

TÉCNICO DE ENERGIAS RENOVÁVEIS - SISTEMAS SOLARES

 Área de Formação: **Eletricidade e Energia**/ Família Profissional: **Mecânica**

Componentes de Formação	Disciplinas	Total de Horas/Referência (Ciclo de Formação)
SOCIOCULTURAL	Português	320h
	Língua Estrangeira I ou II	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h
CIENTÍFICA	Matemática	300h
	Físico-Química	200h
TÉCNICA	Tecnologia e Processos	435h (+-)
	Organização Industrial	120h (+-)
	Desenho Técnico	300h (+-)
	Práticas Oficiais	325h (+-)
	Formação em Contexto de Trabalho - Estágio	600h
TOTAL DE HORAS/CURSO		3200h


Saída Profissional:
Técnico/a Instalador/a de Sistemas Solares Térmicos e Fotovoltaicos

Programa, organiza, coordena e executa 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.



TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO

COZINHA-PASTELARIA/ RESTAURANTE-BAR

 Área de Formação: Hotelaria e Restauração/ Família Profissional: **Hotelaria e Turismo**

Componentes de Formação	Disciplinas	Total de Horas/Referência (Ciclo de Formação)
SOCIOCULTURAL	Português	320h
	Língua Estrangeira I ou II	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h
CIENTÍFICA	Economia	200h
	Matemática	200h
	Psicologia	100h
TÉCNICA	Tecnologia Alimentar	140h (+-)
	Gestão e Controlo	140h (+-)
	Comunicar em Francês/Inglês	90h (+-)
	Serviços de Cozinha-Pastelaria/ Restaurante Bar	810h (+-)
	Formação em Contexto de Trabalho - Estágio	600h
TOTAL DE HORAS/CURSO		3200h

Oferta Educativa 2015/2018



Saída Profissional:

Técnica/o de Cozinha-Pastelaria

De acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, **planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, bem como prepara e confeciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional.**



Saída Profissional:

Técnica/o de Restaurante-Bar

De acordo com as 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.

TÉCNICO DE TURISMO AMBIENTAL E RURAL

 Área de Formação: Turismo e Lazer/ Família Profissional: **Informática**

Componentes de Formação	Disciplinas	Total de Horas/Referência (Ciclo de Formação)
SOCIOCULTURAL	Português	320h
	Língua Estrangeira I ou II	220h
	Área de Integração	220h
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
	Educação Física	140h
CIENTÍFICA	Geografia	200h
	História da Cultura e das Artes	200h
	Matemática	100h
TÉCNICA	Ambiente e Desenvolvimento Rural	399h (+-)
	Turismo e Técnicas de Gestão	408h (+-)
	Técnicas de Acolhimento e Animação	283h (+-)
	Comunicar em Francês, Espanhol, Alemão ou Inglês (a definir)	90h (+-)
	Formação em contexto de trabalho - Estágio	600h
TOTAL DE HORAS/CURSO		3200h


Saída Profissional:
Técnica/o de Turismo Ambiental e Rural

Participa na aplicação de medidas de valorização do turismo em espaço rural, executando serviços de receção em alojamento rural, de informação, organização e animação de eventos.