objetivo era dar a conhecer a “Rota Carmelita”, iniciando um percurso pedestre na Freixianda até Fátima.

Os alunos que integraram esse projeto fizeram a caminhada descobrindo a riqueza cultural e gastronómica da região. Nomeadamente produtos regionais tais como, o medronho, a bolota, couves, cogumelos, figo da Índia e entre outros.

Depois de nos inteirmos da região fomos propostos a realização de um produto alimentar, com base nos produtos da região. Decidimos fazer um pão de bolota, na cozinha de aplicação da escola.

Esta iniciativa foi muito benéfica para o poder de observação de alguns produtos típicos, nos quais foram postos em prática, dando nos assim um poder de criação de uma receita.”



Miguel Domingos
Curso de Cozinha/Pastelaria | 18.21A

“A bolota é o fruto de árvores que pertencem à família dos carvalhos, como o carvalho, a azinheira e o sobreiro. O carvalho existe maioritariamente no norte e centro de Portugal e a azinheira e o sobreiro existem sobretudo no Sul, na região do Alentejo. Os lusitanos e outros povos pré-romanos da Península Ibérica obtinham farinha das bolotas com que faziam pão, o que ainda é feito no século XXI. As bolotas também são usadas em algumas preparações culinárias típicas de Portugal. Hoje em dia, as propriedades alimentícias e de cosmética das bolotas começam a ser valorizadas por cientistas de todo o mundo, gerando um potencial mercado para Portugal. Desde o período da Idade Média, certos aldeões das cidades mais remotas de Portugal utilizam o recheio de bolota triturada para curar doenças sexualmente transmissíveis, por exemplo: herpes, eczemas penianos... Tendo por base a bolota, a turma desenvolveu o Pão Doce de Bolota, considerando ter sido um projeto muito enriquecedor para a nossa formação e onde tivemos oportunidade de aprender novas técnicas.”



Susana Sousa
Curso de Cozinha/Pastelaria | 18.21B

“A Rota Carmelita é um dos percursos dos caminhos para Fátima, este começa em Coimbra e termina no Santuário de Fátima.

Esta rota foi inspirada na Irmã Lúcia, a pastorinha de Fátima, esta é importante nesta rota dado ao facto de existir um memorial dela onde se começa a rota, no Carmelo de Santa Teresa. O itinerário completo tem 111 km por caminhos rupestres, onde se pode contemplar a natureza.

Foi dado a conhecer este percurso à Escola de Hotelaria de Fátima, a fim de se realizar projetos, no caso da minha turma realizamos o “carmelito” com os produtos regionais, que podemos observar ao longo da caminhada.

O nosso “Carmelito” é um pastel que é constituído por uma massa feita de farinha de trigo, manteiga, açúcar e ovos e pelo recheio composto por doce de abóbora, casca de limão, ovos, açúcar, farinha de amêndoa e por fim açúcar em pó para polvilhar e canela em pó para o símbolo da Rota Carmelita.”



Mariana Francisco
Curso de Cozinha/Pastelaria | 18.21B

“Pretendo dar a conhecer um pouco sobre o Carmelito, um doce feito de raiz pela turma RCP18B, da Escola de Hotelaria de Fátima. Esta rota consistia numa caminhada por várias zonas delimitadas previamente onde explorámos alguns produtos típicos da região. A partir daí, a nossa turma começou a desenvolver o carmelito. Fizemos várias aulas práticas para explorar diversas hipóteses para a receita final: com mais um ovo ou menos um, com ou sem doce de abóbora e mesmo sobre o tipo de farinha a utilizar. Finalmente com a receita final do Carmelito, feito então à base de ovos, farinha de amêndoa e doce de abóbora, chegou a altura de mostrar o trabalho que desenvolvemos ao público. Para isso, foi escolhido o dia 27 de novembro de 2020, onde se assinala o Dia Nacional do Estudante da Gastronomia. Em parceria com a Edições do Gosto, a Escola de Hotelaria de Fátima preparou aquela que a maior aula de gastronomia. A nível pessoal, estar integrada neste projeto foi bastante interessante e gratificante, uma vez que, em equipa, conseguimos criar algo que vai ficar, agora e sempre, associado a nós.”

Rota Carmelita – testemunhos da importância de valorizarmos a nossa região e do papel da Escola de Hotelaria na promoção e qualificação de talentos. Um percurso que contou com apoio institucional.



Natálio Reis
Vice-Presidente do Município de Ourém

A Rota Carmelita potencia a notoriedade de Fátima no Turismo Religioso, efetuando um upgrade na visita à Cidade da Paz

O modelo de peregrinação dos Caminhos de Fátima está em ascensão e acentua a junção do turismo e da cultura. O ritual de peregrinar envolve uma viagem que não se centra em exclusivo no destino,

significando uma jornada que transforma o turismo gastronómico, patrimonial e de natureza em aliados de peso do turismo religioso. O “turista peregrino” move-se pela crença, mas aprecia os pontos de interesse do caminho, gosta de conhecer conteúdos de autenticidade, privilegia as tradições, procura experiências diferenciadoras. Por isso, a valorização dos caminhos e itinerários da fé em direção a Fátima é tão importante, porque inspira à demanda de produtos turísticos em reforço da atratividade.

O Município de Ourém tem cimentado sinergias com várias entidades, para que os Caminhos de Fátima proliferem com sinalética adequada e se mostrem como uma opção válida, para chegar a um dos maiores Santuários Marianos do Mundo.

Recordo a apresentação do projeto no Dia Mundial do Turismo e a mensagem que passámos à equipa, de sabermos que era uma responsabilidade enorme, mas que podiam contar connosco, e para meterem mãos à obra que, com trabalho e dedicação,

iriam atingir bons resultados. Pois bem, o resultado aqui está, muito positivo para a boa reputação da Rota Carmelita, com a demonstração do “Carmelito” e do “Pão de Bolota”, o que me faz deixar um especial agradecimento à escola de Hotelaria de Fátima pela sua criatividade e colaboração.

Na estratégia de promoção que preconizamos para Fátima, o Workshop Internacional de Turismo Religioso, que coorganizamos, traz até nós um conjunto expressivo de empresas do trade especializadas ou com interferência no Turismo Religioso, provenientes, em regra, de mais de quarenta países, designadamente operadores turísticos, empreendedores turísticos, facilitadores e criadores de alojamento local, empresas de animação turística, de transportes, de restauração, entre outros agentes com atuação nesta área. Daí a boa notícia de os Caminhos de Fátima constarem no programa da IX edição, adiada para os dias 24 e 25 de junho, se a evolução da pandemia o permitir. Vai ser uma

excelente oportunidade que agarrámos, para difundir mundialmente a realidade destes itinerários, roteiros turísticos da fé.

Sabemos que Fátima projeta Portugal no mundo e o fortalecimento das propostas no Turismo Religioso, com a quota-parte dos Caminhos de Fátima, tipificadas em ações inovadoras, regeneram as dinâmicas da economia em várias escalas e o crescimento sustentado. Portanto, dar a conhecer, nacional e internacionalmente, os produtos turísticos integrados nos Caminhos de Fátima constitui imperativo permanente, em união com as instituições e os nossos empresários.

Porque o desenvolvimento económico é indissociável do Turismo e este passa inquestionavelmente por Ourém-Fátima, a captação de novos mercados passa por qualificar a oferta, para conseguirmos impactos positivos na melhoria da qualidade de vida das populações. Com esta ação, demos mais um passo para esse objetivo.



Filomena Pinheiro
Diretora Departamento Estratégia e Operação do Turismo Centro Português

O “Carmelito” e o Pão de Bolota são uma doce, saborosa e oportuna surpresa no contexto da afirmação da Rota Carmelita enquanto percurso de referência nos

Caminhos da Fé e da Espiritualidade.

Trata-se de um projeto transdisciplinar, criativo e inovador, que acrescenta valor à oferta turística da Rota e que espelha o compromisso e a missão da Escola para com a comunidade desta região destino.

Esta iniciativa imersiva no percurso, nos seus recursos, nas suas histórias e tradições - sem perder de vista as motivações, necessidades e inspirações dos caminhantes e peregrinos -, criou um produto único, de elevada qualidade e de grande potencial económico, com capacidade para gerar redes de cooperação e de colaboração, enriquecer e diversificar a oferta de produtos identitários no comércio local, aumentar o interesse e a curiosidade do viajante ao longo do percurso e promover experiências turísticas singulares.



e aceita o desafio de partir tranquilo à descoberta de qualidades diferenciadoras do território, passando pelos Concelhos de Coimbra, Condeixa-a-Nova, Penela, Ansião, Alvaiázere e Ourém, numa extensão de 111 km.

A experiência, de fruição cultural, natural e paisagística, em terras ourensenses principia a norte, na União de Freguesias de Freixianda, Ribeira do Fátio e Formigais, onde, junto à igreja matriz, se encontram os primeiros painéis informativos que anunciam a parte restante da jornada que atravessa áreas geofísicas distintas.

O traçado prossegue ao longo da União de Freguesias de Rio de Couros e Casal dos Bernardos, e das freguesias de Caxarias, Seiça, N. Sra. da Piedade, N. Sra. das Misericórdias, Atouguia e Fátima, até chegar à Capelinha das Aparições, num trajeto de cerca 40 km. Os caminhantes são guiados por estruturas de sinalização direcional e por placares interpretativos dos recursos mais sonantes.

O caminho vive-se e descobre-se a cada

passo! Esta é uma rota “gourmet” que aguarda para nos imergir na tipicidade cultural, associando espiritualidade a espaços de elevado interesse patrimonial. Os cenários idílicos de natureza, a fauna, a flora, as serranias, os cursos de água, os campos silvestres e agrícolas, os traços e costumes das aldeias, das vilas, das cidades, das nossas gentes, a gastronomia, os espaços surpreendentes que sempre estiveram ali, mas que agora nos tocam, aqueles pormenores da história e da arquitetura das capelas e das igrejas, a visão plácida dos sítios que agora (re) descobrimos, engrandecidos da ligação aos Pastorinhos de Fátima, revelados em vários pontos do trajeto, mesmo antes de se chegar a Fátima.

Este é o espírito da Rota Carmelita, o primeiro percurso a ser sinalizado oficialmente em Portugal com a “chancela” dos Caminhos de Fátima.

O projeto da Insignare foi bem recebido desde a primeira hora pela autarquia, incentivando reuniões de articulação e

realizando o reconhecimento conjunto explicativo do percurso.

As novas ofertas gastronómicas do “Carmelito” e do “Pão de Bolota”, surgindo associados à projeção da Rota Carmelita, exponenciam os elementos endógenos símbolos da nossa identidade.

Devido à pandemia, por razões de saúde pública temos sido forçados a adiar a iniciativa “À Descoberta da Rota Carmelita”, cujo objetivo é divulgar o percurso que tem merecido um grau de satisfação elevado por parte de pessoas e grupos.

Partilho excerto do painel final de rota: “Por fim chegou... Que todos os passos dado sejam consumados agora em raízes para novas e constantes viagens que a vida nos reserva... Que esta rota, de inspiração carmelita, tenha aberto portas para novas dimensões de fé, de cultura e natureza nos territórios que percorreu... Bem-haja e até sempre...”



Isabel Costa
Vereadora do Município de Ourém

Integrada no projeto nacional “Caminhos de Fátima”, a Rota Carmelita faz a ligação entre o Memorial da Irmã Lúcia, no Carmelo de Santa Teresa, em Coimbra, e o Santuário de Fátima.

O caminho é uma proposta de peregrinação diferente, para quem não quer chegar apressadamente a Fátima

ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA GANHA PRÉMIO NACIONAL



A Escola de Hotelaria de Fátima foi galardoada com um prémio nacional numa edição dos Hospitality Education Awards, os prémios da formação turística em Portugal. A edição é promovida pela Fórum Turismo e pretende distinguir projetos, instituições e pessoas, que se destacam no setor da Hotelaria e Turismo.

A Escola de Hotelaria estava nomeada

entre os 5 finalistas em 2 categorias, tendo vencido o reputado prémio de “Melhor Projeto Educacional”.

O prémio foi anunciado numa gala no passado dia 10 de dezembro, que dadas as restrições públicas decorreu online, perante uma “plateia” de mais de 150 pessoas.

O prémio foi recebido pela Diretora-executiva de INSIGNARE, Carina João Oliveira, que destacou o mesmo como “um orgulho muito grande, para todos os que desde o momento zero contribuíram para o sucesso desta escola”. O projeto foi baseado no conceito prático de apresentação das “Cozinhas do Mundo”, em que a Escola anualmente apresenta as provas finalistas dos alunos de Cozinha e Restaurante-Bar.

Na cerimónia de entrega dos prémios, destacou que “o conceito de base, o fundo, as raízes do projeto são de dotar os alunos de um modelo prático de treino e experimentação real e concreta dos seus conhecimentos. Acreditamos tanto neste projeto e neste modelo, que está inscrito nos nossos regulamentos mais “sagrados”, o Projeto Educativo e o Regulamento interno. Tem indicadores, registos, metas e objetivos. Tem indumentária e disciplina. Nada é deixado ao acaso. Tem pensamento associado àquilo que se passa depois numa cozinha e numa sala. Não podia ser de

outra maneira numa escola de futuro.”

Os tempos marcados pela pandemia não foram esquecidos, ficando o registo daquilo que a Escola de Hotelaria se propõe a manter como marca única na região, especializando o saber-fazer: “Ninguém aprende a cozinhar ou a servir num computador. Ninguém prova o resultado dessa cozinha através de um ecrã que não se serve um cocktail pelo teclado. Por isso estamos cá, com aquilo que é ainda mais valioso nestes tempos: o contacto humano, a arte do saber-fazer... que é insubstituível, e Hospitalidade é isso mesmo.” Os prémios pretendem reconhecer os melhores na educação e formação na área de “Hospitality”, e têm como objetivo contribuir para a dignificação dos profissionais e respetivas profissões.

O exigente júri é constituído pelo Turismo de Portugal, a Associação Nacional de Escolas Profissionais (ANESPO), o Instituto de Emprego e Formação Profissional (IEFP) a Rede de Instituições Públicas do Ensino Superior com Cursos na área do Turismo (RIPTUR) e a Organização Mundial de Turismo (OMT), que efetua a distinção anual que pretende ser uma ponte entre o mundo académico e o mundo profissional.

A importância da formação e da sua aplicação prática, garante um melhor desempenho dos alunos no mercado de trabalho



Elisabete Marques
Direção Técnico-Pedagógica

A conceção e aplicação prática de projetos inovadores e potenciadores da formação o mais prática possível e com efetiva aplicação no mercado de trabalho tem pautado a estratégia da Escola de Hotelaria de Fátima.

A conceção do projeto “Cozinhas do Mundo”, já com 9 edições é reflexo desta abordagem. Trata-se de uma iniciativa que pretende aferir dos conhecimentos dos alunos da área de restaurante/bar e cozinha/pastelaria, através da contextualização teórica de uma determinada região de Portugal ou do Mundo, e posteriormente a conceção e um menu representativo da mesma, tendo em consideração um budget máximo e um número fixo de clientes. Ao longo dos anos, este modelo de

Toda a Comunidade Escolar recebeu com muita felicidade este prémio sobre o projeto Cozinhas do Mundo pois veio reforçar o reconhecimento e a homenagem ao nosso antigo Diretor Francisco Vieira.

As Cozinhas do Mundo são a prova final de curso de nome PAP (Prova de aptidão profissional) que os alunos têm de realizar após 3 anos de formação, quer em crescimento profissional, quer pessoal. Durante muito tempo foi uma prova realizada internamente e o Dr. Francisco Vieira veio rejuvenescer esta prova e dando-lhe visão para o exterior e uma maior relevância para os alunos, para os chefes, para os encarregados de educação e para toda a envolvente escolar. São sorteadas regiões nacionais (ou até mesmo internacionais) aos alunos de cozinha e de restaurante bar. Após essa seleção e pesquisa de todos os produtos, pratos típicos e a sua vasta gastronomia,

aprendizagem tem-se revelado eficiente e diferenciador na aprendizagem dos alunos.

Foi com muito orgulho e natural satisfação que recebemos o prémio entregue pela Associação Fórum Turismo no evento Hospitality Education Awards na categoria “Melhor Projeto Educacional”, em reconhecimento deste projeto na contribuição para a melhoria do processo educativo dos nossos alunos.

É também momento para reconhecer e agradecer o trabalho desenvolvido pela equipa da nossa escola que, com o seu empenho e dedicação permite que ano após ano, o projeto se enriqueça e aconteça com tão grande sucesso. OBRIGADO!

escolhem um menu de acordo com região selecionada. Confeccionam para um grupo de pessoas que vem degustar e desfrutar a gastronomia dessa região. Os alunos são confrontados com situações reais, têm de trabalhar em equipa (cozinha - restaurante), têm de gerir a equipa de trabalho, têm um orçamento para comprar as matérias primas e garantir a refeição aos clientes. No dia da prova, são acompanhados por júris internos e externos chefes de renome e empresários, oriundos do mercado trabalho!

Já tive o prazer de participar inúmeras vezes, quer como orientadora de turma, e é gratificante, estar presente num momento tão importante e bonito das vidas deles, poder dar apoio aos alunos e os seus encarregados de educação, quer como cliente e desfrutar de uma bela refeição confeccionada por alunos que acompanhei durante o seu percurso na EHF.



Iolanda Prino
Docente EHF e EPO

“

Uma edição promovida com o intuito de distinguir projetos, instituições e pessoas, que se destacam no setor da Hotelaria e Turismo!

”



OPINIÃO

O Marketing de Influência e Digital para a Promoção do Turismo

Numa sociedade cada vez mais tecnológica, as Organizações de Gestão de Destino (DMO) investem nos canais digitais e reinventam as suas estratégias de marketing e promoção, apostando cada vez mais na divulgação do destino turístico através dos “influenciadores”.

Uma das grandes tendências globais que acompanham os tempos de pandemia e confinamento, são as redes sociais. Verifica-se que as redes sociais se tornaram um meio para partilha de experiências, comentários e avaliações, influenciando a tomada de decisão (Bilgihan, 2012), sendo as mesmas uma ferramenta de marketing fulcral para divulgar o setor do turismo. Ao reinventar as suas estratégias de marketing e promoção, apostando no marketing digital e de influência, os setores público e privado do turismo poderão criar parcerias com influenciadores e influenciar os seus utilizadores a viajar, e a adquirir produtos ou serviços turísticos. Os influenciadores digitais, mais conhecidos por influencers são referências nas redes sociais e para este fenómeno acontecer é necessário conhecer o público-alvo e as tendências atuais. Têm um papel fundamental em gerar motivação, e irão influenciar o processo de informação, tomada de decisão relativamente a determinado produto ou serviço turístico.

Através destas parcerias, influenciadores digitais divulgam os destinos turísticos, como é exemplo o Turismo do Centro, onde se integra o turismo religioso de Fátima, divulgando os seus bens e serviços turísticos, através da produção de conteúdo, ou seja, publicações nas redes sociais, e invocam aos portugueses a fazer turismo em Portugal. Esta estratégia irá desenvolver os comércios locais, manter e criar postos de trabalho, e estimulando a superação da crise económica e desenvolvendo o turismo sustentável.

Tânia Barreiro | Docente EHF

O PROCESSO RVCC: UMA POSSIBILIDADE DE FORMAÇÃO DOS COLABORADORES DAS EMPRESAS



OPINIÃO

Sistema B-Learning ou aprendizagem híbrida

Nos dias de hoje nunca o sistema b-learning fez mais sentido no ensino, este sistema não é mais do que uma aprendizagem síncrona e assíncrona (não será este o futuro da educação e formação?).

A aprendizagem síncrona é toda aquela que depende da sincronia nos acessos ou da presença física do professor/formador e aluno/formando num mesmo ambiente/ espaço, já a aprendizagem assíncrona, é aquela que não exige essa simultaneidade entre ambas as entidades.

Neste sistema os materiais/conteúdos também são disponibilizados num ambiente virtual, em que o aluno pode aceder quando quiser e puder, sem a necessidade de que o professor também esteja ligado ao mesmo tempo.

Na minha modesta opinião, sou totalmente a favor deste tipo de ensino (blended learning), já que permite o melhor dos dois "mundos" online e presencial, em que os alunos podem ter acesso aos conteúdos e formação em regime b-learning praticamente a partir de qualquer lugar e em qualquer horário, permitindo ainda o acesso contínuo e livre aos conteúdos estudados. Este tipo de ensino é integrador de diversas tecnologias e metodologias, que pretendem facilitar o processo de ensino e aprendizagem, associado aos novos contextos de aprendizagem surgem as plataformas virtuais (como a que utilizamos na nossa Escola – Microsoft Teams), que permitem aos seus intervenientes (professores, alunos e pais) novas formas de comunicação, interação e desenvolvimento de trabalho colaborativo.

Neste contexto, a Escola Profissional de Ourém implementou uma Academia CISCO, que oferece aos seus alunos o acesso ao currículo de formação Cisco e a possibilidade de obtenção de certificações, o que constitui um fator de diferenciação do aluno, tendo em conta o elevado reconhecimento e a procura no mercado por parte das empresas empregadoras deste perfil de formações/certificações.

Temos a certeza, que no futuro esta Academia, que tem como base uma plataforma online, trará mais valias e será um complemento diferenciador para os nossos alunos, onde a base de ensino assenta no sistema de b-learning.

Somos uma escola atenta e que prepara profissionais qualificados para o Mercado de Trabalho!

José Carlos Alves | Docente EHF

É tempo de nos conectarmos! Com ou sem pandemia estamos cá a investir em formação e qualificação. Estamos ON!

Os Recursos Humanos das empresas (as pessoas) são o seu maior bem e quanto mais se investir nestes recursos, maiores serão os ganhos para a empresa a vários níveis, sendo a satisfação do cliente um dos ganhos mais visíveis. Efetivamente, sabe-se que quanto mais felizes e motivados estiverem os colaboradores, mais satisfeitos ficarão os clientes que procuram a empresa, seja ela de que área de atividade for ou de que setor. Talvez um dos exemplos mais icónicos do nosso país seja o Grupo Nabeiro (Delta Cafés) e o seu líder Rui Nabeiro que tanto e de tão diferentes formas tem valorizado os seus Recursos Humanos.

Mas não são só as grandes empresas que o fazem e não é preciso sair do concelho de Ourém para termos alguns exemplos de bom investimento nas pessoas. No último ano, um ano deveras complicado para as empresas, especialmente para as empresas do setor turístico e de restauração, em Fátima, através do Centro Qualifica da Insignare, duas empresas investiram nos seus colaboradores proporcionando-lhes um aumento da sua escolaridade, através do Processo RVCC: a Consolata (hotel e loja) e o restaurante Crispim, este último com processo iniciado recentemente.

Pelo Código do Trabalho, existe a obrigatoriedade de cada empresa

disponibilizar aos seus colaboradores 40 horas de formação anuais. Normalmente, o cumprimento é feito através de formação contínua em áreas relacionadas com o trabalho que realizam (de forma mais ou menos direta), contudo a frequência de um Processo de Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências (Processo RVCC) é também uma das formas possíveis de o fazer, permitindo às pessoas um aumento da sua escolaridade até ao 12.º ano, reconhecendo experiências de vida. É um processo um pouco mais longo do que uma simples formação, mas que valoriza mais os colaboradores.

Assim, ao longo do ano de 2020, a Consolata permitiu a frequência deste Processo a 6 dos seus colaboradores que viram desta forma aumentada a sua escolaridade para o 6.º ou 9.º ano. Da mesma forma, o restaurante Crispim pretendeu dar a oportunidade aos seus colaboradores de usufruírem deste Processo e temos, atualmente, 4 pessoas a elevar a sua escolaridade para o 9.º ano e duas pessoas a aumentar a sua escolaridade para o 12.º ano. De realçar o exemplo dado pelos proprietários (na foto) ambos a realizarem o Processo RVCC.

E em tempos de recurso exaustivo às novas tecnologias, e porque as sessões presenciais nesta altura não nos são



permitidas, todas as etapas do Processo RVCC e todas as sessões de grupo ou individuais são asseguradas à distância. Um esforço adicional para quem não lida diariamente com computadores, mas cuja força de vontade fez ultrapassar mais esta barreira. Que estas duas empresas sejam um exemplo a seguir por tantas outras. Vamos investir nos nossos colaboradores. Vamos permitir-lhes um aumento da sua escolaridade através de um processo autobiográfico que os valoriza enquanto pessoas e enquanto trabalhadores.

FECHOU PORTAS?

VALORIZE ESSE TEMPO EM CASA

ESPECIALIZADOS EM EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO

CONTACTE-NOS: 249 540 390
QUALIFICA@INSIGNARE.PT

CENTRO QUALIFICA INSIGNARE



INSIGNARE envolvida em múltiplos projetos internacionais

Evento “Digital Tourism: Current & Future Skills” apresenta o projeto “Digital Tourism” a nível Europeu



Afonso Carreira
Business Development da Empresa
“Verde Pino”

No passado dia 4 de fevereiro decorreu o evento “Digital Tourism : Current & Future Skills”, que reuniu dezenas de participantes oriundos de vários países Europeus em ambiente virtual, promovido pelo EfVET – European Fórum for Vocational Education and Training, associação Belga que agrega mais de duas centenas de organizações de Educação e Formação Profissional, entre as quais a INSIGNARE, e que é parte do consórcio Europeu que gere este projeto apoiado pelo programa Erasmus+.

Durante 90 minutos, os principais resultados do projeto “Digital Tourism” foram apresentados – o conteúdo detalhado da vertente tecnológica do curso profissional homónimo e o seu perfil profissional (ambos por Elisabete Marques, da Escola de Hotelaria de Fátima, enquanto parceiro responsável pelo seu desenho

“No início de 2018 fui contactado pela ACISO no sentido de dar a minha opinião sobre o lançamento de um curso liderado pela INSIGNARE cujo tema seria o Turismo Digital. O timing desta ideia não poderia ser o mais adequado: tinha então terminado o ano em que Fátima registara a maior afluência de peregrinos da sua história, com um consequente número record de dormidas em todos os níveis de alojamento e com taxas de ocupação nunca anteriormente verificadas. Era o momento certo para adotar um conjunto de medidas e de comportamentos comerciais que permitissem, tanto quanto possível, manter as excelentes performances verificadas, ou que impedissem a sua descida para os níveis dos anos anteriores. Sabíamos que os acontecimentos únicos verificados em 2017 não se repetiriam com brevidade, mas era urgente tirar o maior proveito da visibilidade que o destino teve nesse ano. Havia que tentar manter ativo o interesse do público-alvo, mas também procurar novos mercados emergentes e, sobretudo, adotar formas de comunicação com esse público e com esses mercados que se revelassem absolutamente inovadoras, modernas e eficazes. A promoção digital afigurava-se

Ainda no âmbito deste consórcio, está a ser ultimada a calendarização das “Tourism Talks” (“Conversas sobre Turismo”), uma atividade de curta duração que pretende, de forma informal e em suporte virtual, debater temas muito relevantes para o Turismo e a Restauração.

Apostar-se-á na interação entre um convidado, que desenvolva atividade profissional em empresas do setor e especialista nessa temática, e os participantes que se tenham inscrito para tal. A inscrição é totalmente gratuita e aberta a todos, sendo atempadamente promovida nas redes sociais da INSIGNARE e da Escola de Hotelaria de Fátima. A língua utilizada é o Inglês, pois

Enquanto a pandemia impeça o fluído desenvolvimento dos diversos projetos, a INSIGNARE e as suas Escolas têm podido adaptar-se, com a ajuda da tecnologia, e ultrapassar os condicionalismos que todos temos vindo a sentir.

operacional), bem como os requisitos e metodologia de seleção e avaliação do desempenho dos seus alunos, no âmbito da Formação em Contexto de Trabalho que o curso inclui, expostos por Pieter Van Schie, da Dutch Foundation of Innovation Welfare 2 Work, dos Países Baixos, que lidera essa parte do trabalho. De referir que a parceria internacional, que está na génese do curso e seus complementos, contém ainda parceiros Espanhóis e Italianos, além dos três já referidos.

Uma boa prática da Digitalização no Turismo, a Rota Carmelita, foi apresentada por Carina João Oliveira, Diretora Executiva da INSIGNARE e Secretária da Direção da EfVET, que, apoiada num vídeo, elucidou de que forma os alunos da Escola de Hotelaria de Fátima estão a trabalhar na promoção integrada deste

claramente como uma preciosa ferramenta para acentuar a qualidade e a eficácia na relação entre os diferentes players deste mercado. Neste sentido, foi naturalmente com muita satisfação que tive a oportunidade de participar no evento online de apresentação do referido curso de Turismo Digital. Este evento contou com a participação de várias entidades dos mais diversos países associados ao curso e ainda com intervenientes de relevo no plano turístico nacional. Para além da apresentação do curso, abordaram-se ainda temas como a importância da promoção digital na conjectura turística atual e ainda a apresentação dos “Caminhos de Fátima”, projeto associado a um tipo de turismo que tem registado um interesse crescente, numa altura em que o Caminho Português de Santiago ganha cada vez mais relevância a nível internacional.

O evento revelou-se da maior importância na criação de “massa crítica” essencial para a pretendida reflexão, tendo permitido concluir que, se em 2018 era importante falar sobre promoção digital, hoje sabemos que esta é uma via incontornável na comercialização dos diversos produtos turísticos associados

troço entre Coimbra e Fátima, incluindo vários elementos, como o “Carmelito”, um doce criado na EHF.

O evento teve também dois convidados externos à parceria: Anna Barbieri, técnica da Direção Geral do Emprego, Assuntos Sociais e Inclusão da Comissão Europeia, que abordou a “Nova Agenda de Competências e a Recomendação sobre o Ensino e Formação Profissional”, documentos basilares para a Educação no Espaço Comunitário entre 2021 e 2027; e Afonso Carreira, gestor de desenvolvimento empresarial na Agência de Viagens Verde Pino, o qual ilustrou a importância da promoção digital na indústria hoteleira, através de várias dicas e exemplos práticos.

a Fátima. A pandemia provocada pela Covid-19 impossibilitou a maioria dos fluxos turísticos e colocou quase todos os serviços turísticos, nomeadamente aqueles que se dedicam à operação de grupos organizados, numa situação de ausência total de atividade. Mas lançou igualmente novos desafios ao nível da comunicação e da promoção, agora muito mais dependentes da tecnologia digital. Vivemos um momento de “não retorno”, em que as plataformas digitais, centros multimédia e afins passaram a ser os veículos primordiais não só de comunicação, como a base fundamental nas operacionalidades dos próprios produtos turísticos. Torna-se hoje imprescindível a criação de novas práticas para a criação de experiências online que despertem o desejo de visitar o destino, transformando assim riscos em oportunidades.

Como afirmou Satya Nadella, CEO da Microsoft, vivemos dois anos de transformação digital em dois meses.

Assim, acredito plenamente que este será um curso de grande importância para a formação de futuros profissionais da área turística, beneficiando de forma inequívoca o futuro do turismo em Fátima.”

Projeto “Digital Tourism” promove “Tourism Talks”

haverá participantes de toda a Europa.

Decorrendo no grupo do Facebook do projeto (<https://www.facebook.com/groups/DigitalTourismQualificationForum>), para o qual são convidados todos os interessados nesta área, as primeiras sessões versarão sobre:

- Storytelling for Tourism (Histórias promocionais para o Turismo);
- Service Design (Design de Serviços);
- Destination Management in the Digital Era (Gestão de Destinos na Era Digital);
- Hotel Strategic Management (Gestão Estratégica de Hotéis);
- Expansion to new tourism markets in the digital era (Captação de novos mercados turísticos na era digital);

- Differentiation & innovation in hospitality (Diferenciação & inovação na hotelaria);

- Business Tourism in the digital era (Turismo de negócios na era digital);
- Gastronomic Tourism promotion as a digital experience (Promoção do turismo gastronómico como experiência digital);
- Accessible Cultural Heritage (Herança Cultural Acessível);
- Work opportunities in Digital Tourism (Oportunidades de trabalho no Turismo Digital);
- Digital Cultural heritage (Herança Cultural Digital).

ALUNO DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA NA FINAL DO JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA

Já são conhecidos os nomes dos concorrentes apurados da 9ª edição do Jovem Talento da Gastronomia que vão disputar a final nacional em abril de 2021.

A Escola de Hotelaria de Fátima está uma vez mais representada nesta edição do Concurso Nacional de Jovens Talentos, com o nome de Leandro Sousa na categoria Barman InterMagazine

Leandro Sousa concluiu o seu curso de Restaurante/Bar da Escola de Hotelaria

de Fátima no passado ano letivo e vai disputar a final nacional, neste concurso que percorre o país à procura do futuro de Portugal nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar e Pastelaria/Padaria!

O apuramento foi feito com base na avaliação das fichas técnicas enviadas no ato da inscrição por parte de uma equipa de júri especializada. Relembrando que são seis as categorias a concurso: Cozinha Makro, Tradição com Arroz Bom Sucesso,

Inspiração Veggie para Cozinheiros by Bonduelle, Pastelaria NX Hotelaria, Barman INTER Magazine e Artes da Mesa ICEL.

Esta iniciativa da Inter-Magazine - Edições do Gosto, que tem a EHF como um dos patrocinadores institucionais culmina na final nacional que reúne os concorrentes com melhores pontuações e onde o talento é revelado em cada uma das áreas a concurso.

O Jovem Talento da Gastronomia (JTG) é um movimento criado em 2009, direcionado a jovens profissionais e estudantes de hotelaria e restauração (cozinha, pastelaria, bar, serviço de sala e gestão) e pretende estimular a aprendizagem e o leque de oportunidades aos jovens, sendo efetivamente uma rampa de lançamento para os participantes.

Da parte da Escola desejamos muita sorte ao Leandro! Força!



Leandro Sousa
Ex-aluno Restaurante/Bar

“Sou o Leandro Sousa, tenho 18 anos e concluí a minha formação académica na Escola Profissional de Hotelaria de Fátima em 2020 no curso profissional de nível IV de Técnico de Restauração (variante Restaurante/Bar). Ao longo do triénio do curso realizei três estágios. No primeiro ano foi no Restaurante Costa Brava, na Benedita, Alcobaça. No segundo desenvolvi o estágio no Vale d'Oliveiras Quinta Resort & Spa, um elegante resort de cinco estrelas em Lagoa, Algarve, e no último ano foi no Restaurante Bon Bon, distinguido com uma estrela no Guia Michelin, também em Lagoa, Algarve.

Neste último ano decidi concorrer no concurso Jovem Talento da Gastronomia (JTG), na categoria Barman Inter Magazine,

sendo um dos 4 concorrentes apurados para a final nacional da 9ª edição desta mesma competição.

Para mim, concorrer e alcançar um lugar na final nacional deste prestigiado concurso é o concretizar de um sonho, porque é uma ambição ser um dos jovens talentos de Portugal e estar entre os melhores. Também o contacto com grandes nomes de profissionais do setor é um privilégio para participar neste tipo de concursos. A reputação e a notoriedade que o JTG proporciona aos concorrentes é de extrema qualidade, pois é tudo organizado ao pormenor. Apesar deste ano ser tudo diferente, devido à atual situação que todos conhecemos e a que estamos impostos, não foi por isto que o JTG deixou

de acontecer, porque com a resiliência e a resistência de todos os intervenientes que nele estão, foram capazes de adaptar o concurso aos moldes atuais e às medidas impostas. Por tudo isto, acho que esta experiência é bastante enriquecedora para os jovens profissionais e estudantes das áreas de Cozinha, Pastelaria, Restaurante e Bar, pois para além de ser uma grande aventura é também uma aprendizagem para o percurso profissional dos amantes destas áreas.

Atualmente, com este início de percurso de formação na EHF, tive a oportunidade de ingressar no curso de especialização tecnológica de nível V de Gestão de Restauração e Bebidas na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.”

Unidos somos mais fortes!

Numa época particularmente sensível, a **Escola Hotelaria de Fátima** assume o seu papel diferenciador no ensino profissional especializado.

- _ Cursos para a Restauração
- _ Cursos com alta empregabilidade
- _ Especialização Técnica
- _ Formação Inclusiva e aposta em Soft Skills

insignare
ASSOCIAÇÃO DE ENSINO E FORMAÇÃO



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA

**ESCOLAS E EMPRESAS
JUNTAS NO MESMO
RUMO: QUALIFICAR
E ESPECIALIZAR
O SETOR**

