

GUIA DOS CURSOS DE DUPLA CERTIFICAÇÃO DE CASCAIS Oferta Previsional

2025 -2026

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 MÉDIA

TÉCNICO/A DE AUDIOVISUAIS

O que é

O Técnico/a 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/a de Audiovisuais é lecionado no Agrupamento 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/A DE MULTIMÉDIA

O que é

O Técnico/a 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/a 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 DE COMUNICAÇÃO GRÁFICA

O que é

O Técnico/a de Design de 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/a de Design, Comunicação Gráfica é lecionado no Agrupamento de Escolas de 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 DENTÁRIAS

TÉCNICO/A DE ASSISTENTE DENTÁRIO

O que é

O Técnico/a de Assistente Dentário é um profissional qualificado que presta apoio a Médicos Dentistas e a outros profissionais da área.

O que faz

- Assegura tarefas técnico-administrativas e de atendimento, no âmbito do funcionamento de um consultório dentário
- Participa nas atividades tecnológicas do consultório, de acordo com as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho
- Assegura o registo de informações, pedidos e orientações dadas pelo/a médico/a dentista, médico/a estomatologista e/ou higienista oral
- Colabora com o/a médico/a dentista, médico/a estomatologista e/ou higienista oral na assistência e prestação de primeiros socorros e de cuidados básicos de saúde e bem-estar
- Prepara as atividades clínicas de apoio ao ato médico e auxiliar na prestação de cuidados de saúde dentária

Onde pode trabalhar

Em consultórios de Medicina Dentária, Clínicas Dentárias, Laboratórios de Próteses Orais, Auxiliar de Higienista Oral, Hospitais e Centros de Saúde

Onde funciona este curso

O curso de Técnico/a de Assistente Dentário é lecionado na Escola Profissional Val do Rio

<https://www.valdorio.net/a-escola/val-do-rio-estoril>

Condições de acesso

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 FARMACÊUTICAS

TÉCNICO/A AUXILIAR DE FARMÁCIA

O que é

O Técnico/a Auxiliar de Farmácia é um profissional qualificado que assegura a execução de atos inerentes ao exercício de funções de coadjuvação na área farmacêutica, sob o controlo e supervisão do diretor técnico da farmácia

O que faz

- Dispensa medicamentos, promovendo o seu uso correto, efetivo e seguro, sob o controlo e supervisão do diretor técnico da farmácia
- Dispensa produtos de saúde e outros produtos previstos na legislação aplicável à farmácia de oficina, sob o controlo e supervisão do diretor técnico da farmácia
- Efetua a receção, conferência e armazenamento de medicamentos, produtos de saúde e outros produtos previstos na legislação aplicável à farmácia de oficina
- Efetua a receção e conferência de encomendas, bem como o tratamento de devoluções
- Efetua o controlo de existências e correspondentes prazos de validade.
- Efetua a inventariação e armazenamento das encomendas e assegura o controlo dos registos em sistema
- Efetua a conferência de receituário
- Assegura as condições de higiene, segurança e saúde no trabalho.
- Controla e regista os parâmetros adequados à conservação dos produtos na farmácia
- Assegura o atendimento e dispensa ao utente/cliente
- Comunica com os vários públicos da farmácia (utentes/clientes, fornecedores, equipa da farmácia, entidades reguladoras e de fiscalização, outros profissionais de saúde, entre outras)
- Efetua, sempre que aplicável, os registos associados às atividades da farmácia de oficina, bem como ao sistema de gestão da qualidade

Onde pode trabalhar

Farmácias, Locais Autorizados de Venda de Medicamentos Não Sujeitos a Receita Médica, Parafarmácias, Centros Dietéticos e Ervanárias

Onde funciona este curso

O curso de Técnico/a Auxiliar de Farmácia é lecionado na Escola Profissional Val do Rio e Agrupamento de Escolas Matilde Rosa Araújo

<https://www.valdorio.net/a-escola/val-do-rio-estoril>

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

Condições de acesso

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/A DE INFORMÁTICA DE GESTÃO

O que é

O Técnico/a de Informática de Gestão é um profissional qualificado que possui competências no âmbito da gestão das organizações, nomeadamente na construção de modelos de gestão de negócios/projetos, criando matrizes com recurso a aplicações informáticas para as micro, pequenas e médias empresas, com vista à eficácia de resultados

O que faz

- Apoia a coordenação de departamentos de informática
- Proceder ao desenvolvimento, instalação e utilização de aplicações informáticas em qualquer área funcional de uma organização ou empresa

Onde pode trabalhar

Empresas informatizadas ou em processo de informatização, empresas de informática, contabilidade, seguros, bancos, organismos públicos, pequenas e médias empresas.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico/a de Informática de Gestão é lecionado no Agrupamento Escolas de Cidadela

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

Condições de acesso

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

Certificação

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

TÉCNICO/A DE INFORMÁTICA-SISTEMAS

O que é

O Técnico/a 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/a de Informática-Sistemas é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de S. João do Estoril, Parede e Alvide

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

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

<https://www.aealvide.com/>

Condições de acesso

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

Certificação

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

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: COMÉRCIO

TÉCNICO/A DE COMUNICAÇÃO E SERVIÇO DIGITAL

O que é

O Técnico/a de Comunicação e Serviço Digital é um profissional qualificado apto a analisar e assegurar a comunicação comercial e o serviço ao cliente em todas as empresas presentes no mercado, através da gestão de meios digitais online e offline, nomeadamente no que diz respeito à criação, edição e gestão de redes sociais, websites e lojas online.

O que faz

- Atende e aconselha os clientes relativamente a produtos ou serviços através de meios interativos ou digitais
- Recebe e gere pedidos de assistência de clientes relativamente a produtos ou serviços através de meios interativos ou digitais
- Trata e encaminha reclamações de clientes através de meios interativos ou digitais
- Implementa e monitoriza estratégias de promoção de produtos e serviços através de meios interativos ou digitais
- Vende e assegura os procedimentos da venda em meios interativos ou digitais
- Regista, resolve e encaminha situações comerciais, faturação, contencioso, pontos de situação sobre pedidos em curso e identificação de oportunidades de venda
- Coordena a atividade das equipas de trabalho em contact centre

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em empresas de consultoria de marketing digital, empresas gestoras de plataformas digitais e criação de conteúdos para as redes sociais, setores ligados ao Digital Marketing (aumentar a notoriedade da marca) e vendas online (e-commerce).

Onde funciona este curso

O curso de Técnico/a de Comunicação e Serviço Digital 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: CONSTRUÇÃO E REPARAÇÃO DE VEÍCULOS A MOTOR

TÉCNICO/A DE MECATRÓNICA AUTOMÓVEL

O que é

O Técnico/a 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/a 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 12^o ano de nível secundário de educação e o certificado de qualificação profissional de nível IV.



MECÂNICO/A DE AERONAVES E DE MATERIAL DE VOO

O que é

O Mecânico/a 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
- Proceda 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/a 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

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
- Proceda 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 maquilhagens 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 cirurgiões plásticos em consultórios médicos.

Onde funciona este curso

O curso de Esteticista é lecionado no Agrupamento de Escolas de Alvide

<https://www.aealvide.com/>

Condições de acesso

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

Certificação

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

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: DESIGN

TÉCNICO/A DE DESIGN DE INTERIORES

O que é

O Técnico/a de Design de Interiores é um profissional qualificado, especializado na conceção e elaboração de projetos de espaços interiores.

O que faz

- Realizar levantamentos métricos, desenhados e fotográficos
- Interpretar e executar o desenho técnico de um projeto
- Executar e testar maquetas e/ou modelos, bem como protótipos de um projeto
- Participar na definição e elaboração das especificações e dossiês técnicos
- Participar na definição e controlo das normas de qualidade do produto
- Participar na definição da política de produto e na avaliação das necessidades dos recursos para a implementação de produtos

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em gabinetes de arquitetura e de design.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico/a de Design de Interiores é lecionado no Agrupamento de Escolas da 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.

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: DESPORTO

TÉCNICO/A DE DESPORTO

O que é

O Técnico/a 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/a de Desporto é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de Alvide e Frei Gonçalo de Azevedo

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

<https://www.aealvide.com/>

Condições de acesso

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

Certificação

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

TÉCNICO/A DE APOIO À GESTÃO DESPORTIVA

O que é

O Técnico/a 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/a de Apoio à Gestão Desportiva é lecionado nos Agrupamentos de Escolas Ibn Mucana e Frei Gonçalo de Azevedo

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

<https://esfga.pt/expnsitenovo/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 e o certificado de qualificação profissional de nível IV.

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: ELETRÓNICA E AUTOMAÇÃO

TÉCNICO/A DE ELETRÓNICA MÉDICA

O que é

O Técnico/a 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/a 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

TÉCNICO/A DE RESTAURANTE E BAR

O que é

O Técnico/a 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/a de Restaurante/Bar é lecionado no Agrupamento de Escolas Frei Gonçalo de Azevedo e na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

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

<https://escolas.turismodeportugal.pt/curso/tecnica-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/A DE COZINHA E PASTELARIA

O que é

O Técnico/a 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/a 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.

TÉCNICO/A DE PASTELARIA / PADARIA

O que é

O Técnico/a de Pastelaria/Padaria é um profissional qualificado que planifica e dirige os trabalhos de pastelaria e padaria, prepara e confeciona produtos alimentares num enquadramento de especialidade.

O que faz

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

- Confecciona e decora bolos e outros produtos de pastelaria em função da programação de produção estabelecida
- Confecciona pão e produtos afins em função da programação de produção estabelecida
- Concebe e executa peças artísticas em pastelaria e padaria
- Confecciona gelados em função da programação de produção estabelecida
- Confecciona, executa e monta trabalhos em chocolate
- Confecciona receitas de pastelaria e padaria funcional, em função da programação de produção estabelecida
- Cria e executa receitas inovadoras de pastelaria experimental
- Coordena equipas de trabalho
- Controla os custos dos alimentos
- Assegura a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço, verificando as existências e controlando o seu estado de conservação
- Articula com os pontos de venda dos produtos de pastelaria/padaria.

Onde pode trabalhar

Restaurantes, pastelarias, empresas de catering, unidades hoteleiras, entre outras.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico/a de Pastelaria/Padaria é lecionado na Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

[Curso - Escolas do Turismo de Portugal - Técnico\(a\) de Pastelaria/Padaria](#)

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/A DE COMUNICAÇÃO – MARKETING, RELAÇÕES-PÚBLICAS E PUBLICIDADE

O que é

O Técnico/a 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/a 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.

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: PROTEÇÃO DE PESSOAS E BENS

BOMBEIRO/A

O que é

O Bombeiro/a é um profissional qualificado com a função de proteger pessoas e bens em perigo e prestar socorro em situações de emergência, acidente grave ou catástrofe, garantindo a sua segurança nas operações de resposta a incêndios e outras, em articulação com os outros elementos da(s) equipa(s) de intervenção, com recurso a meios técnicos individuais e coletivos específicos e aplicação de técnicas e normas operacionais, bem como participar em atividades de prevenção, sensibilização e outras no âmbito da proteção civil preventiva, de acordo com a legislação aplicável

O que faz

- Previne riscos de incêndio e outros acidentes
- Participa em ações coletivas de sensibilização e prevenção do risco de incêndio e outros acidentes

- Emite pareceres técnicos em matéria de prevenção e segurança contra risco de incêndio e outros sinistros, nos termos da lei
- Inspecciona sistemas e equipamentos de proteção contra incêndio
- Presta socorro às populações ameaçadas em situações de emergência
- Extingue incêndios em meio urbano, industrial, rural, transportes e outros, aplicando técnicas e equipamentos específicos
- Localiza, protege, remove e evacua pessoas e animais, em meio terrestre ou aquático
- Executa atividades de prevenção ambiental, incluindo o controlo de fugas e derrames de substâncias perigosas
- Executa atividades de desencarceramento a vítimas de acidente
- Presta assistência a acidentados e doentes, de modo a estabilizar as suas condições e preservar a vida
- Transporta feridos e doentes
- Participa em outras atividades e ações de prevenção e segurança, de acordo com os regulamentos internos e legislação aplicável, no âmbito do exercício das funções específicas que lhes forem cometidas
- Participa em ações de formação, instrução, treino, simulacro e exercício
- Participa em piquetes de prevenção internos e externos
- Executa atividades de teste e manutenção dos equipamentos operacionais
- Integra guardas de honra e desfiles
- Participa em iniciativas de apoio à comunidade.

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em Corpos de Bombeiros Profissionais e Voluntários, departamentos de segurança e/ou de proteção civil de empresas privadas, organismos de saúde pública, centros de prevenção e segurança em polos industriais.

Onde funciona este curso

O curso de Bombeiro/a é lecionado no Agrupamento de Escola de Carcavelos

<https://www.aecarcavelos.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: SAÚDE

TÉCNICO/A AUXILIAR DE SAÚDE

O que é

O Técnico/a 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/a Auxiliar de Saúde é lecionado nos Agrupamentos de Escolas de Parede, 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.valdoriorio.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.

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

TÉCNICO/A DE AÇÃO EDUCATIVA

O que é

O Técnico/a de Ação Educativa 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/a 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/A DE GESTÃO DE TRANSPORTES

O que é

O Técnico/a 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/a de Gestão de Transportes 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: TECNOLOGIA DOS PROCESSOS QUÍMICOS

TÉCNICO/A DE ANÁLISES LABORATORIAIS

O que é

O Técnico/a de análises laboratoriais é um profissional qualificado que possui competências no âmbito da recolha e preparação de amostras para análise, preparação de equipamentos e reagentes e realização de análises a substâncias diversas. Interpreta e avalia os resultados das análises e/ou ensaios realizados e elabora relatórios.

O que faz

- Analisa as instruções que acompanham cada um dos trabalhos a realizar
- Prepara os materiais e equipamentos necessários à realização de análises e/ou ensaios, tendo em conta a natureza e os objetivos do trabalho
- Realiza análises e/ou ensaios químicos, físicos e microbiológicos, de acordo com o estabelecido
- Avalia os resultados das análises e/ou ensaios realizados, detetando e comunicando as anomalias/desvios relativamente ao estabelecido, caso existam
- Elaborar relatórios, efetuando cálculos e registando em tabelas e gráficos os dados relativos às operações de controlo dos ensaios realizados.
- Providencia que o equipamento esteja em boas condições de utilização

Onde pode trabalhar

Laboratórios de análises e monitorização na área do ambiente, saúde, produção industrial (alimentar, química, materiais de construção, etc).

Onde funciona este curso

O curso de Técnico/a de Análises laboratoriais 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.

ÁREA DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO: TRABALHO SOCIAL E ORIENTAÇÃO

TÉCNICO/A DE APOIO PSICOSSOCIAL

O que é

O Técnico/a 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.

solidariedade social, internatos e outras estruturas de apoio escolar e familiar.

Onde funciona este curso

O curso de Técnico/a de Apoio Psicossocial é lecionado na Escola Profissional Val do Rio

<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: TURISMO E LAZER

TÉCNICO/A EM ANIMAÇÃO DE TURISMO/VARIANTE NÁUTICA

O que é

O Técnico/a 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/a 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/A DE TURISMO

O que é

O Técnico/a 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/a de Turismo é lecionado nos Agrupamentos de Escola de Carcavelos e 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/A DE ALOJAMENTO HOTELEIRO

O que é

O Técnico/a 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/a 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



Educação e Formação de Adultos – NS - Secundário Tipo A <i>saída 12º ano e Nível 4</i>			
Destinatários - Igual ou Superior a 21 anos e 9º ano de escolaridade			
Técnico/a de Manutenção - Hotelaria	Alcoitão	JUNHO	Tarde
Técnico/a de Mecatrónica Auto	Alcoitão	SETEMBRO	Tarde
Esteticista	Alcoitão	SETEMBRO	Tarde
Cabeleireiro	Alcoitão	SETEMBRO	Manhã
Técnico/a de Secretariado	Alcoitão	SETEMBRO	Tarde
Técnico/a Auxiliar de Saúde	Alcoitão	MAIO	Tarde
Técnico/a de Apoio à Gestão	ONLINE	6 MAIO	Manhã
Educação e Formação de Adultos – Profissional <i>formação de Nível 4</i>			
Destinatários - Igual ou Superior a 18 anos e 12º ano de escolaridade			
Técnico/a de Contabilidade	ONLINE	ABRIL e SETEMBRO	Manhã
Técnico/a de Alojamento Hoteleiro	Alcoitão	SETEMBRO	Misto
Programador/a de Informática	ONLINE	MAIO	Tarde
Técnico/a de Informática e Sistemas	ONLINE	JUNHO	Manhã
Técnico/a Instalador Sistemas Solares Fotovoltaicos	Alcoitão	JUNHO	Tarde
Técnico/a de Manutenção Hoteleira	Alcoitão	SETEMBRO	Tarde
Técnico/a Auxiliar de Farmácia	ONLINE	JUNHO	Manhã
Técnico/a Auxiliar de Saúde	Alcoitão	SETEMBRO	Misto
Técnico/a de Ação Educativa	Alcoitão	JUNHO	Manhã e Tarde
Cabeleireiro	Alcoitão	JULHO	Misto
Técnico/a de Massagem de Estética e Bem-Estar	Alcoitão	JULHO	Misto
Esteticista	Alcoitão	MAIO	Tarde
Técnico/a de Apoio à Gestão	ONLINE	ABRIL	Tarde
Técnico/a de Organização de Eventos	ONLINE	ABRIL	Manhã
Técnico/a Informação e Animação Turística	ONLINE	MAIO	Manhã

Educação e Formação de Adultos – NS - Secundário Tipo A <i>saída 12º ano e Nível 4</i>			
Destinatários - Igual ou Superior a 21 anos e 9º ano de escolaridade			
Técnico/a de Manutenção - Hotelaria	Alcoitão	JUNHO	Tarde
Técnico/a de Mecatrónica Auto	Alcoitão	SETEMBRO	Tarde
Esteticista	Alcoitão	SETEMBRO	Tarde
Cabeleireiro	Alcoitão	SETEMBRO	Manhã
Técnico/a de Secretariado	Alcoitão	SETEMBRO	Tarde
Técnico/a Auxiliar de Saúde	Alcoitão	MAIO	Tarde
Técnico/a de Apoio à Gestão	ONLINE	6 MAIO	Manhã
Educação e Formação de Adultos – Profissional <i>formação de Nível 4</i>			
Destinatários - Igual ou Superior a 18 anos e 12º ano de escolaridade			
Técnico/a de Contabilidade	ONLINE	ABRIL e SETEMBRO	Manhã
Técnico/a de Alojamento Hoteleiro	Alcoitão	SETEMBRO	Misto
Programador/a de Informática	ONLINE	MAIO	Tarde
Técnico/a de Informática e Sistemas	ONLINE	JUNHO	Manhã
Técnico/a Instalador Sistemas Solares Fotovoltaicos	Alcoitão	JUNHO	Tarde
Técnico/a de Manutenção Hoteleira	Alcoitão	SETEMBRO	Tarde
Técnico/a Auxiliar de Farmácia	ONLINE	JUNHO	Manhã
Técnico/a Auxiliar de Saúde	Alcoitão	SETEMBRO	Misto
Técnico/a de Ação Educativa	Alcoitão	JUNHO	Manhã e Tarde
Cabeleireiro	Alcoitão	JULHO	Misto
Técnico/a de Massagem de Estética e Bem-Estar	Alcoitão	JULHO	Misto

INSCRIÇÕES

Centro de Emprego ou Centro de Formação

Email: cfrp.alcoitao@iefp.pt | Telefone: 21 580 2870

OFERTAS DE CURSOS DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL DA CERCICA



Cofinanciado por:



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**

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 (exceionalmente 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 2500 até 3600 horas de duração, incluindo período de estágio em empresas.

CARGA HORÁRIA

35 Horas semanais / 7 Horas dia

APOIOS E INCENTIVOS AOS DESTINATÁRIOS

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

INSCRIÇÕES

Tel. (+351) 21 465 85 90

Email: formacao-profissional@cercica.pt

Nota: Todos os candidatos têm de estar inscritos no Centro de Emprego da área de residência.

CURSO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL INICIAL

TÉCNICO/A DE PASTELARIA / PADARIA

(Duração de 2535h - Dupla Certificação - Nível 4) [Inscrições abertas até julho 2025](#)

O que faz

- Efetua a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria;
- Planeia e prepara a produção de pastelaria/padaria, de acordo com as normas de higiene e segurança;
- Confeciona e decora bolos e outros produtos de pastelaria;
- Confeciona pão e produtos afins;
- Concebe e executa peças artísticas em pastelaria e padaria;
- Controla os custos dos alimentos;
- Assegura a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço.

Que competências deve ter

- Conhecimentos de operações básicas de cálculo, proporções e percentagens;
- Dinamismo e gosto pelo trabalho em equipa;
- Capacidade de atenção e concentração;
- Coordenação motora e robustez física;
- Estabilidade emocional, autodomínio, empenho e disponibilidade;
- Higiene pessoal e apresentação cuidada.

Onde pode trabalhar

- Pastelarias;
- Padarias;
- Hotéis e estabelecimentos similares.

TÉCNICO/A DE COZINHA / PASTELARIA

(Duração de 2635h - Dupla Certificação - Nível 4)

O que faz

- Efetua a pré-preparação e armazenamento das matérias-primas utilizadas na produção de pastelaria/padaria;
- Planeia e prepara o serviço de cozinha/pastelaria, de acordo com as normas de higiene e segurança;

- Confecciona o receituário em função da programação estabelecida: entradas, pratos principais, sobremesas;
- Confecciona e decorar bolos e outros produtos de pastelaria;
- Articula com o serviço de restaurante, a fim de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais;
- Colabora na elaboração de cartas e ementas.
- Controla os custos de alimentos.
- Assegura a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios de serviço.

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;
- Pastelarias;
- Hotéis e estabelecimentos similares.

TÉCNICO/A DE RESTAURANTE/BAR

(Duração de 2885h - Dupla Certificação - Nível 4) [Inscrições abertas até julho 2025](#)

O que faz

- Planeia e prepara o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança;
- 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;
- Executar confeções de sala e arte cisória;
- Planeia e executa os diferentes serviços especiais;
- Fatura os serviços prestados;
- Controlar custos de alimentos e custos de bebidas;
- Colabora na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;
- Efetua requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida;
- 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 de leitura e escrita;

- Conhecimentos de cálculo numérico, proporções e percentagens, 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;
- Cervejarias;
- Pastelarias;
- Hotéis e estabelecimentos similares.

EMPREGADO/A DE MESA

(Duração de 3600h - Dupla Certificação - Nível 2)

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;
- Cervejarias;
- Pastelarias;
- Hotéis e estabelecimentos similares.

OPERADOR/A GRÁFICO DE ACABAMENTOS

(Duração de 2900h - Dupla Certificação - Nível 2) [Inscrições abertas até julho 2025](#)

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;
- Centros de cópias.

TÉCNICO/A DE JARDINAGEM E ESPAÇOS VERDES

(Duração de 2885h - Dupla Certificação - Nível 4) [Inscrições abertas até julho 2025](#)

O que faz

- Procede à preparação do terreno, para instalação de jardins e espaços verdes;
- Procede à instalação das espécies ornamentais de acordo com as especificações técnicas do projeto;
- Procede à manutenção de jardins e espaços verdes, tendo em conta os hábitos vegetativos das espécies e as condições edafoclimáticas, de acordo com as especificações técnicas do projeto;
- Regista dados referentes ao trabalho realizado, de forma a fornecer os elementos necessários à gestão;
- Procede à operação e regulação de máquinas e equipamentos de jardinagem e agrícolas adequados às atividades a realizar;
- Elaborar orçamentos relativos à instalação e manutenção de jardins e espaços verdes, tendo em conta os custos, as áreas a utilizar e os tempos de trabalho.
- Executa a conservação e a limpeza dos equipamentos e instalações inerentes ao trabalho desenvolvido.

Que competências deve ter

- Capacidade de leitura e escrita;
- Conhecimentos de cálculo numérico, proporções e percentagens, pesos e medidas;
- 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.

OPERADOR/A DE JARDINAGEM (Duração de 3600h - Dupla Certificação - Nível 2)

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.

TRATADOR/DESBASTADOR/A DE EQUINOS (Duração de 2900h - Dupla Certificação - Nível 2) [Inscrições abertas até julho 2025](#)

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 cabeçaçada;
- 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 hípicas;
- Quintas pedagógicas e Parques de Natureza;
- Explorações agrícolas;
- Coudelarias.

OPERADOR/A DE DISTRIBUIÇÃO (Duração de 2900h - Dupla Certificação - Nível 2) [Inscrições abertas até julho 2025](#)

O que faz

- Efetua as operações de receção de mercadorias em armazém;
- Armazena as mercadorias e assegura a sua manutenção e conservação;
- Efetua as operações de organização do espaço, limpeza e exposição/reposição das mercadorias;
- Efetua operações de atendimento e venda ao cliente;
- Efetua a inventariação das mercadorias e assegura o registo em sistema;
- Movimenta cargas respeitando as regras de segurança no trabalho.

Que competências deve ter

- Conhecimentos básicos de leitura e escrita;
- Capacidade de se orientar em diferentes espaços;
- Robustez física e destreza manual.

Onde pode trabalhar

- Supermercados;
- Centros logísticos;

- Armazéns.

CURSO DE FORMAÇÃO PROFISSIONAL CONTÍNUA

SKILLS FOR WORK: COMPETÊNCIAS PARA A INTEGRAÇÃO PROFISSIONAL

(Duração de 100h - Certificação da formação contínua)

Objetivos gerais

A formação em Skills for Work: Competências para a integração profissional pretende dotar as pessoas com deficiência e incapacidade, sobretudo as que estão à procura de trabalho, dos conhecimentos práticos para pesquisar oportunidades, e das habilidades sociais para aceder e manter um emprego.

EDUCAÇÃO FINANCEIRA (Duração de 100h - Certificação da formação contínua) [Inscrições abertas até junho 2025](#)

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.

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

TECNOLOGIA EM PROGRAMAÇÃO DE SISTEMAS DE INFORMAÇÃO

O que é

O Técnico/a 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/A ESPECIALISTA EM MECATRÓNICA PLANEMANETO E CONTROLO DE PROCESSOS

O que é

O Técnico/a Especialista em Mecatrónica Planeamento e Controlo de Processos é um profissional que procede ao planeamento e controlo 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/a 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/a em Culinary Arts – Programme in English é um profissional especializado na planificação, direção e coordenação dos trabalhos de produção de cozinha e colabora com o serviço de gestão e de restauração e bebidas, na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos.

O que faz

- Planeia e organiza e gere as operações do serviço de cozinha
- Controla os custos de produção do serviço de cozinha
- Efetua o controlo de gestão do serviço de cozinha
- Concebe e confeciona produtos de padaria e pastelaria aplicados à restauração
- Concebe e confeciona receituário de cozinha tradicional portuguesa, contemporânea, moderna ou de serviço rápido, de cozinha clássica e internacional, de novas tendências de cozinha e receituário de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética, sem alergénios, entre outras)
- Gere e organiza serviços especiais de cozinha (festas, banquetes e outros eventos)
- Desenvolve e concebe novos produtos de cozinha
- Gere equipas de trabalho

Onde pode trabalhar

Pode trabalhar em restaurantes e hotéis.

Onde funciona este curso

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

<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/a 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/a 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/a 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

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.

ESTABELECIMENTOS	TIPOLOGIA
Escola Secundária de Cascais	Básico/Secundário
Escola Secundária São João de Estoril	Secundário
Instituto de Emprego e Formação Profissional	Básico/Secundário

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.

ESTABELECIMENTOS	TIPOLOGIA	CURSO DE FORMAÇÃO E EDUCAÇÃO
Escola Básica e Secundária Frei Gonçalo de Azevedo	Básico	Música
Escola Básica e Secundária Ibn Mucana	Básico	Teatro
Escola Básica 2,3 da Galiza	Básico	Teatro
Escola de Dança Ana Mangericão	Básico	Dança
Escola Básica e Secundária de Carcavelos	Secundário	Produção Artística

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

Telefone: 214815593

Webgrafia:

<http://aealvide.com/>

<http://aesje.pt/>

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

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

<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/>