

## CIÊNCIAS E TECNOLOGIAS

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	10º	11º	12º
<b>GERAL:</b>			
Português	4	4	5
Língua Estrangeira I	4	4	—
Filosofia	4	4	—
Educação Física	4	4	4
<b>ESPECÍFICA</b>			
Matemática A	6	6	6
Escolher 2 disciplinas:			
Física e Química A	7	7	—
Biologia e Geologia	7	7	—
Geometria Descritiva A	6	6	—
Escolher 2 disciplinas*			
A) Biologia	—	—	4
Química			
Geologia			
B) Em função do Projeto Educativo			
* 1 delas obrigatoriamente do conjunto	—	—	4
A) de opções			
EMR(—) opcional	(2)	(2)	(2)

### 4 EXAMES NACIONAIS:

11º ANO:

2 Disciplinas bienais específicas OU 1 Disciplina bienal específica + Filosofia

12º ANO:

Matemática A ; Português

### CERTIFICAÇÃO:

DIPLOMA DO 12º ANO;

NÍVEL 3 DO QNQ.

### CURSOS SUPERIORES RELACIONADOS:

Agronomia; Biologia; Bioquímica; Ciências do Desporto; Ciências do Mar; Ciências Geofísicas; Enfermagem; Engenharia (nas várias vertentes); Farmácia; Física; Geologia; Informática; Matemática; Medicina; Medicina Veterinária; Psicologia; Química, entre outros.

## LÍNGUAS E HUMANIDADES

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	10º	11º	12º
<b>GERAL:</b>			
Português	4	4	5
Língua Estrangeira I	4	4	—
Filosofia	4	4	—
Educação Física	4	4	4
<b>ESPECÍFICA</b>			
História A	6	6	6
Escolher 2 disciplinas:			
Geografia A	6	6	—
Latim A	6	6	—
Língua Estrangeira I	6	6	—
Literatura Portuguesa	6	6	—
Mat. Aplicada às Ciências Sociais	6	6	—
Escolher 2 disciplinas*			
A) Filosofia A			
Geografia C			
Latim B			
Líng. Estrang. I	—	—	4
Literaturas de Líng. Portuguesa			
Psicologia			
Sociologia			
B) Em função do Projeto Educativo			
* 1 delas obrigatoriamente do conjunto	—	—	4
A) de opções			
EMR(—) opcional	(2)	(2)	(2)

### 4 EXAMES NACIONAIS:

11º ANO:

2 Disciplinas bienais específicas OU 1 Disciplina bienal específica + Filosofia.

12º ANO:

História A ; Português

### CERTIFICAÇÃO:

DIPLOMA DO 12º ANO;

NÍVEL 3 DO QNQ.

### CURSOS SUPERIORES RELACIONADOS:

Ciência Política; Ciências da Comunicação; Direito; Filosofia; Geografia; História; Línguas, Literaturas e Culturas; Psicologia; Relações Internacionais; Sociologia; Tradução, entre outros.

## AGRUPAMENTO DE ESCOLAS DE TERRAS DE BOURO



# ENSINO SECUNDÁRIO

## OFERTA EDUCATIVA

### 2018/2019



Sede: Escola Básica e Secundária de Terras de Bouro  
 Av. Dr Artur Adriano Arantes, 222  
 4840-100 Terras de Bouro  
 Tel: 253359010 Fax: 253356044  
 Email: [adm.pmcapela@gmail.com](mailto:adm.pmcapela@gmail.com)  
 Página eletrónica : [www.aetb.edu.pt](http://www.aetb.edu.pt)

Para mais informações: [www.dge.mec.pt/oferta-formativa](http://www.dge.mec.pt/oferta-formativa)

[www.dges.mctes.pt](http://www.dges.mctes.pt)

## TÉCNICO/A DE RESTAURAÇÃO

### VARIANTE: COZINHA - PASTELARIA

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CICLO DE FORMAÇÃO
<b>SOCIOCULTURAL</b>	
Português	320h
Inglês	220h
Área de Integração	220h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
Educação Física	140h
<b>CIENTÍFICA</b>	
Economia	200h
Matemática	200h
Psicologia	100h
<b>TECNOLÓGICA</b>	
UFCD – Pré-definidas	1125h
Formação em Contexto de Trabalho	675h
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>3300 h</b>

#### SAÍDA PROFISSIONAL:

#### Técnico/a de COZINHA-PASTELARIA:

Profissional que, no domínio das 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.

#### Atividades principais:

- Armazenar e assegurar o estado de conservação das matérias-primas utilizadas no serviço;
- Preparar o serviço de cozinha para a confeção das refeições;
- Assegurar a limpeza e arrumação dos espaços, equipamentos e utensílios, verificando existências e controlando o seu estado de conservação;
- Preparar/confecionar fundos, molhos e guarnições;
- Preparar, confeccionar e empratar entradas, sopas, pratos de carne, de peixe e mariscos, de legumes e outros alimentos e sobremesas, quer regionais quer internacionais;
- Articular com o serviço de mesa a fim de satisfazer os pedidos de refeições e serviços especiais;
- Pesquisar novas técnicas e tendências de cozinha e pastelaria;
- Implementar as normas de autocontrolo e HACCP;
- Gerir e controlar os custos de produção;
- Colaborar na elaboração de cartas e ementas.

## TÉCNICO/A DE TURISMO

COMPONENTES DE FORMAÇÃO	CICLO DE FORMAÇÃO
<b>SOCIOCULTURAL</b>	
Português	320h
Inglês	220h
Área de Integração	220h
Tecnologias da Informação e Comunicação	100h
Educação Física	140h
<b>CIENTÍFICA</b>	
Geografia	200h
História e Cultura das Artes	200h
Matemática	100h
<b>TECNOLÓGICA</b>	
Comunicar em Francês	160h
Turismo, Informação e Animação Turística	382h
Técnicas de Comunicação em Acolhimento Turístico	220h
Operações Técnicas em Empresas Turísticas	338h
Formação em Contexto de Trabalho	760h
<b>TOTAL DE HORAS</b>	<b>3360h</b>

#### SAÍDA PROFISSIONAL:

#### Técnico/a em Animação de Turismo

O Técnico de Turismo é o profissional que executa serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de receção e acolhimento em unidades turísticas.

#### Atividades principais:

- Desenvolver os serviços de informação, organização e animação de eventos em empresas de turismo;
- Prestar informações de carácter turístico sobre o país e sobre o local onde se encontra;
- Organizar e acompanhar programas de animação;
- Organizar evento, conferências e programas especiais para grupos;
- Proceder ao atendimento e acompanhamento de clientes, identificando as suas necessidades e orientando as suas escolhas;
- Executar serviços em agências de viagens;
- Apresentar, aconselhar e propor ao cliente diversos tipos de produtos turísticos adequados à sua motivação e interesses;
- Transmitir aos clientes toda a informação e documentação relativa ao serviço turístico solicitado;
- Efetuar as reservas, emitir bilhetes e vouchers e outra documentação relevante para as viagens ou serviços a prestar;
- Proceder à venda e faturação dos serviços prestados;
- Organizar processos individuais de clientes, efetuar *transfers* de chegada e partida;
- Prestar assistência em aeroportos (chegadas e partidas);
- Realizar programas de viagens, conferências, etc. ;
- Organizar eventos e programas para grupos especiais;
- Proceder ao acompanhamento de fornecedores de serviços de agências de viagens, tais como operadores turísticos, empresas ou clientes individuais em fase de contratação;



## CERTIFICAÇÃO:

- ⇒ **DIPLOMA DO 12º ANO**
- ⇒ **NÍVEL 4 DO QUADRO NACIONAL DE QUALIFICAÇÕES**

Para mais informações: [WWW.anqep.gov.pt](http://WWW.anqep.gov.pt)

## Benefícios Sociais

### Formação Teórico-prática com:

- Transporte – Gratuito
- Alimentação – Gratuita
- Bolsa de material escolar

### Formação em Contexto de Trabalho com:

- ◆ Bolsa de profissionalização
- ◆ Subsídio de alojamento
- ◆ Subsídio de transporte
- ◆ Subsídio de refeição