



**ENSINO  
GRATUITO**



**OS MELHORES  
3 ANOS DA TUA  
VIDA**

oferta formativa\_  
**2022/2023**



informar  
edição  
especial



# Um guia sobre o Ensino Profissional



É importante que tenhas conhecimento desde o primeiro dia sobre todas as condições de acesso e facilidades sobre o Ensino Profissional e as vantagens oferecidas pelas nossas Escolas.

## É o que é isto de um “curso” profissional?

Os cursos têm certificação e equiparação ao 12º ano de escolaridade, sendo o 1º ano correspondente ao 10º ano, o 2º ano corresponde ao 11º e o 3º ano (finalista) correspondente ao 12º ano de escolaridade.

No final ainda terás para além do diploma de 12º ano, uma certificação adicional, profissional de nível 4.

O Ensino Profissional é um ensino de qualidade, focado nas profissões e com possibilidade de ingressar no Ensino Superior.

## O que temos para oferecer:

### Alimentação

As refeições escolares são gratuitas nas nossas cantinas, com Menus variados e de qualidade, com integração também de alunos com opções vegetarianas ou com intolerâncias alimentares.

### Transportes:

Os transportes são gratuitos na rede de transportes públicos e entre vários pontos dos concelhos de Leiria, Alcanena, Tomar, Alvaiázere, Pombal, Marinha Grande, Torres Novas, Batalha e Porto de Mós.

### Bolsa Escolar para alunos carenciados:

Dependendo das condições económicas de cada família, haverão bolsas de material escolar para alunos carenciados. Ninguém fica de fora no acesso ao ensino profissional.

### Estágios:

Todos os alunos têm estágio garantido, podendo alguns deles serem feitos em empresas no estrangeiro mediante candidatura interna que promovemos até dezembro de cada ano.

Temos uma excelente relação com o tecido empresarial e centenas de protocolos celebrados, quer para estágios, mas também para a partilha de conhecimento, seminários, formações, participação em visitas de estudo e sessões técnicas e muitas outras formas que nos enquadram na verdadeira raiz do ensino profissional.

## Empregabilidade:

Costumamos dizer que temos 100% de empregabilidade porque todos os alunos após frequentarem o ensino profissional têm emprego garantido nas suas áreas de formação.

## Sistemas de Qualidade:

Ambas as escolas INSIGNARE são certificadas com o selo EQAVET pois viram distinguidos os seus processos educativos e pedagógicos com esta garantia de qualidade europeia.

Integramos a rede nacional de Escolas 4.0. Integramos a Carta da Diversidade pois aqui os alunos podem crescer profissionalmente e realizar os seus sonhos com um princípio de diversidade e respeito pelo percurso individual de cada um.

## Escolas Especializadas:

As Escolas da INSIGNARE são especializadas, o que significa que trabalham níveis de qualidade muito grandes nas suas áreas profissionais, como poderão perceber através das nossas atividades próprias a cada escola. A título de exemplo: Jornadas da Mecânica ocorrem na Escola Profissional de Ourém, e o Festival Cozinhas do Mundo na Escola de Hotelaria de Fátima.

O futuro precisa de jovens com emprego e por isso trabalhamos desde muito cedo todas essas características nas nossas aulas, do empreendedorismo à inovação, incorporando tecnologia no ensino e métodos inovadores que permitem a qualquer jovem aprender.

## Taxas de Sucesso:

As taxas de sucesso aqui são elevadas, cada aluno tem o seu método de aprendizagem próprio e muito personalizado. Como se fosse um “fato à medida” daquilo que precisa e daquilo que gosta de aprender, daí que tenhamos um método de avaliação próprio e baseado em competências.

## Prémios e Distinções:

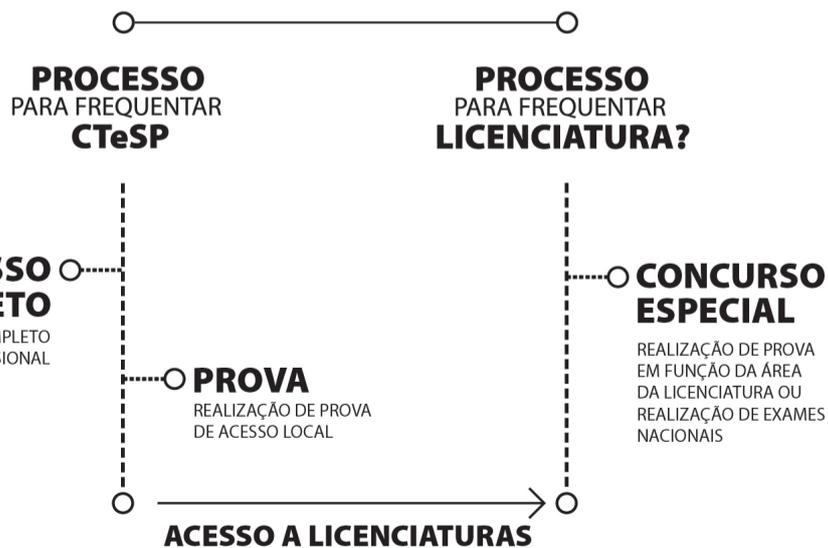
1º Prémio Melhor Projeto Educativo  
1º Prémio Melhor Projeto I&D  
“Hospitality Education Awards” - Prémios Jovem Talento da Gastronomia  
World Skills – Cozinha

## Possibilidade de Acesso ao Ensino Superior:

### QUEM SE PODE CANDIDATAR?



## ENTRADA NO ENSINO SUPERIOR ATRAVÉS DE CURSO PROFISSIONAL



# Oferta Formativa 2021/2022



## Escola de Hotelaria de Fátima

### 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

O animador sociocultural é o profissional apto a promover o desenvolvimento sociocultural de grupos e comunidades, organizando, coordenando e/ou desenvolvendo atividades de animação de carácter cultural, educativo, social, lúdico e recreativo.

Pode diagnosticar e analisar em equipa situações de risco e áreas de intervenção sob as quais atuar, relativas a um determinado grupo-alvo e ao seu meio envolvente; planejar e implementar em equipa projetos de intervenção sociocomunitária; planejar, organizar, promover e avaliar atividades de carácter educativo, cultural, desportivo, social, lúdico, turístico e recreativo em contexto institucional, na comunidade ou ao domicílio, tendo em conta o serviço em que está integrado e as necessidades do grupo e dos indivíduos, com vista a melhorar a sua qualidade de vida e a qualidade da sua inserção e interação social;

### 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

Hóteis

Restauração Coletiva

Catering

O técnico de cozinha/pastelaria é o profissional que no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

Pode preparar o serviço de cozinha para confeção de refeições; preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos ou sobremesas, quer regionais, quer internacionais; preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições; pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria; colaborar na elaboração de cartas e ementas;

### Pastelaria/Padaria

#### Plano de Estudo:

Panificação

Padaria Fina

Técnicas e métodos de Confeção

Chocolateria

Gelataria

Massas e Pastelaria

Aulas Práticas

+ Formação em Contexto de Trabalho (Estágio)

#### No final do curso podes trabalhar em:

Padarias

Pastelarias Especializadas

Restaurantes

Hóteis com fabrico próprio

O técnico de pastelaria/padaria é o profissional apto a planejar, coordenar, e executar as atividades de produção de pastelaria/padaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em unidades de produção ou em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não integrados em unidades hoteleiras.

Pode efetuar a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria, assegurando o estado de conservação das mesmas; planejar e preparar a produção de pastelaria/padaria, efetuando a mise-en-place, de forma a possibilitar a confeção dos produtos necessários, de acordo com as normas de higiene e segurança;

### 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

O técnico de cozinha/pastelaria é o profissional apto a analisar situações de comunicação (interpessoais e organizacionais), colaborar na detecção e formulação de problemas de natureza comunicacional, participar criativa e ativamente no desenvolvimento e planeamento de estratégias de marketing quer na vertente interna quer na vertente externa, como parte integrante do marketing – mix privilegiando a óptica comunicacional.

Pode criar e tratar sons e imagens, fixas e animadas, para incorporar em produtos multimédia, utilizando programas informáticos específicos; desenvolver aplicações multimédia para offline e para a internet, utilizando técnicas de programação; desenvolver um projeto multimédia integrado, tendo em conta o produto a realizar e o público-alvo a atingir. técnicas de comunicação dirigidas a diferentes públicos.

### 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:

Hóteis

Restaurantes

Eventos

Catering

O técnico de restaurante/bar é o profissional que no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Pode acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de alimentos e bebidas nomeadamente entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos; efetuar o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas; efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão, servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições; preparar e executar o serviço de vinhos; preparar e executar o serviço de cozinha de sala (flamejar, trincar, descascar, entre outros);

### 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

O técnico de turismo é o profissional apto a executar serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de receção e acolhimento em unidades hoteleiras.

Pode realizar tarefas em: em empresas de turismo: prestar informações de carácter turístico, organizar e acompanhar eventos/programas de animação, proceder ao atendimento e acompanhamento de clientes; em agências de viagens: apresentar, aconselhar e propor ao cliente diversos tipos de produtos turísticos; prestar assistência em aeroportos; realizar programas de viagens, conferências; organizar eventos e programas para grupos especiais;



## Escola Profissional de Ourém:

### 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

O técnico de design é o profissional apto a efetuar a projeção e a maquetização de produtos de design tendo em conta a utilização, a produção, o mercado, a comercialização, a qualidade e a estética, utilizando os recursos tecnológicos e os materiais adequados, demonstrando sensibilização para as questões ecológicas e ambientais.

Pode executar levantamentos métricos, desenhados e fotográficos; interpretar e executar o desenho técnico de um projeto; executar e testar maquetas e/ou modelos, bem como protótipos de um projeto; participar na definição e elaboração das especificações e dossiers técnicos; participar na definição e controlo das normas de qualidade do produto.

### 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 repaço de moldes  
Montagem de Estruturas Metálicas  
Oficinas e Serralharias  
Assistência Técnica

O técnico de programação e maquinação é o profissional qualificado, apto a orientar e a desenvolver, de forma autónoma e precisa, atividades relacionadas com a Produção em Metalomecânica, nomeadamente a programação de máquinas-ferramentas com comando numérico computadorizado (CNC), a operação de máquinas-ferramentas tanto convencionais como com CNC, a execução e/ou reparação de moldes, cunhos, cortantes e outras peças ou conjuntos de precisão. Este técnico também está apto a participar noutras atividades inerentes ao processo, tais como, na preparação do trabalho, no planeamento e no controlo do processo produtivo, com vista ao fabrico de peças unitárias ou em série, de acordo com as especificações técnicas e qualidade definidas.

### 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

O técnico de mecatrónica automóvel é o profissional qualificado, apto a executar o diagnóstico, a reparação e a verificação dos sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos dos veículos. Interpreta esquemas elétricos e eletrónicos. Faz o planeamento, a preparação e o controlo do trabalho da oficina. Proceda ao controlo da qualidade das intervenções, tratando e gerindo a informação e as garantias, maximizando a produtividade, promovendo a melhoria da qualidade do serviço e a satisfação dos clientes.

Pode identificar e diagnosticar as avarias mais comuns nos sistemas do veículo automóvel; identificar os processos de reparação de carroçarias e pintura; planejar, desenvolver e controlar os trabalhos de diagnóstico de avarias, reparação e verificação.

### 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

O técnico de gestão é o profissional apto a desenvolver competências no âmbito da gestão das organizações, apto a colaborar nos aspetos organizativos, operacionais e financeiros nos diversos departamentos de uma unidade económica/serviço público, com capacidade para a tomada de decisões com base em objetivos previamente definidos pela Administração/Direção.

Pode elaborar, expedir, classificar e contabilizar documentos; colaborar no apoio à Administração/Direção; analisar e verificar previsões de produção e gerir stocks; colaborar na elaboração de demonstrações financeiras e relatórios de gestão; analisar a informação económica e contabilística normalizada; colaborar na análise e desenvolvimento de projetos de investimento/financiamento.

### 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 Eletónica Industrial  
Robótica Industrial  
Eletrónica  
Eletromedicina

O técnico de eletrónica, automação e comando é o profissional qualificado apto a desempenhar tarefas de caráter técnico relacionadas com a instalação, manutenção, reparação e adaptação de sistemas elétricos, eletrónicos, pneumáticos e hidráulicos de automação industrial, no respeito pelas normas de higiene e segurança e pelos regulamentos específicos.

Pode selecionar criteriosamente componentes, materiais e equipamentos, com base nas suas características tecnológicas e de acordo com as normas e os regulamentos existentes; analisar e interpretar anomalias de funcionamento e formular hipóteses de causas prováveis; interpretar e reparar pequenas instalações de baixa tensão de alimentação, comando, sinalização e proteção.

### Gestão de equipamentos Informáticos

#### Plano de Estudo:

Hardware & Software  
Manutenção Preventiva  
Administração de Redes  
Circuitos Eletrónicos  
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

O técnico de instalação e gestão de redes é um profissional apto a instalar e fazer a manutenção de redes e sistemas informáticos, assegurando a gestão e o funcionamento dos equipamentos informáticos e respetivas redes de comunicações e web.

Pode identificar o hardware e software necessários à comunicação em rede; instalar, configurar e realizar suporte a equipamentos de rede; efetuar a instalação, manutenção e reparação de equipamentos informáticos; proceder à instalação e configuração de sistemas operativos de rede; instalar e configurar topologias de fibra ótica e wireless; proceder à instalação e configuração de serviços em sistemas operativos de rede; instalar e configurar a administração avançada de serviços de rede;





## Este ano contamos com a abertura de um novo Curso na Escola de Hotelaria de Fátima: Comunicação - Marketing, Relações Públicas e Publicidade

E quisemos saber o que fazem estes técnicos no mercado e a importância da Comunicação na sociedade em que vivemos. Paula Melo da ABC rádio, fala-nos da sua experiência e da paixão com que abraçou a área!

Ao contrário do que é comum nas histórias dos profissionais de comunicação social, este não foi um desejo que começou nos tempos do liceu. Gostava mesmo era de matemática e até tinha jeito. No entanto, das coisas mais marcantes e fantásticas na minha juventude, a ter conhecido alguém muito especial, por quem me apaixonei, foi a maior de todas.

Dessa relação com o Rui e numa cumplicidade sem fim, surgiu também a partilha por aquilo que ele tanto gostava – comunicar.

E quando, nos primeiros anos da década de 80 do século passado, se começou a falar do surgimento de rádios locais - na altura, “piratas”, pois não eram legalizadas - o entusiasmo do Rui com esse fenómeno foi tal, que ele (com alguns amigos) não hesitou em avançar com emissões

experimentais.

Essa autêntica aventura que começou por ser uma brincadeira, foi-se tornando séria e quando em 1989 se procedeu à legalização das rádios locais, o Rui foi muito determinado em avançar com esse processo e nascia a Rádio Clube de Ourém.

Unidos na vida, também a rádio passou a ser um compromisso assumido por nós. Com a sua capacidade de ver para além do óbvio, arriscando em momentos muitas vezes complicados, o Rui ousou e passou cerca de 35 anos, aqui estou, a contar e a fazer parte da história desta casa, a Abc Portugal.

E foi assim que, orgulhosamente, hoje considero que a rádio se tornou para mim, numa emissão contínua de dedicação e entrega, onde, todos os dias, (re)vivo, também, a paixão de uma vida.

## Testemunhos de alunos da Escola de Hotelaria de Fátima



**Hernâni Galinha | Aluno da EHF, curso de Cozinha/Pastelaria**

Eu sou o Hernâni Galinha, estudo na Escola de Hotelaria de Fátima na turma RCP 19/22, neste momento estou a estagiar em Lyon, França. Até agora a adaptação não está a ser difícil devido à minha facilidade na língua francesa. O mais difícil para mim neste momento é a adaptação ao tipo de comida que é confeccionada na Brasserie Georges. Brasserie Georges é o restaurante onde estou a estagiar, é um dos restaurantes mais famosos de Lyon e também um dos mais antigos, é um restaurante conhecido pela sua Chucrute e pela sua Omelette Norvégienne. É um restaurante grande com três salas, uma sala grande e duas salas para servir grupos. O restaurante tem uma carta bem elaborada com base nas iguarias que Lyon tem para oferecer.

Dentro da cozinha já fiz de tudo um pouco: secção de serviço de grupos, secção das carnes, secção de peixes e molhos, secção de entradas e secção de sobremesas. Como estagiário fico na preparação dos pratos da carta. As tarefas são relativamente fáceis e o horário também é muito bom, tendo folga em comum com o meu colega Alexandre Ferreira ao domingo para fazermos as visitas. O alojamento é muito bom, pois estamos alojados perto de supermercados, caixa de multibanco e linha de eléctrico com uma paragem poucos metros à frente.

Neste primeiro mês consegui ter uma perspetiva muito diferente do trabalho numa cozinha maior, de uma boa organização dentro da cozinha e economato e nível pessoal adquiri uma responsabilidade maior.



**Bruno Matos | Aluno da EHF, curso de Pastelaria/Padaria**

Desde o início que a possibilidade de fazer estágio em França-Lyon era para mim um grande objetivo. Felizmente fui selecionado e estou a aproveitar ao máximo a experiência. A minha adaptação na pastelaria foi fácil pois os funcionários são uns bons colegas de trabalho, assim como alguns são bons também na comunicação visto que falam inglês e ajudaram na integração, neste primeiro mês já aprendi

várias coisas tendo em conta que a pastelaria é pouca em variedade, mas grande em quantidade, o que ajudou também a ganhar ritmo de trabalho. O alojamento também é bom, vivo com os meus dois colegas, mas cada um tem o seu próprio espaço só dividindo a cozinha. Tem sido uma experiência fantástica, e irei realizar o meu estágio o melhor que conseguir.



**Sophia Thing | Aluna da EHF, curso de Turismo**

O meu nome é Sophia, estudante da Escola Profissional de Hotelaria de Fátima, e este último ano letivo estou a realizar estágio no Malibu Foz Hotel.

Tem sido do meu agrado a experiência vivenciada durante estas semanas que aqui trabalho. Fui bem acomodada e bem recebida por todos os meus colegas que me proporcionaram uma integração bastante fácil ao hotel e equipa.

Sempre me senti à vontade para colocar as dúvidas a qualquer um dos meus colegas, que sempre se mostraram completamente disponíveis para fazer de mim uma boa profissional.

Esta é de facto uma das melhores experiências de estágio que já tive e que sem dúvida voltaria atrás para poder repeti-la.



**Sofia Jorge | Aluna da EHF, curso de Restaurante/Bar**

Sou Sofia Jorge, aluna do curso Profissional de Técnico de Restaurante/Bar. Encontro-me a realizar estágio no restaurante “De’Gustar”, num período de três meses. Tem como objetivo aplicar os meus conhecimentos técnicos e práticos aprendidos ao longo dos três anos de formação.

Relativamente ao local que me acolheu, estou a gostar da experiência. Fui muito bem integrada na equipa de trabalho,

aprender novas métodos e adquirir novas competências organizacionais, dando-me a oportunidade de crescer como futura profissional de hotelaria.

Como aluna finalista, tenho de agradecer à escola pelas oportunidades e os desafios que me deram, desde da participação em projetos e estágios internacionais, como a todos os professores pelos ensinamentos e amizades que vou certamente lembrar.

## Testemunhos de alunos da Escola Profissional de Ourém:



**Filipa Simões | Aluna da EPO, curso de Design**

Olá, o meu nome é Filipa Simões. Caroco tenho 18 anos, sou aluna do curso de Design Industrial. Neste momento estou a acabar o 12º ano, e encontro-me em estágio, e posso dizer estou a gostar muito, estando a trabalhar em modelação 3D e na criação de móveis e outras obras. A minha experiência durante estes 3

anos na escola profissional, foi positiva.

Já realizei alguns projetos internacionais, onde fui no 11º ano 2 meses a Itália estagiar. Fui selecionada entre outros alunos, para realizar este projeto, onde conheci e vi bastantes coisas novas e aprendi também sobre a cultura, gastronomia, monumentos e pessoas, foi uma boa experiência.

Nestes 3 anos de curso de Design industrial, adorei esta escola porque aprendi bastante dentro da minha área e aproveitei ao máximo. Na EPO, foi-me dado o conhecimento e prática que necessito para o meu futuro, independentemente que seja para entrar no mercado de trabalho ou prosseguir os estudos.



**João Pedro | Aluno da EPO, curso de Metalomecânica**

Olá o meu nome é João Pedro, sou finalista do curso de Técnico de Produção em Metalomecânica na EPO onde aprendi muito ao longo destes 3 anos, infelizmente condicionados pelos confinamentos consecutivos. A EPO marcou-me muito não só pelas instalações muito boas desde as salas de aula, às oficinas, ao bar, tudo... e principalmente pelos docentes sempre bem-dispostos e prontos a ajudar. Neste momento encontro-me a estagiar ao abrigo do programa Erasmus +, na

Zayer, uma empresa em Vitória-Gastiez uma das maiores empresas no mercado de fabricação de máquinas CNC, com sedes em vários países, sendo inovadores em muita da tecnologia existente hoje no mercado das máquinas CNC, e, com essa evolução mais de 70% das máquinas fabricadas são exportadas. Felizmente a minha Formação em Contexto de Trabalho do ano passado também foi realizada nesta empresa e graças ao meu esforço quiseram-me de volta este ano e aqui estou

eu a aplicar muitos dos conhecimentos adquiridos na EPO e a aprender muito desde a importância da comunicação com quem se trabalha até à organização na zona de trabalho, e onde estou a rever muitas das amizades que fiz no ano passado e algumas que estou a fazer este ano. Estou a gostar muito da experiência e com certeza quando terminar estes 3 meses de estágio pretendo ingressar neste mercado de trabalho.



**Rute Diogo | Aluna da EPO, curso de Gestão**

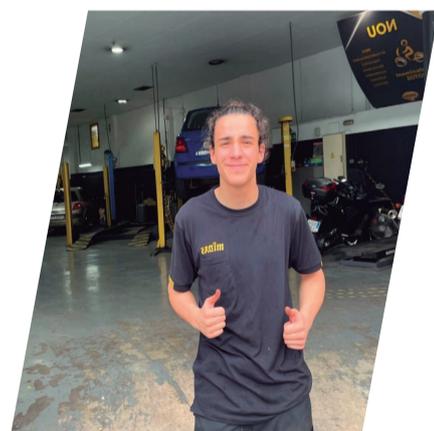
Olá, sou a Rute e encontro-me na reta final do curso Técnico de Gestão. Destes três anos afirmo retirar uma experiência bastante positiva. Foram sem dúvida anos marcantes e de crescimento, realizados ao lado de docentes que sempre se disponibilizaram para me ajudar no que necessitasse, mantendo sempre um ambiente de proximidade.

A Formação em Contexto de Trabalho faz parte do curso, sendo esta uma mais-valia, já que nos permite entrar em contacto com a dinâmica da orientação do nosso curso, e pôr em prática os

conhecimentos adquiridos ao longo dos anos de ensino. Vale frisar que também nos dá a oportunidade de crescer e de nos preparar para possíveis dificuldades que possamos vir a enfrentar no nosso futuro profissional. No ano passado realizei o meu estágio, na empresa Índice Zero - Mediação Imobiliária, tendo este sido o meu primeiro contacto com o mundo do trabalho, dentro da área da Gestão. Este ano estou a estagiar na Junta de Freguesia de Caxarias, a qual apresenta um sistema deveras diferente do que havia experienciado previamente. Neste

local estou a ter a oportunidade de fazer um pouco de tudo do que aqui se realiza. Considero que esteja a correr bem, e que esteja a conseguir atingir os objetivos que tinha definido alcançar anteriormente a iniciá-lo. Estou a ser bem acolhida por todos, tal como aconteceu no ano passado.

Após o término do curso, pretendo prosseguir estudos, dentro desta área. Sinto que, através de tudo o que aprendi nesta escola e dos estágios realizados, adquiri inúmeros conhecimentos que servirão de base para esta nova etapa da minha vida.



**Ricardo Carvalho | Aluno da EPO, curso de Mecatrónica Automóvel**

Como sempre tive contacto com o mundo da mecânica desde pequeno, escolhi o curso de Mecatrónica Automóvel, na Escola Profissional de Ourém, para completar o ensino secundário. Esta escolha deveu-se também ao facto de achar que esta poderia ser uma boa forma de entrar no mundo do trabalho, o que seria uma vantagem, bem como o facto de poder aprender como se fazem certos cálculos utilizados na mecânica, assim como a realizar diversos serviços num carro.

Ao longo do curso, tive a possibilidade de realizar o meu primeiro estágio, com uma duração de dois meses, em Portugal, numa oficina localizada em Fátima

chamada Carmarques. Nessa oficina, pude aprender as mais variadas coisas relacionadas com a minha formação na EPO, desde a manutenção de carros, à resolução de problemas mais específicos, tais como problemas a nível eletrónico, bem como aprender a usar as importantes máquinas de diagnóstico eletrónico, que são essenciais para a resolução da maior parte dos problemas dos carros hoje em dia. Este estágio serviu, ainda, para começar a perceber como é um ambiente de trabalho no dia a dia.

Este ano letivo, tive o privilégio de conseguir o que muitos alunos procuram, que é executar o último estágio do curso no

estrangeiro. No meu caso, em Barcelona, com uma duração de três meses, onde nos é disponibilizado todo o apoio sempre que necessitamos.

No nosso curso, como em todos os outros, o estágio é uma experiência muito importante para conseguirmos entender como é trabalhar a sério, todos os dias, e como fazer as coisas de outra forma. Após a conclusão deste curso, eu gostava de ingressar no mercado de trabalho, embora incentive sempre os meus colegas que desejam prosseguir estudos a fazê-lo, uma vez que a escola também nos dá orientações em todo esse processo!

Obrigado, EPO!



**Beatriz Marques | Aluna da EPO, curso de Gestão**

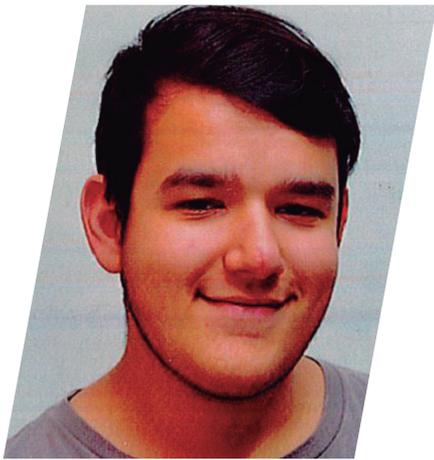
Atualmente encontro-me na reta final do meu curso profissional - Técnica de Gestão - que me permitiu adquirir os mais diversos conhecimentos relacionados com o mundo empresarial, com destaque para as áreas da gestão e contabilidade. Faz parte do nosso percurso curricular fazer uma Formação em Contexto de Trabalho, que permite preparar-nos para o mercado de trabalho e as exigências do mesmo. Ter a oportunidade de estagiar permite aos alunos que interajam e se integrem com o mercado de trabalho e, sobretudo,

aprenderem e apliquem as técnicas e conhecimentos que foram adquiridos ao longo dos três anos de curso, por isso, considero que é uma ótima oportunidade para crescer de forma profissional e pessoal.

Neste último ano de curso fui aceite na CONSERVOUREM, um centro de contabilidade e assistência fiscal em Ourém, para realizar o meu estágio de 3 meses. Para além da oportunidade que me foi dada fui muito bem acolhida pelo pessoal da empresa e tem sido uma

experiência enriquecedora, sinto que já aprendi muito e está a ser muito bom aprender sobre o que é a dinâmica real na contabilidade das empresas. Confesso que ao início senti algumas dificuldades em adaptar-me, tanto ao trabalho como ao novo ambiente, mas rapidamente essa situação foi ultrapassada.

Estou muito grata pela oportunidade que a CONSERVOUREM me deu e por todo o apoio e disponibilidade que têm demonstrado.



Francisco Mendes | Aluno da EPO, curso de Informática

Entre o ano letivo de 2019/2022, estudei nesta escola, que na minha opinião é a melhor escola que poderia ter escolhido no concelho de Ourém.

Durante o decorrer destes 3 anos, estive no curso de "Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos", aprendi muita coisa que nunca iria aprender fora da escola ou por estudo próprio. Existe ambas atividades teóricas e praticas, e mesmo com este tempo difícil que todos nos passamos (a pandemia do COVID-19) ainda tivemos a oportunidade de pôr a prática o que nós fomos aprendendo.

Algumas das atividades que posemos

em prática foi: Usar Arduinos, montagem, instalação e utilização de Computadores, implementação de redes, instalar e configurar sistemas operativos e aplicações, desenhar e montar circuitos eletrónicos, soldar componentes eletrónicos, entre outros.

Existe estágios durante os diferentes anos letivos de cada estudante na EPO.

Eu tive a sorte de ir ter o meu estágio fora do país (Barcelona) durante 2 meses, e foi das melhores experiências na minha vida. De momento estou a estagiar na Trigenius em Fátima como programador.

Acho que o meu tempo nesta escola não

pode ser expresso bem em palavras, mas pelas amizades feitas, por o carinho dos professores e por todas as experiências que todos nos tivemos. Durante a altura do covid foi difícil, ninguém sabia como lidar com a situação, mas apesar de tudo, acho que a escola lidou muito bem com a situação.

Espero que os futuros alunos que entrem para a EPO consigam ter a ótima experiência que eu pude ter, e que consigam tirar um bom proveito do carinho que os professores têm por nós, e por todos os auxiliares da escola que são todos muito simpáticos/as.

## 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.



# O que temos nesta escola - Descubra tudo aqui:



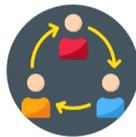
## TRANSPORTE ESCOLAR E ACESSO À ESCOLA

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.



## 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

### EMPREENDEORISMO 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.



Mecatrónica Automóvel  
Metalomecânica CNC  
Eletrónica, Automação e Comando  
Design  
Informática  
Gestão

ENSINO GRATUITO



Cozinha/Pastelaria  
Pastelaria/Padaria  
Restaurante/Bar  
Turismo  
Animação Sociocultural  
Comunicação, Marketing, Relações Públicas e Publicidade

NOVO CURSO

NOVO CURSO

+351 249 540 390  
epo@insignare.pt

+351 249 530 630  
ehf@insignare.pt