



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OURÉM



OFERTA FORMATIVA

2021/2022

informar
edição
especial



insignare
ASSOCIAÇÃO DE
ENSINO E FORMAÇÃO

FAZEMOS PARTE DO FUTURO! BEM-VINDOS AO ANO LETIVO 2021/2022

UMA ESCOLA OFICINA



Há mais de 30 anos que a Escola Profissional de Ourém se vocacionou para a formação de profissionais para as empresas. O sector empresarial no concelho de Ourém e na região assume um dinamismo muito forte e tem procurado profissionais qualificados nas áreas da mecânica, mecatrónica, metalomecânica,

informática, design industrial e apoio à gestão. O sucesso destes cursos tem ditado a elevada empregabilidade dos nossos alunos ao longo dos anos, mas sobretudo, uma boa remuneração salarial nas várias áreas de integração industrial.

Uma escola pioneira em muitas matérias de inovação, sobretudo com conceituados

métodos diferenciadores de ensino e avaliação, a Escola Profissional de Ourém tem o reconhecimento de alunos, professores e empregadores.

As centenas de protocolos que temos assinados com empresas de norte a sul do país, e também no estrangeiro, têm possibilitado um leque de estágios e

experiências aos alunos e alunas ao longo dos anos.

Cada vez mais o ensino profissional é uma escolha de primeira, por isso o sucesso deste percurso dual equiparado a 10º, 11º e 12º ano, tem sido visto como um fator de sucesso na vida destes jovens profissionais.

Oferta Formativa:

Mecatrónica Automóvel
Design
Informática
Metalomecânica
Gestão

Escola Profissional de Ourém em números

3 Oficinas

/Metalomecânica CNC
/Serralharia
/Mecatrónica

2 Ateliers

/Design

3 Laboratórios

/Eletrónica
/Automação e Comando
/Informática



João Silva | Ex-aluno EPO, Curso de Design

Devo muito do que hoje sou profissional e pessoalmente à EPO. A forma como os professores e alunos se unem é fundamental para o sucesso e crescimento profissional que se segue. Os estágios curriculares, com toda a aprendizagem

inerente, foram o gatilho para conseguir criar o meu próprio negócio e caminhar rumo ao sucesso. Se tivesse de escolher novamente para que escola iria no meu 10º, não pensava duas vezes em escolher a família das escolas INSIGNARE.



Luís Flores | Ex-aluno EPO, Curso de Informática

A EPO possibilitou a conclusão dos meus estudos, ao nível do secundário e, na área da minha preferência, preparou-me adequadamente para o acesso ao ensino superior, ao mesmo tempo que, inculuiu-me competências e conhecimentos científicos, técnicos e socioculturais,

na boa articulação com a componente prática, imprescindível no desempenho da minha atual atividade profissional. Como incentivo aos jovens que frequentam o ensino profissional, só posso dizer que não desistam dos seus objetivos, pois estão no sítio certo.



Milena Marques | Ex-aluna EPO, Curso de Gestão

É com muita nostalgia que escrevo sobre o meu percurso na Escola Profissional de Ourém. Sempre fui muito bem acolhida, tanto pelos professores como pelos restantes funcionários. Esta escola foi sem dúvida muito marcante para mim e para o meu percurso profissional, pois deram-me oportunidade de participar em vários projetos que me fizeram crescer e ser a pessoa que sou hoje. Com todas

estas aprendizagens acabei por constituir a minha própria empresa - Plastikrohn, Lda. Tenho a certeza que quem frequentar a EPO terá as ferramentas essenciais para se vingar no mercado de trabalho, pois o que a diferenciação são as aulas práticas onde desenvolvemos grandes capacidades na área que escolhemos. Fico muito feliz de ver esta escola a crescer e saber que fiz parte da sua história.

UMA ESCOLA ESPECIALIZADA



Num mundo tão competitivo como aquele em que vivemos, a Escola de Hotelaria de Fátima assume-se como escola especializada capaz de formar alunos e alunas de forma diferenciada e fomentadora de talentos.

O percurso do 10.º, 11.º e 12.º anos de escolaridade tornam-se aliciantes quando preparados com um leque de experiências

variadas, dentro e fora do país, estimulando nos jovens um desenvolvimento ético e cultural.

Acreditamos que a dupla certificação dos cursos profissionais são uma mais valia quando vividos no ambiente das Escolas Profissionais, sendo atualmente válida a progressão que daqui é feita para o ensino superior.

Há quase 30 anos no ensino, a Escola de Hotelaria tem formado dezenas de gerações de profissionais qualificados, cuja qualidade da formação é reconhecida, onde sobressai a facilidade com que os seus alunos integram o mercado de trabalho. O grande enriquecimento destes currículos é possibilitado quer em locais de estágio quer em todas as atividades dinamizadas

pela Escola, numa responsabilização inculcada desde cedo, a par com um ensino de caráter muito prático, adaptado ao alto nível de profissionais de excelência.

A par de prémios, certificados e distinções, a Escola foi distinguida em 2020 com o prémio nacional “Best Educational Project” pelo Fórum Turismo.



Leandro Sousa | Ex-aluno EHF, Curso de Restaurante/Bar

A Escola de Hotelaria de Fátima é uma escola de referência no ensino profissional. A qualidade de ensino e o profissionalismo dos formadores que é transmitido aos seus alunos, reflete-se através do sucesso e do bom desempenho de cada um, bem como da preparação para o mercado de trabalho. Ao longo dos três anos do curso de Técnico de Restauração (variante Restaurante/Bar) realizei três estágios curriculares, um por cada ano. Desenvolvi os estágios cá em Portugal,

alguns em sítios de referência, e no último ano recebi o convite para a realização do meu estágio no âmbito do programa de mobilidade Erasmus, o qual não pude aceitar, devido aos constrangimentos provocados pela pandemia. A preparação para os concursos da área também é um bom motivo para se estudar na Escola de Hotelaria de Fátima, porque os formadores estão sempre disponíveis para auxiliar em tudo o que é necessário, preparando ao mais alto nível os alunos que demonstrem

interesse, dedicação e motivação em ir a concursos. Prova disso, foi a minha vitória na categoria Barman Inter Magazine do Jovem Talento da Gastronomia 2020, um concurso nacional que junta os melhores talentos em competição nas categorias de Cozinha, Pastelaria, Restaurante e Bar.

Se ainda estás indeciso no que fazer depois do 9.º ano, recomendo que te inscrevas na Escola de Hotelaria de Fátima para teres uma formação e um futuro com sucesso.



Ricardo Ruivo | Ex-aluno EHF, Curso de Cozinha/Pastelaria

Para mim a EHF foi o início de um sonho! Era a escola para onde ambicionava ir, aquela que me ia dar as melhores condições para progredir na cozinha, e correspondeu às minhas expectativas!

A EHF foi um grande pilar na minha formação profissional e pessoal, onde

destaco bastante os chefs que fizeram parte dela, que sempre me apoiaram, aconselharam e ensinaram a ser um profissional com valores acima de tudo.

À EHF tenho a agradecer a formação e as oportunidades que me foram dadas, foi uma enorme ajuda no meu percurso.

Oferta Formativa:

Cozinha/Pastelaria

Pastelaria/Padaria

Turismo

Restaurante/Bar

Animador/a Sociocultural NOVO CURSO

Escola de Hotelaria de Fátima em números

3 Cozinhas

/Cozinha de Restaurante

/Cozinha de inicialização

1 Restaurante de Aplicação

/Claustro Monfortino

1 Laboratório

/Aulas de Restaurante/Bar

Mariana Santo | Ex-aluna EHF, Curso de Turismo

O meu nome é Mariana Espírito Santo, tenho 20 anos e sempre tive o bichinho do turismo, ingressei na Escola de Hotelaria de Fátima em 2015 e terminei com sucesso em 2018. Ao longo desta caminhada na escola de hotelaria, tive oportunidade de fazer Erasmus na Roménia e ainda dois estágios obrigatórios no 2.º e 3.º ano do curso.

No primeiro estágio, com duração de 2 meses, decidi experimentar a área de animação turística, assim sendo fui para o Alfamar na praia da falésia, onde fiquei colocada o resto do verão para trabalhar.

Com o regresso à escola para terminar o curso, no último ano decidi que era mesmo este o caminho que queria seguir. Optei

então por fazer o meu último estágio de curso num hotel onde ninguém da escola tivesse estado, ter uma experiência minha, sozinha na área que tanto gostei.

Fui então para os Nau Hotels, mais precisamente Salgados Palm Village onde hoje me encontro a trabalhar e como Team Leader de 5 unidades na parte da animação. Agradecida pela escola me ter dado tanta liberdade no que toca a escolha de estágios, e pelo o apoio que me deu ao longo do meu percurso, sem dúvida que foi ótima para o meu crescimento profissional e pessoal. Neste momento estou a fazer o que realmente gosto, no sítio onde escolhi estagiar!



OFERTA FORMATIVA 2021 / 2022



Metalomecânica - CNC
Mecatrónica Automóvel
Design
Informática
Gestão

Condições de acesso

Inscribe-te até dia 28 de junho

Tens de ter menos de 20 anos
e o 9º ano completo

**e se reúnires as condições
ainda oferecemos,**

alimentação, transporte e
bolsa de material de estudo.*

*consultar condições



CURSOS PROFISSIONAIS



**Restaurante-Bar
Cozinha/Pastelaria
Pastelaria/Padaria
Turismo
Animador/a Sociocultural**

Condições de acesso

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

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

*consultar condições

MAIS QUE UMA ESCOLA

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

Contamos com uma equipa dedicada que acompanha os múltiplos projetos que temos em permanência, sobretudo na área internacional. Estes projetos são decisivos para complementar uma pedagogia tradicional, pois adicionam contextos reais de prática e simulação de atividades profissionais.

Muitas dessas atividades são já um marco na vida das cidades onde se situam as Escolas, mas também com grande impacto e reconhecimento, tanto a nível regional e nacional.

Conhece algumas delas.

- Cozinhas do Mundo**
- Jornadas da Mecânica**
- Oficinas de Informática**
- Restaurante de Aplicação**
- Catering & Serviços**
- Estágios Internacionais**
- Participação em Rallyes**
- Participação em Concursos**
- Epo Big Idea**
- E muito mais**



Cozinhas do Mundo / Melhor Projeto Educacional do País!

Este evento é o culminar da Prova de Aptidão Profissional desenvolvida ao longo do ano letivo e integra também o trabalho de pesquisa teórica e a realização do Live Cooking & Beverage Service, por parte dos alunos do 3º ano dos cursos de Cozinha, Pastelaria/Padaria e Restaurante/Bar. As

ementas que os alunos se propõem servir durante uma semana resultam do trabalho de pesquisa de uma região do mundo, e a preparação é feita com visionamento ao vivo, elemento diferenciador deste festival.



Jornadas da Mecânica

Conta com a exposição de dezenas de empresas nas áreas de: Maquinações Convencionais e CNC; Digitalização 3D; Serralharia; Software CAD/CAM; Mecatrónica Automóvel, Automação e Robótica; Metalomecânica; Higiene e Segurança no Trabalho. O evento reveste-se de grande importância pelo

estreitamento de relações institucionais com empresas, profissionais e instituições de ensino superior nas áreas da mecânica e do setor automóvel, constituindo assim uma mais-valia para o conhecimento técnico dos alunos e para a afirmação de Ourém como um pólo regional de formação profissional na área da Mecânica.





ESTÁGIOS INTERNACIONAIS

Os estágios proporcionados aos nossos alunos são 360°.

Significa isto que são abrangentes, diferenciados e permitem um ganho de múltiplas competências. A formação de um bom profissional é feita ao longo de 3 anos, devidamente acompanhados e através da rede de ligação que temos a centenas de empresas.

Nos meses de estágio desde o 1º ano, os alunos aprendem competências da sua área técnica, aprendem a saber-fazer, mas também a saber-estar e a saber-ser,

potenciando a sua integração num mercado de trabalho exigente. São desenvolvidas competências como o empreendedorismo, a inovação, a autonomia e a criatividade. A integração dos alunos em estágios acontece no tecido empresarial regional, mas também no território nacional e no estrangeiro.

Todos os anos temos um conjunto de estágios internacionais, que proporcionam experiências muito ricas não só do ponto de vista profissional mas também do ponto de vista cultural e social.



A possibilidade de realização dos estágios no estrangeiro sempre foram uma ambição e felizmente tive a sorte de poder ter a experiência de estagiar três meses em Valência, Espanha.

Esta oportunidade está a ser muito importante e enriquecedora quer a nível profissional como pessoal, uma vez que, com o estágio no estrangeiro já é uma experiência que por si só melhora o

currículo, os conhecimentos linguísticos e as competências técnicas. Também as relações interpessoais são reforçadas num processo acompanhado pela descoberta de uma sociedade com referências sociais e culturais diferentes. Acredito que esta experiência me trará muitos benefícios no futuro e ajudou-me a traçar os meus objetivos para o futuro.

Ana Rita Gonçalves | Curso Turismo

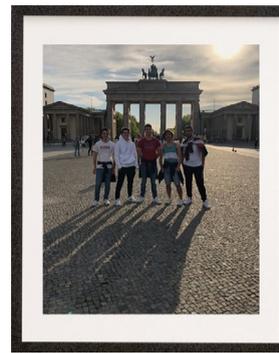
Com esta experiência de três meses em Barcelona estou a aprender como é partilhar casa com outras pessoas com perspetivas diferentes, aprendi a orientar-me a andar de metro na cidade e a falar a língua.

No estágio aprendi várias coisas, como registar faturas de compras num software diferente do que estava habituada e que

uma empresa a nível de organização tem algumas parecenças como as de Portugal.

Esta experiência está a ser diferente do que eu estava à espera, pelo lado positivo, estou a crescer a nível pessoal pois agora estou uma pessoa mais organizada e com mais maturidade.

Ana Pereira | Curso Gestão



Durante o primeiro mês de estágio deparamo-nos com algumas dificuldades, como a organização geral da casa, compras e adaptação ao trabalho. Alguns de nós tiveram de aprender a dar uns toques na cozinha. No trabalho os primeiros dias foram mais complicados devido à adaptação da língua pois os trabalhadores das empresas que nos acolheram possuem o nível básico de inglês, mas com o passar do tempo fomos nos conseguindo adaptar.

A minha experiência está a ser muito boa, abrangente e revolucionária, tanto a nível pessoal como profissional.

Novos, diversos e diferentes locais, culturas e experiências.

Nesta metade do estágio já aprendi a trabalhar com novas ferramentas dos programas Adobe Photoshop e Illustrator, aprendi a cozinhar, desde pratos principais como frango estufado e bifes de alho até sopas e sobremesas como brigadeiros, melhorei bastante os meus conhecimentos de espanhol e visitei locais como a Casa Bártolo. Para além disso tudo

Durante os tempos livres gostamos de passear pela cidade, visitando monumentos e outros pontos de interesse. No geral achávamos que fosse muito complicado viver sozinhos e até mesmo no trabalho, mas com a vivência e com o passar do tempo tem-se mostrado uma tarefa fácil, divertida e desafiante.

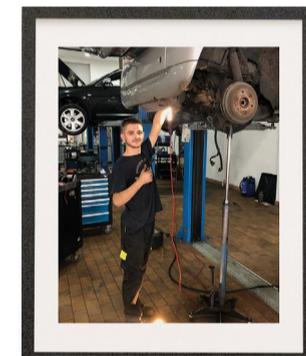
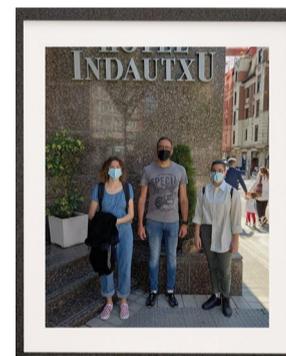
João Pereira | Curso Mecatrónica Automóvel

gostaria também de destacar duas ótimas características de Barcelona:

O quão bom é a existência dos metros, que facilitam muito mesmo a deslocação e por tanto facilitam também a exploração de toda Barcelona;

E o quão diversas são as culturas e estilos aqui existentes, que fazem de Barcelona um ótimo local para experimentar coisas novas/maluqueiras que não fariam normalmente, como pintar o cabelo ou tentar um look ou penteado completamente diferentes e/ou extravagantes.

Ricardo Brazeta | Curso Design



Nesta experiência de estágio em Barcelona com a duração de três meses, tenho desenvolvido capacidades e competências que não tinha anteriormente. Durante este tempo tenho aprendido a partilhar espaço de casa com os colegas, o que as vezes pode não ser fácil quando se tem perspetivas e feitos diferentes.

Diferente do que estava habituada, não vivo a 2 minutos do local de estágio, o que no início foi desafiante, mas estou a gostar

muito desta experiência diferente.

Também consigo orientar-me bem e acho que me adaptei bastante bem à cidade e aos transportes públicos.

Estou muito contente por ter tido a oportunidade de viver este desafio e sei que quando esta experiência chegar ao fim, vou notar o quanto evolui uma pessoa.

Maria Torres | Curso Gestão

Como finalista do Curso de Cozinha/Pastelaria, tive o privilégio de adquirir uma bolsa de estágio Internacional de 3 meses, o que me tem possibilitado aventurar por Espanha, Sevilha, uma cidade gastronómica, encantadora e bastante turística.

Este projeto tem me feito crescer a nível profissional e pessoal, tendo tido a oportunidade de entrar na realidade do "mundo do trabalho". Nesta minha fase de adaptação, confesso que não foi difícil, pois para além de já ter estado em contacto com o idioma do país, os colaboradores da empresa, receberam-me de braços abertos, o que me encorajou a seguir em frente de cabeça erguida, com

todas as armas possíveis. No entanto, um dos conceitos que me tem desafiado foi a "Autoaprendizagem", levando-me à perceção das minhas qualidades e dificuldades, e claro à habituação da distância familiar.

Mas como Camões diz "Tudo é possível se alma não é pequena", basta lutarmos, acreditarmos em nós mesmos e agarrarmos estas experiências inigualáveis, que todas terão vantagens futuras, nomeadamente um currículo conceituado, e consequentemente uma maior probabilidade de emprego.

Bruna Moreno | Curso Cozinha/Pastelaria

O que temos nesta escola - Descubra tudo aqui:



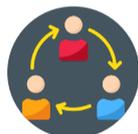
TRANSPORTE ESCOLAR E ACESSO À ESCOLA

Temos para ti transportes escolares gratuitos.



ESTÁGIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

Nas melhores empresas, adaptados às áreas profissionais de cada um, incluindo um leque variado de opções no estrangeiro.



BOLSA DE PROFISSIONALIZAÇÃO

Durante o período de Estágios, todos os alunos são contemplados com uma bolsa.

BOLSA MATERIAL DE ESTUDO

Será feita a atribuição de uma Bolsa de material de estudo, para os alunos carenciados.



MICROSOFT - TEAMS

A participação dos alunos na escola em comunidade digital é uma mais-valia. A cada aluno é atribuído um email Microsoft, integrado com ferramentas digitais numa Turma digital, com possibilidade de aulas online, organização de grupos de estágio, entre outras.



REFEITÓRIO E SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O nosso refeitório tem confeção própria, de qualidade, ementa variada ao longo de semanas e é gratuito. Temos Bar com muita variedade alimentar e com sala de convívio.



SELO DE QUALIDADE EQAVET

Temos um selo de qualidade atribuído por autoridades nacionais – ANQEP, significando isto que os nossos métodos são rigorosos e validados para que o acompanhamento de todo o percurso escolar se faça desde o 1º dia.



COMUNICAÇÃO - FAMILIAS

Valorizamos a comunicação casa-escola. Temos canais diretos de reporte e uma porta aberta para acompanhamento do percurso escolar de cada aluno. Dispomos também de uma unidade de apoio ao aluno e à família, que de forma personalizada e confidencial está ao dispor durante todo o percurso escolar.



ACOMPANHAMENTO DO DESEMPENHO ESCOLAR

Temos métodos de qualidade validados para acompanhamento do desempenho escolar, não apenas nas aulas mas também em estágio. Trabalhamos em análises preditivas para evitar a retenção e abandono.

ESCOLAS 4.0

EMPREENDEDORISMO E INOVAÇÃO

Desde Outubro de 2017 que formalizamos a adesão ao Manifesto Escolas 4.0, sendo por isso uma das 5 Escolas do país a focar a sua atividade num ensino diferenciado. Ser Escola 4.0 é ter um conceito de

escola de futuro, muito para além das aprendizagens tradicionais. Focamos a nossa ação em cada um dos alunos, na sua individualidade própria e na forma como a aprendizagem se torna melhor e mais rica.





Ensino Gratuito

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

epo.insignare.pt 249 540 390






Ensino Gratuito

- Cozinha / Pastelaria
- Restaurante / Bar
- Pastelaria / Padaria
- Turismo
- *Animador/a Sociocultural

*Em aprovação

ehf.insignare.pt 249 530 630