

# Cursos Profissionais

## O que são?

- Constituem uma modalidade de educação de nível secundário que se caracteriza por uma forte ligação com o mundo do trabalho;
- Visam uma aprendizagem que valoriza o desenvolvimento de competências para o exercício de uma profissão;
- Assumem uma estrutura curricular modular;
- Conferem uma qualificação profissional de nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações e um diploma de nível secundário de educação (12.º ano);
- Possibilitam o acesso a formação pós-secundária (Cursos de Especialização Tecnológica) ou ao ensino superior (desde que os alunos cumpram os requisitos estabelecidos no regulamento de acesso ao ensino superior);

## Condições de acesso:

- 9º Ano de escolaridade ou equivalente.

## Duração:

- Os Cursos Profissionais têm a duração de 3 anos letivos.

## Curso Profissional de Técnico de Restauração Variante Restaurante/Bar

Componentes de Formação	Total de Horas (ciclo de formação)
<b>Componente de formação sociocultural</b>	
Português	320
Inglês	220
Área de Integração	220
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
<i>Subtotal</i>	1000
<b>Componente de formação científica</b>	
Economia	200
Matemática	200
Psicologia	100
<i>Subtotal</i>	500
<b>Componente de formação técnica</b>	
Tecnologia Alimentar	126
Gestão e Controlo	124
Comunicar em Francês/Comunicar em Inglês	90
Serviços de Restaurante-Bar	760
Formação Contexto Trabalho	600
<i>Subtotal</i>	1700
<i>Total de horas/curso</i>	3200

Família Profissional - Hotelaria e Turismo;  
Área de Educação e Formação: Hotelaria e Restauração (811)

## Perfil de desempenho

O Técnico de Restauração: Variante Restaurante - Bar é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebidas à mesa e ao balcão, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

## Algumas das atividades a desempenhar por este técnico:

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Assegurar a gestão corrente de aprovisionamento e armazenagem do restaurante, bar e cave do dia;
- Acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- Efetuar a faturação do serviço prestado;
- Prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confecção das diversas iguarias e sobre as bebidas;
- Atender e resolver reclamações de clientes, tendo em conta a necessidade de manter um bom clima relacional
- Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à sua atividade profissional.

## Curso Profissional de Técnico de Vendas

Componentes de Formação	Total de Hora (ciclo de formação)
<b>Componente de formação sociocultural</b>	
Português	320
Inglês	220
Área de Integração	220
Tecnologias da Informação e Comunicação	100
Educação Física	140
<i>Subtotal</i>	1000
<b>Componente de formação científica</b>	
Matemática	300
Economia	200
<i>Subtotal</i>	500
<b>Componente de formação técnica</b>	
Vender	442
Organizar e Gerir a Atividade	308
Comunicar em Vendas	260
Comunicar em Francês/Comunicar em Castelhana	90
Formação Contexto Trabalho	600
<i>Subtotal</i>	1700
<i>Total de horas/curso</i>	3200

Família profissional - comércio;  
Área de Educação e Formação: Comércio (341)

## Perfil de desempenho

O Técnico de Vendas é o profissional qualificado apto a realizar a prospeção de mercado e a promover e efetuar a venda de produtos e ou serviços, através de contactos estabelecidos com clientes, com vista à sua satisfação e fidelização.

## Atividades a desempenhar por este técnico:

- Estudar os produtos e ou serviços da empresa, caracterizar o tipo de clientes e recolher informação sobre a concorrência e o mercado em geral, de forma a responder adequadamente às necessidades, satisfação e fidelização dos clientes, recorrendo a diversas fontes de informação;
- Promover, informar e divulgar com vista a efetuar a venda de produtos e ou serviços;
- Assegurar o serviço de apoio ao cliente;
- Organizar e gerir os ficheiros dos clientes, mantendo atualizada a informação referente ao desenvolvimento da atividade, com vista a responder eficazmente às solicitações do mercado;
- Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à sua atividade profissional.



## Oferta Formativa – 2014/2015

- EB S. João de Deus (EB1/JI) | Pré-Escolar
  - EB Montebello (EB1/JI) | 1º Ciclo Ensino Básico
  - EB Antas\* (EB1/JI) | \*Ensino Bilingue
  - EB Monte Aventino\* (EB1/JI)
- **EB da Areosa** (EB 2/3)
    - 5º, 6º, 7º, 8º e 9º ano de escolaridade
    - Curso Vocacional 3º ciclo - 2 anos (aguarda autorização)  
Atividades Físicas e Desportivas/Expressões /Informática
  - **EB de Nicolau Nasoni** (EB 2/3)
    - 5º, 6º, 7º, 8º e 9º ano de escolaridade
    - Percurso Curricular Alternativo – 2º ciclo (aguarda autorização)
    - Curso Vocacional 3º ciclo - 1 ano (aguarda autorização)  
Atividades Físicas e Desportivas/Expressões /Informática
  - **ES/3 António Nobre**
    - **Ensino Básico Regular - 3º Ciclo: 7º, 8º e 9º ano**
    - **CEF T2** - Curso de Comércio (2º ano)
    - Curso Vocacional 3º ciclo - 1 ano (aguarda autorização)  
Atividades Físicas e Desportivas/Expressões /Informática

**Ensino Secundário Regular – Cursos Científico-Humanísticos:**  
(10º, 11º e 12º ano)

    - Ciências e Tecnologias
    - Línguas e Humanidades
    - **Ensino Secundário Profissionalizante - Cursos Profissionais:**  
**10º Ano** (aguardam autorização)
      - Técnico de Restauração: variante Restaurante-Bar
      - Técnico de Vendas**11º Ano**
      - Técnico de Apoio à Infância;
      - Técnico de Apoio à Gestão Desportiva (não financiado)

Sede: Rua Aval de Cima, 128  
4200 – 105 Porto  
Telef:225096771 / 225097661 /Fax: 225072979  
E-mail: [aean.dir@gmail.com](mailto:aean.dir@gmail.com)  
Página web: [www.ae-anobre.pt](http://www.ae-anobre.pt)

