Ficha de pré-inscrição no Curso Profissional de Técnico de Hotelaria/Restauração

IDENTIFICAÇÃO DO CANDIDATO

Nome:_____

BI/CC:_____ Válido até: ___/___/_____ NIF:_____

Data de Nascimento: ___/___/_____ Idade em 31/09/2014: _____anos

Filho de:_____

e de: _____

Morada: _____

Código Postal: _____ - _____ _____

Telefone: _____ Telemóvel: _____

SITUAÇÃO ESCOLAR DO CANDIDATO

Ano que frequenta(ou) em 2013/14: _____

Escola que frequentou em 2013/14: _____

Data ___/___/2014

_____ _____

(assinatura do aluno) (assinatura do encarregado de educação)

uma área profissional promissora!

+ INFORMAÇÕES
Rua Professor Veiga Simão | 3700 - 355 Fajões | Telefone: 256 850 450 | Fax: 256 850 452 |
www.agrupamento-fajoes.pt | E-mail: geral@agrupamento-fajoes.pt

QUADRO DE REFERÊNCIA ESTRATÉGICO NACIONAL
GOVERNO DA RÉPUBLICA PORTUGUESA
UNIÃO EUROPEIA Fundo Social Europeu

AGRUPAMENTO DE ESCOLAS FAJÕES

O teu futuro é hoje e passa por aqui !

O mundo do trabalho espera por ti e o Agrupamento de Escola de Fajões – Oliveira de Azeméis pode ajudar-te com a oferta formativa que dispõe.
O ensino profissional diferencia-se dos outros tipos de ensino secundário por poder dar acesso direto ao mundo do emprego mas também à via universitária.
Os cursos profissionais são um dos percursos de nível secundário de educação, caracterizado por uma forte ligação com o mundo profissional.
A aprendizagem realizada nestes cursos valoriza o desenvolvimento de competências para o exercício de uma profissão, em articulação com o setor empresarial local.

Um curso profissional possui um grande leque de vantagens e mais-valias para ingressar na vida ativa profissional:

- aprendizagem de uma profissão permitindo entrar mais facilmente no mercado de trabalho;
- confere um certificado de qualificação profissional de nível IV da U.E. um diploma de estudos secundários (12º ano);
- ensino mais prático, de simulação prática, profissionalizante e objectivo;
- trata-se de um ensino "dois em um" pois permite também o prosseguimento de estudos para o ensino superior;
- os alunos apreendem as normas, comportamentos e valores das organizações;
- aquisição pelos alunos de competências, aptidões e atributos que vão ao encontro das necessidades e das exigências das empresas;
- ligação próxima ao mercado do trabalho envolvente;
- formação em contexto de trabalho (estágio) incluído no plano de estudos;
- melhor rendimento e aproveitamento escolar;
- maior facilidade de inserção e integração no mercado de emprego e grande empregabilidade;

Um curso profissional obtido no Agrupamento de Escolas de Fajões é um valor sólido rumo ao emprego e que abre boas perspetivas de futuro.

A oferta formativa neste estabelecimento de ensino passa pelo curso profissional de Técnico de Restauração.

Perfil profissional:

O técnico de restaurante-bar 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.

No final da formação, os alunos deverão ser capazes de:

- Verificar e preparar as condições de utilização e limpeza dos equipamentos e utensílios utilizados no serviço de restaurante e bar;
- Efetuar o arranjo da sala de refeições e a preparação dos equipamentos e utensílios do serviço de mesa, de acordo com as características do serviço a executar;
- Acolher e atender os clientes, efetuando o serviço de entradas, pratos principais, sobremesas e outros alimentos e o serviço de aperitivos, águas, vinhos, cafés e outras bebidas em colaboração com as outras secções;
- Efetuar o serviço de bar, atendendo clientes à mesa e ao balcão e servindo bebidas simples ou compostas e pequenas refeições;
- Executar os diferentes serviços de cafetaria, copa, mesa (à inglesa, à francesa, à americana e à russa) e bar (direto, indireto e misto);
- Prestar informações e sugestões de carácter turístico sobre a localidade, a região, a composição e métodos de confecção das diversas iguarias e sobre asbebidas, etc.

Componente de Formação Técnica:

- Tecnologia Alimentar.
- Gestão e Controlo.
- Comunicar em Francês.
- Serviços específicos.
- Serviços de Restaurante-Bar.
- Formação em Contexto de Trabalho.

Prosseguimento de estudos:

- C.E.T. Cursos de Especialização Tecnológica (são formações pós secundárias não superiores que visam conferirqualificação profissional do nível IV duração de 1 ano a 1 ano e meio)
- Gestão Hoteleira – alojamento/ Restauração e bebidas.
- Gestão e produção de cozinha.
- Técnicas de gestão de Turismo.
- Pastelaria avançada.
- Licenciaturas (Gestão e administração Hoteleira, Gestão de Empresas turísticas e hoteleiras, Gestão de Lazer e Animação Turística, Produção Alimentar em restauração, Restauração e Gestão de unidades Alimentares).