

IN[♥]FORMAR



2024/2025
Cursos Profissionais



CURSOS PROFISSIONAIS

O TEU FUTURO ESTÁ NAS TUAS MÃOS. PODES SER QUEM TU QUISERES!

A Escola Profissional de Ourém e a Escola de Hotelaria de Fátima apresentam a oferta formativa para o próximo ano letivo 2024/2025 - 10º, 11º e 12º ano profissional!

A oferta de cursos da **Escola Profissional de Ourém e da Escola de Hotelaria de Fátima** para o ano letivo de 2024/2025 é variada e dá resposta aos alunos que agora terminam o 9º ano.

Para quem quer mais que o ensino geral, com conteúdos mais práticos e num ensino adaptado à realidade do mercado de trabalho, com pedagogia adaptada ao ritmo de cada um, nada melhor que um curso profissional. O melhor caminho para o emprego e para a universidade.

Estes cursos reforçam o caminho da especialização das duas escolas, num tempo de vida de mais de 30 anos de existência desta entidade.

Formamos competência e qualidade, em meio académico prático e com um sistema moderno de avaliação, reconhecido em ambas as Escolas com a **certificação** sistema EQAVET – sistema europeu de qualidade.

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 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 atualização de equipamentos com tecnologia.

Integramos a rede nacional de **Escolas 4.0**, num manifesto assinado em Outubro de 2017, sendo de pertença apenas de 5 escolas a nível nacional.

Na Escola de Hotelaria de Fátima, continuamos a apostar na qualificação de profissionais no sector da **Hotelaria e Turismo**, com os cursos de Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar e Turismo, garantindo dos mais elevados níveis de especialização e empregabilidade do sector.

Na Escola Profissional de Ourém, a aposta vai no sentido **Tecnológico** com profissionais para as áreas de Mecatrónica Automóvel, Programação CNC, Informática, Design Industrial, Eletrónica Automação e Comando, Gestão para empresas.

Todos os cursos garantem dupla certificação: 10º, 11º e 12º ano com um diploma de nível 4 de carteira profissional. Podes ser quem tu quiseres!



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. Procede 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.



METALOMECÂNICA 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.

Testemunho de ex-aluno em Produção e Metalomecânica CNC:

“Olá, o meu nome é Rafael Gonçalves e frequentei a escola profissional de Ourém.

Neste momento encontro-me a trabalhar na empresa Profial, onde realizei o meu estágio profissional no 3º ano do meu curso. A realização desse estágio, assim como todos os conhecimentos adquiridos, contribuíram para uma fácil adaptação e integração na empresa e no ambiente de trabalho.

Na atualidade, frequento, também, o 2º ano de licenciatura em Engenharia

Mecânica onde me sinto já familiarizado com a parte prática abordada até ao momento, graças aos conteúdos lecionados durante os 3 anos em que frequentei a EPO.

Durante o meu percurso na EPO tive a possibilidade de realizar um estágio internacional que foi uma grande mais-valia para mim — tanto a nível pessoal como profissional.

Obrigado a toda a família EPO!”

Rafael Gonçalves — PMP.17.20

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.

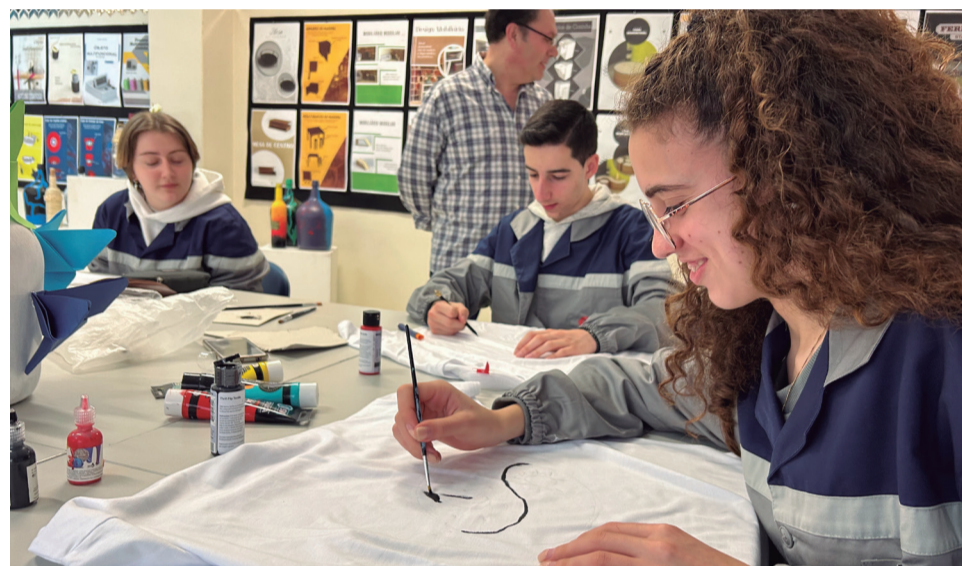


Testemunho de ex-aluna de Design:

“Sou a Mariana, frequentei o Curso Técnico Design Industrial na Escola Profissional de Ourém, de 2016 a 2019. Estes 3 anos proporcionaram-me muitas aprendizagens e desafios na área do Design, assim como experiências de vida muito enriquecedoras. A oportunidade de realizar a Formação em Contexto de Trabalho no estrangeiro, mais precisamente na empresa “Una Città Società Cooperativa” em Forlì, na Itália, foi sem dúvida uma

experiência muito importante tanto a nível profissional como pessoal. Em 2019 terminei a minha formação com sucesso, da qual me orgulho bastante. A chegada da pandemia dificultou a entrada no Mercado de Trabalho, no entanto, em 2021, agarrei a oportunidade de trabalhar como Designer, no departamento de imagem e comunicação de uma empresa do concelho de Ourém.”

Mariana Silva – DDI.16.19



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.

Testemunho de ex-aluna de Gestão:

“Olá, sou a Ana e sou ex-aluna da EPO. Fiz parte da turma GES.17.20 e ao longo destes 3 anos maravilhosos desenvolvi um gosto enorme pela área, destacando a contabilidade.

Tive a incrível oportunidade de poder participar no WorldSkills Portugal, o campeonato das profissões em 2020, enquanto aluna. Foi uma experiência que não tenho palavras para descrever. Sendo que este ano 2023 surgiu novamente a oportunidade de voltar a participar, agora como ex-aluna, e sem dúvida que valeu

a pena, consegui a medalha de bronze na categoria de Contabilidade, Gestão e CRM.

Esta escola oferece a possibilidade de podermos colocar em prática os nossos conhecimentos, em contexto de trabalho, e isso sim é uma mais-valia para o nosso futuro.

Atualmente estou a trabalhar na área e sei que ter escolhido frequentar a EPO foi a melhor decisão que tomei, pois neste momento só tenho a agradecer.”

Ana Gomes – GES.17.20

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;

Testemunho de ex-aluna de Gestão de Equipamentos Informáticos:

“O meu nome é Carolina Costa Santos tenho 18 anos, frequentei o curso de Gestão de Equipamentos Informáticos na Escola Profissional de Ourém em 2019 e terminei no ano de 2022. Ao longo desta caminhada, tive a oportunidade de fazer Erasmus + na Roménia, Polónia e ainda participei na receção de alunos aqui em Portugal. Infelizmente devido ao Covid não realizei o meu 1º estágio, sendo assim só fui estagiar no meu 2º ano de curso, durante estes 2 meses de estágio incríveis, fui convidada a ficar na empresa no meu período de férias escolares, onde fiquei colocada o resto do verão.

No meu último ano de curso optei por ir estagiar na mesma empresa, pois adorei a experiência e foi uma área que eu gostei imenso de trabalhar, fui convidada de

novo a ficar na empresa, mas desta vez para fazer parte dela. Optei por ir estudar pois o meu objetivo/sonho sempre foi prosseguir estudos e assim o fiz, fiquei na empresa até entrar para a Universidade e em outubro de 2022 fui colocada no Instituto Politécnico de Leiria num Tesp de Gestão da Qualidade.

Neste momento estou a terminar o Tesp e estou muito agradecida por ter feito parte desta história da EPO, como intensivo a todos os alunos, acho que não devemos desistir dos nossos objetivos.

Agradeço imenso à EPO e a todos os meus professores pela formação e as oportunidades que me foram dadas, sem dúvida que tive os melhores 3 anos da minha vida!”

Carolina Santos – GEI.19.22



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

O técnico de pastelaria/padaria é o profissional apto a planear, 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; planear 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;

Testemunho de aluna de Cozinha/Pastelaria:

“Durante o meu estágio na Pastelaria Doce e Bolo, em Rio Maior, tenho tido a oportunidade de aprender mais sobre o mundo da pastelaria, adquirindo uma vasta gama de técnicas essenciais para esta arte. Desde a preparação de massas e recheios até à decoração de bolos, cada dia foi uma nova oportunidade de aprender e crescer. A equipa da pastelaria foi extremamente acolhedora e sempre disposta a partilhar os seus conhecimentos e experiências. O ambiente de trabalho colaborativo e inspirador permitiu-me desenvolver competências práticas e teóricas de uma forma dinâmica e envolvente. A atenção ao detalhe no atendimento ao cliente foi outro aspeto vital que aprendi, compreendendo como cada interação pode influenciar a experiência e satisfação do cliente. Um dos momentos mais memoráveis do

meu estágio foi participar na criação de novas receitas. Para além das competências técnicas, este estágio proporcionou-me um crescimento pessoal significativo. Tenho aprendido a trabalhar sob pressão, a gerir o tempo de forma eficiente e a colaborar eficazmente com os colegas. Estas experiências são fundamentais para o meu desenvolvimento preparando-me melhor para enfrentar desafios futuros na área. Agradeço profundamente à Pastelaria Doce e Bolo, à Escola e a toda a equipa pela oportunidade inesquecível de aprender e crescer num ambiente tão acolhedor e profissional. Este estágio consolida o meu interesse pela pastelaria e fornecendo-me uma base sólida para futuras oportunidades na área.”

Íris Santos – RCP 21.24

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;

Testemunho de aluno de Cozinha/Pastelaria:

“O meu nome é João Leirião e sou aluno finalista do curso de Cozinha/Pastelaria da Escola de Hotelaria de Fátima. No dia 2 de maio iniciei o meu último estágio para depois me dedicar a uma profissão que tanto gosto. O ser cozinheiro. A Escola deu-me a oportunidade de estagiar no Anantara Vilamoura Algarve Resort. Apesar do receio de uma experiência nova, longe da família e amigos posso

dizer que a adaptação foi fácil graças a uma equipa fantástica. Passou um mês desde que iniciei o estágio e parece que trabalho nesta cozinha há anos. Estou a adorar a experiência e acredito que só tende a melhorar a cada dia que passa.”

João Leirião — RCP.21.24



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;

Testemunho de aluna do Curso de Turismo:

“Estou a fazer o meu estágio no Hotel NAU Salgados Palace na área da animação. Está a ser uma experiência muito boa e enriquecedora para a minha formação. Fui muito bem recebida e facilmente me integrei na equipa. A nossa Team Leader, a Mariana (ex-aluna da escola na área de turismo) tem sido incedível a integrarmos nas atividades programadas. Já tive oportunidade de participar em: Atividades

de piscina, mini disco, pinturas faciais, torneios de futsal e outras atividades desportivas, entre outras dinâmicas organizadas pela equipa e cujo principal objetivo é o entretenimento e diversão dos clientes de todas as faixas etárias.

No final do meu estágio estarei certamente, muito melhor preparada para enfrentar o mercado de trabalho nesta área que tanto gosto, a animação.”

Joana Mateus — TUR22.25

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

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);

Testemunho de aluna de Restaurante/Bar:

“O meu nome é Laura e sou aluna da Escola de Hotelaria de Fátima no curso de restaurante/bar e estou no meu segundo ano de escolaridade.

De momento estou a fazer o meu estágio de 2 meses (junho/julho) no JNCQUOI - Beach club na comporta. O restaurante tem o conceito de um serviço mais profissional e mais demorado, conhecido pelas suas paellas, o peixe e marisco fresco e a sua famosa baba de tubarão.

Iniciei o meu estágio em junho e confesso que não estava à espera de algo

tão diferente, sofisticado e elegante. Está a ser um estágio fantástico onde o ambiente de trabalho é ótimo e todo o staff é muito simpático. Fui muito bem-recebida, tive colegas que me explicaram como tudo funcionava e tudo tem corrido bem. O apoio é recorrente e sempre que tenho alguma dúvida é só perguntar e todos são superpacientes comigo.

É por experiências destas que estudamos, nos esforçamos e somos recompensados.”

Laura Rodrigues — RRB.22.25

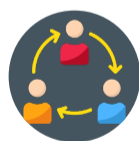


O que temos nesta escola - Descubre tudo aqui:



TRANSPORTE ESCOLAR E ACESSO À ESCOLA

Temos para ti transportes escolares gratuitos.



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.



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.



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.



ESTÁGIOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

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



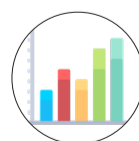
MICROSOFT - TEAMS

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.



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.



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.

Estágios Internacionais

/ Estágios e Projetos na Europa!



Há mais de uma década que as Escolas da INSIGNARE proporcionam estágios curriculares aos seus alunos dos 2º e 3º anos em ambiente internacional, apoiados atualmente pelo programa Erasmus+, tal como o foram pelo seu antecessor Leonardo da Vinci. Assim, os alunos de 3º ano partem para várias cidades Europeias, totalizando 3 meses, enquanto que os do 2º ano perfazem os dois meses. São instalados em apartamentos totalmente mobilados ou residências académicas, com o auxílio dos nossos parceiros locais, os quais, além do alojamento, os colocam em empresas adequadas à sua área de formação, à sua idade e ao seu perfil pessoal.

Partem em grupos, acompanhados por um docente ou técnico, que permanece com eles na cidade de destino nos primeiros dias, ajudando-os na integração da cidade e na primeira visita ao local de estágio.

Depois desse período, os alunos começam a desenvolver as principais competências pessoais que as Escolas pretendem:

- A autonomia pessoal;
- O sentido de responsabilidade: desde deslocar-se atempadamente para o local de estágio, a pé ou por transportes públicos, e executar as tarefas que ali lhes são atribuídas com rapidez e correção;
- A gestão financeira, visto terem que planear e administrar a sua bolsa mensal, que lhe é transferida no início de cada mês, para fazer face às despesas que incorrerão nesse período;
- O desenvolvimento linguístico, visto que os participantes frequentam formação online, gratuita e ao ritmo que entenderem,

na língua do país de destino, desde antes da partida e até ao final da sua estadia.

Visa-se também a melhoria das competências sociais, destacando-se:

- O conhecimento cultural da cidade / região onde estão inseridos, já que é obrigatório que planeiem e realizem visitas a monumentos, museus e outros locais similares, e coloquem o que aí aprenderem num relatório;
- A compreensão da cidadania Europeia, ou seja, a possibilidade de encararem a União Europeia como mercado de trabalho e de residência, pois a vários é-lhes proporcionada a possibilidade de ficarem a trabalhar nesses países no final do seu estágio de 3º ano.

O incremento das competências técnicas é a terceira grande vantagem.

- Os participantes aplicam os ensinamentos aprendidos durante o seu tempo nas Escolas, adaptando-os à nova realidade empresarial onde estagiam;
- Fruto dessa realidade e, após um período de adaptação mútua, começam também a aprender novas competências e conhecimentos práticos, novas metodologias, novas técnicas, novas ferramentas, novos produtos, que trazem para a nossa realidade.

O sucesso destas experiências é enorme e demonstrado, de viva voz, pelos alunos participantes ao longo destes anos, e pelos relatórios que escrevem, onde tal é abundantemente citado. Permite-lhes melhorar o seu CV e prepará-los para ambientes mais exigentes, nomeadamente em empresas de maior exigência.



“Durante três meses tive a oportunidade única de realizar um estágio internacional na empresa “Zayer”, em Vitória, a capital do País Basco Espanhol, uma experiência enriquecedora que me proporcionou uma série de aprendizagens valiosas, tanto a nível profissional como pessoal.

Ao longo deste período, vivi num ambiente multicultural e desafiador, no qual tive a oportunidade de trabalhar lado a lado com profissionais experientes, assim como interagir com uma nova cultura, através do convívio com pessoas de diferentes nacionalidades, que me permitiram ampliar diariamente a minha perspetiva e entender a importância da diversidade no ambiente de trabalho.

Durante o estágio, estava exposto a diferentes projetos e desafios, que me ajudam a desenvolver habilidades técnicas, através do trabalho em equipa e da partilha de conhecimento, o que me permitiu aprimorar a capacidade de

comunicação e colaboração, aprendendo a lidar com situações complexas e a tomar decisões corretas.

Além disso, o estágio internacional proporciona um crescimento pessoal significativo. Viver num país estrangeiro exigiu adaptação e flexibilidade, estimulando a minha capacidade de lidar com o desconhecido e de encontrar soluções para os desafios do dia a dia. Conhecer novas pessoas, explorar lugares diferentes e viver diferentes tradições fez-me ver o mundo de maneira diferente.

A experiência em estágio internacional foi enriquecedora e tenho plena certeza de que as aprendizagens adquiridas foram fundamentais para o meu desenvolvimento pessoal e para abrilhantar o meu currículo.”

Leandro Domingues - Ex-aluno de PMP

“Foi decerto feliz quem participou e muitos mais o serão, mas ainda não sabem, quando viverem a experiência única de participar num projeto Erasmus.

Podia dizer que um projeto de intercâmbio entre países, entre culturas, entre história, entre línguas, entre geografia, entre conhecimentos técnicos e comuns, permite, desenvolver muitas competências de pesquisa, de espírito e trabalho de equipa, de aplicação, de evolução do saber saber, do saber fazer e do saber estar... de soft e hard skills.

Sim, um projeto Erasmus tem tudo. Mas... Um projeto Erasmus para mim é uma caixa.

Uma caixa onde se guardam pedacinhos da nossa Europa, onde se juntam dias bem passados, onde se colocam recordações de alunos, de professores, de escolas, de instituições, de empresas, de comunidades com quem trabalhamos e visitamos, onde temos uma coleção de fotos, estórias, momentos, aprendizagens e acima de tudo, onde se guardam pessoas, rostos, sorrisos, lágrimas de despedida, valores e a felicidade de ter tido vivências de uma experiência para a vida toda. Erasmus, nunca se esquece.”

Ana Pinho - Docente de Gestão

