

# CURSOS PROFISSIONAIS

## **TÉCNICO DE PRODUÇÃO AGRÁRIA** VARIANTES: PRODUÇÃO ANIMAL E PRODUÇÃO VEGETAL

### **Descrição Geral**

O/A **Técnico/a de Produção Agrária** é o/a profissional qualificado/a para constituir uma empresa agropecuária, coordenar, organizar e executar as actividades de uma exploração agrícola, assegurando a quantidade e qualidade da produção, a saúde e segurança no trabalho, a preservação do meio ambiente e a segurança alimentar dos consumidores.

## **TÉCNICO DE MANUTENÇÃO INDUSTRIAL** VARIANTES: ELECTROMECAÂNICA E MECATRÓNICA

### **Descrição Geral**

O/A **Técnico de Manutenção Industrial de Metalurgia e Metalomecânica** é o/a profissional que orienta e desenvolve os trabalhos na área da manutenção, relacionados com a análise e o diagnóstico das condições de funcionamento dos equipamentos electromecânicos, preparação da intervenção em manutenção preventiva, sistemática ou correctiva, sua execução, ensaios, reposição em marcha e execução de ficha de intervenção, de acordo com as especificações técnicas e qualidade definidas.

## **TÉCNICO DE TURISMO AMBIENTAL E RURAL**

### **Descrição Geral**

O/a **Técnico/a de Turismo Ambiental e Rural** é o/a profissional que participa na aplicação de medidas de valorização do turismo em espaço rural, executando serviços de recepção em alojamento rural e de informação, organização e animação de eventos.

## **TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO** VARIANTES: COZINHA-PASTELARIA E RESTAURANTE-BAR

### **Descrição Geral**

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

O/a **Técnico/a de Mesa-Bar** é o/a profissional que, no domínio das normas de segurança e higiene alimentar, planifica, dirige e efectua 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 CONSTRUÇÃO CIVIL** VARIANTES: CONDUÇÃO DE OBRA E TOPOGRAFIA

### **Descrição Geral**

**O/A Técnico(a) de Obra/ Condutor(a) de Obra** é o/a profissional que no domínio das técnicas e procedimentos, bem como das normas de segurança e higiene, procede à análise do projecto, do caderno de encargos, do plano de trabalhos de uma obra, e colabora na determinação da sequência das diversas fases de construção, assim como na sua orçamentação. Orienta a execução dos trabalhos com o inerente controlo de custos.

## **TÉCNICO DE GESTÃO**

### **Descrição Geral**

**O/A Técnico/a de Apoio à Gestão** é o/a profissional que, no domínio dos procedimentos e técnicas adequadas, bem como das normas de segurança, higiene, saúde e ambiente e com base nas ferramentas de apoio à gestão recolhe, organiza e trata a informação, preparando-a para aprovação da gestão das organizações, empresas ou serviços públicos, executando as decisões daí decorrentes.

## **CEF - CURSOS DE EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE JOVENS**

## **JARDINAGEM E ESPAÇOS VERDES (TIPO 2)**

### **Descrição Geral**

**O/A Operador/a de Jardinagem** é o/a profissional que, de forma autónoma e tendo em conta as normas de segurança, higiene e protecção do ambiente, realiza a instalação e manutenção de jardins e espaços verdes, podendo participar na instalação das respectivas infra-estruturas, nomeadamente na preparação dos solos, das redes de drenagem e de rega, bem como dos caminhos, muros, sebes e relvados, utilizando as técnicas e os meios manuais e mecânicos apropriados.

### **Actividades Principais**

- Realizar operações de manutenção de jardins e relvados;
- Preparar o terreno e colaborar, sob orientação, na instalação e conservação de infra-estruturas básicas e paisagísticas em jardins;

- Proceder à instalação de jardins e relvados, plantando/semear espécies arbóreas, arbustivas e herbáceas.

## **TRATADOR/DESBASTADOR DE EQUINOS (TIPO 2)**

### **Descrição Geral**

O/A **Tratador/a /Desbastador/a de Equinos** é o/a profissional que, no domínio das técnicas e procedimentos adequados e no respeito pelas normas de qualidade, de protecção ambiental e de segurança, higiene e saúde no trabalho, executa as tarefas inerentes à higiene, alimentação, sanidade e maneo de equinos, bem como as tarefas básicas de equitação e de desbaste.

### **Actividades Principais**

- Preparar e distribuir os alimentos aos animais e proceder à higiene e ao tratamento diário dos equinos;
- Proceder à limpeza e conservação das instalações, dos arreios e de outros equipamentos e acessórios específicos;
- Participar nas operações relativas à sanidade dos equinos, efectuando as tarefas de vigilância do estado de saúde/doença dos equinos e aplicando as medidas profilácticas e tratamentos curativos simples sob a orientação do veterinário;
- Proceder às tarefas básicas de equitação e de desbaste de equinos.

## **EMPREGADO/ASSISTENTE COMERCIAL (TIPO 2)**

### **Descrição Geral**

O/A **Empregado/a Comercial** é o/a profissional que executa tarefas relacionadas com a venda de produtos e/ou serviços, em estabelecimentos comerciais, de acordo com os procedimentos preestabelecidos, tendo em vista a satisfação dos clientes.

### **Actividades Principais**

- Participar no controlo quantitativo e qualitativo de produtos, e proceder à sua armazenagem no estabelecimento comercial;
- Arrumar o espaço de venda, expondo e repondo os produtos/informação, e mantendo as condições ambientais adequadas, de acordo com critérios pré-estabelecidos;
- Acolher clientes, diagnosticar as suas necessidades, indicar a localização dos produtos/serviços comercializados no ponto de venda, apresentar os mesmos tendo em conta as suas características, condições de venda e serviços pós-venda;
- Processar a venda de produtos/serviços, calculando o valor da venda, cobrando a despesa ao cliente e zelando pelo seu acondicionamento/transporte;
- Receber e tratar/encaminhar reclamações, bem como outras situações posteriores à venda, actuando de acordo com critérios pré-estabelecidos;
- Executar operações de controlo de caixa - abertura e fecho;
- Cumprir os procedimentos administrativos referentes à actividade comercial.

## **Empregado/assistente Administrativo (Tipo 3)**

### **Descrição Geral**

O/A **Assistente Administrativo/a** é o/a profissional que, com base nos procedimentos e técnicas adequados, bem como nas normas de segurança, higiene, saúde e ambiente, executa tarefas administrativas relativas ao funcionamento das organizações (empresas ou serviços públicos) seguindo com as normas e as orientações previamente estabelecidas.

### **Actividades Principais**

- Preparar e executar tarefas relacionadas com o expediente geral das organizações, de acordo com procedimentos estabelecidos;
- Preencher e conferir documentação de apoio à actividade das organizações;
- Registar e actualizar dados necessários à gestão das organizações;
- Atender e encaminhar o público interno e externo das organizações.

# EFA (EDUCAÇÃO E FORMAÇÃO DE ADULTOS)

## Operador/a Pecuário/a em Bovinicultura

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/A **Operador/a de Pecuária/Bovinicultura** é o/a profissional que, no domínio das técnicas e procedimentos adequados e no respeito do bem estar animal e das normas de segurança alimentar, da saúde pública, de segurança, higiene e saúde no trabalho e de protecção do ambiente, organiza e executa as tarefas relativas à instalação e manutenção de culturas destinadas a alimentação animal, à conservação de forragens, ao maneo e à obtenção dos produtos de origem animal.

#### Actividades Principais

- Instalar e proceder a manutenção de culturas destinadas à alimentação animal, utilizando o tractor agrícola e o equipamento de apoio à exploração.
- Conservar forragens.
- Proceder à limpeza/desinfecção de instalações pecuárias e conservação de equipamentos.
- Preparar e fornecer os alimentos aos bovinos.
- Efectuar as tarefas relativas ao maneo produtivo e reprodutivo dos bovinos.
- Vigiar o estado de saúde/doença dos bovinos e aplicar as medidas profiláticas e os tratamentos curativos.
- Realizar a ordenha das vacas e o armazenamento do leite na exploração.

## Cozinheiro

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

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.

#### Actividades Principais

- 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.
- Articular com o serviço de mesa e colaborar em serviços especiais.

## Agente em Geriatria

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/a **Agente em Geriatria** é o/a profissional que, no respeito de imperativos de segurança e deontologia profissional, garante o equilíbrio pessoal e institucional no relacionamento interpessoal do dia a dia com pessoas idosas e outros profissionais e complementa o cuidado da pessoa idosa nas suas vertentes física, mental e social.

#### Actividades Principais

- Reconhecer o quadro conceptual básico que caracteriza o envelhecimento na sociedade actual e diferentes contextos sociais.

- Cuidar e vigiar pessoas idosas, seleccionando e realizando actividades de animação/ocupação com os mesmos, no seu próprio domicílio e em contexto institucional.
- Zelar pelo bem-estar da pessoa idosa, pelo cumprimento das prescrições de saúde e dos cuidados de alimentação e higiene no seu domicílio e em contexto institucional.

## Técnico de Segurança e Higiene e do Trabalho

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/A Técnico/a de Segurança e Higiene do Trabalho é o/a profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, aplica os instrumentos, metodologias e técnicas específicas para o desenvolvimento das actividades de prevenção e protecção contra riscos profissionais, tendo em vista a interiorização na empresa de uma verdadeira cultura de segurança e a salvaguarda da segurança e saúde dos trabalhadores, de acordo com a Legislação e as normas em vigor.

#### Actividades Principais

- Colaborar no planeamento e na implementação do Sistema de Gestão de Prevenção da Empresa.
- Colaborar no processo de avaliação de riscos profissionais e desenvolver e implementar as medidas de prevenção e protecção.
- Desenvolver e implementar medidas de prevenção e de protecção.
- Colaborar na concepção ou reengenharia de locais, postos e processos de trabalho.
- Colaborar no processo de utilização de recursos externos nas actividades de prevenção e protecção.
- Assegurar a organização da documentação necessária ao desenvolvimento da prevenção na empresa.
- Colaborar nos processos de informação e formação dos trabalhadores e demais intervenientes nos locais de trabalho.
- Colaborar na integração da prevenção no sistema de comunicação da empresa.
- Colaborar no desenvolvimento de processos de consulta e de participação dos trabalhadores.
- Colaborar no desenvolvimento das relações da empresa com os organismos da rede de segurança e prevenção.

## Técnico de Projecto de Moldes e Modelos

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/A Técnico/a de Projecto de Moldes e Modelos é o/a profissional que concebe e executa ferramentas de moldação (moldes, modelos, placas molde ou caixas de machos) a fim de serem utilizadas no fabrico de peças fundidas.

#### Actividades Principais

- Analisar desenhos e instruções técnicas relativas à peça a produzir.
- Projectar o molde, ferramenta de moldação, por forma a obter as peças.
- Elaborar desenhos das ferramentas de moldação com auxílio do computador (CAD).
- Executar equipamentos de moldação (moldes, modelos, placas molde ou caixas de machos).
- Analisar o estudo da simulação do enchimento e solidificação e proceder às alterações necessárias.
- Criar e otimizar percursos de maquinação com auxílio do computador (CAM).
- Digitalizar um modelo físico e obter o seu ficheiro CAD.
- Operar com uma máquina de Prototipagem Rápida e conhecer os princípios de funcionamento da tecnologia.
- Reproduzir protótipos.
- Proceder ao controlo dimensional e de forma das ferramentas de moldação ou das peças, com o auxílio da máquina de medir (CMM).
- Assistir ao primeiro ensaio da ferramenta e interpretar os dados após obtenção da primeira peça.

## Técnico de Informática: Sistemas

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/A Técnico/a de Informática – Sistemas é o/a profissional que, de forma autónoma e no limite das competências que lhe são atribuídas, executa a gestão de um parque informático, a instalação e manutenção de computadores, periféricos, redes locais, sistemas operativos e aplicações informáticas, configura e opera aplicações de escritório e bases de dados, desenvolve programação, instala e gere servidores *web*, bem como procede à formatação de páginas em hipertexto para a *Intranet/Internet*.

#### Actividades Principais

- Instalar e proceder à manutenção de computadores, periféricos, redes locais, sistemas operativos e utilitários.
- Configurar e operar aplicações informáticas de escritório e proceder à gestão de bases de dados.
- Desenvolver programação para a *web*, proceder à instalação e manutenção de servidores *web* e à formatação de páginas em hipertexto para a *Intranet/Internet*.

## Assistente Familiar e de Apoio à Comunidade

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/a Assistente Familiar e de Apoio à Comunidade é o/a profissional que realiza/presta de forma autónoma, ou sob a orientação de um técnico especializado, cuidados humanos e de saúde básicos necessários a clientes/utilizadores no domicílio e/ou em situação de internamento ou semi-internamento em contexto institucional.

#### Actividades Principais

- Prestar os cuidados humanos e de saúde básicos, de acordo com as necessidades do cliente/utilizador e dos fins da Instituição em que está inserido.
- Assegurar a manutenção física dos clientes/utilizadores.
- Prestar cuidados de higienização e tratamento de roupa.
- Assegurar o serviço de refeições na sua preparação, confecção e serviço directo ao cliente/utilizador.
- Prestar serviços de recepção e acolhimento sob orientação de um técnico responsável.
- Apoiar a realização de actividades de animação/ocupação com os clientes/utilizadores.

## Práticas Administrativas

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/A Assistente Administrativo/a é o/a profissional que, com base nos procedimentos e técnicas adequados, bem como nas normas de segurança, higiene, saúde e ambiente, executa tarefas administrativas relativas ao funcionamento das organizações (empresas ou serviços públicos) seguindo com as normas e as orientações previamente estabelecidas.

#### Actividades Principais

- Preparar e executar tarefas relacionadas com o expediente geral das organizações, de acordo com procedimentos estabelecidos.
- Preencher e conferir documentação de apoio à actividade das organizações.
- Registar e actualizar dados necessários à gestão das organizações.
- Atender e encaminhar o público interno e externo das organizações.

## Técnico Administrativo

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/A **Técnico/a Administrativo/a** é o/a profissional que, no domínio das técnicas e procedimentos adequados bem como das normas de segurança, higiene, saúde e ambiente, planeia, organiza, executa e controla tarefas administrativas relativamente ao funcionamento das organizações (empresas ou serviços públicos), nomeadamente as que estão associadas aos fluxos internos e externos de circulação de informação, do processo administrativo.

#### Actividades Principais

- Planear, organizar, executar e controlar tarefas relacionadas com o expediente geral das organizações.
- Atender e informar o público interno e externo das organizações em português e língua estrangeira.
- Efectuar a gestão do economato das organizações.
- Planear, organizar, executar e controlar tarefas administrativas de apoio à actividade comercial das organizações.
- Executar tarefas de apoio à contabilidade geral das organizações.
- Executar tarefas administrativas de apoio à gestão de recursos humanos.

## Técnico de Acção Educativa

### PERFIL DE SAÍDA

#### Descrição Geral

O/a **Técnico/a de Acção Educativa** é o/a profissional que, no respeito de imperativos de segurança e deontologia profissional, cuida de crianças, até aos 6 anos, durante as suas actividades, refeições e horas de repouso, vigiando e orientando comportamentos e actividades e cuidando da higiene, vestuário, alimentação e acompanhamento em passeios, excursões e visitas, e promovendo o desenvolvimento integral e harmonioso tanto de crianças com um desenvolvimento normal como de crianças com necessidades especiais de educação.

#### Actividades Principais

- Vigiando e acompanhar uma ou mais crianças.
- Acompanhar, vigiar e apoiar crianças em Actividades de Tempos Livres.
- Apoiar a educadora na planificação e execução de actividades lúdicas ou pedagógicas, bem como no desenvolvimento de comportamentos que fomentem a autonomia da criança em contexto institucional e em saídas.
- Auxiliar nas tarefas de vigilância de crianças em creches e estabelecimentos similares.
- Acompanhar, apoiar e desenvolver actividades com crianças com necessidades específicas de educação.

# CET – CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO TECNOLÓGICA

## GESTÃO DE ANIMAÇÃO TURÍSTICA EM ESPAÇO RURAL

### Descrição Geral

Pretende-se formar técnicos especializados na área da **animação turística no espaço rural**, garantindo uma formação que lhes permita o exercício profissional qualificado, ao nível dos quadros intermédios, quer da Administração Pública, quer do sector privado, capazes de responder a um mercado de trabalho cada vez mais exigente e em forte crescimento neste domínio.

## SEGURANÇA E HIGIENE ALIMENTAR

### Descrição Geral

O Técnico em **Segurança e Higiene Alimentar** é o profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, procede ao planeamento, organização e execução, de um conjunto integrado de actividades de controlo na área da higiene e segurança alimentar.

## CULTURAS E REGADAS

### Descrição Geral

O Técnico de **Culturas Regadas** deve planear, dirigir e coordenar as actividades de produção agrícola e/ou da gestão de sistemas de rega no âmbito de uma empresa/exploração, assegurando a quantidade/qualidade da produção e garantindo a segurança e higiene no trabalho, a segurança alimentar dos consumidores e a preservação do meio ambiente.

## BANCA E SEGUROS

### Descrição Geral

Após a conclusão do CET em **Banca e Seguros**, o aluno ficará habilitado com qualificações e competências específicas para o desempenho de funções técnico-comerciais no domínio da banca e seguros.

No exercício das suas competências específicas, o técnico em banca e seguros atende e negocia com clientes, quer os que integram a sua carteira, quer os potenciais, de forma a, de acordo com o perfil e com as estratégias comerciais definidas em cada momento, satisfazer as necessidades dos clientes e promover os produtos e serviços da empresa bancária ou seguradora.