



Agrupamento de
Escolas de Pombal

www.aepombal.edu.pt

CURSOS PROFISSIONAIS

Oferta Formativa 2020-2021

Estágios
Internacionais



técnico/a

Análise Laboratorial

Eletrónica, Automação e Computadores

Informática - Sistemas

Comunicação Marketing Relações Públicas e Publicidade

Desporto

Restaurante-Bar

técnico/a

Análise Laboratorial

PERFIL DE DESEMPENHO

O técnico de análise laboratorial é o profissional qualificado para, no domínio dos princípios e das técnicas de análise qualitativa, quantitativa e Instrumental, realizar ensaios, registar e interpretar os resultados, selecionando os métodos e as técnicas mais adequadas, para aplicação em contexto laboratorial e/ou em processos químicos.

LOCAIS DE TRABALHO

Laboratórios de análise clínicas.
Laboratórios de análise ambientais
Laboratórios de indústrias.
Laboratórios de escolas dos diversos níveis de ensino
Autarquias.

ATIVIDADES

Aplicar as técnicas de análise química e selecionar as que melhor se adaptam à resolução de um dado problema.

Recolher e preparar amostras de substâncias e produtos a analisar.

Realizar ensaios físico-químicos e/ou microbiológicos.

Realizar análises qualitativas, quantitativas e instrumentais.

Relacionar métodos e técnicas analíticas a cada processo/atividade.

Interpretar resultados de ensaios e análises propondo soluções de alteração dos parâmetros.

Criticar resultados de ensaios e análises.

Realizar tratamento e processamento de dados informaticamente.

Medir e controlar variáveis dos processos físico-químicos e/ou biológicos.

Colaborar na definição e pôr em prática normas de segurança, saúde e ambiente e qualidade.

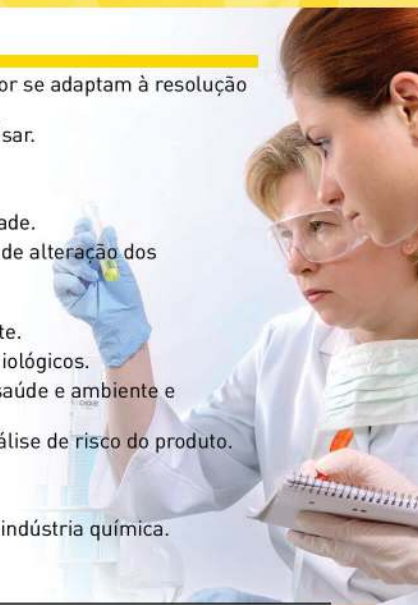
Armazenar e classificar produtos químicos tendo em conta a análise de risco do produto.

Realizar a gestão de stocks de reagentes.

Realizar gestão de resíduos tóxicos e/ou perigosos.

Identificar processos e tecnologias dos diversos subsectores da indústria química.

Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Anual		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	110	110	100
	Inglês	80	70	70
	Área de Integração	75	75	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação	100		
Científica	Educação Física	50	45	45
	Matemática	110	100	90
	Física e Química	110	90	
Tecnológica	Análise Químicas	200	150	250
	Química Aplicada	100	75	100
	Tecnologia Química		100	100
	Qualidade Segurança e Ambiente	100	75	
	Formação em Contexto de Trabalho		300	300
	Educação Moral e Religiosa (EMR) b)	25	20	36



PERFIL DE DESEMPENHO

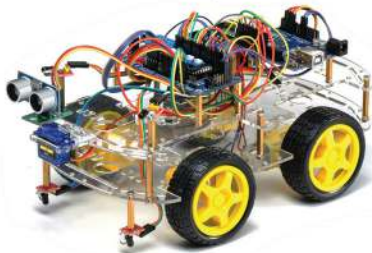
O Técnico de Eletrónica, Automação e Computadores é o profissional qualificado apto a desempenhar tarefas de carácter técnico relacionadas com a instalação, manutenção, reparação e adaptação de equipamentos eletrónicos de automação industrial e de computadores, no respeito pelas normas de higiene e segurança e pelos regulamentos específicos.

LOCAIS DE TRABALHO

Empresas públicas ou privadas de serviços, relacionadas com sistemas de eletrónica, de automação e computadores.

Empresas de tecnologias e sistemas de informação.

Empresas vendedoras de equipamentos eletrónicos, automação e computadores.

**ATIVIDADES**

Efetuar a instalação, manutenção e/ou reparação de equipamentos e sistemas de eletrónica, de automação e computadores.

Efetuar manutenções preventivas e corretivas em equipamentos e sistemas, a fim de assegurar o seu correto funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

Efetuar reconfigurações em equipamentos e sistemas de eletrónica, automação e computadores, a fim de otimizar o seu funcionamento, assegurando a qualidade do serviço prestado.

Efetuar a instalação, manutenção e/ou reparação de equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, utilizando tecnologias, e instrumentos adequados de acordo com as instruções técnicas, regulamentação específica e manuais de fabricante, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

Efetuar manutenções preventivas e corretivas de equipamentos e sistemas de telecomunicações em edifícios, a fim de assegurar o seu correto funcionamento, respeitando as normas de segurança de pessoas e equipamentos.

Prestar assistência técnica a clientes esclarecendo possíveis dúvidas sobre o funcionamento de equipamentos eletrónicos que repara.

Elaborar relatórios e preencher documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.



Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Anual		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	110	110	100
	Inglês	80	70	70
	Área de Integração	75	75	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação	100		
	Educação Física	50	45	45
Científica	Matemática	110	100	90
	Física e Química	110	90	
Tecnológica	Eletricidade e Eletrónica	50	125	150
	Tecnologias Aplicadas	50	100	100
	Sistemas Digitais	75	75	75
	Automação e Computadores	200	100	100
	Formação em Contexto de Trabalho		300	300
	Educação Moral e Religiosa (EMR) b)	25	20	36

técnico/a

Informática - Sistemas

PERFIL DE DESEMPENHO

Efetuar a instalação, a configuração e a manutenção de ferramentas, equipamentos e sistemas informáticos, suportados em diferentes plataformas e sistemas operativos, e proceder 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.

LOCAIS DE TRABALHO

Empresas privadas;
Empresas públicas;
Autarquias;

ATIVIDADES

Efetuar 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.

Proceder 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.

Proceder 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.

Desenvolver e implementar sistemas de Intranet e Internet, com recurso ao hipertexto, hipermédia e acesso a bases de dados.



Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Anual		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	110	110	100
	Inglês	80	70	70
	Área de Integração	75	75	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação	100		
	Educação Física	50	45	45
Científica	Matemática	110	100	90
	Física e Química	110	90	0
Tecnológica	Aplicações Informáticas	125	75	50
	Sistemas de Informação		125	100
	Redes de Comunicação	100	50	50
	Linguagens de Programação	150	100	100
	Formação em Contexto de Trabalho		300	300
	Educação Moral e Religiosa (EMR) b)		25	20

PERFIL DE DESEMPENHO

O Técnico de Comunicação, Marketing, Relações Públicas e Publicidade é o profissional apto a analisar situações de comunicação (interpersonais e organizacionais), colaborar na deteção e formulação de problemas de natureza comunicacional, participar criativa e ativamente no desenvolvimento e planeamento de estratégias de marketing e na estruturação e operacionalização das ações comunicacionais da organização, quer na vertente interna quer na vertente externa, através das relações públicas e da publicidade.

LOCAIS DE TRABALHO

Empresas de comunicação social (rádio, jornais, televisão, cinema).

Agências de publicidade/brindes, estúdios, laboratórios de fotografia e gráficas.

Instituições públicas e financeiras (camaras, bancos e seguradoras).

Empresas Públicas e Privadas (departamentos de marketing e comunicação).

Hotéis e locais de diversão.

ATIVIDADES

Colaborar na elaboração e interpretação de estudos de mercado nacional e internacional.

Participar na conceção e elaboração de estratégias e planos de marketing.

Cooperar na gestão dos processos comunicacionais e participar na execução das ações/táticas de comunicação dirigidas aos diferentes públicos da organização.

Participar na organização e operacionalização de eventos de promoção comercial de uma empresa/ instituição, com base em técnicas de relações públicas dirigidas aos públicos (interno ou externo) da organização;

Colaborar e participar na conceção e finalização de campanhas de publicidade, nomeadamente, pela integração ativa em equipas criativas ou de produção.

Elaborar um plano de media e dinamizar relações com os diferentes suportes de comunicação social.

Participar na conceção, produção e seleção dos elementos de comunicação gráfica, escrita, visual ou multimédia, necessários para a relação com os diferentes públicos, de cariz promocional ou publicitário.

Participar nos projetos de estruturação dos espaços relacionais para otimizar a relação com os públicos (organizar eventos).

Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Anual		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	110	110	100
	Inglês	80	70	70
	Área de Integração	75	75	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação	100		
	Educação Física	50	45	45
Científica	Matemática	50	50	
	Psicologia e Sociologia	100	50	50
	História da Cultura e das Artes		100	100
Tecnológica	Marketing	100	100	75
	Comunicação Publicitária e Criatividade	200		
	Técnicas e Práticas de Comunicação e Relações Públicas	100	100	75
	Comunicação Gráfica e Audiovisual	75	100	175
	Formação em Contexto de Trabalho		300	300
	Educação Moral e Religiosa (EMR) b)	25	20	36



PERFIL DE DESEMPENHO

Participar no planeamento, na organização e no desenvolvimento do treino de modalidades desportivas, individuais ou colectivas, bem como organizar e dinamizar actividades físicas e desportivas em contexto de ocupação de tempos livres, animação e lazer.

LOCAIS DE TRABALHO

Entidades com actividades de animação socio desportiva e lazer;

Clubes e associações desportivas, recreativas e de desenvolvimento local;

Empresas de actividades desportivas, de turismo e lazer;

Desenvolvimento de carreiras desportivas.



ATIVIDADES

Elaborar o plano anual de preparação em colaboração com os técnicos de grau superior responsáveis pela modalidade desportiva.

Coadjuvar na preparação e organização das sessões de treino.

Orientar, com supervisão de um técnico de grau superior, as sessões de treino com vista ao aperfeiçoamento dos praticantes na modalidade desportiva, promovendo o cumprimento das regras da modalidade e das regras de disciplina.

Organizar a participação e orientar os praticantes em competição, com supervisão de um técnico de grau superior.

Colaborar na avaliação dos resultados das sessões de treino em função da sua adequação aos objetivos estabelecidos, sob supervisão de um técnico de grau superior.

Participar, sob supervisão de um técnico de grau superior, no planeamento e coadjuvar na implementação de actividades, individuais ou de grupo, de melhoria da aptidão física, no âmbito do treino desportivo.

Participar na conceção e implementação de programas de actividades físicas e desportivas em contexto de animação e de ocupação de tempos livres.

Coadjuvar o técnico superior no aconselhamento aos praticantes na adoção de hábitos saudáveis e de cuidados de higiene na sua vida quotidiana.



Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Anual		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	110	110	100
	Inglês	80	70	70
	Área de Integração	75	75	70
	Tecnologias de Informação e Comunicação	100		
	Educação Física	50	45	45
Científica	Matemática	110	90	
	Psicologia		45	55
	Estudo do Movimento	100	50	50
Tecnológica	Desportos Coletivos	100	50	50
	Desportos Individuais	100	100	75
	Metodologia do desporto	75	75	75
	Actividades físicas de manutenção e lazer	100	100	150
	Treinador de desporto		75	75
	Formação em Contexto de Trabalho		300	300
	Educação Moral e Religiosa (EMR) b)	25	20	36

técnico/a Restaurante/Bar

PERFIL DE DESEMPENHO

É o profissional que no domínio das normas de segurança e higiene 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, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

LOCAIS DE TRABALHO

Empresas de hotelaria e de restauração.

Empresas de diversão (bares e discotecas).



ATIVIDADES

Planear e preparar o serviço de restaurante/bar, de acordo com as normas de higiene e segurança.

Acolher e atender o cliente no serviço de restaurante/bar.

Preparar e servir bebidas simples e compostas e alimentos e bebidas de cafetaria.

Executar os serviços de restaurante, vinhos e outras bebidas.

Executar confeções de sala e arte cisória.

Planear e executar os diferentes serviços especiais.

Faturar os serviços prestados.

Controlar custos de alimentos e custos de bebidas.

Colaborar na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos.

Prestar os primeiros socorros e os cuidados básicos de saúde e bem-estar.

Atender e resolver reclamações de clientes.

Efetuar requisições e preencher outra documentação técnica relativa à atividade desenvolvida.

Componentes de Formação	Disciplinas	Carga Horária Anual		
		10º	11º	12º
Sociocultural	Português	110	110	100
	Língua Estrangeira I, II ou III b)	80	70	70
	Área de Integração	75	75	70
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100	--	--
	Educação Física	50	45	45
	Científica	Economia	110	90
Matemática		110	90	--
Psicologia		--	45	55
Técnica	Tecnologia Alimentar	50	25	25
	Gestão e Controlo	75	50	50
	Comunicar em Espanhol	50	--	--
	Serviço de Restaurante Bar	225	200	350
	Formação em Contexto de Trabalho	--	300	300
Total de Horas/curso		1035	1100	1065



CURSOS PROFISSIONAIS

São uma modalidade de formação, inserida no ensino secundário, que está muito ligada com o mundo profissional.

Valoriza-se o desenvolvimento de competências para o exercício de uma profissão, em articulação com o sector empresarial da zona.

Os Cursos Profissionais são percursos que cumprem vários objetivos:

- contribuem para que desenvolva competências pessoais e profissionais para o exercício de uma profissão;
- privilegiam as ofertas formativas que correspondem às necessidades de trabalho locais e regionais;
- preparam para aceder a formações pós-secundárias ou ao ensino superior.

Estes cursos têm uma estrutura curricular organizada por módulos, o que permite maior flexibilidade e respeito pelos seus ritmos de aprendizagem.

O plano de estudos inclui três componentes de formação:

- Sociocultural;
- Científica;
- Técnica (inclui obrigatoriamente uma formação em contexto de trabalho).
- A formação em contexto de trabalho (estágio) tem uma duração de 600 horas e permite ao estudante efetuar a sua formação prática em contexto real de trabalho. Os estágios são desenvolvidos em empresas/instituições de renome da zona/região, garantindo uma aprendizagem prática de qualidade.

Os cursos profissionais conferem um diploma de conclusão do Ensino Secundário (12º ano), bem como o nível 4 de qualificação do Quadro Nacional de Qualificações (QNQ).

Escola Sede:

Rua Dr. António Fortunato Rocha Quaresma 3100-484 POMBAL

Tel: 236 212 169 | 236 213 422 | geral@aeopombal.edu.pt

www.aepombal.edu.pt

**Estágios
Internacionais**



Cofinanciado por:

