



ESMAVC

CURSO PROFISSIONAL



TÉCNICO COZINHA /  
PASTELARIA

INSCREVE-TE!



ENTIDADE PARCEIRA



## CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE COZINHA E RESTAURAÇÃO

**DURAÇÃO:** 3 Anos

- Equivalência ao 12º ano
- Certificado Profissional nível IV

Curso em **PARCERIA** com a  
**Escola Profissional de Hotelaria e Turismo do Chiado.**

**REQUISITOS:**

- 9º Ano
- Idade inferior a 20 anos

Aulas da Formação Tecnológica na **cozinha escola do Hotel Lux Lisboa Park Hotel.**

**SAÍDAS PROFISSIONAIS:**

- Executar o serviço de cozinha-pastelaria e restaurante/bar em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

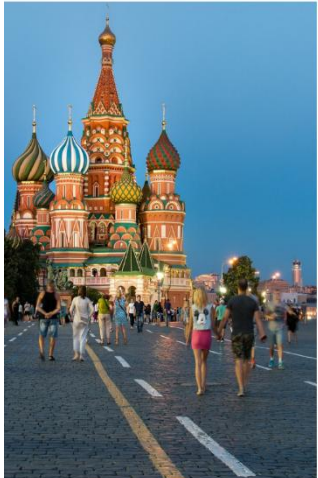


PRÉ-INScrição

**PLANO DE FORMAÇÃO:**

Disciplina		N.º total de horas
Formação Sociocultural	Português	270
	Língua Estrangeira (Inglês)	170
	Tecnologias da Informação e Comunicação	50
	Área de Integração	170
	Educação Física	140
Formação Científica	Economia	150
	Matemática	150
	Psicologia	100
Formação Tecnológica	Cozinha e Pastelaria	1260
	Restaurante/Bar	
	Formação em contexto de trabalho	600





# Curso Profissional Técnico/a de Turismo

## CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO/A DE TURISMO

### DURAÇÃO:

- 3 Anos
- Equivalência ao 12º ano
- Certificado Profissional nível IV

### REQUISITOS:

- 9º Ano
- Idade inferior a 20 anos



PRÉ-INSCRIÇÃO

### SAÍDAS PROFISSIONAIS:

- Prestar informações, promover, comercializar produtos e serviços turísticos e efetuar o atendimento e a receção. E efetuar o planeamento, a organização, a comercialização e a dinamização de atividades de animação turística, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação dos clientes.

### PLANO DE FORMAÇÃO:

Disciplina		N.º total de horas
Formação Sociocultural	Português	320
	Língua Estrangeira (Inglês)	220
	Tecnologias da Informação e Comunicação	100
	Área de Integração	220
	Educação Física	140
Formação Científica	História e Cultura das Artes	200
	Geografia	200
	Matemática	100
Formação Tecnológica	Comunicar em Espanhol	180
	Turismo — Informação e Animação Turística	400
	Técnicas de Comunicação em Acolhimento Turístico	240
	Operações Técnicas em Empresas Turísticas	360
	Formação em contexto de trabalho	600

