

## **GUIA DOS CURSOS DE DUPLA CERTIFICAÇÃO DE CASCAIS Oferta Previsional**

**2022 -2023**

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

#### **INTÉRPRETE/ATOR/ATRIZ**

##### **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 Intérprete/Ator/Atriz é lecionado na Escola Profissional de Teatro

<https://eptc.pt/artes-do-espetaculo-interpretacao/>

##### **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

## **INTÉRPRETE DE DANÇA CONTEMPORÂNEA**

### **O que é**

O Intérprete de Dança Contemporânea é um profissional qualificado apto a responder criativamente e tecnicamente a diversas propostas dentro da dança contemporânea, segundo orientações de um coreógrafo ou de um diretor artístico.

### **O que faz**

- Dança contemporânea
- Atuar em espetáculos teatrais
- Responder criativamente e tecnicamente a propostas na área da dança
- Colaborar em espetáculos e outras atividades artísticas
- Potenciar as capacidades artísticas na dança
- Improvisar coreografias
- Compor e executar propostas coreográficas com conhecimento do fenómeno da criação coreográfica, nas suas diferentes etapas e estilos

### **Onde pode trabalhar**

Pode integrar quadros profissionais de teatro, companhias de dança, indústria televisiva e cinematográfica, dobragem e locução, hotelaria, turismo, eventos, produção de espetáculos, empreendedorismo, criação de novos projetos, entre outros.

### **Onde funciona este curso**

O curso de Intérprete de Dança Contemporânea é lecionado no Agrupamento de Escolas de Parede

<https://www.aeparede.edu.pt/interprete-de-danca-contemporanea/>

### **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 MÍDIA**

### **TÉCNICO DE AUDIOVISUAIS**

#### **O que é**

O Técnico de Audiovisuais é um profissional qualificado que concebe conteúdos audiovisuais para televisão e cinema, utilizando e dominando as principais tecnologias, linguagens e procedimentos em produção audiovisual, acompanhando a evolução constante da área da imagem e do som nos diversos meios de comunicação.

#### **O que faz**

- Colabora na conceção de guiões para formatos televisivos
- Concebe ideias para projetos audiovisuais
- Escreve um argumento e estrutura um guião
- Elabora o orçamento para um produto audiovisual
- Capta e edita imagem e som em diferentes ambientes de acordo com o tipo de produção
- Prepara e configura os equipamentos e recursos audiovisuais necessários à produção
- Opera os equipamentos no âmbito de registo de imagem e som
- Edita conteúdos multimédia de som e vídeo
- Cria e desenvolve animações digitais
- Colabora nas ações de dirigir, produzir e realizar conteúdos televisivos e cinematográficos
- Elabora planificações para produção televisiva e cinematográfica
- Realiza programas de televisão.
- Monta o esquema de iluminação de acordo com projeto fornecido
- Representa através de desenho a estratégia de iluminação com recurso a simbologia.
- Controla as variáveis de iluminação que interferem na imagem.
- Apresenta um projeto audiovisual para diferentes meios de comunicação
- Gere e promove projetos multimédia e conteúdos audiovisuais em diferentes plataformas de comunicação
- Elabora um plano de segurança aplicável a uma produção audiovisual

#### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em qualquer meio de produção audiovisual, designadamente em agências de comunicação, agências de notícias, Produtoras de TV, departamentos de comunicação, empresas de design, vídeo ou fotografia e estúdios de fotografia.

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Audiovisuais é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de S. João do Estoril

<https://aesje.pt/essje/oferta-de-cursos/>

### 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 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

<https://multimediacidadela.com/curso-profissional-multimedia/>

### 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, COMUNICAÇÃO GRÁFICA**

### **O que é**

O Técnico de Design, Comunicação Gráfica 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, Comunicação Gráfica é lecionado no Agrupamento de Escolas da Parede

<https://www.aeparedede.edu.pt/tecnico-de-design-e-comunicacao-grafica/>

### **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

<https://aealvide.com/curso-de-gestao-de-equipamentos-informaticos/>

#### **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

<https://aesje.pt/essje/oferta-de-cursos/>

### **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 INFORMÁTICA – INSTALAÇÃO E GESTÃO DE REDES**

### **O que é**

O Técnico de Informática - Instalação e Gestão de Redes é um profissional qualificado que realiza, de forma autónoma ou em equipa, a instalação, a configuração e manutenção de redes informáticas e dos equipamentos de apoio à estrutura de redes, procedendo à implementação dos níveis de segurança adequados, assegurando a otimização do seu funcionamento e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

### **O que faz**

- Instala, configura e gere redes informáticas, otimizando o funcionamento dos protocolos de redes estabelecidos, utilizando os procedimentos e instrumentos adequados à criação de configurações robustas e seguras;
- Procede à instalação, configuração e manutenção de topologias de rede, com recurso a cablagem UTP, fibra ótica, redes sem fios e outras tecnologias disponíveis para a criação de infraestruturas físicas e lógicas adequadas, utilizando os procedimentos e instrumentos adequados;
- Instala, configura e gere redes ponto-a-ponto ou cliente-servidor, utilizando os procedimentos e instrumentos adequados;
- Instala, configura e efetua a manutenção de equipamentos de redes, nomeadamente routers, switches, NICs servidores e outros periféricos de rede, utilizando os procedimentos e instrumentos adequados;
- Instala e configura computadores isolados (standalone) ou ligados em rede e os principais tipos de periféricos e procede à sua manutenção, com vista a assegurar o correto funcionamento dos equipamentos informáticos em geral, de acordo com as suas características e especificações técnicas;
- Instala, configura, parametriza e gere sistemas operativos (baseados em Windows e Linux), configura e administra serviços (e-mail, web, proxy, etc) utilitários e programas em rede local, utilizando os procedimentos e instrumentos adequados, com vista a assegurar o correto funcionamento dos mesmos.

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em empresas de serviços (banca, seguros, etc) operadores de telecomunicações (Nós, Meo, Vodafone), empresas de informática, departamentos informáticos de empresas de média/grandes dimensões, administração pública, empresas de projeto e consultoria.

### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Informática – Instalação e Gestão de Redes é lecionado no Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<https://www.agmra.pt/index.php/oferta-formativa/ensino-profissional-redes>

### **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 INFORMÁTICA-SISTEMAS**

### **O que é**

O Técnico de Informática- Sistemas é um profissional qualificado que efetua a instalação, a configuração e a manutenção de ferramentas, equipamentos e sistemas informáticos, suportados em diferentes plataformas e sistemas operativos, e procede à gestão e administração de base de dados e ao desenvolvimento de software, assegurando a otimização do seu funcionamento e respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

### **O que faz**

- Efetua a instalação, configuração e manutenção de computadores, periféricos, redes locais e sistemas operativos e utilitários, de acordo com as necessidades dos utilizadores e a fim de otimizar o funcionamento dos mesmos.
- Procede à instalação, configuração e parametrização de aplicações de gestão empresarial, tendo em conta o plano de instalação, os requisitos funcionais e o plano de acessos adequados ao cliente ou serviço, utilizando o software adequado, nomeadamente, utilizando ferramentas aplicacionais como o processamento de texto, folha de cálculo e apresentação gráfica.
- Procede à gestão e administração de bases de dados, a fim de implementar um sistema de informação numa organização ou empresa, tendo em conta os sistemas informáticos adequados.
- Desenvolve e implementa sistemas de Intranet e Internet, com recurso ao hipertexto, hipermédia e acesso a bases de dados.

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em empresas de desenvolvimento Web, softwares houses, empresas de serviços para a internet, lojas de venda de material informático empresas de média e grande dimensão que usam plataformas informáticas.

### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Informática-Sistemas é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de S. João do Estoril e parede

<https://aesje.pt/essje/oferta-de-cursos/>

<https://www.aeparede.edu.pt/curso-profissional-de-tecnico-de-informatica-sistemas/>

### **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 COMERCIAL**

#### **O que é**

O Técnico Comercial é um profissional qualificado para vender produtos e/ou serviços em estabelecimentos comerciais, tendo em vista a satisfação dos clientes.

#### **O que faz**

- Estuda os produtos e/ou serviços da empresa, caracteriza o tipo de clientes e recolhe informação sobre a concorrência e o mercado em geral, de forma a responder adequadamente às necessidades dos clientes;
- Atende e aconselha clientes, tendo em vista a sua fidelização e a satisfação das suas necessidades: Acolhe o cliente, identifica as suas necessidades, dá indicações sobre a localização dos produtos e acompanha-os quando necessário; apresenta os produtos e/ou serviços, suas características e modos de utilização, indicando e demonstrando, quando necessário, as potencialidades dos mesmos e informa os clientes sobre as condições de venda e serviço pós- venda; aconselha-os na compra, orientando-os na sua escolha, apresentando alternativas ao produto e/ou serviço, quando necessário.
- Processa a venda de produtos e/ou serviços, recorrendo a equipamento informático e outros meios disponíveis: Calcula o valor da venda dos produtos e/ou serviços, tendo em conta preços, promoções, descontos, créditos, devoluções e outras condições a aplicar; preenche a documentação relativa ao processo de venda, nomeadamente, recibos, garantias e outros; cobra a despesa ao cliente procedendo de acordo com diferentes formas de pagamento, nomeadamente, numerário, cartões de crédito e débito, cheques e vales; embala o produto, acondicionando-o de forma adequada, e entrega-o ao cliente ou providencia, sempre que necessário, pelo seu transporte.
- Controla a caixa, procedendo à sua abertura e fecho;
- Participa na organização e animação do estabelecimento comercial: participa na criação de um ambiente atrativo do estabelecimento, expondo e repondo os produtos e informação sobre os produtos e/ou serviços nas prateleiras e expositores, de acordo com técnicas de exposição que os valorizem, e providenciando pelas condições ambientais adequadas, nomeadamente, de iluminação, temperatura e limpeza; participa no desenvolvimento de ações de animação no ponto de venda, com vista à promoção e divulgação de produtos e/ou serviços.
- Efetua o controlo quantitativo e qualitativo de produtos do estabelecimento comercial: recebe e confere os produtos e efetua devoluções quando necessário; coloca as etiquetas nos produtos e sempre que necessário, mecanismos de segurança magnética nos mesmos; efetua o controlo de existências, providenciando pela reposição de faltas; participa na elaboração de inventários.
- Colabora na definição e composição do sortido, apresentando propostas, tendo em conta, nomeadamente a procura dos clientes e a existência de novos produtos e/ou serviços no mercado.

- Assegura o serviço pós-venda, recebendo e analisando reclamações com vista à sua resolução, procedendo à troca de produtos e a reembolsos, tratando de devoluções e de outras situações colocadas pelos clientes.
- Procede à organização da documentação relativa ao processo de venda.

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas do setor comercial: setor das telecomunicações, alimentar, bebidas alcoólicas, refrigerantes e águas, cafés, produtos descartáveis na área da restauração, eletrodomésticos, indústria informática, indústria de material elétrico, produtos de higiene pessoal, sector automóvel, produtos de beleza, perfumaria, vestuário e acessórios de moda, área editorial.

### Onde funciona este curso

O curso profissional Técnico Comercial 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

<https://www.agmra.pt/index.php/oferta-formativa/ensino-profissional-tecnico-de-mecatronica>

### 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



## **MECÂNICO DE AERONAVES E DE MATERIAL DE VOO**

### **O que é**

O Mecânico de Aeronaves e Material de Voo 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 Mecânico de Aeronaves e de Material de Voo é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo

<https://esfga.pt/expsitenovo/oferta-profissionalizante/>

### **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**

### **CABELEIREIRO**

#### **O que é**

O Cabeleireiro é um profissional qualificado que executa diferentes processos de tratamento e embelezamento capilar, para homem e senhora, designadamente lavagem, secagem, penteado, corte, coloração/descoloração, ondulação, alisamento/desfrisagem, bem como procede à aplicação de cabeleiras e postigos, utilizando os produtos e técnicas de bem-estar adequados e obedecendo às normas de ambiente, segurança e saúde.

#### **O que faz**

- Gere o estabelecimento de acordo com a estratégia de marketing definida
- Assegura a gestão corrente de aprovisionamento da empresa, controlando os stocks e dotando-a dos produtos e equipamentos necessários.
- Procede à higienização dos espaços, equipamentos e utensílios, nomeadamente supervisionando ou procedendo à limpeza dos espaços e à lavagem, desinfeção e

esterilização dos instrumentos utilizados, assegurando as condições necessárias de saúde e segurança no estabelecimento.

- Atende e recebe clientes, compreender as suas necessidades, instalá-los e preencher a ficha de dados pessoais:
- Efetua a higienização e preparação do cabelo utilizando os processos e técnicas adequadas em função do tipo de serviço e tratamento a ser executado:
- Procede à secagem do cabelo, em função do penteado desejado - touching ou brushing.
- Executa massagens de tratamento do couro cabeludo, por processos manuais ou mecânicos, e aplicar os produtos adequados a cada tipo de tratamento.
- Efetua o embelezamento do cabelo, aconselhando os clientes de acordo com as suas preferências, estilo e características pessoais
- Efetua trabalhos técnicos no cabelo, aconselhando os clientes sobre o tipo de embelezamento de acordo com as suas preferências e adequado ao seu estilo e características pessoais
- Aplica cabeleiras, postiços e extensões de cabelo, fixando-os sobre o cabelo natural.
- Corta e apara barbas, bigodes e peras utilizando navalhas, tesouras e outros utensílios e produtos apropriados
- Comercializa produtos e serviços, utilizando técnicas de venda conducentes ao incremento do negócio
- Assegura a gestão financeira e de tesouraria, faturando os serviços prestados aos clientes
- Gere conflitos e tratar reclamações de clientes tendo em conta a necessidade de assegurar a sua satisfação

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em salões de cabeleireiro.

### **Onde funciona este curso**

O curso de Cabeleireiro é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de S. João do Estoril

<https://aesje.pt/essje/oferta-de-cursos/>

### **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



## **ESTETICISTA**

### **O que é**

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

### **O que faz**

- Assegura a gestão corrente de aprovisionamento do estabelecimento, controlando os stocks e requisitando os produtos e equipamentos necessários
- Verifica e prepara as condições de utilização e higiene limpeza dos equipamentos, utensílios e espaços do serviço
- Atende clientes e aconselhá-los sobre o tipo de cuidado estético a efetuar
- Efetua massagens de estética, utilizando processos manuais e equipamento elétrico, aplicando as técnicas adequadas e selecionando os equipamentos, os utensílios e os produtos apropriados
- Efetua depilações com cera, colorações e descolorações de pelos, utilizando as técnicas adequadas e selecionando os equipamentos, os utensílios e os produtos apropriados
- Procede a cuidados estéticos das mãos, dos pés e das unhas, utilizando as técnicas adequadas e selecionando os equipamentos, os utensílios e os produtos apropriados
- Efetua maquiagens de rosto e de corpo, utilizando as técnicas adequadas e selecionando os equipamentos, os utensílios e os produtos apropriados
- Efetua tratamentos estéticos do rosto, utilizando as técnicas adequadas e selecionando os equipamentos, os utensílios e os produtos apropriados
- Efetua tratamentos estéticos do corpo, utilizando as técnicas adequadas e selecionando os equipamentos, os utensílios e os produtos apropriados
- Fatura os serviços prestados e os produtos cosméticos comercializados, efetuando os cálculos necessários e cobrando a despesa aos clientes
- Atende reclamações de clientes tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em centros estéticos, salões de beleza, hotéis, spas, no domicílio, realizando tratamentos ou fazendo consultoria de cosméticos. Pode, ainda, auxiliar cirurgias plásticas em consultórios médicos.

### **Onde funciona este curso**

O curso de Esteticista é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de S. João do Estoril

<https://aesje.pt/essje/oferta-de-cursos/>

### **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

<https://sites.google.com/aecarcavelos.com/cptdesporto/p%C3%A1gina-inicial>

#### **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
- Cooperar 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
- Cooperar 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 expectativas 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 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: 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 Matilde Rosa Araújo

<https://www.agmra.pt/index.php/oferta-formativa/ensino-profissional-tecnico-de-eletronica-medica>

#### **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**

### **RECECIONISTA DE HOTEL**

#### **O que é**

O Rececionista de Hotel é um profissional qualificado que executa o serviço de receção da unidade hoteleira, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação dos clientes.

#### **O que faz**

- Gere reservas
- Desenvolve todos os procedimentos técnico/administrativos inerentes à reserva, check in e check out como sistemas de front-office e back-office
- Presta informações e apoio aos clientes sobre a unidade hoteleira e de caráter turístico
- Atende reclamações e sugestões de clientes
- Apoia as necessidades dos clientes
- Participa na gestão e promoção da unidade hoteleira

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em hotéis, hostels, pousadas, casas de turismo rural, casas de turismo de habitação e outras unidades de alojamento turístico.

### **Onde funciona este curso**

O curso Rececionista de Hotel é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cidadela  
<https://aecedela.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 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 e Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

<https://esfga.pt/expsitenovo/oferta-profissionalizante/>

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/tecnicoa-de-restaurantebar/>

### **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 COZINHA E PASTELARIA**

### **O que é**

O Técnico de Cozinha e Pastelaria é um profissional qualificado que planifica e dirige os trabalhos de cozinha, prepara e confeciona 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
- Confeciona 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

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/tecnicoa-de-cozinhapastelaria/>

### 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

<https://aesje.pt/essje/oferta-de-cursos/>

### 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 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
- Interpreta 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

<https://www.aecascais.pt/curso-profissional/>

### 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: PROTEÇÃO DO AMBIENTE – PROGRAMAS TRANSVERSAIS

### TÉCNICO DE GESTÃO DO AMBIENTE

#### O Que é:

O Técnico de Gestão do Ambiente é um profissional qualificado que executa operações relativas à gestão do ambiente e do desenvolvimento sustentável, respeitando as normas e regulamentos de qualidade, segurança e saúde no trabalho e proteção ambiental.

#### O Que faz:

- Inventaria e caracteriza as variáveis ambientais biofísicas e socioeconómicas
- Procede ao levantamento, organização e tratamento de informação em estudos ambientais
- Propõe medidas preventivas e soluções sustentáveis para a resolução de problemas ambientais
- Propõe e apoia o desenvolvimento de medidas de valorização ambiental e do território
- Participa em programas de monitorização e controlo da qualidade geral do ambiente: água; solo; resíduos; energia, ar e ruído
- Promove a utilização de energias renováveis e da mobilidade sustentável e apresentar medidas para a utilização eficiente da energia com ênfase para as tecnologias de produção renovável
- Apoia na conceção, organização e operacionalização de campanhas de informação, sensibilização e educação ambiental
- Participa em projetos de conservação da natureza, da promoção da biodiversidade, das florestas, da fauna, flora e habitats
- Apoia na implementação de sistemas de gestão ambiental
- Concebe e planeia atividades turísticas a desenvolver em áreas protegidas
- Concebe propostas de construção e valorização de uma parcela de território, integrando os conceitos dos instrumentos de ordenamento do território

### Onde Pode Trabalhar

Pode trabalhar em empresas públicas ou privadas de gestão de resíduos, água, qualidade do ar, monitorização de ruído; empresas de consultoria e laboratórios.

### Onde funciona este curso

O curso de Técnico de Gestão do Ambiente é lecionado no Agrupamento de Escolas de Alvide

<https://aealvide.com/cursos-profissionais/>

### 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: 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 nos Agrupamentos de Escolas de Parede, de Frei Gonçalo de Azevedo e Escola Profissional Val do Rio

<https://www.aeparede.edu.pt/tecnico-auxiliar-de-saude/>

<https://esfga.pt/expsitenovo/oferta-profissionalizante/>

<https://www.valdorio.net/cursos-profissionais/val-do-rio-estoril/tecnico-auxiliar-de-saude>

### **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 TERMALISMO**

### **O que é**

O Técnico de Termalismo é o profissional qualificado para, de acordo com prescrição de técnicos superiores de saúde, orientar, organizar, controlar e assegurar funções inerentes ao processo terapêutico termal nas suas diversas aplicações – prevenção, cura e reabilitação, intervindo na ótica da promoção da saúde e do bem-estar.

### **O que faz**

- Interpreta prescrições médicas previstas pelo corpo clínico (médicos, fisioterapeutas, etc...);
- Programa e garante a execução dos tratamentos prescritos, utilizando os meios técnicos e equipamentos adequados;
- Avalia, encaminha e acompanha o aquista, prestando-lhe o auxílio necessário, atendendo ao tipo de tratamento e adaptando o contacto às características da sua faixa etária;
- Deteta e interpreta situações anómalas do aquista face aos tratamentos;
- Aplica os procedimentos e as técnicas adequadas de primeiros socorros;
- Utiliza suportes de registo, anotando as atividades e as ocorrências observadas ou referenciadas pelo aquista, assim como a sua evolução terapêutica;
- Manuseia corretamente máquinas e equipamentos específicos de hidrobalneoterapia (equipamentos de massagens, irrigação, nebulização, banheiras, etc.);
- Procede à regulação, zelando por uma adequada utilização do equipamento;
- Zela pela conservação, manutenção e higienização de equipamentos e instalações balneares;
- Regista os dados referentes aos tratamentos efetuados, com vista a posterior tratamento pelos serviços competentes;
- Promove um bom ambiente relacional com o aquista

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em estâncias termais, centros de talassoterapia, SPA's, centros de estética, centros de fisioterapia, centros médicos, assistência domiciliária integrada, ginásios e clubes desportivos.

### **Onde funciona este curso**

O curso de Técnico de Termalismo é lecionado no Agrupamento de Escolas de São João do Estoril

<https://aesje.pt/essje/oferta-de-cursos/>

### **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 AÇÃO EDUCATIVA**

#### **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 Ação Educativa é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo e Escola profissional Val do Rio

<https://esfga.pt/expsitenovo/oferta-profissionalizante/>

<https://www.valdorio.net/cursos-profissionais/val-do-rio-estoril/tecnico-de-apoio-a-infancia>

### **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: SERVIÇOS DE TRANSPORTE**

### **TÉCNICO DE GESTÃO DE TRANSPORTES**

#### **O que é**

O Técnico de Gestão de Transportes é um profissional qualificado que programa, organiza e controla as operações relativas aos serviços de transporte, englobando a complementaridade de modos de transporte e avalia a qualidade do serviço prestado.

#### **O que faz**

- Programa e organiza as operações de transporte, tendo em conta as suas características e os requisitos técnicos comerciais
- Controla a execução do serviço de transporte
- Realiza atividades de caráter comercial que dizem respeito ao serviço de transporte

#### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em empresas de transporte de passageiros e de cargas, assim como em empresas de logística e de engenharia de tráfego.

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

O curso de Técnico de Gestão de Transportes é lecionado no Agrupamento de 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: TRABALHO SOCIAL E ORIENTAÇÃO**

### **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 na Escola Profissional Val do Rio

<https://www.valdorio.net/cursos-profissionais/val-do-rio-estoril/tecnico-de-apoio-psicossocial>

#### **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/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

<https://sites.google.com/aecarcavelos.com/atncarcavelos/p%C3%A1gina-inicial>

#### **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 INFORMAÇÃO E ANIMAÇÃO TURÍSTICA**

#### **O que é**

O Técnico de Informação e Animação Turística é um profissional qualificado que presta informações, promove e comercializa produtos e serviços turísticos, assim como, efetua o atendimento e a receção de clientes, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação destes.

### **O que faz**

- Planeia, programa e organiza atividades de animação turística
- Presta informações, aconselha e promove a região junto dos clientes
- Presta informações, aconselha e promove o mercado turístico português
- Executa tarefas de acolhimento de turistas, prestando informações de caráter histórico, cultural e gastronómico
- Executa atividades de animação turística em contexto cultural, desportivo e ambiental, com públicos diversificados
- Planeia e organiza programas de animação
- Planeia e organiza programas de terceira idade
- Planeia e organiza programas adaptados a portadores de deficiência
- Conhece e executa normas de utilização do material
- Conhece e executa regulamentação destinada a crianças

### **Onde pode trabalhar**

Pode trabalhar em unidades hoteleiras, aldeamentos turísticos, agências de viagens, operadores turísticos, aeroportos, companhias de aviação, cruzeiros, parques temáticos e de aventura, museus, centrais de reservas, postos de informação turística, unidades de marketing e promoção turística, secretarias regionais de turismo, organizações de ocupação de tempos livres, associações de desenvolvimento e organização de eventos, exposições e congressos.

### **Onde funciona este curso**

O curso Técnico de Informação e Animação Turística é lecionado no Agrupamento de Escolas de Cidadela

<https://aecedela.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**

Pode trabalhar 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 nos Agrupamentos de Escola de Carcavelos e de IBN Mucana

<https://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 ALOJAMENTO HOTELEIRO**

### **O que é**

O Técnico de Alojamento Hoteleiro 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 Técnico de Alojamento Hoteleiro é lecionado na Escola de Turismo e Hotelaria do Estoril.

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/tecnicoa-de-alojamento-hoteleiro-2/>

### 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

## OFERTAS DE CURSOS PROFISSIONAIS DO INSTITUTO DE EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL



### CONDIÇÕES DE ACESSO

- Entre o 9º e o 12º ano incompleto
- Idade até aos 29 anos

### CARACTERÍSTICAS

- Estágio em contexto real de trabalho
- Duração aproximada de 2,5 anos
- Equivalência ao 12º ano

### APOIOS À FREQUÊNCIA

(dependente da situação do candidato)

- Bolsa de Material de Estudo
- Bolsa de Profissionalização
- Subsídio de transporte
- Subsídio de alimentação
- Subsídio de acolhimento
- Seguro de acidentes pessoais



INSTITUTO DO EMPREGO E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, I.P.  
DELEGAÇÃO REGIONAL DE LISBOA E VALE DO TEJO  
CENTRO DE FORMAÇÃO E REABILITAÇÃO PROFISSIONAL DE ALCOITÃO

## APRENDIZAGEM - 2022

**Técnico de Eletrónica e Telecomunicações**

**Técnico de Mecatrónica Automóvel**

**Técnico de Multimédia**

**Técnico de Animação 2D e 3D**

**Técnico de Comunicação e Serviço Digital**

**Técnico de Ação Educativa**

**Esteticista**

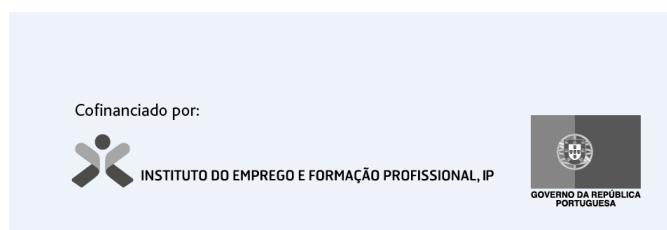
Inscrições: Centro de Emprego ou Centro de Formação  
[cfrp.alcoitao@iefp.pt](mailto:cfrp.alcoitao@iefp.pt)

Lisb@20<sup>20</sup>

PORTUGAL  
2020

UNIAO EUROPEIA  
Fundos Social Europeus

## **OFERTAS DE CURSOS DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DA CERCICA**



### **OBJETIVOS**

Transmitir conhecimentos e competências comportamentais e técnicas, necessárias ao desempenho de uma profissão no mercado de trabalho. Proporcionar uma formação profissional personalizada de acordo com a avaliação das aptidões e interesses pessoais.

### **DESTINATÁRIOS**

Jovens com idade igual ou superior a 18 anos (excecionalmente 16 anos), com deficiência intelectual ligeira e/ou dificuldades de aprendizagem, com autonomia e potencial para o exercício de uma atividade profissional, residentes preferencialmente nos concelhos de Cascais ou Oeiras.

### **DURAÇÃO**

Os cursos com Dupla Certificação têm de 2000 até 3600 horas de duração, incluindo período de estágio em empresas.

### **CARGA HORÁRIA**

35 Horas semanais.

### **APOIOS E INCENTIVOS AOS DESTINATÁRIOS**

- Subsídio de transporte;
- Subsídio de alimentação;
- Seguro de acidentes pessoais;
- Bolsa de formação.

### **INSCRIÇÕES**

Tel. (+351) 21 465 85 90

Email: [formacaoprofissional@cercica.pt](mailto:formacaoprofissional@cercica.pt)

## **EMPREGADO/A DE MESA**

### **O que faz?**

- Participa no arranjo da sala de refeições, de acordo com as características do serviço a executar, preparando as mesas e dispondo adequadamente os couverts;
- Obtém as informações relativas à ementa, à carta de restaurante, à carta de vinhos e à organização do trabalho/distribuição de tarefas;
- Atende os clientes na sala de refeições, assegurando a ligação com a cozinha e a cave-dia;
- Executa o serviço de mesa em situações especiais;
- Encaminha reclamações de clientes tendo em conta a necessidade de assegurar um bom clima relacional.

### **Que competências deve ter?**

- Conhecimentos básicos de leitura, escrita e cálculo, pesos e medidas;
- Boa expressão oral e gosto pelo contato com o público;
- Dinamismo;
- Capacidade de relacionamento interpessoal;
- Capacidade de atenção e concentração;
- Boa memória;
- Agilidade motora e orientação espacial;
- Apresentação pessoal cuidada.

### **Onde pode trabalhar?**

- Cafés, restaurantes, pastelarias, cervejarias e estabelecimentos similares.

## **COZINHEIRO/A**

### **O que faz?**

- Armazena e assegura o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço de cozinha;
- Prepara o serviço de cozinha, de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias;
- Confecciona entradas, sopas, sobremesas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, e outros alimentos e acordo com receituários e em função da ementa estabelecida;
- Articula com o serviço de mesa os pedidos de refeições e colabora em serviços especiais;
- Efetua a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios do serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação.

### **Que competências deve ter?**

- Conhecimentos básicos de cálculo numérico, pesos e medidas;
- Dinamismo e capacidade para trabalhar em equipa;
- Capacidade de atenção e concentração;
- Coordenação motora e robustez física;
- Estabilidade emocional;
- Apresentação pessoal cuidada.

### **Onde pode trabalhar?**

- Restaurantes, refeitórios, cantinas, hotéis e estabelecimentos similares.

## **EMPREGADO/A DE ANDARES**

### **O que faz?**

- Efetua o trabalho de limpeza, arrumação e decoração dos quartos, andares e zonas comuns;
- Assegura a assistência a clientes durante a sua estada;
- Colabora com o serviço de lavandaria/rouparia;
- Controla o estado de conservação dos equipamentos da área de alojamento da unidade e dos produtos de consumo e materiais necessários ao serviço de limpeza e arrumação, e ao serviço de lavandaria/rouparia;
- Colabora com o seu superior hierárquico no aprovisionamento, controlo e gestão do stock dos produtos de consumo e dos materiais necessários aos serviços;
- Participa na elaboração periódica do inventário das roupas, dos objetos e dos equipamentos afetos aos serviços;
- Preenche documentação relativa ao exercício da sua atividade.

### **Que competências deve ter?**

- Autonomia e responsabilidade pessoal;
- Capacidade de atenção e de observação;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Coordenação motora e robustez física.

### **Onde pode trabalhar?**

- Condomínios; estabelecimentos comerciais; hotéis.

## **OPERADOR/A GRÁFICO DE ACABAMENTOS**

### **O que faz?**

- Executa cortes de papel e de cartão utilizando diferentes tipos de guilhotinas, mecânicas e eletrónicas e outras máquinas de acabamentos;
- Dobra folhas de papel manual e mecanicamente;
- Ordena cadernos, folhas e outros elementos, manual e mecanicamente, por processos de alçamento e encasamento, com vista à constituição de livros, brochuras e outros produtos gráficos;
- Costura à linha livros alçados, manual e mecanicamente;
- Cose a arame livros, revistas e brochuras encasados, utilizando máquinas de grampar;
- Arma e cola capas e embalagens, utilizando processos manuais e mecânicos;
- Doura e estampa capas e outros produtos gráficos, utilizando processos mecânicos;
- Encapa livros manual e mecanicamente.

### **Que competências deve ter?**

- Conhecimentos básicos de leitura, escrita e cálculo, peso e medidas;
- Capacidade de atenção e de concentração;
- Coordenação motora e destreza manual.

### **Onde pode trabalhar?**

- Gráficas e centro de cópias.

## **OPERADOR/A DE JARDINAGEM**

### **O que faz?**

- Prepara o terreno, para instalação de jardins e espaços verdes;
- Instala as espécies ornamentais de acordo com as orientações recebidas;
- Procede à manutenção de jardins e espaços verdes, tendo em conta os hábitos vegetativos das espécies e as condições edafoclimáticas, de acordo com as orientações recebidas;
- Opera com máquinas e equipamentos de jardinagem e agrícolas adequados às atividades a realizar, de acordo com as orientações recebidas;
- Executa a conservação e a limpeza dos equipamentos e instalações inerentes ao trabalho desenvolvido.

### **Que competências deve ter?**

- Capacidade de atenção e de observação;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Coordenação motora e robustez física;
- Gosto pelo trabalho em equipa;
- Gosto pelo trabalho ao ar livre.

### **Onde pode trabalhar?**

- Espaços verdes das câmaras municipais; empresas de jardinagem; centros de jardinagem.

## **PASTELEIRO/PADEIRO**

### **O que faz?**

- Colabora na gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem das matérias-primas e produtos semi-preparados;
- Prepara o serviço, de forma a possibilitar a confeção dos produtos alimentares necessários;
- Confeciona produtos de pastelaria, confeitaria e geladaria de acordo com receituários e em função da programação estabelecida;
- Fabrica pão e outros produtos de padaria, de acordo com receituários e em função da programação estabelecida;
- Concebe e executa peças artísticas em doçaria-pastelaria ou em panificação;
- Auxilia na articulação com o serviço de distribuição dos produtos confeccionados.

### **Que competências deve ter?**

- Conhecimentos básicos de cálculo numérico, pesos e medidas;
- Dinamismo e capacidade para trabalhar em equipa;
- Capacidade de atenção e concentração;
- Coordenação motora e robustez física;

- Estabilidade emocional;
- Apresentação pessoal cuidada.

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

- Padarias, Pastelarias e estabelecimentos similares.

### **TRATADOR/DESBASTADOR/A DE EQUINOS**

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

- Alimenta os animais, tendo em conta o programa alimentar definido para cada animal;
- Assegura a conservação das instalações e equipamentos a nível higiénico, sanitário, ambiental e funcional;
- Executa tarefas ligadas à higiene e sanidade animal, seguindo as instruções do médico veterinário;
- Aparelha os animais colocando-lhes a sela, os arreios, as caneleiras e/ou ligaduras e a cabeçada;
- Efetua as operações necessárias à identificação dos animais, tais como o preenchimento da sua ficha individual e a sua marcação, utilizando os métodos adequados;
- Efetua o desbaste de equinos, aplicando os procedimentos do trabalho não montado e montado dos animais, com vista ao seu adestramento;
- Executa as operações relativas à preparação das condições adequadas ao transporte dos animais, tendo em conta o cumprimento das condições de segurança e bem-estar animal;
- Regista informações relativas à atividade desenvolvida.

#### **Que competências deve ter?**

- Conhecimentos básicos de pesos e medidas;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Robustez física e destreza manual;
- Gosto pelo contacto com os animais, em especial com os equinos.

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

- Centros hípicos;
- Quintas pedagógicas e Parques de Natureza;
- Explorações agrícolas;
- Coudelarias.

### **VIVEIRISTA**

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

- Prepara o material vegetal para propagação;
- Multiplica as espécies de acordo com as orientações recebidas;
- Procede à manutenção, conservação das espécies propagadas e garante a conformidade dos pés-mãe, de acordo com as orientações recebidas;



- Efetua arranjos florais simples;
- Opera ferramentas agrícolas adequadas às atividades a realizar, de acordo com as orientações recebidas;
- Identifica necessidades de matérias e materiais, e comunica-as de acordo com os critérios preestabelecidos e garante o seu correto armazenamento e conservação;
- Executa a conservação e a limpeza dos equipamentos, ferramentas de trabalho e instalações inerentes ao trabalho desenvolvido.

#### **Que competências deve ter?**

- Capacidade de atenção e de concentração;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Coordenação motora e robustez física;
- Gosto pelo trabalho ao ar livre.

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

- Viveiros; centros de jardinagem; espaços verdes das câmaras municipais; empresas de jardinagem.

### **COMPETÊNCIAS PARA A INTEGRAÇÃO PROFISSIONAL** (Duração de 100h ou 150h - Certificação da formação)

#### **Objetivos gerais**

A formação em competências para a integração profissional pretende dotar as pessoas com deficiência e incapacidade, sobretudo as que estão à procura de emprego, dos conhecimentos práticos para pesquisar oportunidades, apresentar candidaturas e aceder ao mercado de trabalho.

### **EDUCAÇÃO FINANCEIRA** (Duração de 100h ou 150h - Certificação da formação)

#### **Objetivos gerais**

A formação em educação financeira pretende dotar as pessoas com deficiência e incapacidade de conhecimentos gerais sobre o sistema bancário e fundamentos para uma gestão financeira equilibrada, alertando para os riscos de endividamento e fraudes e fundamentando o espírito de poupança.

## **SENSIBILIZAÇÃO ÀS TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO** (Duração de 100h ou 150h - Certificação da formação)

### **Objetivos gerais**

A sensibilização às TIC visa dotar as pessoas com deficiência e incapacidade, sobretudo as que estão profissionalmente ativas, com as ferramentas para enfrentar a crescente exigência ao nível da internet, correio eletrónico e serviços, num mercado de trabalho global que sofre uma evolução tecnológica cada vez mais acelerada.

**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.

<https://aecedela.pt/cet/>

### 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/tecnico-especialista-em-tecnologias-e-programacao-de-sistemas-de-informacao.html?l=1>

### 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 PLANEAMENTO 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 Controlo 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/tecnico-especialista-em-mecatronica-automovel-planeamento-e-controlo-de-processos.html?l=1->

### 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 confecciona produtos de padaria e pastelaria aplicados à restauração
- Concebe e confecciona 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.

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/culinary-arts-en/>

### 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.

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/gestao-de-restauracao-e-bebidas/>

### **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 um profissional qualificado para planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de produção de cozinha e colaborar 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 da 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, 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 serviços e equipamentos hoteleiros

### Onde funciona este curso

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

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/gestao-e-producao-de-cozinha/>

### 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: TURISMO E LAZER

### **GESTÃO HOTELEIRA DE ALOJAMENTO (Curso em português) / HOSPITALITY OPERATIONS MANAGEMENT (Curso em Inglês)**

#### 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/receção, 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 Gestão Hoteleira de Alojamento é lecionado na escola de Hotelaria e Turismo do Estoril.

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/gestao-hoteleira-e-alojamento/>

### 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
- Ter no mínimo Nível B2 de Inglês (condição para o curso Hospitality Operations Management)

### Certificação

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

## **TURISMO CULTURAL E DO PATRIMÓNIO**

### O que é

O/a Técnico/a Especialista em Turismo Cultural e do Património é um profissional qualificado para planear, coordenar, desenvolver programas turísticos, promover, comunicar e comercializar produtos de turismo cultural e patrimonial que contribuam para o conhecimento do destino turístico, sua atratividade, valorização e sustentabilidade.

### O que faz

- Concebe e planeia programas de turismo cultural e do património
- Programa, organiza e dinamiza programas, atividades, visitas, percursos e eventos de turismo cultural e do património, de acordo com as necessidades, interesses e expectativas de mercado
- Cooperar com os diferentes parceiros, interessados no desenvolvimento turístico e cultural da região ou do local
- Define e implementa um plano de marketing e comunicação
- Define e implementa as estratégias de distribuição e venda dos programas e produtos turísticos
- Monitoriza e avalia a implementação dos programas turísticos realizados nas várias componentes do processo

### Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em entidades públicas e privadas na área do turismo ou cultural, assim como em serviços, equipamentos e sítios turísticos e/ou culturais.

### Onde funciona este curso

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

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/turismo-cultural-e-patrimonio/>

### 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

## CURSOS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE ADULTOS

### O que são?

Os cursos de Educação e Formação de Adultos (EFA) são cursos que proporcionam um percurso flexível de formação, de duração variável, especificamente dirigido a adultos, que permite o desenvolvimento de competências sociais, científicas e profissionais necessárias ao exercício de uma atividade profissional e simultaneamente a obtenção de um nível básico ou secundário de educação.

Os cursos de Educação e Formação de Adultos podem ser o percurso indicado para quem tem idade igual ou superior a 18 anos e pretenda obter o 4.º, 6.º ou 9.º ano de escolaridade do ensino básico, o ensino secundário (12.º ano) ou deseje obter uma certificação profissional.

| <b>ESTABELECIMENTOS</b>                             | <b>TIPOLOGIA</b>         |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Escola Secundária de Cascais</b>                 | <b>Básico/Secundário</b> |
| <b>Escola Secundária São João de Estoril</b>        | <b>Secundário</b>        |
| <b>Instituto de Emprego e Formação Profissional</b> | <b>Básico/Secundário</b> |

## CURSOS ARTÍSTICOS ESPECIALIZADOS

### O que são?

Os Cursos Artísticos Especializados são cursos que proporcionam uma formação especializada a jovens que revelem aptidões ou talento para ingresso e progressão numa via de estudos artísticos, em que se desenvolvem competências sociais, científicas e artísticas e simultaneamente se obtém o nível básico e/ou secundário de educação.

Os Cursos Artísticos Especializados nas áreas da Dança e da Música são um percurso de ensino básico e secundário.

O Curso Artístico Especializado na área do Teatro é um percurso de ensino básico.

Os Cursos Artísticos Especializados - áreas das Artes Visuais e dos Audiovisuais - são um percurso de nível secundário.

| <b>ESTABELECIMENTOS</b>                                   | <b>TIPOLOGIA</b>  | <b>CURSO DE FORMAÇÃO E EDUCAÇÃO</b> |
|-----------------------------------------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| <b>Escola Básica e Secundária Frei Gonçalo de Azevedo</b> | <b>Básico</b>     | <b>Música</b>                       |
| <b>Escola Básica e Secundária Ibn Mucana</b>              | <b>Básico</b>     | <b>Teatro</b>                       |
| <b>Escola Básica 2,3 da Galiza</b>                        | <b>Básico</b>     | <b>Teatro</b>                       |
| <b>Escola de Dança Ana Mangerição</b>                     | <b>Básico</b>     | <b>Dança</b>                        |
| <b>Escola Básica e Secundária de Carcavelos</b>           | <b>Secundário</b> | <b>Produção Artística</b>           |

## 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 formações 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

<https://aesje.pt/qualifica/>

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

**Webgrafia:**

<http://aealvide.com/>

<http://aesje.pt/>

<https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/estoril/>

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

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

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

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

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

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

<https://www.aeparede.edu.pt/>

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

<https://eptc.pt/>

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

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

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