



IN[♥]FORMAR

Nº342

19 de novembro de 2021
Suplemento Gratuito

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



ALUNOS TESTAM CAPACIDADES EM CONCURSO DE GASTRONOMIA COREANA

A Escola de Hotelaria de Fátima visa dar conhecimento à cultura coreana, preparando profissionais para operar nestes mercados turísticos. Sabe mais #ehfatima #insignare | Página 02

Insignare presente no Evento Escolas 4.0 - Inovação no Ensino Profissional.

Realizou-se na Universidade Católica do Porto, o Multiplier Event do projeto Erasmus + "Schools 4.0 - Innovation in Vocational Education", da qual a Insignare é uma das escolas parceiras.

Foi um evento no qual se apresentou o trabalho final, que se refletiu num e-Book, para além de algumas boas práticas presentes no referido trabalho, por cada escola.

PÁG.04

EHF vence prémio de melhor projeto de Inovação & Desenvolvimento

A Escola de Hotelaria de Fátima foi galardoada com um prémio nacional em mais uma edição dos Hospitality Education Awards, os prémios da formação turística em Portugal. A competição é promovida pela Fórum Turismo que distingue projetos, instituições e pessoas, que se destacam no sector da Hotelaria e Turismo. Estando a Escola nomeada entre os finalistas em duas categorias, tendo vencido o reputado prémio de I&D.

PÁG.05

Centro qualifica da INSIGNARE proporciona aumento de escolaridade

Um novo grupo todos os meses para aumento de escolaridade da população adulta, duas sessões de validação por mês para término de um nível de escolaridade. Para além da possibilidade de aumentar o nível de escolaridade, ainda possível obter informações sobre formação profissional existente na região. Desta forma ajudamos também quem nos procura a melhorar competências profissionais quer seja na sua área de trabalho ou numa outra área na qual pretendam vir a trabalhar no futuro.

PÁG.06

GIP

GABINETE DE INSERÇÃO
PROFISSIONAL

**APOIO AO EMPREGO?
NÓS AJUDAMOS.**



Contacte-nos: 249 540 397 | gip@insignare.pt



Carina Oliveira

Dir. Executiva Insignare

Era uma vez...

Todos nós temos uma história. Todas as organizações têm uma história, um dia que fica marcado de início e o fio do tempo que nos vai conduzindo pela vida fora.

Está difícil vermo-nos livres da pandemia e parece que há muitas histórias que ficaram em banho-maria...penduradas no tempo à espera de acontecer.

Continuamos a gerir os números de contágio e a minimizar os riscos para que não aconteça, na expectativa que passe tudo depressa. Muita coisa já voltou ao dito "normal" mas muita ainda está em adaptação. Temos bons números da taxa de vacinação e isso dá-nos algum alento.

Mas o mundo é esta aldeia global e nem todos estão a salvo. Nem todos têm vacinas gratuitas, centros de saúde organizados com dia e hora marcada para serem administrados estes cuidados e nem todos têm sequer conhecimento do que isso implica. Fazer "escolhas" para se levar ou não vacinar, não existe sequer. A "escolha" só é possível numa sociedade livre, de bem-estar e abundância.

Há zonas do planeta que vivem pior do que se vivia na idade média, mesmo que o façam de telemóvel em punho. Isso não lhes permite adquirir conhecimento sobre o mundo. Conhecimento é diferente de informação. O nível de não-conhecimento é brutal.

Há 660 milhões de pessoas que não têm água para viver e que passam parte do tempo do seu dia para a arranjar e sobreviver.

Há níveis de destituição brutal. Miúdos de rua que são espelho de miséria humana. Vivem como os pássaros, ou como os gatos...

As notícias que nos chegam, por exemplo, do Afeganistão são de famílias que vendem as suas raparigas para poderem comer... atingimos o cúmulo da miséria humana, onde as crianças têm um qualquer valor de mercado.

Há salvação para isto? Salva-se o ocidente porque tem recursos para isso, em sociedades como a nossa, de abundância e bem-estar, mesmo que não tenhamos noção no dia-a-dia.

A cada um dos alunos e alunas desta escola são dadas ferramentas que lhes permite ter uma educação de qualidade para um futuro profissional e académico. Na história de cada um e de cada uma, o "era uma vez" tem dias muito felizes e tem pessoas que o fazem acontecer todos os dias...vale a pena pensar nisto.

ALUNOS TESTAM CAPACIDADES EM CONCURSO DE GASTRONOMIA COREANA

Concurso de Gastronomia Coreana – realizado na Escola de Hotelaria de Fátima que visa dar conhecimento à cultura coreana, preparando profissionais para operar nestes mercados turísticos.

A Escola de Hotelaria de Fátima em conjunto com a Embaixada da Coreia, promoveu o primeiro Concurso de Gastronomia Coreana para os alunos dos cursos de Cozinha.

O evento contou com a honrosa presença do Sr. Embaixador da Coreia do Sul, Song Oh, e sua esposa, que estiveram como Júri no passado dia 11 de novembro, apurando os vencedores desta edição.

Estiveram em prova os alunos: Francisco Moreira, Diana Pereira, Francisco Quintino, Júlia Ribeiro, Rui Rodrigues, Inês Lopes, Francisco Barros, Isaac Serra, Rafael Ruivo e Hernâni Galinha, sendo alunos dos cursos de Cozinha de 2º e 3º ano.

Os critérios de avaliação foram definidos pelo Instituto Hanski, de promoção da gastronomia da Coreia do Sul, apurando quer as melhores técnicas como ainda indicadores como a limpeza e organização em prova bem como o desperdício alimentar.

Os dias que antecederam a competição foram marcados por algumas etapas de introdução à temática e apuramento dos concorrentes numa prova intermédia.

A apresentação ficou a cargo da Conselheira da Embaixada que trouxe até nós o conhecimento da cultura coreana e apresentação detalhada de todos os ingredientes que teriam que ser usados

em prova.

Para este concurso, foram apresentados vários pratos típicos coreanos e a sua forma de confeção, de modo a inspirar os alunos ao conhecimento e à participação numa cultura tão diferente da nossa.

As inscrições decorreram até ao dia 24 de outubro após o que foram apurados os 10 alunos para a competição final.

Os participantes tiveram que cozinhar pratos típicos coreanos que variaram entre Kimchie, Mantu, Bibimbap, Bolgoki, Japchae, Namul, Pa jeon, entre outros.

A aluna Diana Pereira, do curso de Cozinha/Pastelaria 19.22, ficou posicionada em primeiro lugar com a confeção de um Bimbabap.

Em segundo lugar ficou o aluno Francisco Moreira do curso de Cozinha/Pastelaria 20.23, tendo todos os outros participantes obtido pontuações muito próximas, atentos à qualidade da prestação demonstrada por todos e elogiada pelo Júri.

Os participantes no final estiveram em auditório, para receber as avaliações e as palavras da Direção da Escola, bem como dos Chefes Yannick Genard e Jose Abelho, que treinaram todo o concurso em coordenação da Direção Técnico-Pedagógica na pessoa da Dr.ª Elisabete Marques.

Receberam uma intervenção com as palavras do Embaixador sobre os objetivos



propostos de forma a dar a conhecer melhor a cultura coreana, e a preparar profissionais habilitados a operar com estes mercados turísticos.

De louvar a participação dos nossos alunos neste evento interno com bastante rigor e um agradecimento especial ao Embaixador da Coreia, pela sua participação e disponibilidade para com a Escola de Hotelaria.

O mercado coreano representa um importante segmento turístico no mercado de Fátima, sendo fundamental preparar os alunos para operarem com realidades importantes na hotelaria e restauração desta região. A Escola de Hotelaria de Fátima posiciona-se assim para ser líder nestes profissionais.

“...Esta foi uma experiência muito positiva para a escola, formadores e para os alunos. Foi muito gratificante perceber o comportamento e empenho dos alunos, sempre adequado e responsável, perante a prova que lhes foi proposta...”



UM CONCURSO QUE VISA O ESPIRITO DE EQUIPA E DE CRIATIVIDADE NOS ALUNOS!

Um concurso que visa a criatividade e inovação da parte dos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima

“Estava na hora de mais um desafio”

“o maior prazer e alegria que foi um desafio no qual voltaria a participar”



Testemunhos dos alunos vencedores no concurso:



Diana Pereira - Vencedora do Concurso de Gastronomia Coreana

“Estava na hora de mais um desafio! E foi aí que decidi inscrever-me no Concurso de Gastronomia Coreana 2021 promovido pela Escola de Hotelaria de Fátima e a Embaixada da Coreia. Depois de alguns dias de treino, pesquisa

e de grande dedicação, venço mais uma etapa importante, onde consegui adquirir alguns conhecimentos sobre os pratos mais apreciados na Coreia bem como a sua forma de confeção. Hoje sinto-me muito grata por poder

partilhar esta incrível experiência e que jamais irei esquecer.

Para terminar, saliento o nome do Chefe Yannick Génard que me proporcionou força, conselhos e sobretudo confiança!”



Francisco Moreira - 2º classificado no Concurso de Gastronomia Coreana

“Eu na participação do concurso da gastronomia coreana com a Embaixada da Coreia, consegui descobrir e aprender no que consiste e que sabores têm os pratos coreanos.

Para além disso foi um desafio que me incentivou a descobrir mais e a valorizar bastante a gastronomia Coreana e a sua cultura e também foi um concurso bastante didático, de extrema aprendizagem e de

grande emoção.

Podendo desta forma dizer com o maior prazer e alegria que foi um desafio no qual voltaria a participar.”

Testemunhos dos professores participantes no evento:



Chefe Yannick Génard - Júri

“Esta foi uma experiência muito positiva para a escola, Formadores e para os alunos. Foi muito gratificante perceber o comportamento e empenho dos alunos, sempre adequado e responsável, perante a

prova que lhes foi proposta. Conseguiram superar as dificuldades iniciais, com determinação e dedicação.

É muito importante esta formação aos alunos e incentivar o conhecimento desta

gastronomia pois o número de turista provenientes deste país tem registado um crescimento muito acentuado nos últimos anos e que se perspectiva continue a crescer.”



Chefe José Abelho - Júri

“Foi muito bom! Correu bem! Foi um grande desafio devido ao facto de não conhecermos o país e principalmente a sua gastronomia e as suas especificidades. Este é um país com uma cultura e gastronomia muito interessantes. A sua gastronomia baseia-

se em legumes e sabores mais exóticos.

O interesse e envolvimento dos alunos na preparação e execução da prova foi exemplar. Revelaram grande empenho na pesquisa realizada para conhecimento dos pratos e respetivas fichas técnicas, bem como depois na confeção dos pratos.

A principal dificuldade foi a falta de conhecimento prévio, pois foi para todos a primeira abordagem a esta gastronomia e unicamente em contexto teórico. Dificuldades ultrapassadas foi um grande sucesso!”



OPINIÃO

Stora, outra vez eleições? Política e jovens — relação pouco sustentável

Vêm aí novas eleições e, decorrente da minha prática letiva, e do que tenho experienciado com os jovens, preocupo-me a sua iliteracia política e o crescente afastamento e desinteresse pela participação no quotidiano da mesma e abstenção ao voto. A taxa de abstenção das últimas eleições, ultrapassou, em muito, os 50% e foram os jovens que mais contribuíram para este número elevadíssimo. Quando questionados respondem coisas como “não vale a pena votar”; “os políticos são todos iguais”; “são assuntos que não me interessam”; “não quero saber”. Temos indicadores, que parecem dizer, que nos encontramos frente a uma nova geração que educada num ambiente plenamente digital, tem uma aproximação distinta à política. Não podemos esquecer, também, que a política tradicional se apresenta a estes jovens, com um discurso vazio e de “nims”, onde não são tomadas posições concretas para os problemas que os afligem o que torna a participação política desmotivante. Os “millennials”, como são chamados os jovens nascidos no final do século, parecem reclamar uma nova forma de abordagem. Esta preocupação é notória um pouco por todo o mundo. Tornar a política mais “sexy”, através de aplicações informáticas onde eles podem lançar ideias e debater propostas para as suas terras; usar vídeos em direto, no Facebook, Youtube ou outras redes sociais, estas são algumas das soluções que estão a ser testadas em Portugal e noutros países, para levar os mais novos a interessarem-se sobre o que acontece na sociedade onde vivem.

Uma startup portuguesa desenvolveu uma solução de cidadania 4.0 que permite uma maior ligação dos jovens às autarquias e freguesias, denominada de MyPolis. Os utilizadores submetem as suas propostas online e a comunidade começa a votar e comentar as propostas. Os proponentes podem ser desafiados a apresentar pessoalmente as propostas a decisores políticos locais, tais como o Presidente da Câmara ou da Junta de Freguesia.

Todas as práticas serão válidas, nesta tentativa de reaproximação e na crescente consciencialização de que a democracia viva terá de passar pela ação cívica de cada um, pelo contributo da sociedade em geral e do papel das escolas, em particular, mas também, apontar aqui o grande poder de decisão que os jovens têm, pois se não lutarem por aquilo que acreditam, tudo vai estar nas mãos de outros.

Somos todos chamados a agir.

Célia Vieira | Docente EHF

ALUNO DA ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA INTEGRA GRUPO DE TEATRO JUVENIL DO TMO

O grupo de Teatro Juvenil do TMO é um novo projeto artístico dinamizado pelo Teatro Municipal de Ourém, especificamente pelo encenador Eduardo Dias e destinado aos jovens estudantes com idades compreendidas entre os 11 e os 18 anos.

Este projeto pretende “formar e despertar o público juvenil para as práticas de

criação formativa, do desenvolvimento do espírito crítico e consequentemente a participação ativa na construção de olhares sobre o futuro do seu concelho e da sua comunidade”.

O Grupo de Teatro Juvenil de Ourém vai integrar o PANOS, um projeto promovido pelo Teatro D. Maria II. A divulgação desta iniciativa na EHF despertou interesse em

alguns alunos nesta área da representação, em particular no Carlos Malta. Aluno do 2º ano de Turismo, e que revela um gosto particular pela área da representação e performance teatral. Fez a inscrição e dizia: “Vou tentar!” e conseguiu. Agora as suas quartas-feiras à tarde das 15:00 às 18:00 horas são passadas em Ourém a ensaiar, mas acima de tudo a aprender.

Testemunho de Carlos Malta, 2ºano de Turismo



Carlos Mata

“Sou o Carlos e estou a residir em Fátima. Ingressei na Escola de Hotelaria de Fátima no ano 2020 porque quero ser profissional de Turismo.

Mas para além do turismo tenho muitos sonhos e diversas áreas de interesse, entre elas o Teatro.

Ao longo da minha vida o mundo do teatro fascina-me, sendo já tive oportunidade de estudar teatro e participar em diversos workshops relacionados com a temática.

Quando soube deste projeto fiquei muito entusiasmado e inscrevi-me.

Fui selecionado o que me deixou muito feliz! Já estamos a aprender muitas coisas no âmbito do PANOS, um projeto que engloba vários grupos de teatro de todo o país.

Na minha opinião está a ser uma experiência incrível, não só pelas aprendizagens, mas também pela partilha de conhecimentos!”

INSIGNARE PRESENTE NAS JORNADAS PEDAGÓGICAS ORGANIZADAS PELA ANESPO

No dia 12 de novembro de 2021, realizaram-se na Fundação Calouste Gulbenkian as Jornadas Pedagógicas Nacionais da Anespo (associação de escolas profissionais).

A Insignare marcou presença através dos membros das Direções Técnico-Pedagógicas da EPO (António Évora e José Pegada) e da EHF (Elisabete Marques).

Ao longo do dia foram apresentadas algumas boas práticas das escolas incidindo em temas como: recuperação de aprendizagens após os confinamentos; educação inclusiva; sistema de garantia

da qualidade EQAVET. Para além dessas partilhas, que decorreram da parte da tarde, houve da parte da manhã ainda uma mesa-redonda onde o tema principal era: Educação e Formação Profissional: Balanço e Perspetivas no Horizonte 2030. A Insignare, tendo em conta ter feito parte do grupo de escolas piloto da ANQEP, composto por outras 6 organizações, para a implementação de um sistema de garantia da qualidade alinhado ao quadro EQAVET, foi convidada a estar a refletir no painel alusivo ao tema.



ESCOLA PROFISSIONAL DE OURÉM PRESENTE NO SCHOOLS 4.0 - INNOVATION IN VOCATIONAL

Equipa da Insignare presente no Multiplicador Evento do projeto Erasmus+ Escolas 4.0 - Inovação no Ensino Profissional.

No dia 14 de outubro de 2021, realizou-se nas instalações da Universidade Católica do Porto, o MULTIPLIER EVENT, referente ao projeto Erasmus+ “Schools 4.0 – Innovation in Vocational Education”. Este projeto, na qual a Insignare participou ativamente como um dos parceiros, teve início em novembro de 2018. Para além da Insignare, eram parceiros do projeto as escolas: EPATV – Escola profissional Amar Terra Verde, Escola profissional Raúl Dória; EPRM – Escola profissional de Rio Maior. Como parceiros internacionais estiveram no projeto: KOGE College

(Dinamarca); Diavima (Grécia) e o Efdvet (associação europeia de instituições com ensino profissional).

Nesse dia foi apresentado o trabalho final, que se refletiu num e-Book, para além de algumas boas práticas presentes no referido trabalho, por cada escola.

A Insignare apresentou a sua boa prática que incidiu no modelo de avaliação que criou e implementou desde 2015.

Para além das apresentações das escolas parceiras houve ainda lugar à apresentação de uma conferência pelo Dr. Gonçalo Xufre, que foi muito interessante.



ESCOLA DE HOTELARIA DE FÁTIMA VENCE PRÊMIO DE MELHOR PROJETO DE INOVAÇÃO & DESENVOLVIMENTO



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

No dia Mundial do Turismo 2021, decorreu a cerimónia de revelação de vencedores e entrega de prémios, no auditório da Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril, estando a Escola nomeada entre os finalistas em 2 categorias, tendo vencido o reputado prémio de I&D.

O prémio foi recebido pela Diretora-executiva da INSIGNARE, Carina João Oliveira, que destacou o mesmo como “um reconhecimento ao trabalho diário de professores, alunos e funcionários que todos os dias fazem acontecer projetos na nossa Escola...este é só mais um, mas não é um qualquer.”

Ao subir ao palco foi referida a abrangência do conceito: “Inovação não é só tecnologia nem inventar algo que nunca existiu. A tecnologia é uma ferramenta que

podemos, e devemos colocar ao serviço de potenciar aquilo que já existe de bom. E foi precisamente isso que fizemos ao integrar pesquisa e desenvolvimento nesta Rota.”

Não foi esquecido o papel que os profissionais representam neste sector: “é importante conseguir estimular e manter uma cultura de inovação nas escolas... senão nós, então quem?...mesmo num tempo onde há escassez de financiamentos, e onde se torna muito desigual competir com o Estado, demos o melhor de nós mesmos para poder trabalhar estas áreas”.

Na cerimónia de entrega dos prémios esteve também Elisabete Marques, da Direcção Técnico-Pedagógica de Fátima, que coordenou e acompanhou a dedicação, esforço e trabalho dos alunos integrados na Rota Carmelita, e subiu ao palco para receber o galardão I&D pelas mãos de Raúl Revés, diretor da Internacionalização das Escolas do Turismo de Portugal.

O projeto de inovação e desenvolvimento começou precisamente num dia mundial do Turismo, frente ao posto de Turismo em Fátima, onde a escola se comprometeu a acrescentar valor ao território nela

“...Do estudo e integração desta temática nas aulas, surgiram vários produtos gastronómicos como o “Carmelito” e o “Pão Doce de Bolota”, como ainda foi feito um modelo desenvolvido de “Passaporte da Rota...”

integrado e a desenvolver iniciativas de valorização da Rota. Do estudo e integração desta temática nas aulas, surgiram vários produtos gastronómicos, como o “Carmelito” e o “Pão doce de bolota”, como ainda foi feito um modelo desenvolvido de “Passaporte da Rota”.

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, sendo uma competição feita entre escolas profissionais e universidades que lecionem Turismo. 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.



OPINIÃO

Voltamos ao mesmo?

Há quase dois anos atrás o mundo conheceu uma nova face e que viria a revolucionar o nosso quotidiano. Primeiro ouvia-se falar de um surto lá para os lados da China...

Depois começaram-se a ouvir relatos de alguns casos isolados aqui e acolá. E passados alguns meses, o mundo inteiro sabia o seu nome: Covid19.

Quem diria que quase dois anos depois cá continuamos a lidar com esta epidemia e cujo fim nem se vislumbra? Veio para ficar, de vez? Teremos de saber viver em conjunto com ela? Cada dia que passa, as certezas a esse respeito são cada vez maiores.

Parece que vivemos numa montanha-russa de emoções. Ora estamos melhor, ora vimos por aí abaixo a toda a velocidade, aguenta-se quem conseguir. E, creio, estamos prestes a tornar a passar por essa fase. Diariamente as notícias não falam de outra coisa sem não do aumento de caso um pouco por toda a parte. Não é só em Portugal...

Então, será que vamos confinar de novo? Os governantes não querem, o povo também não, mas será que o covid estará pelos ajustes e com as mesmas ideias? Duvido muito...

As escolas, aos poucos vão tendo, ora alunos, professores ou funcionários em casa, quer por prevenção e isolamento profilático, quer por estarem infetados em si. E a tendência de mais casos só tem motivos para aumentar, dado que nos aproximamos a passos acelerados do inverno.

E o que podem as escolas fazer? Bem, é tempo de sermos realistas, proativos em vez de sermos apenas reativos.

No nosso caso em concreto, como não deixamos de trabalhar com ferramentas e plataformas digitais, pois estas já fazem parte da nossa metodologia há bastante tempo, estamos preparados para retomar qualquer forma de ensino (misto ou 100% online).

Contudo, há que acima de tudo agir com calma e serenidade. Vamos aproveitar todos os momentos para fazer acontecer a aprendizagem.

Vamos aproveitar o tempo de, ainda, estarmos juntos para viver a escola em toda a sua plenitude. Depois o que tiver de vir, virá.

A única certeza é que seja o que for, estaremos preparados para a enfrentar com a mesma confiança, energia e dedicação que sempre nos caracterizou. E isso é motivo para estarmos todos tranquilos.

Eu estou!

José Pegada | Diretor Pedagógico EPO

INSIGNARE PARTICIPA NA FEIRA DE SANTA IRIA

A INSIGNARE esteve presente na Feira de Santa Iria que decorreu no Centro de Negócios entre os dias 28 de outubro a 1 novembro.

Este certame congrega a divulgação dos produtos e da gastronomia do nosso concelho, estando presentes muitas associações e organizações que se dão a conhecer ao público.

A INSIGNARE esteve presente na divulgação das suas escolas, mas sobretudo, na oferta de Formação e Educação de adultos, como é o caso do Centro Qualifica com o reconhecimento e revalidação de competências.

“...oferta de Formação e Educação de adultos, do Centro Qualifica...”



CENTRO QUALIFICA DA INSIGNARE PROPORCIONA AUMENTO DE ESCOLARIDADE

Um novo grupo todos os meses para aumento de escolaridade da população adulta, duas sessões de validação por mês para término de um nível de escolaridade, uma média de 5 meses em Processo RVCC.!

A funcionar desde 2017, o Centro Qualifica da Insignare trabalha com educação de adultos, ajudando todos aqueles que precisam/queiram aumentar a escolaridade até ao 12.º ano.

Para além da possibilidade de aumentar o nível de escolaridade, aqui no Centro é ainda possível obter informações sobre formação profissional existente na região. Desta forma ajudamos também quem nos procura a melhorar competências profissionais quer seja na sua área de trabalho ou numa outra área na qual pretendam vir a trabalhar no futuro.

Especificamente no que se refere ao aumento do nível de escolaridade, o Centro Qualifica da Insignare desenvolve o Processo RVCC (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências) em grupo ou de forma individualizada sempre que alguém não tenha um horário compatível com os grupos existentes.

O ritmo de trabalho tem sido elevado. O Centro tem iniciado, todos meses, pelo menos 1 grupo de adultos para obtenção ou do 12.º ano ou do 9.º ano de escolaridade. Alguns em horário pós-laboral, outros em horário laboral. Através de contactos com empresas, temos recebido inscrições de colaboradores para frequência do processo RVCC. Atualmente, temos um grupo de pessoas oriundas do hotel SDivine (de Fátima) que se encontram a trabalhar para a obtenção do 9.º ano de escolaridade, e um outro grupo da empresa Filourém para obtenção do 12.º ano de escolaridade. No primeiro trimestre deste ano, acompanhámos um grupo do restaurante O Crispim, de Fátima, para obtenção do 9.º ano de escolaridade e, em 2020, em pleno confinamento, acompanhámos um grupo da Consolata, também de Fátima, para obtenção do 6.º e do 9.º ano de escolaridade. Previstos até ao final deste



ano, temos 4 sessões de júri, a fase final do Processo RVCC, na qual os adultos apresentam perante um grupo de jurados as experiências que os formadores aproveitaram para validar conhecimentos e competências. É depois desta sessão que podem obter o nível de escolaridade a que se propuseram. Temos também previstos, até final do ano (e já com pessoas em espera), o início de mais 2 grupos para realização do Processo RVCC, um em Ourém, na Escola Profissional de Ourém e outro em Fátima, na Escola de Hotelaria de Fátima.

No próximo ano cá continuaremos a ajudar todos aqueles que queiram

aumentar a sua escolaridade até ao 12.º ano. Através do Processo RVCC é possível obter o 4.º, o 6.º, o 9.º ou o 12.º ano de escolaridade. É um processo pensado para a população adulta que, por motivos vários, abandonou a escola. Não é um voltar à escola. É simplesmente refletir sobre todas as nossas experiências de vida e perceber que, cada uma delas, nos trouxe conhecimentos e competências importantes que agora podem ser “transformadas” em conhecimentos escolares. É um Processo pensado para respeitar o ritmo de cada um, sempre com o apoio dos nossos formadores.

“...Possibilidade de aumentar o nível de escolaridade e também obter informações sobre formação profissional existente na sua região...”

NÃO TEM O 9º ANO?

NÃO TEM O 12º ANO?

INÍCIO DE NOVOS GRUPOS PARA COMPLETAR O 9.º E O 12.º ANO ATRAVÉS DO PROCESSO RVCC

INSCREVE-TE JÁ | GRATUITO

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





INSIGNARE envolvida em múltiplos projetos internacionais

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.

Escola de Hotelaria de Fátima recebe projeto “Universal Values of Human Dignity”

Decorreu entre os dias 8 a 12 de novembro, em Fátima um intercâmbio de experiências pedagógicas e culturais, no âmbito da parceria Erasmus+ “Universal Values of Human Dignity”.

Os vários alunos de Itália, Espanha, Roménia e Turquia foram recebidos pelos nossos alunos e professores onde estes apresentaram o nosso país, cidade e

escola. Durante uma semana partilharam culturas e experiências com 33 alunos e professores de vários países, em conjunto com os 6 alunos da Escola de Hotelaria de Fátima. Esta união vai ao encontro da partilha de informação e de visão sobre os vários temas abrangidos pelo projeto da Convenção Europeia dos Direitos Humanos.

Direitos Humanos — Escola de Hotelaria de Fátima debate temas

Uma comitiva de alunos da Escola de Hotelaria de Fátima deslocou-se a Chania, na Grécia, para participar num programa internacional de promoção dos direitos humanos. Ao abrigo do programa Erasmus+, estudantes de várias áreas e de escolas profissionais, debateram e trabalharam a temática dos direitos humanos, aprofundados em vários eixos, como o combate às discriminações, racismo, xenofobia, direitos LGBT+, igualdade de género, na perspetiva da visão dos adolescentes sobre os mesmos. Estiveram presentes escolas da Grécia, Portugal, Itália, Polónia e Turquia. A comitiva foi recebida pelas autoridades regionais da ilha, bem como pela vice-presidente da Câmara Municipal de Chania, que agradeceram o contributo que

este projeto dará para as escolas locais. A autarquia tem intenção de realizar debates e trabalho no combate à discriminação e ao racismo, entre escolas do 1º e 2º ciclos, para os quais convidou este projeto a contribuir.

No último dia os alunos apresentaram as suas conclusões através de representação e dramatização de comportamentos que ainda persistem entre os mais jovens.

A semana teve também um dia de visita de estudo, dedicado a conhecer a história e cultura local, com uma visita ao Museu da Antiga Eleutherna, que contém um grande parque arqueológico representado desde a Grécia antiga até à era bizantina, e ainda a Rethymno, uma cidade construída durante a civilização minoica.

Alunos da Escola Profissional de Ourém em reunião internacional na Lituânia

Terminou no dia 22 de outubro, a reunião em Alytus, Lituânia, da parceria internacional APPLE - Active Performant Personalized Lifelong Education. Sedeada na Escola Profissional local, teve participantes vindos também de Espanha, Grécia e Turquia, para além dos alunos e docentes locais.

Durante 5 dias, entre as várias atividades dedicadas à Sociedade Digital, é de destacar a oportunidade que os alunos tiveram de testar equipamentos de Realidade Virtual e perceber como são desenvolvidos, durante uma visita à Universidade de Tecnologia de Kaunas, a segunda maior cidade deste país.

Os workshops de impressão 3D e

sobretudo o de programação robótica, que implicou pensamento crítico e planeamento; e a impressionante palestra do chefe da Unidade de CiberSegurança da Polícia Lituana, que ilustrou, numa perspetiva prática, os principais problemas que os jovens enfrentam atualmente ao navegarem pela Internet, as suas causas e consequências, e como evitar e solucionar os problemas daí resultantes.

Culturalmente, os alunos visitaram as cidades de Alytus, Kaunas, Vilnius (a capital deste pequeno país Báltico) e o castelo de Trakkai, localizado na ilha com o mesmo nome.

A próxima reunião é em Ourém, em janeiro.



Docentes da Escola Profissional Ourém em semana de formação em Itália

Três docentes da EPO — Ana Pinho, Carlos Mendes e Charly Silva — estiveram de 27 de setembro a 1 de outubro, em Bari, Itália, para formação no âmbito da parceria INTENT, que engloba instituições educativas e associações empresariais da Alemanha, Espanha, Itália e República Checa. Esta formação focou-se, principalmente, no modo de operacionalização de projetos transversais no seio de escolas profissionais, contendo uma clara ligação e relação ao mercado empresarial. Perante mais de 20 colegas provenientes destes países, apresentaram um módulo de formação, de sua autoria, que relaciona três cursos: Design, Gestão e Informática.

Analisaram dois módulos similares, onde o primeiro cruza a Eletrónica e a Gestão, pelos professores Alemães, e o segundo módulo a Logística e a Informática, vindo de Espanha. Assim, depois desta comparação crítica, trabalharam sobre um modelo de desenho de formação transdisciplinar, integrados em grupos de trabalho internacionais, no qual, entre outras dimensões, fossem descritos: os objetivos e as competências sociais e profissionais a atingir pelos alunos; os problemas / necessidades subjacentes; perfil dos alunos e eventuais pré-requisitos; metodologia de aprendizagem; forma de cooperação interdisciplinar; ferramentas digitais educativas a envolver.



**HORÁRIO DE
FUNCIONAMENTO.**

**TERÇA E QUINTA
12:30 - 14:00**

**+351 249 530 630
EHF.PT**

**RESERVA
JÁ A TUA
MESA.**

REABERTURA DO RESTAURANTE DE APLICAÇÃO CLAUSTRO MONFORTINO

O Restaurante de Aplicação da Escola de Hotelaria de Fátima, Claustro Monfortino, reabriu ao público depois de um interregno devido à situação pandémica. Reunidas as condições foi o momento de reabrir ao público com almoços confeccionados e servidos utilizando conhecimentos e técnicas aprendidas pelos alunos da

“...almoços confeccionados e servidos utilizando técnicas aprendidas pelos alunos da Escola de Hotelaria de Fátima...”

Escola de Hotelaria de Fátima. Esta reabertura era aguardada com bastante expectativa considerando a importância da dinâmica deste espaço para a formação e consolidação de conhecimentos dos nossos alunos. A possibilidade de colocar em prática as técnicas e experiência previamente

aprendidas, bem como reforçar competências pessoais, nomeadamente de trabalho em equipa e de organização é outra importante mais valia deste espaço. O restaurante está a funcionar às terças e quintas-feiras ao almoço, no período das 12:30h às 14:00 horas com menu previamente definido e já disponível no site da escola.

As nossas propostas de menu primam pela diversidade de sabores na procura de proporcionar aos nossos clientes um bom momento de degustação sempre acompanhado de um serviço de qualidade. Venha conhecer-nos e participar no processo de formação dos nossos alunos que só com estas experiências conseguem melhorar cada vez mais!

Durante todo o mês de novembro de 2021 estará exposta a exposição “Artes bordadas de uma vida...” cedida pela Fundação Dr. Agostinho Albano de Almeida. Uma exposição que pretende trazer ao público uma amostra de bordados, feitos à mão com as horas preciosas de muitos utentes desta fundação.

ALUNOS DE DESIGN PARTICIPAM EM CAÇA TEXTURAS

No dia 12 de novembro de 2021, os alunos das turmas de Design de 1.º ano e de 2.º ano da EPO participaram na oficina inclusiva, de Miguel Horta, “Caça Texturas”, organizada pela Câmara Municipal de Ourém.

Os objetivos consistiram no potenciar e no estimular do olhar atento e a sua relação com o desenho e desenvolver a

cooperação entre o grupo, fomentando a comunicação entre os participantes.

Foi uma atividade muito interessante, tendo sido muito bem acolhida pelos nossos alunos que gostaram de ter participado nessa atividade.

Fica a promessa e a porta aberta a outras atividades do género para um futuro próximo.

#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, no mês de outubro, estas são as nossas estrelas:



epo

Matilde Brito
Gestão



ehf

Júlia Ribeiro
Cozinha/Pastelaria