

**OS MELHORES
3 ANOS DA TUA
VIDA**

oferta formativa_
2022/2023





1

APRESENTAÇÃO



2

**MENSAGEM DA
DIRETORA**



3

**OFERTA FORMATIVA
EPO**



7

**ATIVIDADES
EXTRACURRICULARES**



8

**RESTAURANTE
DE APLICAÇÃO**



9

**PROJETOS
INTERNACIONAIS**



4

**CURSOS
PROFISSIONAIS**



5

**OFERTA FORMATIVA
EHF**



6

**CURSOS
PROFISSIONAIS**



10

**ESTÁGIOS
360**



11

**SERVIÇOS DE APOIO
AOS ESTUDANRES**



12

**GABINETES
PROFISSIONAIS**

“

**Uma instituição
focada
na Educação,
Ensino e Futuro**

”



Contactos:
Av. Dom Nuno Álvares Pereira
+351 249 545 721
sec@insignare.pt
www.insignare.pt

Oferta Formativa

/ Training Offer

Bem-vindos à Escola Profissional de Ourém e à Escola de Hotelaria de Fátima!

Bem-vindos ao futuro!

Nesta brochura irás encontrar tudo sobre as nossas Escolas e sobre o que temos para oferecer para o teu projeto de vida.

Se queres uma Escola moderna e de futuro, então estás no sítio certo. Os níveis de qualidade a que chegámos têm sido reconhecidos em especial quando temos taxas de empregabilidade de ofertas formativas a 100%.

Temos centenas de protocolos celebrados com empresas nacionais e internacionais, quer para a formação em contexto de trabalho, quer para a partilha de conhecimentos por parte das empresas, participação em sessões técnicas e muitas outras formas que nos enquadram na verdadeira raiz do ensino profissional.

Estas escolas têm personalidade única, especial e distintiva, baseada sobretudo em valores, identidade e num posicionamento estratégico do mercado de trabalho.

É por isso tão importante para nós que sejamos capazes de ajudar a formar e “construir” pessoas, porque somos feitos para ser Escolas de Futuro! As inscrições podem ser feitas presencialmente nas escolas, ou então online em www.insignare.pt

Welcome to Ourém Vocational School and Hospitality School of Fátima!

Welcome to the future! In this brochure you will find everything about our schools and what we have to offer for your life project.

If you want a modern school facing the future, then you are in the right place.

In this brochure you will find everything about our schools and what we have to offer for your life project.

The quality we have reached have been recognized especially when we have 100% employability rates for our training offers.

We have hundreds of protocols signed with national and international companies, both for work based learning projects and also for sharing knowledge, in local participations, in technical sessions and many other ways that fit us into the true roots of vocational education. These schools have a unique, special and distinctive personality, based mainly on values, identity and a strategic positioning in the labour market.

That is why it is so important for us to be able to help train and “build” people, because we are made to be Schools of the Future!

Mensagem da Direção

/Message from the administration

Se queres uma Escola moderna e de futuro, **então estás no sítio certo**. A oferta formativa inscrita para as Escolas Insignare vem reforçar o caminho da especialização das duas escolas que começou há quase 10 anos, num tempo de vida de mais de 30 anos de existência desta entidade. Os níveis de qualidade a que chegámos têm sido reconhecidos e torna-se visível esse esforço na formação aqui ministrada, em especial quando temos taxas de empregabilidade de ofertas formativas a 100%. Temos centenas de protocolos celebrados com empresas nacionais e internacionais, quer para a formação em contexto de trabalho, quer para a partilha de conhecimentos por parte das empresas, participação em sessões técnicas e muitas outras formas que nos enquadram na verdadeira raiz do ensino profissional. A capacidade instalada nas Escolas tem excelentes condições, desde logo pela permanente actualização de equipamentos com tecnologia.

Aquilo que temos para oferecer vai muito para além da Escola.

Estas escolas têm personalidade única, especial e distintiva, baseada sobretudo em valores, identidade e num posicionamento estratégico profissional, que garante que o futuro se constrói todos os dias. Nas nossas Escolas, o espírito não é tanto de onde se vem, muito mais para onde se vai...o futuro começa aqui! Bem vindos!

“
**A Paixão
de Ensinar
faz parte
desta
Instituição**
”



If you want a futuristic modern school, then you are in the right place.

The VET offer by Insignare Schools reinforces the path of specialization of the two schools that began almost 10 years ago, in a lifetime of more than 25 years of existence of this organization.

The levels of quality we have reached have been recognized and this effort is visible in the training given here, especially when we have 100% training offer employability rates.

We have hundreds of protocols signed with national and international companies, both for , for the sharing of knowledge by companies, participation in technical sessions and many other forms that fit us into the true root of vocational education.

The Schools have excellent conditions, due to the constant updating of technological equipment.

What we have to offer goes far beyond the School itself.

These schools have a unique, special and distinctive personality, mainly based on values, identity and a professional strategic positioning, which ensures that the future is built every day. In our Schools, the spirit is not so much from where you come, but much more where you go to ... the future begins here!

Welcome!

FICINA





Inscrições

Até 30 Junho
www.epo.pt
ou na nossa escola

Acesso

Idade inferior a 20 anos
9º ano completo
Confirmação de matrícula

Oferecemos

Alimentação
Transporte
Bolsa Escolar

Para alunos carenciados ←

Saída do Curso

12º ano de Escolaridade
Qualificação nível IV
Acesso ao Ensino Superior

Dúvidas

epo@insignare.pt
+351 249 540 390



DESIGN

Plano de Estudo:

Design de Interiores e Exteriores, Industrial
Métodos e Projetos

Modelação 3D

Desenho Técnico

Design de Comunicação

Marketing

Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Ateliers de Arquitetura

Gabinetes de Design

Agências de Comunicação

Empresas de reabilitação

Design

You will learn creative processes based on the application of design methodologies, technical drawing and 3D modelling. From the design and development of interior and exterior spaces, the use of appropriate technological resources and materials, to the execution, including budgets/solutions proposals. It is a very versatile course; you can work from design studios to urban rehabilitation companies or communication and advertisement agencies.

GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

Plano de Estudo:

Hardware & Software

Manutenção Preventiva

Administração de Redes

Circuitos Eletrônicos

Desenvolvimento de websites

Técnicas Comerciais

Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Hardware e Software

Manutenção e Reparação de Hardware

Gabinetes de Informática

Assistência Remota

Management of Computer Equipment

This course include the greatest job opportunities for the future. You will learn how to fix and/or replace components, install, set up and maintain hardware/software solutions, install/set up/manage data communication networks. You will learn how to assemble computers and master all the techniques, from welding to electronic components, to the after sales support service for customers.



PROGRAMAÇÃO E MAQUINAÇÃO CNC

Plano de Estudo:

Programação em CNC

Produção em Metalomecânica

Processos Produtivos

Desenho Assistido por Computador

Técnicas de Precisão

Reparação e Manutenção

Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Fabrico e reparação de moldes

Montagem de Estruturas Metálicas

Oficinas e Serralharias

Assistência Técnica

CNC

It is one of the courses with the highest employability rates, with the highest salaries in the market, which allows you to work from the moulds to the metalworking industry. You will learn how to direct and develop production activities in precision metalworking, CNC machine tool programming, operation of conventional machine tools and all organizational processes in companies: preparing work, planning and controlling the entire production process.





MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

Plano de Estudo:

Manutenção Automóvel _____
Sistemas Elétricos e Eletrónicos _____
Diagnósticos e Reparações _____
Mecânica Automóvel _____
Segurança e Conforto _____
Reparação e Manutenção _____
Aulas Práticas _____

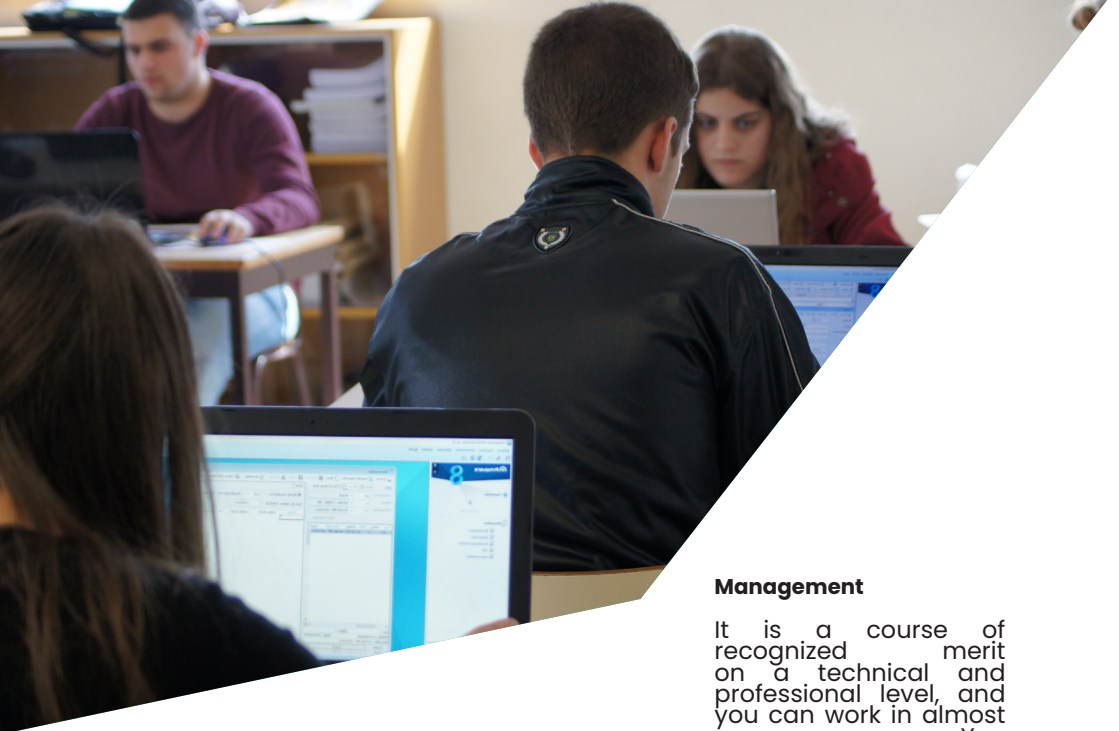
+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de reparação automóvel
Concessionários de automóveis
Empresas gestoras de frotas
Centros de Inspeção

Car Mechatronics

One of the courses with more demand because of the fascination by the automobile sector, that is in great transformation. You will learn everything about the automobile: from its maintenance, cooling and lubrication, conventional and automatic transmission of engines, steering, suspension and braking, to electrical and electronic systems. The course is very complete, from diagnostics to repair and verification of mechanical, electrical and electronic systems.



GESTÃO

Plano de Estudo:

Gestão financeira _____
Contabilidade _____
Marketing _____
Recursos Humanos _____
Armazém e Produção _____
Organização Empresarial _____
Aulas práticas _____

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Gabinetes de Contabilidade
Recursos Humanos
Gestão de Empresas
Serviços administrativos - Empresas

Management

It is a course of recognized merit on a technical and professional level, and you can work in almost every company. You will learn Financial Management, Accounting, Marketing, Human Resources, Storage and Production, and complete office work organization. Classes always include simulated practice, also by resorting to management software.

ELETRÓNICA, AUTOMAÇÃO E COMANDO

Plano de Estudo:

Análise de circuitos _____

Instalações elétricas _____

Regulação eletrónica de motores _____

Automatismos _____

Robótica _____

Soldadura a arco, MIG e TIG _____

Microcontroladores _____

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Empresas de Eletrónica Industrial

Robótica Industrial

Eletrónica

Electromedicina





E
D
D

**Instituição**

Fundada
5 Cursos
296 Alunos

3 Cozinhas

Cozinha de Restaurante
Cozinhas de inicialização

1 Restaurante

Claustro Monfortino

1 Laboratório

Aulas de Restaurante/Bar

Inscrições

Até 30 Junho
www.ehf.pt
ou na nossa escola

Acesso

Idade inferior a 20 anos
9º ano completo
Confirmação de matrícula

Oferecemos

Alimentação
Transporte
Bolsa Escolar

Para alunos carenciados ←

Saída do Curso

12º ano de Escolaridade
Qualificação nível IV
Acesso ao Ensino Superior

Dúvidas

ehf@insignare.pt
+351 249 530 630



Cook

COZINHA/ PASTELARIA

Plano de Estudo:

História da Gastronomia

Higiene e Segurança Alimentar

Técnicas e Métodos de Confeção

Gestão e Organização

Línguas Estrangeiras

Massas e Pastelaria

Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Restaurantes

Hotéis

Restauração Coletiva

Catering

It is one of the “star” courses of our School, because it provides a wide range of cooking techniques. You will attend classes on the history of cooking, hygiene and food safety, food combination. The practice of the course is huge, touching all the different techniques of cooking - Classical and Modern. The facilities include training kitchens with individual workstations, and practical classes in real work environment.

PASTELARIA/ PADARIA

Plano de Estudo:

Panificação _____

Padaria Fina _____

Técnicas e Métodos de Confeção _____

Chocolataria _____

Gelataria _____

Massas e Pastelaria _____

Aulas Práticas _____

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Padarias

Pastelarias Especializadas

Restaurantes

Hotéis com fabrico próprio

Pastry / Bakery Cook

This course was designed and developed by this School, which is a pride for our teachers and students. You will learn fine pastry, cake design, Chocolate based pastry, ice cream, dough and pastry fillings, bread and other bakery products.



RESTAURANTE/ BAR

Plano de Estudo:

Serviço de Mesa e Bar _____

Gestão e Manutenção Hoteleira _____

Boas Práticas e Etiqueta _____

Cocktails e Vinhos _____

Escanção e Sommelier _____

Cozinha de Sala _____

Aulas Práticas _____

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Hotéis

Restaurantes

Eventos

Catering

Waiter

In the area of Hospitality is the scarcest function in the job market, therefore it has a lot of employability. The classes are very practical, from the execution of the table and bar services, to the day-to-day classes of restaurant management, show cooking, classic techniques and customer service, preparation of beverages and cocktails service, setting up of restaurant, bar and wine charts, wine advice and service - Sommelier.





TURISMO

Plano de Estudo:

Técnicas de Comunicação _____
Organização de Viagens _____
Boas Práticas e Etiqueta _____
Animação Turística _____
Receção Hoteleira _____
Línguas Estrangeiras _____
Aulas Práticas _____

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Eventos e Congressos
Hotelaria e Alojamento
Património Histórico e Cultural
Agências de Viagem

Tourism

It is a fantastic course for all the opportunities concerning tourism and travel companies, accommodation and tourist transport. You will learn communication techniques, customer service, services of Tourist Guide and Tourist Animation, hotel reception and client management, tour planning, accommodation and transport. You will have the chance to learn 2 foreign languages of your choice (English / French / Spanish).



ANIMAÇÃO SOCIOCULTURAL

← NOVO
CURSO

Plano de Estudo:

Área de Expressões (corporal, dramática,
musical e plástica) _____

Sociologia _____

Área de Estudo da Comunidade _____

Animação Sociocultural _____

Aulas Práticas _____

+ **Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)**

No final do curso podes trabalhar em:

Associações Sociais e Culturais

Bibliotecas e centros de recursos

Escolas

Centros de ocupação de tempos livres

Lares de Idosos e Centros de Dia

Sociocultural Animation

The Socio Cultural Animator's main function is to promote the socio-cultural development of groups and communities, organizing, coordinating and/or developing cultural, educational, social, ludic and recreational activities.

The fundamental areas of the course are expressions - body language, dramatic expression, musical and plastic, as well as the use of digital tools and the different materials with which these activities are developed.

COMUNICAÇÃO - MARKETING, RELAÇÕES PÚBLICAS E PUBLICIDADE

NOVO
CURSO

Plano de Estudo:

Técnicas de comunicação (dirigidas a diferentes públicos)

Relações públicas e planos de media

Ferramentas digitais e tecnológicas

Marketing digital e global

Produção de fotografia e vídeo

Merchandising

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

No final do curso podes trabalhar em:

Gabinetes de comunicação e imagem

Agências de publicidade e marketing

Comunicação Social

Agências gráficas

Organização de eventos



Uma escola exemplar

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**
- Jovem Talento da Gastronomia**
- Jornadas da Mecânica**
- Oficinas de Informática**
- Restaurante de Aplicação**
- Catering & Serviços**
- Estágios Internacionais**
- Participação em Concursos**
- Epo Big Idea**



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.



Claustro Monfortino **/Restaurante de Aplicação**

Temos em funcionamento na Escola de Hotelaria de Fátima um restaurante de aplicação, aberto ao público ao almoço todos os dias da semana.

Constitui um dos momentos de aprendizagem prática dos vários cursos desta Escola, sendo também um local de envolvimento de toda a comunidade local.

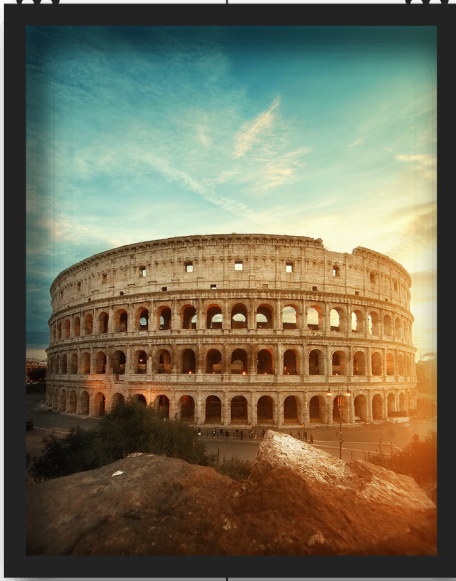
Arte no Claustro **#...all you need is...Arte!**

O programa de arte na Escola passa por uma mostra permanente na galeria, que funciona no restaurante Claustro Monfortino.

Artistas e organizações são convidados mensalmente a trazer arte para dentro das paredes da Escola, constituindo uma parceria de mais-valia para todos, para os alunos que reforçam o seu contacto com as artes; para os artistas que mostram a mais públicos as suas obras; e para a Escola que conjuga assim a afinidade de uma visão integral para a formação de cada cidadão que por cá passa.







Erasmus +

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 na área internacional.

Temos em funcionamento intercâmbios permanentes com muitas escolas de vários países na Europa, bem como um plano de formação permanente de professores no acompanhamento a estas atividades.

Desde cedo os nossos alunos são postos à prova em situações reais, como treino às exigências de um mercado de trabalho também cada vez mais global.

Aprendizagem **mais** dinâmica

Possibilidade de Estágios internacionais de 2 ou 3 meses totalmente financiados ao abrigo do Programa Erasmus +





Estágios 360

| Our Internships are 360°

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.

This means that they are far-reaching, differentiated and allows a gain of multiple skills. The training of a good professional is done over 3 years, properly monitored and through the connection network we have with hundreds of companies.

Since the 1st year, students in Internship learn skills of the technical area (know-how) but also grow as human beings, learning how to be and behave, enhancing their integration in a demanding labor market.

The integration of students in internships takes place in regional based companies, but also in the national territory and abroad.

Every year we have a set of international internships, which provide very rich experiences not only from a professional point of view but also cultural and social.

O que temos nesta escola

– Descubre tudo aqui:



TRANSPORTE ESCOLAR E ACESSO À ESCOLA

Temos para ti transportes escolares gratuitos.



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.



BOLSA DE PROFISSIONALIZAÇÃO

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

BOLSA MATERIAL DE ESTUDO

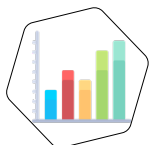
Será feita a atribuição de uma Bolsa de material de estudo, para os alunos carenciados.



COMUNICAÇÃO – FAMÍLIAS

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.



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.



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.



ESTÁGIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

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

Escolas membro de Organismos Nacionais e Internacionais de prestígio



ESCOLA
DE HOTELARIA
DE FÁTIMA



ESCOLA
PROFISSIONAL
DE OUREM



Associação europeia
de Escolas de Hotelaria



Escola da rede
escolas 4.0



anespo



MÉDIO TEJO
COMUNIDADE
INTERMUNICIPAL



European Forum
of Technical and Vocational
Education and Training

Outros serviços da Insignare

/ Formação, Emprego e Qualidade

O Gabinete de Gestão e Qualidade da Insignare tem como propósito garantir que o sistema de gestão da qualidade da Insignare, certificado pela norma ISO9001:2015, assim como a garantia da qualidade alinhada com o quadro EQAVET, com o selo de garantia da qualidade a 3 anos, atribuídas à Escola Profissional de Ourém (EPO) e à Escola de Hotelaria de Fátima (EHF) se mantém constantemente atualizados.

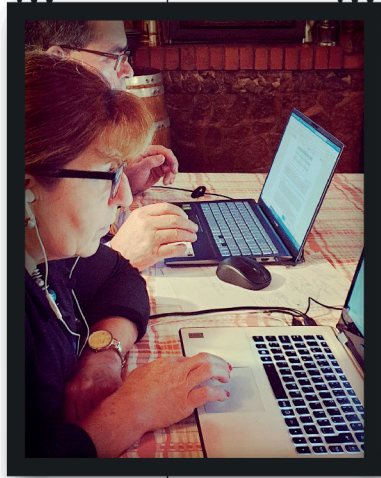
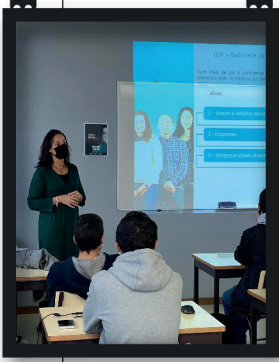
O Departamento de Formação e Emprego agrupa várias áreas de trabalho que se complementam entre si naquilo que são as prioridades do Ensino e da Formação Profissional:

Gabinete de Inserção Profissional | GIP > é apoiado pelo Centro de Emprego e Formação Profissional do Médio Tejo e tem por objetivo principal estreitar a relação entre os trabalhadores e as empresas.

Gabinete de Cooperação Internacional | GCI > propõe e gere as candidaturas a programas comunitários Erasmus + que permitem que os alunos tenham estágios no estrangeiro por dois/três meses durante o seu curso, bem como experiências internacionais de uma semana a dez dias, por toda a Europa, integrados em projetos com outras Escolas.

Centro de Formação Contínua | CFC > disponibiliza cursos de formação profissional de curta, média ou longa duração para adultos e empresas, nomeadamente Formação a pedido e à medida das necessidades.

Centro Qualifica | CQ > abrange adultos com idade igual ou superior a 18 anos que procurem uma qualificação e jovens que não se encontrem inscritos em cursos de formação ou que não estejam inseridos no mercado de trabalho.





Praça Dr. Francisco Vieira, n.º 245
2490-242 Ourém | Portugal
Telf.: +351 249 540 390
Email.: epo@insignare.pt

epo.insignare.pt

[fb/epourem](https://www.facebook.com/epourem)

[ig/e.p.ourem](https://www.instagram.com/e.p.ourem)

[tt/epourem](https://www.tiktok.com/@epourem)



Avenida Beato Nuno, n.º 208
2495-401 Fátima | Portugal
Telf.: +351 249 530 630
Email.: ehf@insignare.pt

ehf.insignare.pt

[fb/ehfatima](https://www.facebook.com/ehfatima)

[ig/e.h.fatima](https://www.instagram.com/e.h.fatima)

[tt/ehfatima](https://www.tiktok.com/@ehfatima)