



## GUIA DOS CURSOS PROFISSIONAIS DE CASCAIS

2018 -2019

### ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: ARTES DO ESPETÁCULO

#### ARTES DO ESPETÁCULO – INTERPRETAÇÃO

##### O que é

O Ator é um profissional qualificado que cria e interpreta personagens em diversificadas áreas de espetáculo, a partir de orientações da pessoa responsável pela conceção e direção do espetáculo.

##### O que faz

- Prepara e cria a interpretação da personagem
- Ensaia a atuação individualmente ou sob orientação do responsável da direção de atores
- Atua em espetáculos teatrais, filmagens, gravações, dobragens e em outras atividades artísticas

##### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em televisão, cinema, teatro, novo-circo, publicidade, animação e dobragens

##### Onde funciona este curso

O curso de Artes do Espetáculo - Interpretação é lecionado na Escola Profissional de Teatro

<https://eptc.pt/formulario-de-inscriçao/>

##### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação



### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: AUDIOVISUAIS E PRODUÇÃO DOS MÉDIA**

### **TÉCNICO DE MULTIMÉDIA**

#### **O que é**

O Técnico de Multimédia é um profissional qualificado que cria e desenvolve sistemas e produtos multimédia através da criação de ecrãs em 2D e 3D e da captação, digitalização, tratamento e integração de sons e imagens, fixas e animadas, tendo em vista soluções de informação e comunicação.

#### **O que faz**

- Prepara e seleciona os equipamentos e tecnologias para multimédia, em função dos objetivos pretendidos e dos produtos multimédia a desenvolver
- Cria e trabalha sons e imagens, fixas e animadas, para integrar em produtos multimédia, utilizando programas informáticos específicos
- Desenvolve aplicações multimédia para *offline* e para a internet, utilizando técnicas de programação
- Desenvolve um projeto multimédia integrado, tendo em conta o produto a realizar e o público-alvo a atingir

#### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em gabinetes de arquitetura e de *design*, fotografia e vídeo, publicidade, marketing, artes gráficas, imprensa, televisão e cinema

#### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Multimédia é lecionado no Agrupamento de Escolas da Cidadela

<http://www.aecidadela.pt/>

#### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

#### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## TÉCNICO DE DESIGN GRÁFICO

### O que é

O Técnico de Design Gráfico é um profissional qualificado que concebe e produz maquetes de objetos gráficos bi e tridimensionais utilizando meios eletrónicos e manuais, bem como prepara a arte final para a impressão e acompanha os processos de pré-impressão e impressão.

### O que faz

- Cria e produz animações para o meio digital
- Cria logotipos, marcas e embalagens
- Define a aparência e formato de páginas de jornais e revistas (cores, formatos, tamanhos e tipos de letras e de papel)
- Cria *sites* de modo visual, *blogs*, *banners* para a internet
- Planeia e desenvolve anúncios, panfletos, cartazes e vinhetas para a TV

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em *ateliers* de design, comunicação, agências de publicidade, editoras de revistas e livros, jornais, gráficas, empresas de web design e de eventos, ilustração, produtoras de vídeos e empresas cinematográficas.

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Design Gráfico é lecionado no Agrupamento de Escolas da Parede

<http://www.esflg.edu.pt/>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CIÊNCIAS INFORMÁTICAS

### TÉCNICO DE GESTÃO DE EQUIPAMENTOS INFORMÁTICOS

#### O que é

O Técnico de Gestão de Equipamentos informáticos é um profissional qualificado que instala equipamentos e redes fazendo a sua manutenção e administração. Possui habilitações para a realização de atividades de conceção, especificação, projeto, implementação, avaliação, suporte e manutenção de sistemas.

#### O que faz

- Instala e configura computadores, isolados ou em rede, dispositivos, periféricos e programas informáticos
- Diagnostica e corrige falhas no funcionamento de sistemas informáticos
- Instala, configura e administra sistemas operativos de rede e aplicações de comunicação de dados (e-mail, Internet, etc.)
- Instala, configura e promove soluções de segurança informática (antivírus, firewall, backup, etc.)
- Desenha circuitos eletrónicos, concebe a montagem de circuitos e solda componentes eletrónicos

#### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas fornecedoras de soluções informáticas de *hardware*, de manutenção de equipamentos informáticos, empresas e instituições detentoras de sistemas informáticos e empresas vendedoras de equipamentos informáticos.

#### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos é lecionado no Agrupamento de Escolas de Alvide

<http://aealvide.com/>

#### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

#### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## TÉCNICO DE GESTÃO E PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS INFORMÁTICOS

### O que é

O Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos é um profissional qualificado que realiza, de forma autónoma ou em equipa, atividades de conceção, especificação, projeto, implementação, avaliação, suporte e manutenção de sistemas informáticos e de tecnologias de processamento e transmissão de dados e informações.

### O que faz

- Instala, configura e efetua a manutenção de computadores isolados ou inseridos numa rede local, de estruturas e equipamentos de redes locais, de sistemas operativos de clientes e de servidores, de políticas de segurança em sistemas informáticos, de aplicações informáticas; de servidores para a internet
- Efetua a análise de sistemas de informação
- Concebe algoritmos através da divisão dos problemas em componentes
- Desenvolve, distribui, instala e efetua a manutenção de aplicações informáticas, utilizando ambientes e linguagens de programação
- Concebe, implementa e efetua a manutenção de bases de dados
- Manipula dados retirados de bases de dados
- Planifica, executa e efetua a manutenção de páginas e sítios na Internet
- Desenvolve, instala e efetua a manutenção de sistemas de informação baseados nas tecnologias Web

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de serviços (banca, seguros, etc.), operadores de telecomunicações, empresas de informática, de desenvolvimento de *software*, departamentos informáticos de empresas de médias/grandes dimensões, administração pública, empresas de projeto e consultoria.

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de S. João do Estoril e Parede

<http://www.aesje.pt/ESSJE/index.htm>

<http://www.esflg.edu.pt/>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: COMÉRCIO

### TÉCNICO DE LOGÍSTICA

#### O que é

O Técnico de Logística é um profissional qualificado que assegura um funcionamento apropriado de atividades logísticas de uma empresa, colaborando para a otimização dos fluxos de informação, serviços, matérias-primas, bem como produtos acabados, respeitando as normas de qualidade, higiene, segurança e ambiente no trabalho.

#### O que faz

- Analisa as necessidades da organização, de forma a implementar as soluções logísticas mais adequadas aos objetivos, estratégias e recursos da empresa
- Coordena e supervisiona as atividades de receção, preparação de encomendas, armazenagem e expedição, de acordo com as normas de qualidade, higiene segurança e ambiente e as relações de trabalho
- Assegura a gestão de *stocks*
- Coordena e executa operações de movimentação, manobra e operação de empilhadores de acordo com as regras e normas estabelecidas
- Apoia o serviço de assistência a clientes, prestando as informações necessárias e adequando o serviço logístico às necessidades do cliente
- Elabora relatórios da sua atividade, organizando e sistematizando a informação técnica referente à sua área de intervenção

#### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de produção, comercialização e distribuição de marketing, de transportes e superfícies comerciais (responsável de seção, técnico de merchandising)

#### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Logística é lecionado no Agrupamento de Escolas Ibn Mucana

<http://www.ibn-mucana.pt>

#### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

#### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CONSTRUÇÃO E REPARAÇÃO DE VEÍCULOS A MOTOR

### TÉCNICO DE MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

#### O que é

O Técnico de Mecatrónica Automóvel é um profissional qualificado que diagnostica e repara sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos de veículos automóveis com base em critérios e especificações técnicas definidos pelos fabricantes, seguindo regras de segurança e de proteção ambiental.

#### O que faz

- Analisa documentação técnica de sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos de automóveis
- Diagnostica, repara e verifica motores a gasolina ou a *diesel*, sistemas de arrefecimento e lubrificação, sistemas de ignição, direção, travagem e arranque
- Diagnostica, repara e verifica sistemas de segurança ativa, passiva e de conforto
- Diagnostica avarias e substitui componentes em sistemas multiplexados
- Verifica o estado de conservação de cabos e fichas dos diferentes sistemas elétricos e eletrónicos

#### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de reparação automóvel, de fabrico automóvel, concessionários automóveis, comércio de componentes automóveis (eletrónica) ou em oficinas

#### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Mecatrónica Automóvel é lecionado no Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<http://www.agmra.pt/>

#### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

#### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## **TÉCNICO DE MANUTENÇÃO INDUSTRIAL – MANUTENÇÃO DE AERONAVES**

### **O que é**

O Técnico de Manutenção de Aeronaves é um profissional qualificado, apto a desenvolver, a orientar e a verificar atividades na área de manutenção preventiva e corretiva de aeronaves, identificando avarias ou anomalias, procedendo ao seu diagnóstico e realizando a substituição, a reparação e a regulação dos equipamentos ou componentes dos sistemas mecânicos elétricos, eletrónicos e estruturas, em conformidade com procedimentos e técnicas adequadas, segundo o plano de fabrico. Executa a conservação, a reconversão e a assistência técnica de sistemas, visando a melhoria da sua condição funcional, de acordo com as normas de segurança, saúde e ambiente, e regulamentos específicos em vigor.

### **O que faz**

- Prepara as condições para a receção, manutenção e reparação das aeronaves
- Executa e verifica os trabalhos de manutenção preventiva verificando os grupos de potência, a célula e os vários sistemas das aeronaves
- Identifica as avarias nos grupos e potência, na célula e nos vários sistemas das aeronaves e procede à reparação e /ou verificação dos trabalhos executados
- Verifica e/ou efetua o abastecimento das aeronaves após as operações de inspeção ou de reparação, assegurando que seja efetuada a reposição dos níveis, nomeadamente, de combustível e de lubrificantes
- Assegura as operações de preparação das aeronaves para a execução dos voos, verificando, nomeadamente, se os equipamentos de segurança dos passageiros e tripulantes estão completos e se as proteções de segurança das aeronaves estão retiradas





- Procede ao registo dos trabalhos efetuados e elabora relatórios das anomalias detetadas durante a inspeção e /ou reparação das aeronaves

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em qualquer empresa de manutenção aeronáutica certificada Parte 145, emitindo certificados de aptidão para serviço na sequência de pequenas manutenções programadas e da simples retificação de defeitos dentro dos limites das tarefas especificamente aprovadas na autorização de certificação.

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Manutenção Industrial – Manutenção de Aeronaves é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo

<http://esfga.pt/expsitenovo/>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação, o certificado de qualificação profissional de nível IV e o certificado Parte 147 de categoria A de Técnico de Manutenção de Aeronaves reconhecido pela ANAC/EASA





## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CUIDADOS DE BELEZA

### ESTETICISTA

#### O que é

Esteticista é um profissional qualificado que executa cuidados estéticos, assegurando as normas de ambiente, segurança e saúde, identificando o estado da pele, das unhas e do pelo, procedendo a tratamentos integrais ou parciais de rosto e/ou corpo, utilizando os processos manuais e mecânicos com recurso a equipamentos e produtos cosméticos adequados, em institutos de beleza e outros similares.

#### O que faz

- Garante a gestão de abastecimento do estabelecimento, controlando *stocks* e requisitando os produtos e equipamentos necessários
- Verifica e prepara as condições de utilização, de higiene e limpeza dos equipamentos, utensílios e espaços do serviço
- Atende os clientes e aconselha-os acerca do tipo de cuidado estético a efetuar
- Efetua massagens de estética, através de processos manuais e equipamento elétrico, utilizando as técnicas apropriadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos adequados
- Efetua depilações com cera, colorações e descolorações de pelos, aplicando as técnicas adequadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos apropriados
- Proceda a cuidados estéticos das mãos, pés e unhas, aplicando as técnicas adequadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos apropriados
- Efetua maquilhagem de rosto e de corpo, aplicando as técnicas adequadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos apropriados
- Proceda a tratamentos estéticos de rosto e corpo, aplicando as técnicas adequadas, selecionando os equipamentos, utensílios e produtos apropriados
- Fatura os serviços prestados e os produtos cosméticos comercializados, cobrando a despesa aos clientes
- Resolve reclamações de clientes, assegurando o bom funcionamento do serviço prestado

#### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em hotéis, spas, salões de cabeleireiro, salões de estética e beleza

#### Onde funciona este curso

O curso de Esteticista é lecionado no Agrupamento de Escolas de S. João do Estoril

<http://www.aesje.pt/ESSJE/index.htm>

#### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação



### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: DESPORTO**

### **TÉCNICO DE DESPORTO**

#### **O que é**

O Técnico de Desporto é um profissional qualificado que colabora no planeamento, organização e desenvolvimento do treino de modalidades desportivas, individuais ou coletivas. Organiza e dinamiza atividades físicas e desportivas em contexto de ocupação de tempos livres e de lazer.

#### **O que faz**

- Elabora o plano anual de preparação, colaborando com os técnicos de grau superior responsáveis pela modalidade desportiva
- Colabora na preparação e organização das sessões de treino
- Orienta, com a supervisão de um técnico de grau superior, sessões de treino com o intuito de aperfeiçoar a modalidade desportiva dos praticantes, promovendo o cumprimento das regras da modalidade e de disciplina
- Organiza e orienta a participação dos praticantes em competição, sob supervisão de um técnico de grau superior
- Colabora na avaliação dos resultados das sessões de treino com base na adequação dos objetivos estabelecidos, com a supervisão de um técnico de grau superior
- Participa, sob supervisão de um técnico de grau superior, no planeamento e auxilia na implementação de atividades, individuais ou coletivas, de melhoramento da aptidão física, no âmbito do treino desportivo
- Colabora na conceção e implementação de programas de atividade física e desportiva, em contexto de animação e ocupação de tempos livres
- Auxilia o técnico de superior, aconselhando os praticantes na adoção de hábitos saudáveis e de cuidados de higiene na sua vida quotidiana

#### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em entidades que desenvolvam atividades de animação socio desportiva e de lazer, clubes e associações desportivas, recreativas e de desenvolvimento local e empresas de atividades desportivas, turismo e lazer.

#### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Desporto é lecionado no Agrupamento de Escolas de Carcavelos

<http://www.escarcavelos.edu.pt/>



### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## TÉCNICO DE APOIO À GESTÃO DESPORTIVA

### O que é

O Técnico de Apoio à Gestão Desportiva é um profissional qualificado que colabora na gestão e manutenção de instalações e de equipamentos desportivos, participando na conceção, desenvolvimento e avaliação de programas, atividades e eventos desportivos em diversos contextos organizacionais.

### O que faz

- Colabora na definição e planeamento de atividades, programas e eventos desportivos de acordo com o âmbito estratégico e institucional em causa
- Participa na provisão de recursos necessários a pôr em prática programas, atividades e eventos desportivos de acordo com objetivos estabelecidos, capacidade de organização e relação com o meio envolvente
- Colabora na angariação de subsídios, apoios e patrocínios junto de potenciais parceiros (públicos e privados), de modo a aumentar receitas e garantir condições para implementação de programas, atividades e eventos desportivos, considerando o âmbito institucional e o posicionamento da organização em causa
- Participa na implementação (planeamento e operacionalização) de campanhas de informação e divulgação de programas, atividades e eventos desportivos, junto dos respetivos interessados
- Colabora no controlo, acompanhamento e avaliação do desenvolvimento de programas, atividades e eventos desportivos, nomeadamente no que respeita ao cumprimento das tarefas planeadas, eficácia de procedimentos, controlo orçamental e qualidade dos serviços prestados
- Auxilia na preparação, montagem e desmontagem dos espaços e equipamentos destinados aos programas, atividades e eventos desportivos, indicando os recursos a afetar e o tempo necessário à execução da tarefa, no cumprimento do plano operacional previamente determinado
- Participa na organização, operacionalização e monitorização do processo de inscrições/acreditações em programas, atividades e eventos desportivos
- Cooperava no apoio e atendimento aos destinatários de programas, atividades e eventos desportivos e aos utilizadores de instalações desportivas
- Colabora na construção, implementação e controlo de regulamentos de utilização de equipamentos e instalações desportivas, reconhecendo as normas de funcionamento e de segurança a respeitar por trabalhadores e utentes
- Participa na definição e implementação de planos de manutenção de instalações e equipamentos desportivos



- Coopera no processo de aprovisionamento de recursos necessários ao normal funcionamento das instalações desportivas, de acordo com a frequência e o volume de utilização, as especificidades das atividades nelas desenvolvidas e as características e comportamentos dos utilizadores
- Participa na gestão das instalações, equipamentos desportivos e espaços vocacionados para a prática desportiva, de acordo com a estratégia e a política comercial da organização e as necessidades e expetativas dos utentes

#### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em clubes e associações desportivas, ginásios e academias de *fitness*, autarquias, escolas de formação desportiva e instituições sociais com atividades desportivas e de lazer para idosos, jovens e crianças

#### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Apoio à gestão Desportiva é lecionado nos Agrupamentos de Escola Frei Gonçalo de Azevedo e Ibn Mucana

<http://www.esfga.pt/expsitenovo/>

<http://www.aecascais.pt/>

#### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

#### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: ELETRÓNICA E AUTOMAÇÃO

### TÉCNICO DE ELETRÓNICA MÉDICA

#### O que é

O Técnico de Eletrónica Médica é um profissional qualificado que instala e faz a manutenção e reparação de equipamentos eletrónicos usados em medicina, assegurando a otimização do seu funcionamento, segundo as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

#### O que faz

- Prepara e organiza o trabalho a fim de efetuar a instalação, manutenção e/ou reparação de equipamentos eletrónicos de uso médico



- Instala equipamentos eletrónicos de uso médico, utilizando as tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de assegurar o seu correto funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos
- Efetua manutenções preventivas e corretivas em equipamentos eletrónicos de uso médico, utilizando tecnologias, técnicas e instrumentos adequados, a fim de otimizar o seu funcionamento, assegurando a qualidade do serviço prestado, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos
- Presta assistência técnica a clientes dando esclarecimentos sobre o funcionamento e a utilização dos equipamentos eletrónicos intervencionados
- Elabora relatórios e preenche documentação técnica relativa à atividade desenvolvida

#### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em hospitais públicos e privados, clínicas de saúde, consultórios médicos, outros estabelecimentos de saúde

#### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Eletrónica Médica é lecionado no Agrupamento de Escolas de Alvide

<http://aealvide.com/>

#### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

#### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: HOTELARIA E RESTAURAÇÃO**

### **TÉCNICO DE RESTAURANTE E BAR**

#### **O que é**

O Técnico de Restaurante e Bar é um profissional qualificado que planifica, coordena e executa o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, respeitando as normas de segurança e higiene alimentar, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

#### **O que faz**

- Acolhe e atende o cliente no serviço de restaurante/bar
- Prepara e serve bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria
- Executa os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas



- Fatura os serviços prestados
- Controla custos de alimentos e custos de bebidas
- Colabora na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos
- Presta os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem estar
- Atende e resolve reclamações de clientes
- Efetua requisições e preenche outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em cantinas e bares de instituições públicas e privadas, empresas de *catering*, restaurantes, bares e estabelecimentos do setor hoteleiro

### **Onde funciona este curso**

O curso profissional de Técnico de Restaurante/Bar é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo

<http://www.esfga.pt/expsitenovo/>

### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



CASCAIS  
EDU



## TÉCNICAS DE COZINHA E PASTELARIA

### O que é

O Técnico de Cozinha/ Pastelaria é um profissional qualificado que planifica e dirige os trabalhos de cozinha, prepara e confecciona produtos alimentares e refeições regulares ou num enquadramento de especialidade, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar.

### O que faz

- Planeia e prepara o serviço de cozinha por forma a facilitar a confeção das refeições necessárias
- Confecciona entradas, sopas, saladas, pratos de carne, peixe, marisco e legumes, sobremesas e produtos de pastelaria
- Prepara massas, cremes e recheios de pastelaria
- Articula com o serviço de mesa, com o objetivo de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais
- Colabora na elaboração de cartas e ementas

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em restaurantes, pastelarias, empresas de *catering*, restauração hospitalar e unidades hoteleiras

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Cozinha/pastelaria é lecionado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação





### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV.

## TÉCNICAS DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

### O que é

O Técnico de Serviço de Restauração e Bebidas é um profissional qualificado que coordena e executa o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

### O que faz

- Planeia e prepara o serviço de restaurante/bar, respeitando as normas de higiene e segurança
- Acolhe e atende o cliente no serviço de restaurante/bar
- Prepara e serve bebidas simples e compostas bem assim como alimentos e bebidas de cafetaria
- Efetua os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas
- Planeia e executa os diferentes serviços especiais
- Fatura os serviços prestados
- Controla custos de alimentos e custos de bebidas
- Colabora na preparação de cartas de restaurante, bar e vinhos
- Presta os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar
- Atende e resolve reclamações de clientes
- Efetua requisições e preenche outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em cantinas e bares de instituições públicas e privadas, empresas de *catering*, restaurantes, bares e estabelecimentos do setor hoteleiro

### Onde funciona este curso

O curso de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas é lecionado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação



### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: MARKETING E PUBLICIDADE**

### **TÉCNICO DE COMUNICAÇÃO – MARKETING, RELAÇÕES PÚBLICAS E PUBLICIDADE**

#### **O que é**

O Técnico de Comunicação/Marketing, Relações Públicas e Publicidade é um profissional qualificado que concebe e realiza campanhas de publicidade e operações de relações públicas, adequadas às necessidades de promoção de instituições, empresas e produtos.

#### **O que faz**

- Elabora e interpreta estudos de mercado
- Define estratégias e elabora planos de marketing das organizações
- Operacionaliza as linhas de orientação decorrentes do respetivo plano de comunicação
- Produz e participa em ações de comunicação
- Organiza e operacionaliza eventos, com base em técnicas de Relações Públicas
- Colabora e participa na conceção e finalização de campanhas de publicidade, integrando equipas criativas ou de produção
- Elabora planos de media e desenvolve relações com a comunicação social

#### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em empresas de comunicação, marketing e publicidade e em gabinetes de comunicação de organismos públicos e privados

#### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Comunicação- Marketing, Relações Públicas e Publicidade é lecionado no Agrupamento de Escolas de São João do Estoril

<http://aesje.pt/ESSJE/index.htm>

#### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação



### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **TÉCNICO DE MARKETING**

### **O que é**

O Técnico de marketing é um profissional qualificado apto a colaborar na elaboração de estudos de mercado e a apoiar o estudo do comportamento do consumidor permitindo ajustamentos permanentes da atividade de uma empresa.

### **O que faz**

- Colabora na elaboração de estudos de mercado, bem como no apoio à caracterização do perfil do consumidor/cliente alvo das empresas;
- Operacionaliza políticas de gestão de marketing-mix;
- Operacionaliza políticas de comunicação da empresa, nomeadamente contactando clientes, fornecedores ou outras entidades ligadas à atividade da empresa;
- Operacionaliza políticas de lançamento e promoção de novos produtos;
- Colabora na elaboração do plano de marketing da empresa, bem como no planeamento e implementação de ações pontuais de marketing, nomeadamente recolhendo e organizando os elementos necessários à sua execução.

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em departamentos de Marketing, Relações Públicas e Publicidade; Assessoria de Comunicação e Imprensa e empresas de Organização de eventos.

### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Marketing é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cascais

<http://www.aecascais.pt/>

### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação.

### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações.



## TÉCNICO DE ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS

### O que é

O Técnico de Organização de Eventos é um profissional qualificado apto a coordenar e implementar um conjunto diversificado de operações que caracterizam um evento, tais como: programação, planeamento, contratualização e orçamentação, gestão de equipas, relações públicas e avaliação, utilizando as técnicas e procedimentos adequados.

### O que faz

- Programa e produz eventos;
- Desenvolve programas de eventos;
- Planifica e coordena as operações que compreendem os eventos aplicando técnicas e metodologias de gestão;
- Elabora orçamentos, gere tesourarias, interpretar balanços e indicadores de gestão dos eventos;
- Coordena as operações de «licenciamento», «*ticketing*», «público», «segurança», «higiene», «contratos», etc.;
- Identifica as necessidades de recursos técnicos e humanos afetos aos eventos; Coordena e acompanha as equipas de trabalho (gestão de pessoas);
- Implementa planos e estratégias de relações públicas;
- Aplica normas protocolares;
- Avalia o processo e os resultados.

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de organização de eventos, organizações governamentais e/ou não governamentais, associações de qualquer cariz ou qualquer outra empresa que tenha por hábito organizar eventos.

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Organização de Eventos é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cascais

<http://www.aecascais.pt/>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação.



### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações.

## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: SAÚDE

### TÉCNICO AUXILIAR DE SAÚDE

#### O que é

O Técnico Auxiliar de Saúde é um profissional qualificado que auxilia na prestação de cuidados de saúde aos utentes, na recolha e transporte de amostras biológicas, efetua a limpeza, higienização e transporte de roupas, materiais e equipamentos e a limpeza e higienização dos espaços, fornece apoio logístico e administrativo nas diferentes unidades e serviços de saúde, sob orientações do profissional de saúde.

#### O que faz

- Auxilia na prestação de cuidados de saúde aos utentes, sob orientações do enfermeiro
- Auxilia nos cuidados *postmortem*, de acordo com orientações do profissional de saúde
- Assegura a limpeza, higienização e transporte de roupas, espaços, materiais e equipamentos, sob orientação de profissional de saúde
- Assegura atividades de apoio ao funcionamento das diferentes unidades e serviços de saúde
- Auxilia o profissional de saúde na recolha de amostras biológicas e transporte para o serviço adequado, seguindo as normas e/ou procedimentos definidos

#### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em hospitais públicos e privados, centros de saúde, consultórios médicos, clínicas, outros estabelecimentos de saúde, centros de terceira idade, lares, centros de acolhimento e residência de crianças e domicílio

#### Onde funciona este curso

O curso de Técnico Auxiliar de Saúde é lecionado no Agrupamento de Escolas de Parede e Escola Profissional Val do Rio

<http://www.esflg.edu.pt/>

<https://www.valdorio.net/>

#### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação



### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: SERVIÇO APOIO A CRIANÇAS E JOVENS**

### **TÉCNICO DE APOIO À INFÂNCIA**

#### **O que é**

O Técnico de Apoio à Infância é um profissional qualificado que faz o acompanhamento de crianças, quer sob a supervisão de educadores de infância quer de forma autónoma, de modo a garantir a sua segurança e bem-estar, cooperando na preparação e desenvolvimento de atividades de caráter educativo.

#### **O que faz**

- Presta cuidados às crianças respondendo às necessidades individuais de sono, alimentação, higiene corporal e da saúde
- Desenvolve comportamentos que fomentam a aquisição de hábitos de autonomia e autoconfiança por parte da criança
- Colabora com a educadora de infância na execução de atividades lúdicas e pedagógicas
- Assegura a vigilância do grupo de crianças que lhe estão atribuídas
- Assegura a manutenção, organização e gestão das salas e dos materiais utilizados

#### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em creches, jardins-de-infância, estabelecimentos de ensino, instituições de solidariedade social, internatos e outras estruturas de apoio escolar e familiar

#### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Apoio à Infância é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo e Escola profissional Val do Rio

<http://esfga.pt/expsitenovo/>

<https://www.valdorio.net/>

#### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação



### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: TRABALHO SOCIAL E ORIENTAÇÃO**

### **ANIMADOR SOCIOCULTURAL**

#### **O que é**

O Animador Sociocultural é um profissional qualificado que desenvolve a sua atividade diligenciando o desenvolvimento sociocultural da comunidade e de grupos. Possui competências para organizar, coordenar e desenvolver atividades de âmbito cultural, social, lúdico e recreativo.

#### **O que faz**

- Faz o diagnóstico e análise, em equipas multidisciplinares, de situações de risco e áreas de intervenção relativas ao grupo-alvo e ao seu meio envolvente
- Planifica e implementa, em conjunto com a equipa técnica multidisciplinar, projetos de intervenção sociocomunitária
- Dinamiza atividades diversas: ateliês, visitas a museus, encontros desportivos, culturais, recreativos e intergeracionais, atividades de expressão corporal, leitura de contos e poemas, trabalhos manuais, culinária, passeios ao ar livre, etc
- Promove a integração social em grupo, envolve as famílias e fomenta a interação entre os vários atores sociais da comunidade

#### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em hospitais, clínicas, ludotecas, associações, empresas de animação turística, centros de apoio social e autarquias

#### **Onde funciona este curso**

O curso de Animador Sociocultural é lecionado no Agrupamento de Escolas de Alvide.

<http://aealvide.com/>

#### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

#### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## **TÉCNICO DE APOIO PSICOSSOCIAL**

### **O que é**

O Técnico de Apoio Psicossocial é um profissional qualificado que promove, autonomamente ou integrado em equipas multidisciplinares, o desenvolvimento psicossocial de grupos e comunidades, no domínio dos cuidados sociais, de saúde e da intervenção social e comunitária.

### **O que faz**

- Faz o diagnóstico, análise e avaliação de diferentes domínios, contextos, situações, problemas e comportamentos, sob os quais seja necessário intervir
- Planeia, organiza, desenvolve e avalia programas, projetos, ações e atividades que deem resposta às necessidades diagnosticadas
- Intercede junto de indivíduos, grupos, comunidades ou populações com necessidades específicas, promovendo o seu desenvolvimento social e sociocomunitário
- Participa em equipas pluridisciplinares que desenvolvam atividades no âmbito da Educação para a Saúde

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em empresas de cuidados de saúde, jardins-de-infância, creches, escolas dos diversos níveis de ensino, lares de terceira idade, centros de ATL e autarquias

### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Apoio Psicossocial é lecionado no Agrupamento de Escolas de Carcavelos e Escola Profissional Val do Rio

<https://www.valdorio.net/>

### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: TURISMO E LAZER**

### **TÉCNICO EM ANIMAÇÃO DE TURISMO**

#### **O que é**

O Técnico em Animação Turismo é um profissional qualificado que planeia, promove, vende, organiza e acompanha a prestação de serviços de animação turística.





### O que faz

- Desenha programas de animação turística
- Planeia e organiza programas de animação turística
- Negoceia e vende produtos, aconselha clientes
- Acompanha grupos

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de organizações de eventos, postos de informação turística, agências de viagens e transporte, empresas de animação turística, companhias aéreas, câmaras municipais, associações de defesa do património e do desenvolvimento local e regional e parques naturais.

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Animação de Turismo é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cidadela.

<http://www.aecidadela.pt/>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de Escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação.

### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV.

## TÉCNICO/A EM ANIMAÇÃO DE TURISMO/VARIANTE NÁUTICA

### O que é

O Técnico em Animação de Turismo – Variante Náutica é um profissional qualificado que planeia, promove, vende, organiza e acompanha a prestação de serviços de animação turística, com competências específicas em nadador salvador e em condução de embarcações a motor.

### O que faz

- Desenha programas de animação turística e na náutica em particular
- Planeia e organiza programas de animação turística e na náutica em particular
- Negoceia e vende produtos, aconselha clientes
- Acompanha grupos
- Nadador Salvador

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em concessionários de praia, hotéis, piscinas, empresas de animação turística



### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Animação de Turismo é lecionado no Agrupamento de Escolas de Carcavelos

<http://www.escarcavelos.edu.pt/>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## TÉCNICO DE TURISMO

### O que é

O Técnico de Turismo executa serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, em agências de viagens e de receção e acolhimento em unidades turísticas.

### O que faz

- Presta informações de carácter turístico sobre o país e o local onde se encontra
- Organiza eventos, conferências e acompanha programas de animação turística para grupos
- Atende e acompanha clientes, identificando as suas expectativas e orientando as suas escolhas
- Efetua a pesquisa de diversos tipos de informação para promover produtos e serviços turísticos e prestar assistência ao cliente
- Efetua reservas e emite documentação relevante para as viagens ou serviços a prestar

### Onde pode trabalhar

O Técnico de Turismo pode desempenhar as suas funções em empresas e empreendimentos turísticos e hoteleiros, câmaras municipais, museus, companhias aéreas, operadores turísticos e agências de viagens

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Turismo é lecionado no Agrupamento de Escola de Carcavelos

<http://www.escarcavelos.edu.pt/>

<http://www.ibn-mucana.pt/>

### Condições de acesso



Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV

## **TÉCNICO DE OPERAÇÕES TURÍSTICAS**

### **O que é**

O Técnico de Operações Turísticas é um profissional qualificado que desempenha diversas tarefas e funções na área do turismo, nas várias empresas e entidades ligadas ao turismo.

### **O que faz**

- Planeia, projeta, coordena, desenvolve, promove e comercializa projetos de informação e animação turística em diferentes contextos de modo a garantir um serviço de qualidade e de satisfação dos clientes
- Executa tarefas de acolhimento de turistas, prestando informações variadas sobre acontecimentos e locais de interesse turístico, gastronómico, etc
- Acolhe e acompanha turistas em viagens e visitas a locais de interesse turístico, como museus, monumentos, prestando informações de carácter geral, histórico e cultural

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em empresas de turismo, operadores turísticos, agências de viagens

### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Operações Turísticas é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cidadela

<http://www.aecidadela.pt/>

### **Condições de acesso**

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### **Certificação**

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## OPERAÇÕES TURÍSTICAS E HOTELEIRAS

### O que é

O Técnico em Operações Turísticas e Hoteleiras é um profissional qualificado para efetuar o planeamento, a promoção e a venda de produtos e serviços turísticos; para efetuar o serviço de atendimento de clientes, prestar informações; para executar o serviço de receção, reservas e acolhimento de clientes num estabelecimento de alojamento hoteleiro.

### O que faz

- Planeia e organiza produtos e serviços turísticos
- Presta informações, promove e comercializa produtos e serviços turísticos
- Atende e recebe os clientes no local da prestação do serviço turístico
- Efetua e colabora na prospeção de novos clientes, na gestão da carteira de clientes e dos destinos e produtos turísticos
- Faz a receção e atendimento de clientes
- Presta informações e promove a região e o destino turístico de Portugal
- Comercializa e reserva produtos e serviços turísticos
- Efetua as operações de reservas do alojamento, o "check-in" e o "check-out" de clientes
- Presta informações de carácter turístico e apoio aos clientes sobre o alojamento
- Efetua os registos de ocupação e de faturação da área do alojamento
- Assegura o contacto do estabelecimento de alojamento com o exterior
- Colabora na gestão do serviço de receção e na promoção do estabelecimento de alojamento

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em alojamentos hoteleiros, empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos da atividade turística

### Onde funciona este curso

O curso de Operações Turísticas e Hoteleiras é lecionado na Escola de Turismo e Hotelaria do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

### Condições de acesso

Ter concluído o 9º ano de escolaridade em qualquer modalidade de Educação e Formação

### Certificação

Diploma do 12º ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV



## **Algumas ofertas no concelho de Cascais já preveem a continuidade da especialização profissional pós secundário através de Cursos de Especialização Tecnológica- CET**

### **CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO TECNOLÓGICA – CET**

#### **ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: AUDIOVISUAIS E PRODUÇÃO DOS MÉDIA**

#### **TÉCNICO DE DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS MULTIMÉDIA**

##### **O que é**

O Técnico de Desenvolvimento de Produtos Multimédia é um profissional especializado na conceção, planeamento e desenvolvimento de soluções de informação e comunicação, recorrendo aos princípios e práticas do design e das tecnologias multimédia.

##### **O que faz**

- Procede à conceção técnica e ao planeamento de projetos de sistemas e produtos multimédia com vista ao desenvolvimento de soluções de informação e comunicação
- Coordena processos de produção multimédia (recursos humanos e técnicos), garantindo padrões de qualidade dos produtos finais
- Programa aplicações multimédia utilizando ferramentas de autor
- Desenvolve componentes multimédia utilizando as ferramentas e tecnologias *standard*
- Concebe guiões e *storyboards* para produtos audiovisuais e multimédia
- Cria imagens gráficas para projetos de *design* gráfico
- Planifica, desenha e desenvolve sítios *web*
- Aplica estratégias de *marketing* na construção de sítios *web*
- Modela e anima objetos 3D
- Concebe, produz e desenvolve projetos de animação multimédia 2D e 3D
- Concebe e produz interfaces para sistemas de *e-learning*, comércio eletrónico, portais empresariais, intranets e extranets
- Aplica estratégias de otimização do *design* de interfaces na construção de suportes multimédia

##### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em gabinetes de arquitetura e de *design*, fotografia e vídeo, publicidade, marketing, artes gráficas, imprensa, televisão e cinema



### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Desenvolvimento de Produtos Multimédia é lecionado no Agrupamento Escolas de Cidadela.

<http://www.aecidadela.pt/>

### Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º anos e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

### Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CIÊNCIAS INFORMÁTICAS

### TECNOLOGIA EM PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS DE INFORMAÇÃO

#### O que é

O Técnico Especialista em Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação é um profissional que analisa, concebe, planeia e desenvolve soluções de tecnologias e programação de sistemas de informação e/ou soluções de integração de sistemas existentes.

#### O que faz

- Constrói aplicações informáticas de gestão de sistemas de informação
- Concebe e manuseia uma base de dados tendo em vista a resolução de problemas de negócio ou outros e de suporte aos respetivos sistemas de informação
- Implementa sistemas de informação baseados em tecnologias Web, através da utilização de sistemas de computação clássicos e de dispositivos móveis, designadamente telemóveis e PDA
- Configura e gere aplicações de sistemas de informação nas organizações (ERP, CRM, logística, etc)
- Concebe arquiteturas de integração de sistemas
- Seleciona as vias de solução tecnológica mais adequadas e as ferramentas a que poderão recorrer em cada situação concreta



### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas da área das tecnologias de informação

### Onde funciona este curso

O Curso de Tecnologia em Programação de Sistemas de Informação é lecionado pela ATEC - Associação de Formação para a Indústria, no Pólo Tecnológico do Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<https://www.atec.pt/cursos-formacao-profissional/calendario-dos-cursos.html>

### Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

### Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: CONSTRUÇÃO E REPARAÇÃO DE VEÍCULOS A MOTOR

### TÉCNICO ESPECIALISTA EM MECATRÓNICA PLANEMANETO E CONTROLO DE PROCESSOS

#### O que é

O Técnico Especialista em Mecatrónica Planeamento e Controlo de Processos é um profissional que procede ao planeamento e controle de processos de manutenção e reparação automóvel em oficina, supervisionando os trabalhos de deteção e reparação de avarias nos sistemas mecânicos, elétricos e eletrónicos de veículos automóveis ligeiros e pesados tendo em vista a maximização da produtividade da oficina de manutenção e reparação automóvel, no respeito pelas normas de segurança ambiental e de higiene e saúde no trabalho.

#### O que faz

- Planeia e gere o trabalho oficial
- Supervisiona os trabalhos de manutenção, deteção e reparação de avarias em veículos automóveis ligeiros e pesados



- Acompanha e controla a qualidade dos trabalhos efetuados na oficina, tendo em vista a otimização dos resultados
- Supervisiona o serviço de comercialização dos serviços / produtos da oficina, promovendo a satisfação total dos clientes.

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em oficinas de automóveis

### Onde funciona este curso

O Curso de Técnico Especialista em Mecatrónica Planeamento e Controle de Processos é lecionado pela ATEC – Associação de Formação para a Indústria no Pólo Tecnológico do Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<https://www.atec.pt/cursos-formacao-profissional/calendario-dos-cursos.html>

### Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

### Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

### CULINARY ARTS – PROGRAMME IN ENGLISH

#### O que é

O Técnico em Culinary Arts – Programme in English é um profissional especializado na planificação, direção e coordenação dos trabalhos de produção de cozinha e colabora com o serviço de gestão e de restauração e bebidas, na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos.

#### O que faz

- Planeia e organiza e gere as operações do serviço de cozinha
- Controla os custos de produção do serviço de cozinha
- Efetua o controlo de gestão do serviço de cozinha
- Concebe e confeciona produtos de padaria e pastelaria aplicados à restauração





- Concebe e confeciona receituário de cozinha tradicional portuguesa, contemporânea, moderna ou de serviço rápido, de cozinha clássica e internacional, de novas tendências de cozinha e receituário de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética, sem alergénios, entre outras)
- Gere e organiza serviços especiais de cozinha (festas, banquetes e outros eventos)
- Desenvolve e concebe novos produtos de cozinha
- Gere equipas de trabalho

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em restaurantes e hotéis.

### Onde funciona este curso

O curso de Culinary Arts- Programme in English é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

### Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º anos e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

### Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído.

## GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

### O que é

O Técnico em Gestão de Restauração e Bebidas é um profissional especializado no planeamento, direção e coordenação dos trabalhos do serviço de restauração e bebidas (F&B), em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras, garantindo a qualidade do serviço e a otimização dos recursos e maximização da rentabilidade.

### O que faz

- Planeia, coordena e organiza a unidade/serviço de restauração e bebidas
- Gere, controla e analisa os resultados financeiros da unidade/serviço de restauração e bebidas (F&B)
- Planeia, coordena e elabora cartas e menus e procede ao cálculo de custos associados



- Define e implementa a política comercial da unidade/serviço de restauração e bebidas (F&B)
- Gere equipas de trabalho

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em estabelecimentos de restauração integrados ou não em unidades hoteleiras e departamentos de restauração e bebidas.

### Onde funciona este curso

O curso de Gestão de Restauração e Bebidas é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

### Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º anos e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

### Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

## GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA

### O que é

O Técnico em Gestão e Produção de Cozinha é o profissional especializado na planificação, direção e coordenação dos trabalhos de produção de cozinha, na colaboração com o serviço de gestão de restauração e bebidas (F&B), na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos.

### O que faz

- Planeia e organiza o serviço de cozinha
- Efetua o controlo de gestão e controla os custos de produção do serviço de cozinha
- Concebe e confecciona produtos de padaria e de pastelaria aplicados à restauração
- Concebe e confecciona receituário de cozinha tradicional portuguesa, cozinha contemporânea e moderna, cozinha de serviço rápido, cozinha clássica e internacional, novas tendências de cozinha e cozinha alternativa
- Gere e organiza serviços especiais de cozinha
- Desenvolve e concebe novos produtos de cozinha



- Gere equipas de trabalho

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em estabelecimentos de restauração integrados ou não em unidades hoteleiras e departamentos de restauração e bebidas.

### Onde funciona este curso

O curso de Gestão e Produção de Cozinha é lecionado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

### Condições de acesso

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º anos e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

### Certificação

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

## ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: TURISMO E LAZER

### GESTÃO HOTELEIRA DE ALOJAMENTO

#### O que é

O Técnico em Gestão Hoteleira de Alojamento é um profissional especializado para o exercício de funções técnicas e de gestão nas diversas áreas do alojamento hoteleiro, designadamente, portaria/recepção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas.

#### O que faz

- Supervisiona, coordena, organiza e garante a qualidade dos serviços de *front office/ back office*, andares, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas
- Gere os resultados financeiros dos respetivos departamentos
- Define a política comercial do serviço prestado, garantindo a qualidade dos serviços e a orientação para o cliente
- Gere equipas de trabalho



### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em serviços e equipamentos hoteleiros

### **Onde funciona este curso**

O curso de Turismo e do Património é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

### **Condições de acesso**

- Ter um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente
- Ter concluído um curso profissional de nível IV
- Ter obtido aprovação em todas as disciplinas do 10º e 11º ano e ter estado inscrito no 12º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente sem o ter concluído

### **Certificação**

Diploma de Especialização Tecnológica, nível V, que dá acesso ao exercício da profissão correspondente ao curso concluído

## **CERTIFICAÇÃO ESCOLAR E PROFISSIONAL: CENTROS QUALIFICA**

### **O que é**

O Centro Qualifica é um serviço que visa desenvolver processos de informação e orientação no encaminhamento de utentes para ofertas de educação e formação mais adequadas; processos de RVCC Profissional e Escolar.

### **O que é o processo de informação e orientação**

O processo de informação e orientação visa facultar aos utentes informação acerca dos possíveis e diversos percursos de qualificação; orientar e apoiar na identificação da oferta de qualificação mais adequada com base no perfil, motivações e expectativas dos candidatos e encaminhar para as respetivas ofertas de qualificação selecionadas.

### **O que é o processo de RVCC Profissional**

O processo de RVCC Profissional (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências Profissionais) permite obter uma certificação profissional tendo em conta a demonstração de aprendizagens consolidadas ao longo da vida e de competências alcançadas através da experiência profissional ou noutros contextos.

### **O que é o processo de RVCC Escolar**

O processo de RVCC Escolar (Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências Escolares) permite obter uma certificação escolar tendo em conta a demonstração de



aprendizagens consolidadas ao longo da vida e de competências alcançadas através da experiência profissional ou noutros contextos.

Existem processos de RVCC Escolar de nível básico e secundário.

O mesmo candidato poderá desenvolver o RVCC Escolar e profissional simultaneamente (RVCC de Dupla Certificação)

### **Destinatários dos serviços dos Centros Qualifica**

Os destinatários dos serviços dos Centros Qualifica são:

- Jovens que não estejam inseridos no mercado de emprego e que não se encontrem a frequentar modalidades de educação ou formação
- Adultos, com idade igual ou superior a 18 anos, que procurem melhorar a sua situação de emprego ou que pretendam dar continuidade ao seu percurso de qualificação

### **Certificação**

A conclusão de um processo de RVCC em que todas as unidades de competência tenham sido certificadas permite a atribuição de um diploma equivalente ao 1.º 2.º ou 3.º ciclos do ensino básico, no caso de RVCC escolar de nível básico; ou de um diploma equivalente ao nível secundário, no caso de RVCC escolar de nível secundário

### **Centros Qualifica no Concelho de Cascais:**

Agrupamento Escolas de São João do Estoril

<http://aesje.pt/>

Centro de Reabilitação Profissional de Alcoitão

<https://www.iefp.pt/rvcc>

### **DIVISÃO DE APOIO PEDAGÓGICO E INOVAÇÃO EDUCATIVA – DAPI**

**Contactos:**

**Email:** [dapi@cm-cascais.pt](mailto:dapi@cm-cascais.pt) | **Telefone:** 214815593



CASCAIS  
EDU

**WEBGRAFIA:**

<http://aealvide.com/>

<http://aesje.pt/>

<http://escolas.turismodeportugal.pt/escola/escola-do-turismo-de-portugal-estoril>

<http://esfga.pt/expsitenovo/>

<http://www.aecascais.pt/>

<http://www.aecidadela.pt/>

<http://www.agmra.pt/>

<http://www.catalogo.anqep.gov.pt/Qualificacoes>

<http://www.escarcavelos.edu.pt/>

<http://www.esflg.edu.pt/>

<http://www.ibn-mucana.pt/>

<https://eptc.pt/formulario-de-inscriçao/>

<https://www.atec.pt/cursos-formacao-profissional/calendario-dos-cursos.html>

<https://www.iefp.pt/rvcc>

<https://www.valdorio.net/>