

Técnico de Restauração, variante de cozinha-pastelaria – nível III

Portaria n.º 1319/2006 de 23 de Novembro

Equivalência ao 12.º ano

Perfil Profissional

O Técnico de Restauração é o profissional que, no domínio das normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha e pastelaria, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.

As actividades fundamentais a desempenhar por este técnico são:

- Preparar o serviço de cozinha para a confecção das refeições;
- Preparar, confeccionar e emprar entradas, sopas, pratos de peixe e marisco, pratos de carne, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- Preparar/confeccionar fundos, molhos e guarnições;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas;
- Articular com o serviço de mesa com o objectivo de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais.

Referencial de Emprego

Técnico de Restauração

Plano Curricular

Componentes de formação – Técnico de Restauração - III	
Componente Sócio-Cultural	Total de horas a) Ciclo de formação
PORTUGUÊS	320
LÍNGUA ESTRANGEIRA I, II ou III b)	220
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220
TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100
EDUCAÇÃO FÍSICA	140
Componente Científica	
ECONOMIA	200
MATEMÁTICA	200
PSICOLOGIA	100
Componente Técnica	
TECNOLOGIA ALIMENTAR c)	140
GESTÃO E CONTROLO c)	140
COMUNICAR EM FRANCÊS/COMUNICAR EM INGLÊS d)	90
SERVIÇOS ESPECÍFICOS e)	
SERVIÇOS DE COZINHA-PASTELARIA	810
SERVIÇOS DE RESTAURANTE-BAR	810
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	420
TOTAL DE HORAS/CURSO	3100

- a) Carga horária global não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola no âmbito da sua autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular e a formação em contexto de trabalho.

- b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará obrigatoriamente uma segunda língua no ensino secundário.
- c) Estas disciplinas contemplam módulos específicos para cada uma das variantes acima indicadas.
- d) A disciplina a oferecer depende da opção da escola, no âmbito da autonomia.
- e) Esta disciplina é específica de cada uma das variantes do curso, assumindo a designação de Serviços de Cozinha-Pastelaria e de Serviços de Restaurante-Bar, respectivamente.
- f) As variantes a oferecer, bem como o número de variantes a funcionar no mesmo ciclo de formação, dependem das opções da escola, no âmbito do seu projecto educativo, e, consoante a natureza jurídica do estabelecimento de educação e ensino, ainda da sua conformidade com o previsto na respectiva autorização de funcionamento, ou com o aprovado em sede e definição da rede nacional de oferta formativa, nos termos do n.º 7 do artigo 5º do Decreto-Lei n.º 74/2004



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Curso Técnico de Energias Renováveis, variante de Sistemas Eólicos Nível III

Portaria nº 944/2005 de 28 de Setembro

Equivalência a 12.º ano

Perfil Profissional

O técnico de energias renováveis/sistemas solares é o profissional qualificado apto a programar, organizar, coordenar e executar a instalação, a manutenção e a reparação de sistemas solares térmicos e de sistemas solares fotovoltaicos de acordo com as normas, os regulamentos de segurança e as regras de boa prática aplicáveis.

As actividades principais desempenhadas por este técnico são:

- Programar e organizar os trabalhos a realizar:
 - Analisar o projecto de instalação, identificando os equipamentos e acessórios a instalar e a sua localização;
 - Definir em pequenos sistemas solares térmicos domésticos e em pequenos sistemas solares fotovoltaicos domésticos, os equipamentos e acessórios a instalar, bem como a sua localização, dimensionamento e orientação dos colectores, avaliando as condições físicas do local de instalação, as necessidades térmicas e outras especificações técnicas;
 - Preparar as condições necessárias à execução da instalação da manutenção e da reparação de sistemas solares térmicos e de sistemas solares fotovoltaicos, definindo os métodos de trabalho, os meios humanos e materiais e as ferramentas a utilizar;
- Coordenar e supervisionar a instalação dos sistemas solares térmicos, assegurando o cumprimento das normas, dos regulamentos de segurança e das regras de boa prática aplicáveis:
 - Coordenar e supervisionar a instalação de equipamentos, nomeadamente colectores, bombas circuladoras e dispositivos de segurança, quer de pressão e temperatura, quer de natureza eléctrica, a fim de assegurar o correcto funcionamento dos mesmos;
 - Executar ou supervisionar os ensaios do sistema solar térmico, utilizando equipamentos de medida e controlo, verificando a estanquidade das tubagens, a sua fixação e o isolamento térmico, bem como o desempenho global do sistema aquando do arranque, a fim de assegurar o seu adequado funcionamento;
- Coordenar e supervisionar a instalação dos sistemas solares fotovoltaicos, assegurando o cumprimento das normas, dos regulamentos de segurança e das regras de boa prática aplicáveis:
 - Coordenar e supervisionar a instalação de equipamentos, nomeadamente módulo fotovoltaico, bateria, regulador de tensão, instalação eléctrica e dispositivos de segurança, a fim de assegurar o correcto funcionamento dos mesmos;
 - Executar ou supervisionar os ensaios do sistema solar fotovoltaico, utilizando equipamentos de medida e controlo, verificando a sua fixação e o isolamento térmico, bem como o desempenho global do sistema aquando do arranque, a fim de assegurar o seu adequado funcionamento;
- Coordenar e supervisionar a reparação dos sistemas solares térmicos e dos sistemas solares fotovoltaicos, assegurando o cumprimento das normas, dos regulamentos de segurança e das regras de boa prática aplicáveis:
 - Coordenar e supervisionar o diagnóstico de anomalias nos sistemas solares térmicos e nos sistemas solares fotovoltaicos, procedendo ao controlo do funcionamento de equipamentos e acessórios, de acordo com as especificações técnicas dos mesmos;
 - Coordenar e supervisionar a reparação de anomalias nos sistemas solares térmicos e nos sistemas solares fotovoltaicos, verificando as avarias ocorridas e ou os equipamentos e acessórios danificados e providenciando a sua reparação ou substituição;
 - Executar ou supervisionar os ensaios do sistema solar térmico e do sistema solar fotovoltaico reparados, utilizando equipamentos de medida e controlo, verificando a estanquidade do primeiro e o desempenho global de ambos os sistemas aquando do arranque, a fim de assegurar o seu adequado funcionamento;



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

- Executar, sempre que necessário, a instalação e a reparação de sistemas solares térmicos e de sistemas solares fotovoltaicos de acordo com as normas, os regulamentos de segurança e as regras de boa prática aplicáveis:
 - Assegurar a manutenção dos solares térmicos e dos sistemas solares fotovoltaicos, de acordo com os planos de manutenção definidos, e efectuar ensaios após intervenção, a fim de assegurar o seu adequado funcionamento;
- Prestar assistência técnica a clientes, aconselhando sobre as diferentes opções e esclarecendo dúvidas sobre o funcionamento dos sistemas solares térmicos e dos sistemas solares fotovoltaicos;
- Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à actividade desenvolvida.

Referencial de Emprego

- Técnico instalador de sistemas solares térmicos
- Técnico instalador de sistemas solares fotovoltaicos

Plano Curricular

Componentes de formação – Técnico de Energias Renováveis. Variantes de Sistemas Eólicos - nível III a)	
Componente Sócio-Cultural	Total de horas b) Ciclo de formação
PORTUGUÊS c)	320
LÍNGUA ESTRANGEIRA I ou II d)	220
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220
TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100
EDUCAÇÃO FÍSICA	140
Componente Científica	
MATEMÁTICA c)	300
FÍSICA E QUÍMICA c)	200
Componente Técnica	
TECNOLOGIA E PROCESSOS e)	435
ORGANIZAÇÃO INDUSTRIAL	120
DESENHO TÉCNICO e)	300
PRÁTICAS OFICINAIS e)	325
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	420
TOTAL DE HORAS/CURSO	3100

- a) As variantes a oferecer, bem como o número de variantes a funcionar no mesmo ciclo de formação, dependem das opções da escola, no âmbito do seu projecto educativo, e ainda, consoante a natureza jurídica do estabelecimento de educação e ensino, da sua conformidade com o previsto na respectiva autorização de funcionamento, ou com o aprovado em sede de definição de rede nacional de oferta formativa, nos termos do n.º 7 do artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 74/2004 de 26 de Março.
- b) Carga horária global, não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola, de acordo com o estabelecido na Portaria n.º 550-C/2004 de 21 de Maio, e demais regulamentação aplicável.
- c) Disciplina sujeita a avaliação sumativa externa, nos termos previstos no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, conjugado com os artigos 26.º, 27.º e 30.º a 33.º da Portaria n.º 550-C/2004 de 21 de Maio.
- d) O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico.
- e) Esta disciplina contempla módulos específicos para cada uma das variantes acima identificadas.

Curso Técnico de Mecatrónica Nível III

Portaria nº 910/2005 de 26 de Setembro
Equivalência a 12.º ano

Perfil Profissional

O técnico de mecatrónica é o profissional qualificado apto a desempenhar tarefas de carácter técnico relacionadas com a manutenção, reparação e adaptação de equipamentos diversos, nas áreas de electricidade, electrónica, controlo automático, robótica e mecânica, respeitando as normas de higiene e segurança e os regulamentos específicos.

As actividades principais desempenhadas por este técnico são:

- Selecionar criteriosamente componentes, materiais e equipamentos, com base nas suas características tecnológicas e de acordo com as normas e os regulamentos existentes;
- Interpretar e utilizar correctamente manuais, esquemas e outra literatura técnica fornecida pelos fabricantes;
- Efectuar operações de correcção, ajuste e manutenção, segundo as instruções de funcionamento e formular hipóteses de causas prováveis;
- Aplicar e respeitar as normas e os regulamentos relacionados com a actividade que desenvolve;
- Aplicar e respeitar as normas de protecção do ambiente e de prevenção, higiene e segurança no trabalho;
- Interpretar e reparar pequenas instalações de baixa tensão de alimentação, comando, sinalização e protecção;
- Orientar e colaborar com equipas de manutenção;
- Reparar e ou substituir elementos mecânicos, eléctricos e electrónicos em equipamentos e sistemas automatizados;
- Conceber e realizar peças mecânicas, utilizando processos convencionais e tecnologias CAD/CAM/CIM;
- Programar e operar máquinas CNC e sistemas flexíveis de produção;
- Programar, operar e desenvolver algoritmos de controlo para autómatos programáveis, utilizados no controlo de motores, servomecanismos e sistemas automatizados;
- Programar sistemas robotizados;
- Implementar sistemas de comando e controlo relativos a instalações de equipamentos industriais, com base em circuitos electropneumáticos e electro-hidráulicos;
- Utilizar meios informáticos que permitam melhorar a qualidade do serviço.

Referencial de Emprego

Técnico de Mecatrónica

Plano Curricular

Componentes de formação – Técnico de Informática de Gestão - nível III a)	
Componente Sócio-Cultural	Total de horas b) Ciclo de formação
PORTUGUÊS b)	320
LÍNGUA ESTRANGEIRA I ou II c)	220
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220
TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100
EDUCAÇÃO FÍSICA	140
Componente Científica	
MATEMÁTICA b)	300
FÍSICA E QUÍMICA b)	200
Componente Técnica	
ELECTRICIDADE E ELECTRÓNICA	364
TECNOLOGIA MECATRÓNICA	396
APLICAÇÕES DE MECATRÓNICA	300
DESENHO TÉCNICO	120
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	420
TOTAL DE HORAS/CURSO	3100

- a) Carga horária global, não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola, de acordo com o estabelecido na Portaria n.º 550-C/2004 de 21 de Maio, e demais regulamentação aplicável.



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

- b) Disciplina sujeita a avaliação sumativa externa, nos termos previstos no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, conjugado com os artigos 26.º, 27.º e 30.º a 33.º da Portaria n.º 550-C/2004 de 21 de Maio.
- c) O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico.



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Curso Técnico de Construção Civil / Topógrafo – Edifícios - Nível III

Portaria n.º 1276/2006 de 21 de Novembro
Equivalência ao 12.º ano

Perfil Profissional

O Técnico de Topografia é o profissional qualificado para efectuar trabalhos topográficos tendo em vista a elaboração de plantas, cartas, mapas e apoios topométricos, destinados à preparação e orientação de trabalhos de construção civil e obras públicas, quer na fase de projecto quer na fase de execução de obra.

As actividades fundamentais a desempenhar por este técnico são:

- Executar levantamentos topográficos:

. Analisar os dados relevantes para o reconhecimento do terreno e seleccionar os meios, os materiais e os instrumentos de trabalho necessários ao levantamento topográfico;
. Observar a rede geodésica nacional, a fim de determinar as coordenadas dos vértices de apoio aos levantamentos;

. Determinar a posição relativa dos pontos notáveis de determinada zona da superfície terrestre, registando as observações e calculando as coordenadas planimétricas e altimétricas, utilizando técnicas e processos de observação específicos;

. Traçar esboços e elaborar relatórios das operações efectuadas em campo;

. Realizar a completagem dos trabalhos de campo, rectificando, se necessário, os dados recolhidos para a elaboração das plantas topográficas.

- Efectuar representações gráficas da superfície terrestre, necessárias à concepção do projecto e à realização da obra:

. Analisar e interpretar os elementos de apoio aos levantamentos topográficos e outros dados relevantes para a representação do terreno;

. Representar graficamente, em escala adequada, a configuração do terreno, por métodos clássicos ou com apoio de programas informáticos específicos.

- Colaborar na execução de projectos elaborando os elementos gráficos e analíticos necessários à implantação da obra e calculando, nomeadamente, ângulos, rumos, distâncias, áreas e volumes.

- Proceder à piquetagem/implantação da obra a partir de elementos do projecto:

. Calcular e implantar as linhas gerais e de pormenor de apoio à execução da obra, utilizando instrumentos adequados;

. Efectuar nivelamentos geométricos para apoio de levantamentos topográficos e implantações, utilizando instrumentos adequados.

- Acompanhar a evolução da obra:

. Verificar as áreas e volumes de movimentos de terras, tendo em conta os elementos definidos no projecto e/ou recolhidos em obra;

. Acompanhar a execução da obra verificando as implantações e montagens, a partir de pontos previamente definidos e coordenados geometricamente, detectando desvios de execução;

. Controlar geometricamente as deformações de património edificado.

Referencial de Emprego

Técnico de Topografia



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Plano Curricular

Componentes de formação – Técnico de Construção Civil / Topografia - III	
Componente Sócio-Cultural	Total de horas a) Ciclo de formação
PORTUGUÊS	320
LÍNGUA ESTRANGEIRA I , II ou III b)	220
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220
TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100
EDUCAÇÃO FÍSICA	140
Componente Científica	
MATEMÁTICA	300
FÍSICA E QUÍMICA	200
Componente Técnica	
OFICINA TECNOLÓGICA	160
TECNOLOGIA DA CONSTRUÇÃO c)	300
DESENHO TÉCNICO DE CONSTRUÇÃO c)	240
TÉCNICAS ESPECÍFICAS d)	480
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	420
TOTAL DE HORAS/CURSO	3100

- a) Carga horária global, não compartimentada pelos três anos de formação, a gerir pela escola no âmbito da sua autonomia pedagógica, acautelando o equilíbrio da carga anual de forma a otimizar a gestão modular e a formação em contexto de trabalho.
- b) O aluno escolhe uma língua estrangeira. Se tiver estudado apenas uma língua estrangeira no ensino básico, iniciará, obrigatoriamente, uma segunda língua no ensino secundário.
- c) Esta disciplina contempla, na fase final de formação, módulos direccionados para cada uma das variantes do curso acima identificadas.
- d) Esta disciplina é específica de cada uma das variantes do curso acima identificadas, assumindo a designação de Técnicas de Desenho de Construção, Técnicas de Medições e Orçamentos, Técnicas de Condução de Obra – Edifícios, Técnicas de Condução Obra – Infra-estruturas Urbanas, Técnicas de Condução de Obra – Construção tradicional Ecoambiental e Técnicas de Topografia, respectivamente.



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Curso Técnico de Informática de Gestão Nível III

Portaria nº 913/2005 de 26 de Setembro
Equivalência a 12.º ano

Perfil Profissional

O técnico de informática de gestão é o profissional qualificado que possui competências no âmbito da gestão das organizações, nomeadamente na construção de modelos de gestão de negócios/projectos, criando matrizes com recurso a aplicações informáticas para as micro, pequenas e médias empresas, com vista à eficácia de resultados. Está apto a apoiar a coordenação de departamentos de informática e a proceder ao desenvolvimento, instalação e utilização de aplicações informáticas em qualquer área funcional de uma organização/empresa.

As principais actividades desempenhadas por este técnico são:

- Instalar, configurar e efectuar a manutenção de diferentes sistemas operativos e de software de aplicação; Instalar, configurar, desenvolver e efectuar a manutenção de bases de dados;
- Avaliar e participar na escolha de utilitários, assim como nas políticas de segurança em sistemas informáticos;
- Desenvolver aplicações na área de gestão;
- Avaliar e participar na escolha de ferramentas de gestão;
- Analisar, testar e implementar ferramentas de gestão;
- Parametrizar e adequar, a necessidades específicas, ferramentas de gestão existentes;
- Analisar problemas e propor soluções adequadas aos meios existentes na empresa;
- Desenvolver módulos que complementem as aplicações de gestão, à medida das necessidades da empresa;
- Desenvolver, distribuir, instalar e efectuar a manutenção de aplicações informáticas, utilizando ambientes e linguagens de programação orientados a objectos, procedimentais e visuais;
- Desenvolver, instalar e manter servidores, páginas e sistemas de informação nas tecnologias Web;
- Colocar na gestão de meios humanos, materiais e financeiros;
- Participar na execução da contabilidade geral da empresa;
- Apoiar o processamento de salários; Utilizar aplicações de facturação, stocks, contas correntes, imobilizadas, contabilidade e salários;
- Participar na organização dos processos e procedimentos das obrigações fiscais;
- Participar nos processos e procedimentos referentes aos diversos regimes de protecção social;
- Apoiar o expediente e o arquivo;
- Participar na elaboração de relatórios e mapas de Gestão.

Referencial de Emprego

Técnico de informática de gestão

Plano Curricular

Componentes de formação – Técnico de Informática de Gestão - nível III a)	
Componente Sócio-Cultural	Total de horas b) Ciclo de formação
PORTUGUÊS b)	320
LÍNGUA ESTRANGEIRA I ou II c)	220
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220
TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100
EDUCAÇÃO FÍSICA	140
Componente Científica	
MATEMÁTICA b)	300
ECONOMIA b)	200
Componente Técnica	
LINGUAGENS DE PROGRAMAÇÃO	458
ORGANIZAÇÃO DE EMPRESAS E APLICAÇÕES DE GESTÃO	287
SISTEMAS DE INFORMAÇÃO	252
APLICAÇÕES INFORMÁTICAS E SISTEMAS DE EXPLORAÇÃO	183
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	420
TOTAL DE HORAS/CURSO	3100

- d) Carga horária global, não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola, de acordo com o estabelecido na Portaria n.º 550-C/2004 de 21 de Maio, e demais regulamentação aplicável.
- e) Disciplina sujeita a avaliação sumativa externa, nos termos previstos no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, conjugado com os artigos 26.º, 27.º e 30.º a 33.º da Portaria n.º 550-C/2004 de 21 de Maio.
- f) O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico.



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Curso Técnico de Contabilidade - Nível III

Portaria n.º 914/2005 de 26 de Setembro
Equivalência a 12º ano

Perfil Profissional

O técnico de contabilidade é o profissional qualificado apto a desempenhar tarefas contabilísticas e administrativas inerentes ao correcto funcionamento das empresas e outras organizações, nomeadamente nos domínios do planeamento, organização, execução e controlo, de acordo com a legislação aplicável.

As actividades principais desempenhadas por este técnico são:

- Preencher documentação comercial e fiscal de uso corrente;
- Preparar a informação e a documentação das empresas e outras organizações no âmbito das funções de aprovisionamento, de produção, pessoal, comercial, administrativa e financeira;
- Organizar, classificar e registar documentos contabilísticos, em função do seu conteúdo, utilizando para o efeito o plano oficial de contas do sector respectivo e as normas fiscais vigentes;
- Arquivar os documentos relativos à actividade contabilística;
- Consultar, interpretar, analisar, sintetizar e avaliar a informação constante das peças contabilísticas,
- Utilizar aplicações informáticas específicas;
- Auxiliar o técnico oficial de contas (TOC) nas tarefas por ele atribuídas no que se refere à recolha de dados necessários à elaboração, pela gestão, de relatórios periódicos da situação económico-financeira da empresa ou outra organização, nomeadamente orçamentos, planos de acção e inventários.

Referencial de Emprego

Técnico de Contabilidade

Plano Curricular

Componentes de formação – Técnico de Contabilidade - III	
Componente Sócio-Cultural	Total de horas a) Ciclo de formação
PORTUGUÊS b)	320
LÍNGUA ESTRANGEIRA I ou II c)	220
ÁREA DE INTEGRAÇÃO	220
TECNOLOGIAS DA INFORMAÇÃO E COMUNICAÇÃO	100
EDUCAÇÃO FÍSICA	140
Componente Científica	
MATEMÁTICA b)	300
ECONOMIA b)	200
Componente Técnica	
CONTABILIDADE GERAL E ANALÍTICA	600
DIREITO DAS ORGANIZAÇÕES	240
CÁLCULO FINANCEIRO E ESTATÍSTICA APLICADA	120
ORGANIZAÇÃO E GESTÃO EMPRESARIAL	220
FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO	420
TOTAL DE HORAS/CURSO	3100

- a) Carga horária global não compartimentada pelos três anos do ciclo de formação, a gerir pela escola, de acordo com o estabelecido na Portaria 550-C/2004, de 21 de Maio, e demais regulamentação aplicável
- b) Disciplina sujeita a avaliação sumativa externa, nos termos previstos no artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março, conjugado com os artigos 26.º, 27.º e 30.º a 33.º da Portaria n.º 550-C/2004 de 21 de Maio.

O aluno deverá dar continuidade a uma das línguas estrangeiras estudadas no ensino básico.



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Horticultura e Fruticultura Biológica - PROFIJ II

Portaria nº n.º 72 / 2003 de 28 de Agosto

Equivalência ao 9.º ano

Perfil Profissional

O Operador Agrícola - Horticultura e Fruticultura Biológicas realiza de forma autónoma os trabalhos referentes à produção hortícola e frutícola, numa exploração agrobiológica, tendo em conta as normas de higiene, segurança, protecção do ambiente e as medidas agro-ambientais, bem como os princípios de rentabilidade.

Este operador está apto a desempenhar as seguintes actividades: preparar o terreno agrícola; proceder à instalação, manutenção e colheita de hortícolas, aromáticas e medicinais e proceder à instalação, manutenção e colheita de frutícolas.

Referencial de Emprego

Operador Agrícola

Plano Curricular

Componentes de formação	Áreas de competência	Domínios de formação	Durações mínimas
SOCIOCULTURAL	LÍNGUAS, CULTURA E COMUNICAÇÃO	Viver em Português	300
		Comunicar em Língua Estrangeira	150
	CIDADANIA E SOCIEDADE	Mundo Actual	300
		Formação para a Cidadania	150
	MATEMÁTICA	Matemática e Realidade	250
CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO	Tecnologias de Informação e Comunicação	40
	TECNOLOGIAS ESPECÍFICAS	Preparação do terreno agrícola Horticultura Biológica Fruticultura Biológica	300 270 270
PRÁTICA	CONTEXTO DE TRABALHO		240
TOTAL			2270



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Rua Eng. José Maria de Melo 9800-566 Velas
Telef 295 432 341 Fax 295 432 343
Email: escolasaojorge@gmail.com

Serviço de Mesa - PROFIJ II

Portaria nº n.º 72 / 2003 de 28 de Agosto

Equivalência ao 9.º ano

Perfil Profissional

O **Empregado de Mesa** é o profissional que, no respeito das normas de higiene e segurança, organiza/prepara o serviço de restaurante, acolhe e atende os clientes, efectua o serviço de mesa, aconselhando na escolha de pratos e bebidas, executa serviços especiais e procede à facturação do serviço prestado em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras. Como actividades principais, está apto a organizar/preparar o serviço de restaurante; proceder ao acolhimento e atendimento dos clientes; executar os diferentes serviços de mesa: à inglesa, à francesa, à americana e à russa; executar o serviço de mesa em situações especiais - *buffets*, banquetes, *cocktails*, pequenos-almoços, *room-service*, confecções de sala – e o serviço de bar e efectuar o acompanhamento e a facturação do serviço prestado

Referencial de Emprego

Empregado de Mesa

Plano Curricular

Componentes de formação	Áreas de competência	Domínios de formação	Durações mínimas
SOCIOCULTURAL	LÍNGUAS, CULTURA E COMUNICAÇÃO	Viver em Português	300
		Comunicar em Língua Estrangeira	150
	CIDADANIA E SOCIEDADE	Mundo Actual	300
		Formação para a Cidadania	150
	MATEMÁTICA	Matemática e Realidade	250
CIENTÍFICO-TECNOLÓGICA	TECNOLOGIAS DE INFORMAÇÃO	Tecnologias de Informação e Comunicação	40
	TECNOLOGIAS ESPECÍFICAS	Serviço de restaurante	315
		Serviço de mesa e bar	300
	Serviço em “cozinha de sala”	225	
PRÁTICA	CONTEXTO DE TRABALHO		240
TOTAL			2270



União Europeia
Fundo Social Europeu



PROEMPREGO



Governo dos Açores

Rua Eng. José Maria de Melo 9800-566 Velas
Telef 295 432 341 Fax 295 432 343
Email: escolasaojorge@gmail.com

Serviço de Mesa - REACTIVAR – Nível II – Tipo 4

Portaria nº n.º 71 / 2006 de 24 de Agosto

Qualificação profissional de nível 2

Perfil Profissional

O O/A **Empregado/a de Mesa** é o/a profissional que, no respeito das normas de higiene e segurança, organiza/prepara o serviço de restaurante, acolhe e atende os clientes, efectua o serviço de mesa, aconselhando na escolha de pratos e bebidas, executa serviços especiais e procede à facturação do serviço prestado em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras. Este empregado está apto preparar o serviço de mesa de acordo com as características do serviço a executar; proceder ao acolhimento e atendimento dos clientes; executar os diferentes serviços de mesa - à inglesa, à francesa, à americana e à russa; executar o serviço de mesa em situações especiais – cozinha de sala, pequenos-almoços; *room-service*, banquetes, *buffets* e serviços volantes – e o serviço de bar e efectuar o acompanhamento e a facturação do serviço prestado.

Referencial de Emprego

Qualificação profissional de Empregado de Mesa

Plano Curricular

Componentes de Formação	Áreas de Competência	Disciplinas/ Domínios	Identificação das Disciplinas/Unidades	Carga Horária
SOCIOCULTURAL	Línguas, Cultura e Comunicação	Língua Portuguesa	Língua Portuguesa	50
		Língua Estrangeira	Língua Estrangeira	50
		Tecnologias de Informação e Comunicação	Tecnologias de Informação e Comunicação	30
	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Mundo Actual	30
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	32
		Educação Física		
CIENTÍFICA	Ciências Aplicadas	Disciplina Específica 1	Matemática Aplicada	40
		Disciplina Específica 2	Técnicas complementares	50
		Disciplina Específica 3		
TECNOLÓGICA	Tecnologias Específicas	Unidade do Itinerário de Qualificação 1	Serviço de restaurante, atendimento e informação	275
		Unidade do Itinerário de Qualificação 2	Serviço de mesa e bar	280
		Unidade do Itinerário de Qualificação 3	Serviços de mesa em "cozinha de sala"	183
PRÁTICA	Contexto de Trabalho (Estágio)			210

Técnico de Vendas - REACTIVAR – Nível III – Tipo 7

Portaria nº n.º 71 / 2006 de 24 de Agosto

Qualificação profissional de nível 3

Perfil Profissional

O O/A **Técnico/a de Vendas** é o/a profissional que promove e efectua a venda de produtos e/ou serviços, através de contactos estabelecidos com clientes, com vista à sua satisfação. Este técnico de vendas está apto a realizar a análise e prospecção de mercado, global ou da sua zona de intervenção, recorrendo a diversas fontes de informação; preparar e realizar as acções de promoção e animação da venda, em função dos objectivos e política comercial da empresa; planear e realizar a venda numa perspectiva de parceria negocial e executar os respectivos procedimentos administrativos; acompanhar os serviços de pós-venda, apoiando o cliente ao nível do *merchandising* e informando-o sobre novos produtos e/ ou serviços e promoções; elaborar relatórios de visitas por clientes e relatórios de actividades periódicos, controlando os resultados da sua actuação comercial em função dos objectivos e da política comercial da empresa.

Referencial de Emprego

Qualificação profissional de Técnico de Vendas

Plano Curricular

Componentes de Formação	Áreas de Competência	Disciplinas/ Domínios	Identificação das Disciplinas/Unidades	Carga Horária
SOCIOCULTURAL	Línguas, Cultura e Comunicação	Língua Portuguesa		
		Língua Estrangeira		
		Tecnologias de Informação e Comunicação		
	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Sociedade	40
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	65
		Educação Física		
CIENTÍFICA	Ciências Aplicadas	Disciplina Específica 1		
		Disciplina Específica 2		
		Disciplina Específica 3		
TECNOLÓGICA	Tecnologias Específicas	Unidade do Itinerário de Qualificação 1	Gestão e Marketing na Venda	200
		Unidade do Itinerário de Qualificação 2	Preparação da Venda	130
		Unidade do Itinerário de Qualificação 3	Técnicas de Venda	340
		Unidade do Itinerário de Qualificação 4	Negociação e Gestão de Clientes	170
PRÁTICA	Contexto de Trabalho (Estágio)			210

Cozinha - REACTIVAR – Nível II – Tipo 2

Portaria nº n.º 71 / 2006 de 24 de Agosto

Certificado do 3.º ciclo e qualificação profissional de nível 2

Perfil Profissional

O/A **Cozinheiro/a** é o/a profissional que, no respeito pelas normas de higiene e segurança, procede à organização e preparação do serviço de cozinha, à confecção e empratamento de refeições e sobremesas, articula com o serviço de mesa e colabora em serviços especiais, em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados, ou não, em unidades hoteleiras. O/A **Cozinheiro/a** está apto a efectuar a *mise-en-place* do serviço, procedendo ao armazenamento e conservação das matérias-primas e à preparação da cozinha para os trabalhos do dia; preparar/confeccionar ementas para a restauração colectiva – sopas, saladas, fundos, molhos, pratos principais de cozinha e sobremesas; confeccionar/apresentar ementas tradicionais portuguesas; confeccionar/apresentar ementas internacionais e articular com o serviço de mesa e colaborar em serviços especiais.

Referencial de Emprego

Qualificação profissional de Cozinheiro

Plano Curricular

Componentes de Formação	Áreas de Competência	Disciplinas/ Domínios	Identificação das Disciplinas/Unidades	Carga Horária
SOCIOCULTURAL	Línguas, Cultura e Comunicação	Língua Portuguesa	Língua Portuguesa	214
		Língua Estrangeira	Língua Estrangeira	214
		Tecnologias de Informação e Comunicação	Tecnologias de Informação e Comunicação	210
	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Mundo Actual	Cidadania e Mundo Actual	110
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	50
		Educação Física		
CIENTÍFICA	Ciências Aplicadas	Matemática Aplicada	Matemática Aplicada	133
		Disciplina Específica 2	Técnicas Complementares	200
TECNOLÓGICA	Tecnologias Específicas	Unidade do Itinerário de Qualificação 1	Organização do Serviço de Cozinha e Preparação de Fundos, Molhos e Guarnições	270
		Unidade do Itinerário de Qualificação 2	Confecção e Apresentação de pratos	345
		Unidade do Itinerário de Qualificação 3	Confecção e Apresentação de Sobremesas	153
PRÁTICA	Contexto de Trabalho (Estágio)			210

Pastelaria / panificação - REACTIVAR – Nível II – Tipo 4

Portaria nº n.º 71 / 2006 de 24 de Agosto

Qualificação profissional de nível 2

Perfil Profissional

O/a **Pasteleiro/a / Padeiro/a** é o/a profissional que, no respeito pelas normas da qualidade, ambiente, higiene e saúde no trabalho, elabora pães, bolos, gelados e a sua decoração, com o auxílio de máquinas e utensílios apropriados, procedendo ao armazenamento e conservação das matérias primas e organizando o serviço de padaria/pastelaria para os trabalhos do dia. Como tarefas principais, este pasteleiro/padeiro está apto a efectuar a *mise-en-place* do serviço, procedendo ao armazenamento e conservação das matérias-primas e produtos semi-preparados e à preparação da pastelaria/padaria em função da programação estabelecida; confeccionar pão e outros produtos de padaria; confeccionar produtos de pastelaria, confeitaria e geladaria e executar peças artísticas em panificação e em doçaria – pastelaria.

Referencial de Emprego

Qualificação profissional de Pasteleiro / padeiro

Plano Curricular

Componentes de Formação	Áreas de Competência	Disciplinas/ Domínios	Identificação das Disciplinas/Unidades	Carga Horária
SOCIOCULTURAL	Línguas, Cultura e Comunicação	Língua Portuguesa	Língua Portuguesa	50
		Língua Estrangeira	Língua Estrangeira	50
		Tecnologias de Informação e Comunicação	Tecnologias de Informação e Comunicação	30
	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Mundo Actual	Cidadania e Mundo Actual	30
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	32
		Educação Física		
CIENTÍFICA	Ciências Aplicadas	Matemática Aplicada	Matemática Aplicada	40
		Disciplina Específica 2	Técnicas Complementares	50
TECNOLÓGICA	Tecnologias Específicas	Unidade do Itinerário de Qualificação 1	Serviço de Pastelaria e Panificação	220
		Unidade do Itinerário de Qualificação 2	Confeção de Produtos de pastelaria e Panificação	320
		Unidade do Itinerário de Qualificação 3	Pastelaria Decorativa	198
PRÁTICA	Contexto de Trabalho (Estágio)			210

Horticultura e Fruticultura - REACTIVAR – Nível I – Tipo 1

Portaria nº n.º 71 / 2006 de 24 de Agosto

Certificado do 2.º ciclo e qualificação profissional de nível 1

Perfil Profissional

O/A **Operador/a Agrícola** é o/a profissional que, no domínio das técnicas e procedimentos adequados, tendo em conta as condições edafo-climáticas e no respeito pelas normas de qualidade dos produtos, de segurança, higiene e saúde no trabalho e de protecção do ambiente, organiza e executa as tarefas relativas à produção de produtos agrícolas hortícolas, frutícolas, vitícolas e arvenses, bem como operações simples inerentes ao maneio das espécies pecuárias e à manutenção de povoamentos florestais. Este operador está apto a preparar o terreno agrícola, utilizando o tractor agrícola com atrelado e alfaia e proceder à instalação, manutenção e colheita de culturas e produtos agrícolas.

Referencial de Emprego

Qualificação profissional de Operador Agrícola

Plano Curricular

Componentes de Formação	Áreas de Competência	Disciplinas/ Domínios	Identificação das Disciplinas/Unidades	Carga Horária
SOCIOCULTURAL	Línguas, Cultura e Comunicação	Língua Portuguesa	Língua Portuguesa	100
		Língua Estrangeira	Língua Estrangeira	60
		Tecnologias de Informação e Comunicação	Tecnologias de Informação e Comunicação	60
	Cidadania e Sociedade	Cidadania e Mundo Actual	Cidadania e Mundo Actual	90
		Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	Higiene, Saúde e Segurança no Trabalho	35
		Educação Física		
CIENTÍFICA	Ciências Aplicadas	Matemática Aplicada	Matemática Aplicada	40
		Disciplina Específica 2	Conservação/transformação e comercialização dos produtos de agricultura biológica	50
TECNOLÓGICA	Tecnologias Específicas	Unidade do Itinerário de Qualificação 1	Preparação do Terreno Agrícola	180
		Unidade do Itinerário de Qualificação 2	Horticultura Biológica	150
		Unidade do Itinerário de Qualificação 3	Fruticultura Biológica	150
PRÁTICA	Contexto de Trabalho (Estágio)			210