

REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

EM VIGOR



Área de Educação e Formação

811 . Hotelaria e Restauração

Código e Designação do Referencial de Formação

811288 - Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria

Nível de Qualificação do QNQ: 5

Nível de Qualificação do QEQ: 5

Modalidades de Educação e Formação

Cursos de especialização tecnológica – CET

Total de pontos de crédito

106,50

Publicação e atualizações

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 21 de 08 de junho de 2011 com entrada em vigor a 08 de junho de 2011.

1ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015 com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

2ª Atualização publicada no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) nº 27 de 22 de julho de 2017 com entrada em vigor a 22 de julho de 2017.

Observações

1. Perfil de Saída

Descrição Geral

Planificar, dirigir e coordenar os trabalhos de produção de pastelaria e padaria e colaborar com o serviço de restauração e bebidas (F&B) na estruturação de ementas e no processo de cálculo de custos.

Atividades Principais

- Planear e organizar o serviço de pastelaria e padaria
- Gerir as operações do serviço de padaria
- Gerir as operações do serviço de pastelaria
- Controlar os custos de produção do serviço de pastelaria e padaria
- Efetuar o controlo de gestão da pastelaria/padaria
- Conceber e confeccionar produtos de padaria e novas tendências
- Conceber e confeccionar produtos de doçaria conventual e tradicional portuguesa
- Conceber e confeccionar biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria de sobremesa
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria clássica e internacional
- Conceber e confeccionar produtos de bonbonaria
- Confeccionar receituário de pastelaria clássica (bavaroise, parfait, profiteroles, charlotte, tarte tatin, strudel, outras).
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria festiva
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria artística
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria salgada
- Conceber e confeccionar produtos de pastelaria e padaria funcional
- Desenvolver e conceber novos produtos de pastelaria/padaria
- Gerir equipas de trabalho

2. Organização do Referencial de Formação

Formação Geral e Científica

Código		UFCD	Horas
5063	1	Língua inglesa	50
7004	2	Língua portuguesa - comunicação	25
7008	3	Iniciativa empresarial e empreendedorismo	25
9739	4	Desenvolvimento pessoal e criativo	25
9555	5	Modelo de negócio em empreendedorismo	25

Total de Pontos de Crédito da Formação Geral e Científica: 15,00

Formação Tecnológica

Código		UFCD pré-definidas	Horas	Pontos de crédito
9571	1	Marketing digital aplicado ao turismo	25	2,25
9741	2	Aplicações informáticas – introdução à gestão	25	2,25
9743	3	Gestão de restauração e bebidas – controlo de gestão	50	4,50
9744	4	Gestão do negócio de restauração e bebidas	50	4,50
9745	5	Ética e protocolo empresarial	25	2,25
9748	6	Sustentabilidade no turismo	25	2,25
9765	7	Liderança e gestão de carreiras	25	2,25
7038	8	Higiene e segurança na indústria alimentar	25	2,25
9779	9	Matérias-primas alimentares na pastelaria/padaria	25	2,25
9780	10	História e cultura da pastelaria e panificação	25	2,25
9778	11	Doçaria conventual e tradicional portuguesa	50	4,50
9781	12	Massas e aplicações	50	4,50
9782	13	Biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos	25	2,25
9783	14	Pastelaria de sobremesa fria	50	4,50
9776	15	Pastelaria clássica e internacional	50	4,50
9784	16	Bombonaria	50	4,50
9785	17	Pastelaria festiva	50	4,50
9786	18	Pastelaria artística	25	2,25
9787	19	Desenvolvimento de produtos gastronómicos	25	2,25
9788	20	Pães tradicionais e do mundo	50	4,50
9789	21	Pastelaria e padaria funcional	50	4,50
Total da carga horária e de pontos de crédito:			775	69,75

Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio)

500 15,00

Para obter a qualificação de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria, para além das UFCD pré-definidas, **terão também de ser realizadas 75 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD e 25 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD)**

Bolsa de UFCD

Código		Área A UFCD	Horas	Pontos de crédito
8795	27	Língua inglesa aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
7073	28	Língua francesa aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
7074	29	Língua alemã aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
7075	30	Língua espanhola aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
8796	31	Língua italiana aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
8797	32	Língua holandesa aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
8798	33	Língua finlandesa aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
8799	34	Língua norueguesa aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
8800	35	Língua sueca aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
8801	36	Língua chinesa aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
8802	37	Língua russa aplicada à gestão e produção de pastelaria	25	2,25
7852	38	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7854	39	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
8598	40	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	41	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	42	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25

Código		Área B UFCD	Horas	Pontos de crédito
8787	43	Língua inglesa – cultura e tradições	25	2,25
7035	44	Língua francesa – cultura e tradições	25	2,25
7036	45	Língua alemã – cultura e tradições	25	2,25
7037	46	Língua espanhola – cultura e tradições	25	2,25
8788	47	Língua italiana – cultura e tradições	25	2,25
8789	48	Língua holandesa – cultura e tradições	25	2,25
8790	49	Língua finlandesa – cultura e tradições	25	2,25
8791	50	Língua norueguesa – cultura e tradições	25	2,25
8792	51	Língua sueca – cultura e tradições	25	2,25
8793	52	Língua chinesa – cultura e tradições	25	2,25
8794	53	Língua russa – cultura e tradições	25	2,25
7852	54	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7854	55	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
8598	56	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	57	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	58	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
Código		Área C UFCD	Horas	Pontos de crédito
4263	59	Corpo e movimento	25	2,25
4265	60	Mundo dos sons	25	2,25
9763	61	Expressões artísticas – escrita criativa	25	2,25
9764	62	Expressões artísticas – teatro e performances	25	2,25
7852	63	Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento	25	2,25
7854	64	Plano de negócio – criação de micronegócios	25	2,25
8598	65	Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8599	66	Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego	25	2,25
8600	67	Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego	25	2,25
Total da carga horária e de pontos de crédito da Formação Tecnológica			850	76,5

¹ Os códigos assinalados a laranja correspondem a UFCD comuns a dois ou mais referenciais, ou seja, transferíveis entre referenciais de formação.

3. Desenvolvimento das Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD)

3.1. Formação Geral e Científica

5063	Língua inglesa	Carga horária 50 horas
-------------	-----------------------	----------------------------------

Objetivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Promover o desenvolvimento das competências oral e escrita em termos de interpretação, compreensão, expressão e produção em Língua Inglesa, demonstrando crescente autonomia no uso das competências de comunicação. • Mobilizar os conhecimentos linguísticos anteriormente adquiridos e aplicá-los em novas situações de aprendizagem. • Proporcionar o aperfeiçoamento da Língua Inglesa, adequando-a ao contexto socioprofissional dos formandos. • Utilizar a Língua Inglesa como instrumento de trabalho. • Possibilitar uma manipulação autónoma da Língua Inglesa como via de acesso à utilização correta das Tecnologias de Informação e Comunicação. • Melhorar a interpretação de matéria científica e tecnológica.
--------------------	---

Conteúdos

- A língua inglesa no quotidiano socioprofissional do técnico de informação e comunicação
- A língua inglesa e as novas tecnologias
- Comunicação oral e comunicação escrita em língua inglesa
 - Os aspetos formais (fonológicos, sintáticos e léxico-semântico) do sistema linguístico inglês
 - Interpretação e produção de texto
 - Planificação e desenvolvimento de projetos individuais em Língua Inglesa; apresentação escrita e oral desses projetos

7004	Língua portuguesa - comunicação	Carga horária 25 horas
-------------	--	----------------------------------

Objetivo(s)	<ul style="list-style-type: none"> • Promover o desenvolvimento das competências oral e escrita, nas suas vertentes de compreensão, expressão e produção em Língua Portuguesa. • Dar continuidade ao estudo da Língua Portuguesa com vista ao aperfeiçoamento, adaptando-o às necessidades modernas, profissionais e pessoais dos formandos. • Aplicar técnicas de planificação e preparação de diversas tipologias textuais. • Aplicar métodos e técnicas de pesquisa, registo e tratamento da informação. • Interpretar e escrever textos com diferentes objetivos e destinatários.
--------------------	--

Conteúdos

- Linguagem e Comunicação
 - Uso da Língua enquanto atividade social
 - Princípios que guiam a comunicação verbal: o princípio de cooperação e as máximas conversacionais
- Comunicação Oral
 - Particularidades da oralidade
 - Processos de comunicação oral
 - Exposição
 - Entrevista
 - Reunião
- Comunicação Escrita
 - Tratamento de problemas de pontuação, acentuação, ortografia e as regras do processamento de texto
 - Produção escrita
 - Estrutura da frase
 - Período
 - Parágrafo
 - Processos de Comunicação escrita
 - Texto académico vs. Texto não académico
- Texto utilitário de natureza administrativa: Convocatória, carta, nota de serviço,
- Relatório, memorando, ata, curriculum vitae

7008

Iniciativa empresarial e empreendedorismo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar questões críticas na criação de uma nova empresa.
- Seleccionar e implementar um modelo de plano de negócios.
- Aplicar técnicas de execução de novos projetos de negócio, com recurso a diferentes instrumentos e ferramentas de gestão.
- Aplicar técnicas de apresentação do negócio, na fase de arranque de uma nova empresa.
- Demonstrar competências de liderança eficaz no arranque de um novo negócio.

Conteúdos

- Empreendedorismo e espírito empreendedor
 - Empreendedorismo
 - Características do empreendedor
 - Mitos do empreendedorismo
- A empresa
 - Conceito de empresa
 - Diferentes formas jurídicas que a nova empresa pode adoptar
 - Importância de uma seleção adequada da forma jurídica
 - Procedimentos legais para a constituição da empresa
 - Responsabilidade ambiental e impactos da atividade da empresa
- Incentivos ao empreendedorismo
 - Principais apoios ao investimento e à inovação
 - Principais programas de incentivo à inovação
- Construção da equipa e a gestão de pessoas
 - Motivação dos colaboradores
 - Liderança das equipas
 - Importância da comunicação na organização
- Mercado
 - Oportunidades e as ideias
 - Fontes de ideias para novos empreendimentos
 - Papel do marketing na nova empresa
 - Importância do estudo de mercado
 - Fases do estudo de mercado
- Plano de negócios e a análise e avaliação de um projeto de investimento
 - Objectivo e a importância de um plano de negócios
 - Estrutura e a conceção de um plano de negócios
 - Definição da missão da organização
 - Noção e relevância da conceção de uma estratégia
 - Análise SWOT
 - Principais indicadores de análise económico-financeira

9739

Desenvolvimento pessoal e criativo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Aplicar técnicas de conversação e comunicação, desenvolvendo a linguagem corporal e oral como elemento persuasivo.
- Aplicar técnicas de estimulação da criatividade, sensibilidade e curiosidade.
- Reconhecer a importância da desconstrução da formalidade, o estereótipo e o preconceito.

Conteúdos

- Movimento – técnicas posturais
 - Valorização do corpo individual
 - Melhoria de postura
 - Gestão da energia
 - Concentração
 - Equilíbrio
 - Perceção
 - Prontidão
 - Agilidade
 - Criatividade
 - Relaxamento
 - Desinibição e socialização
- Voz – mecanismos e técnicas
 - Capacidade expressiva da voz, partindo da consciência dos mecanismos vocais.
 - Respiração; relaxamento; aquecimento vocal; articulação; dicção; colocação; projeção para um controlo global da conversação – ritmo, volume, entre outros
- Improvisação – fundamentos e técnicas
 - Improvado improvisado e desinibição.
 - Comunicação
 - Concentração
 - Criatividade
 - Pensamento “fora da caixa”
 - Escrita criativa
- Estratégias Sensitivas
 - Luz, enquadramento, ângulo, distância
 - Fotografia - análise e composição da imagem

9555

Modelo de negócio em empreendedorismo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Desenvolver um modelo de negócio.
- Criar um plano de negócio.
- Prototipar a ideia de negócio.
- Testar a ideia de negócio, aplicando instrumentos de medição da adesão do público.
- Apresentar o modelo de negócio.

Conteúdos

- Modelo de negócio
 - Enquadramento
 - Conceitos de negócio
 - Análise SWOT de um projeto de negócio
 - Modelo de negócio CANVAS
 - Inquéritos - questionários e entrevistas
 - Plano de negócio
 - Protótipo de produto/serviço
 - Protótipo simples
 - Protótipo em 3D
- Técnicas de apresentação

3.2. Formação Tecnológica

9571

Marketing digital aplicado ao turismo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar e implementar estratégias de marketing digital e *blended* marketing, em integração com a estratégia global da empresa.
- Definir estratégias para os canais digitais de distribuição do turismo.
- Planear e comunicar campanhas de marketing nas redes sociais.
- Implementar estratégias digitais para gerar procura e fidelizar clientes.
- Aplicar estratégias de marketing digital em função dos bens e/ou serviços da empresa.
- Selecionar e aplicar técnicas de gestão do canal promocional.
- Utilizar instrumentos de medição do impacto da presença nas plataformas digitais.

Conteúdos

- Integração do marketing digital no marketing tradicional
- Impacto dos meios digitais no marketing mix
- Marketing 360°
 - Experiências dos clientes
 - Redes sociais
 - Eventos
 - Conteúdos de texto e imagem
 - Novas ofertas
 - Parcerias
- Canais de distribuição no turismo
 - Informação e combinações de canais de distribuição
 - Organização dos serviços
- Especificidades da escrita para a Web
 - Possibilidades
 - Limitações
 - Interatividade
- Redes sociais como estratégia de marketing turístico
 - Normas de utilização
 - Anúncios
 - Utilizações empresariais
 - *Social Customer Relationship Management*
- *Mobile marketing e mobile commerce*
 - SMS/MMS
 - Apps
 - *Bluetooth*
 - *Search*
 - *Bargain Hunting and Cupons*
 - *QR Codes*
 - *Banners Ads*
 - Outros
- Métricas do marketing digital
 - Fontes de informação
 - Indicadores
- Marketing e motores de busca
- Noções de direito digital
- Plano de marketing digital

9741

Aplicações informáticas – introdução à gestão

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Produzir, gerir e utilizar folhas de cálculo, gráficos e tabelas utilizando os vários layouts existentes.
- Realizar operações matemáticas e aritméticas, utilizando constantes para a realização de cálculos.
- Criar, gerir e utilizar base de dados e criar impressão em série a partir de uma base de dados
- Utilizar software de gestão como uma ferramenta de utilização.

Conteúdos

- Criação de uma folha cálculo
 - Conceitos de livro e folha de trabalho
 - Seleção de células e Intervalos
 - Construção de uma folha
 - Utilização de livros para organizar informação
- Introdução e manipulação da informação
 - Edição de uma folha
 - Inserção e eliminação de colunas, linhas e células
 - Atribuição de um nome a uma célula e a um Intervalo
 - Modificação da largura das colunas e da altura das linhas
 - Inserção de comentários numa célula
- Formatação de uma folha
 - Formatação de texto e números
 - Aplicação de cores e padrões a células
 - Formatação de células utilizando os limites
- Utilização de fórmulas e funções para processar números
- Utilização de constantes nas operações matemáticas (\$)
- Formatação condicional
- Criação de gráficos em folhas de cálculo
 - Tipos de gráficos
 - Edição de gráficos
- Cálculos com funções complexas
- Impressão de uma folha de cálculo
 - Definição de área de impressão
 - Ajustar à página
 - Impressão para ficheiro
- Trabalho com Listas (bases de dados)
 - Criação de Listas
 - Ordenação de Listas
 - Consultas rápidas
 - Filtro avançado
 - Validação de Dados
- Base de dados - impressão em série
- Processador de texto - integração de tabelas e gráficos
- Regras de organização de informação em documentos e apresentações multimédia

9743

Gestão de restauração e bebidas – controlo de gestão

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Analisar e interpretar os resultados de ações de controlo à gestão de restauração e bebidas (F&B).
- Aplicar os princípios de gestão da produção e venda tendo em conta diferentes indicadores de gestão.
- Calcular os custos de produção e receitas, o ponto de equilíbrio das vendas e o orçamento de F&B.
- Aplicar os procedimentos e processos relacionados com o controlo de custos, a aquisição e receção das compras e a gestão do inventário.
- Elaborar fichas técnicas, quantificando-as e valorizando-as.
- Calcular diferentes tipos de preços de venda, aplicando diversas fórmulas de cálculo.
- Analisar as operações de F&B e avaliar os respetivos resultados.

Conteúdos

- Programa informático de gestão de alimentos e bebidas
- Controlo de custos
- Fichas técnicas para comidas (função e cálculos)
- Fichas técnicas para bebidas (função e cálculos)
- Fichas técnicas de buffets (função e cálculos)
- Análise de desperdícios
- Teste cortador
- Produção
- Métodos de confeção e equipamento
- Serviço
- Inventário permanente e intermitente (elaboração e controlo)
- Análise de consumos e de desvios
 - Consumos gerais
 - Consumos médios
- Controlo de alimentação e bebidas na produção e no serviço
- Preços de Venda
 - Food Cost
 - Mark up
 - Margem de Contribuição
 - Prime Cost
 - Custo por Porção
 - Rácios
 - IVA

9744

Gestão do negócio de restauração e bebidas

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Aplicar técnicas de gestão de equipas e brigadas para as diferentes secções de restauração e bebidas.
- Calcular custos dos recursos humanos.
- Calcular os custos de produção e receitas, o ponto de equilíbrio das vendas e o orçamento de restauração e bebidas.
- Calcular o *break-even* point de diferentes tipos de operações de restauração e bebidas.
- Analisar as operações de restauração e bebidas na perspetiva da rentabilidade e do revenue management.
- Elaborar orçamentos (vendas e custos) para as operações de restauração e bebidas.
- Identificar e aplicar princípios de sustentabilidade ao negócio de restauração e bebidas.
- Criar e aplicar ferramentas de auditoria ao negócio de restauração e bebidas.

Conteúdos

- Conceptualização de espaços e ciclo operacional (desenho e orçamentação)
- Gestão de equipas e brigadas
 - Densidade
 - Dimensão
 - Horários
 - Férias
 - Índices de performance
 - Descritivos de funções
 - Noções laborais
- Custos de pessoal
 - Salários
 - Segurança social
 - Subsídios e abonos
 - Alimentação
 - Formação
- Custos de estrutura
- Break-even point
- Análises de rentabilidade
- Revenue management
 - *Revpash*
 - *Revpar*
 - *Revpac*
- Previsões e sazonalidade
- Integração de restaurantes em alojamento
 - Taxa de captação de pequenos-almoços e jantares
- Custos de operação de restaurante
- Orçamentação
- Sustentabilidade
- Auditorias

9745

Ética e protocolo empresarial

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer a função e a importância da ética e do código de valores de conduta individual e no âmbito da atividade profissional no turismo.
- Identificar as fontes de direito, as diferenças entre o direito público e o direito privado e a sua aplicação nas empresas turísticas.
- Aplicar as regras de apresentação, cortesia, etiqueta e protocolo na comunicação empresarial e individual.
- Aplicar as regras de comunicação interna e externa em diferentes contextos culturais e profissionais.
- Aplicar as regras protocolares na organização de eventos
- Identificar as diversas normas do Protocolo Internacional.

Conteúdos

- Ética e direito no setor do turismo
 - Ética e direito
 - Fontes de direito
 - Direito público e direito privado
 - Obrigações comuns entre os diferentes sistemas jurídicos do mundo
 - Tipos de responsabilidade civil e impacto no setor do turismo
- Ética - liberdade, responsabilidade, visão histórica
 - A ética e a sociedade globalizada
 - Aspetos ideológicos e culturais para o exercício da cidadania
- Protocolo empresarial
 - Interações e comportamentos em diferentes ambientes empresariais e culturais
 - Regras de comunicação empresarial interna e externa
- Perfil profissional
 - Regras de apresentação, cortesia, etiqueta e protocolo na comunicação empresarial e individual
 - Imagem, apresentação e postura em contexto de negócios
 - Protocolo em eventos sociais.
 - Comunicação intercultural em contexto socioprofissional
- Protocolo Internacional
 - As normas internacionais nos diversos contextos protocolares
 - Protocolo empresarial internacional

9748

Sustentabilidade no turismo

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer a abrangência e extensão do conceito de sustentabilidade no turismo, da gestão sustentável dos destinos turísticos e do papel do turismo sustentável como utensílio de desenvolvimento.
- Identificar as componentes essenciais para o desenvolvimento sustentável e responsável do turismo.
- Identificar ações de responsabilidade social na atividade turística.
- Reconhecer a importância da implementação de guias de boas práticas de sustentabilidade na atividade turística.

Conteúdos

- Desenvolvimento sustentável do turismo
 - Princípios e dimensões económicos, sociais e ambientais
 - Conceito de sustentabilidade aplicado ao turismo
 - Planeamento para a sustentabilidade no turismo
 - Turismo responsável
 - Políticas, programas e iniciativas: abordagem nacional e internacional
- Gestão sustentável dos destinos turísticos
 - O novo turista e a adoção de instrumentos de sustentabilidade do turismo
 - Responsabilidade social das empresas turísticas
 - Guias de boas práticas em turismo
 - Destinos turísticos inteligentes
 - Tomada de decisão e a participação local
 - Comunidade visitada e visitante
 - Sustentabilidade dos recursos e produtos turísticos
- Sustentabilidade nos projetos turísticos
 - Alojamento
 - Restauração e bar
 - Cozinha e pasteleria
 - Turismo

9765

Liderança e gestão de carreiras

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer o papel das pessoas nas organizações e valorizar o papel de cada elemento na organização.
- Aplicar técnicas de relacionamento interpessoal, liderança e motivação de equipas.
- Aplicar técnicas de organização, gestão e avaliação de equipas de trabalho.
- Analisar as competências dentro da organização e constituir equipas de trabalho.
- Apoiar no desenvolvimento de um processo de recrutamento e seleção completo.
- Gerir a carreira profissional, reconhecendo a importância da atitude individual e o papel da rede de contactos profissionais para o sucesso.
- Criar um plano de marketing pessoal.

Conteúdos

- Papel das pessoas nas organizações e a importância do trabalho em equipa
 - Conceito de organização, estrutura, clima e cultura organizacionais
 - Dinâmicas e tipos de equipas
 - Diagnóstico de necessidades de evolução individuais e da equipa
 - Motivação de equipas – técnicas, comportamento e avaliação
 - Gestão do conflito – métodos e técnicas em contexto de equipa
- Estilos de liderança adaptados às equipas
 - Liderar pelo exemplo
 - O papel das emoções na liderança
 - Os diferentes estilos de líder
 - Estilo pessoal de liderança
- Perfis e desenvolvimento de competências
- Processo de recrutamento e seleção
 - *Sourcing*: pesquisa interna e pesquisa externa
 - Tipos de recrutamento e técnicas de seleção de candidatos
- Desenvolvimento de competências para aumentar a eficácia – domínio pessoal e interpessoal
 - Proatividade
 - Soluções ganhar-ganhar
 - Empatia e escuta ativa
 - Redes sociais – perfil profissional
 - Página pessoal
 - Blog
 - E-portefólio
 - Noção de sinergia
 - Marketing pessoal
- Preparação para um novo emprego

7038

Higiene e segurança na indústria alimentar

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as normas e os procedimentos da higiene e segurança no trabalho.
- Aplicar as normas e os procedimentos adequados na produção de cozinha, de forma a prevenir e controlar os seus pontos críticos no âmbito do Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points).
- Identificar os principais riscos na atividade de restauração e aplicar técnicas de redução de riscos.
- Aplicar os procedimentos adequados perante diferentes tipos de acidente.

Conteúdos

- Segurança e saúde no trabalho
 - Regulamentação
 - Riscos de acidentes e doenças profissionais
 - Primeiros socorros
 - Ergonomia
 - Sinalética de segurança
 - Plano de evacuação
 - Medidas de autoproteção
- Segurança e higiene alimentar
 - Noções de microbiologia
 - Princípios, conceitos e terminologia do sistema de HACCP
 - Normas de segurança e higiene alimentar
 - Etapas de aplicação do sistema de HACCP
- Procedimentos em caso de emergência
 - Incêndio
 - Acidentes por corrente elétrica
 - Ferimentos e traumatismos
 - Anafilaxia
 - Alergias alimentares
 - Intolerância alimentar
 - Intoxicação alimentar

9779

Matérias-primas alimentares na pastelaria/padaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar as principais matérias-primas de pastelaria e panificação.
- Utilizar as diferentes matérias-primas de pastelaria e panificação, tendo em consideração os principais fatores que influenciam a qualidade das matérias-primas de pastelaria.
 - Verificar e controlar a qualidade dos géneros alimentares.
- Aplicar os métodos de conservação e armazenamento das diferentes matérias-primas de pastelaria e panificação.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Principais cereais e seus derivados
 - Variedades
 - Classificação
 - Aplicação
- Sal
 - Variedades
 - Regulamentação
- Principais frutos
 - Variedade
 - Classificação
 - Sazonalidade
 - Características de frescura
- Açúcares e outros adoçantes
 - Variedades
 - Características
- Gorduras vegetais
 - Azeites
 - Óleos
 - Margarinas
- Matérias-primas de origem animal
 - Leite (tipos de leite e seus derivados)
 - Ovos (classificação e derivados)
 - Gorduras animais (classificação e tipos)
- Frescura e qualidade
 - Fatores de influência
 - Estado de frescura
 - Procedimentos de conservação
 - Condições de armazenamento

9780

História e cultura da pastelaria e panificação

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os principais momentos da história da doçaria e pastelaria.
- Reconhecer a doçaria e panificação como património imaterial.
- Reconhecer os produtos de doçaria e panificação qualificados e tradicionais portugueses.

Conteúdos

- História da doçaria e pastelaria
 - Produtos doces nos primórdios da alimentação
 - Principais elementos utilizados na confeção de doces
 - A Introdução do açúcar e diferentes utilizações
 - Contextualização da Doçaria Tradicional
 - Contextualização da Doçaria Conventual
 - A disseminação da Pastelaria
 - Excessos na utilização do açúcar
- História da panificação
 - Origens da panificação
 - Primeiros cereais
 - Moagem dos cereais
 - História da farinha
 - Diversidade na unidade: o pão e pão doce
 - O pão como elemento de distinção social
 - Evolução na panificação
- A Doçaria e a panificação como património imaterial
 - Tradições culturais e sociais associadas à doçaria e à panificação
 - O doce e o pão como produto votivo na relação com a divindade
 - O doce e o pão como símbolos culturais

9778

Doçaria conventual e tradicional portuguesa

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Conceber e/ou interpretar fichas técnicas de doçaria conventual e tradicional portuguesa.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confeccionar o produto de doçaria conventual e tradicional portuguesa.
- Organizar o fluxo de trabalho na pastelaria/padaria, coordenado e supervisionando o trabalho dos membros da equipa.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Doçaria conventual e tradicional portuguesa
 - Receituário e fichas técnicas
 - Custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
 - Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
- Técnicas de preparação e fabrico de doçaria conventual e tradicional portuguesa
- Empratamento e decoração criativa
- Acondicionamento e conservação
 - Refrigeração
 - Arrefecimento rápido
 - Congelação
 - Vácuo
 - Outros
- Equilíbrio nutricional e dietético
- Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9781

Massas e aplicações

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer as diversas aplicações de massas folhadas e de brioche.
- Conceber e interpretar fichas técnicas das várias massas folhadas e de brioche.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confeccionar as várias massas folhadas e massas de brioche.
- Organizar o fluxo de trabalho na pastelaria/padaria, coordenado e supervisionando o trabalho dos membros da equipa.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Massas folhadas e de brioche, e respetivas aplicações
 - Fichas técnicas
 - Custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
 - Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
 - Técnicas de preparação e fabrico de massas folhadas e de brioche, e respetivas aplicações
 - Decoração criativa
 - Acondicionamento e conservação
 - Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9782

Biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Conceber e interpretar fichas técnicas de biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos.
- Reconhecer os serviços de *coffee-break* e lanches.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confeccionar biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos.
- Organizar o fluxo de trabalho na pastelaria, coordenado e supervisionando o trabalho dos membros da equipa.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos
 - Receituário e fichas técnicas
 - Plano, display de trabalho e ementas diversificadas para serviços de *coffee-break* e lanches
 - Orçamentação, custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
 - Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
 - Técnicas de preparação e fabrico de biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos
 - Acondicionamento e conservação
 - Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9783

Pastelaria de sobremesa fria

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Conceber e interpretar fichas técnicas de pastelaria de sobremesa.
- Conceber e interpretar fichas técnicas de gelados, sorvetes e granitas.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confeccionar, emprar e decorar pastelaria de sobremesa e executar as respetivas confeções complementares.
- Confeccionar e decorar gelados, sorvetes e granitas.
- Organizar o fluxo de trabalho na pastelaria, coordenado e supervisionando o trabalho dos membros da equipa.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Receituário e fichas técnicas
 - Pastelaria de sobremesa
 - Gelados, sorvetes e granitas
- Custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
- Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
- Técnicas de preparação e fabrico de produtos de pastelaria de sobremesa e confeções complementares
- Técnicas de preparação e fabrico de gelados, sorvetes e granitas
 - Processos de fabrico
 - Pasteurização
 - Homogeneização
 - Maturação
 - Estrutura e funções
 - Edulcorantes e sabores
- Empratamento e decoração criativa
- Acondicionamento e conservação
 - Arrefecimento rápido
 - Vácuo
 - Refrigeração
 - Congelação
 - Outros
- Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9776

Pastelaria clássica e internacional

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Conceber e interpretar fichas técnicas de pastelaria clássica e internacional.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confeccionar o produto de pastelaria clássica e internacional.
- Organizar o fluxo de trabalho na pastelaria/padaria, coordenado e supervisionando o trabalho dos membros da equipa.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Pastelaria clássica e internacional
 - Receituário e fichas técnicas
 - Custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
 - Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material
- Técnicas de preparação e fabrico de produtos de pastelaria clássica e internacional
- Empratamento e decoração criativa
- Acondicionamento e conservação
 - Refrigeração
 - Arrefecimento rápido
 - Congelação
 - Vácuo
 - Outros
- Equilíbrio nutricional e dietético
- Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9784

Bombonaria

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Conceber e interpretar fichas técnicas do produto de bombonaria.
- Reconhecer os diferentes processos de fabrico de chocolate (chocolate branco, chocolate de leite; chocolate negro).
- Reconhecer a química do chocolate quanto ao seu sabor, aroma, estrutura e textura.
- Executar os vários métodos de pré-cristalização do chocolate.
- Fabricar bombons de recheio, bombons de corte e trufas.
- Executar técnicas clássicas e modernas de processamento de chocolate.
- Desenvolver produtos de chocolate, tendo em conta o seu potencial de lucro e a sua popularidade.
- Executar diferentes moldes de chocolate.
- Executar montagem de peças artísticas em chocolate.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Bombonaria
 - Receituário e fichas técnicas
 - Fabrico e origens do chocolate
 - Custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
 - Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
 - Técnicas de confeção
 - Bombons de recheio, bombons de corte e trufas
 - Ganaches e recheios
 - Recriar produtos
 - Acondicionamento e conservação
 - Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9785

Pastelaria festiva

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Conceber e interpretar fichas técnicas de bolos, recheios e/ou coberturas para bolos.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confeccionar bolos artísticos alusivos a épocas festivas e eventos especiais.
- Aplicar técnicas de moldagem e de decoração criativa em bolos.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Pastelaria festiva - recheios e coberturas
 - Receituário e fichas técnicas
 - Custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
 - Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
 - Técnicas de confeção
 - Decoração criativa – métodos e montagem
 - Método de queda
 - Método deslizante
 - Moldagem
 - Elementos decorativos
 - Letragem (diferentes tipos de letra)
 - Acondicionamento e conservação
 - Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9786

Pastelaria artística

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer técnicas e tendências de montagem de peças em chocolate e açúcar.
- Reconhecer técnicas de execução de trabalhos em açúcar.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Executar diferentes moldes de chocolate e de açúcar.
- Executar montagem de peças artísticas em chocolate.
- Executar técnicas de montagem de peças artísticas em açúcar.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
- Técnicas de execução de trabalhos artísticos em chocolate e montagem de peças artísticas
 - Projeto / maquete
 - Moldes
 - Têmpera do chocolate e aplicações
 - Trabalhos artísticos
 - Materiais utilizados
 - Junção de elementos
 - Aplicação de material de suporte
 - Outros elementos decorativos
 - Pintura e acabamento
- Técnicas de execução de trabalhos artísticos em açúcar
 - Tipos de açúcar
 - Métodos e técnicas
 - Açúcar "soprado", escorrido e acetinado
 - Açúcar trabalhado
 - Decorações
- Acondicionamento e conservação
- Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9787

Desenvolvimento de produtos gastronómicos

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Desenvolver produtos gastronómicos, com base nos produtos tradicionais portugueses.
- Analisar o mercado com vista à possível popularidade e rentabilidade do produto.
- Identificar os principais tipos de processamento, confeção e conservação de produtos gastronómicos.
- Registar, em documento próprio, as etapas inerentes ao desenvolvimento de produtos gastronómicos.
- Identificar os diferentes tipos de embalagem e rotulagem de produtos gastronómicos.

Conteúdos

- Desenvolvimento de produtos gastronómicos
 - Principais etapas
 - Técnicas e ferramentas para a geração de ideias
 - Mapas mentais
 - Árvore de problemas
 - Análise SWOT e plano de ação
 - Margem de contribuição e análise de desempenho de segmento de mercado
- Produção do produto gastronómico
- Métodos de conservação
 - Esterilização
 - Pasteurização
 - Evaporação
 - Liofilização
 - Congelação e ultracongelação
- Embalagem e rotulagem
 - Tipos de materiais
 - Vantagens, inconvenientes e qualidade de cada tipo de materiais
 - Métodos e técnicas de embalagem e rotulagem
 - Rotulagem
 - Menções obrigatórias
 - Menções adicionais/facultativas
 - Alegação de Saúde
 - Alegação nutricional

9788

Pães tradicionais e do mundo

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Conceber e interpretar fichas técnicas de pães tradicionais e do mundo.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confeccionar pães tradicionais e do mundo.
- Organizar o fluxo de trabalho na padaria, coordenado e supervisionando o trabalho dos membros da equipa.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Pães tradicionais e do mundo
 - As leveduras e o processo de fermentação
 - Receituário e fichas técnicas
 - Tendências evolutivas da padaria nacional e internacional
 - Custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
 - Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
 - Técnicas de preparação e fabrico de pães tradicionais e do mundo
 - Decoração criativa
 - Acondicionamento e conservação
 - Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

9789

Pastelaria e padaria funcional

Carga horária
50 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer as principais matérias-primas de pastelaria e padaria funcional.
- Identificar os alimentos onde se encontram os principais compostos funcionais.
- Calcular valores calóricos dos produtos de pastelaria e sobremesas funcionais.
- Conceber e interpretar fichas técnicas de produtos de pastelaria e padaria funcional.
- Preparar o local de trabalho, os equipamentos e as matérias-primas.
- Confecionar o produto de pastelaria e padaria funcional.
- Calcular os custos de produção e a rentabilidade prevista do produto.
- Efetuar o aprovisionamento das matérias-primas, utensílios e materiais.
- Cumprir as normas de qualidade, segurança e higiene alimentar.

Conteúdos

- Produtos de pastelaria e padaria funcional
 - Matérias-primas e compostos funcionais em pastelaria e padaria
 - Receituário e fichas técnicas
 - Cálculo calórico e nutricional na pastelaria e padaria funcional
 - Custos de produção e rentabilidade prevista dos produtos
 - Operações de seleção, quantificação e preparação das matérias-primas
 - Manuseamento e preparação de equipamentos e utensílios e material adequado
 - Técnicas de preparação e fabrico de produtos de pastelaria e padaria funcional
 - Pastelaria sem açúcar
 - Pastelaria sem glúten
 - Pastelaria sem gordura animal
 - Pastelaria e padaria com substituição dos açúcares e alergénicos
 - Padaria sem glúten
 - Padaria sem sal
 - Padaria sem levedura
 - Decoração criativa
 - Acondicionamento e conservação
 - Normas de qualidade, segurança e higiene alimentar

8787

Língua inglesa – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em inglês.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo inglês.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura inglesa.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do sector turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural de Inglaterra
 - Gastronomia e hábitos alimentares ingleses
 - Tradições inglesas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo em Inglaterra
 - Expressões idiomáticas inglesas

8795

Língua inglesa aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em inglês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em inglês.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da língua inglesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

7035

Língua francesa – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em francês.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo francês.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura francesa.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da Língua
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do setor turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural de França
 - Gastronomia e hábitos alimentares franceses
 - Tradições francesas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo em França
 - Expressões idiomáticas francesas

7073

Língua francesa aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em francês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em francês.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da Língua
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

7074

Língua alemã aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em alemão, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em alemão.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da Língua
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

7036

Língua alemã – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em alemão, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em alemão.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo alemão.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura alemã.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da Língua
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do setor turístico
- Funções da linguagem:
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrever e identificar
 - Património histórico e cultural da Alemanha
 - Gastronomia e hábitos alimentares alemães
 - Tradições alemãs
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo na Alemanha
 - Expressões idiomáticas alemãs

7037

Língua espanhola – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhol, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em espanhol.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo espanhol.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura espanhola.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da Língua
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do setor turístico
- Funções da linguagem:
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrever e identificar
 - Património histórico e cultural de Espanha
 - Gastronomia e hábitos alimentares espanhóis
 - Tradições espanholas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo em Espanha
 - Expressões idiomáticas espanholas

7075

Língua espanhola aplicada à gestão e produção de pasteleria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em espanhol, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pasteleria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em espanhol.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da Língua
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pasteleria/padaria (pasteleria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pasteleria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

8788

Língua italiana – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em italiano, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em italiano.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo italiano.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura italiana.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do sector turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural de Itália
 - Gastronomia e hábitos alimentares italianos
 - Tradições italianas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo em Itália
 - Expressões idiomáticas italianas

8796

Língua italiana aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em italiano, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em italiano.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da língua italiana
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

8797

Língua holandesa aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em holandês.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

8798

Língua finlandesa aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em finlandês.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

8799

Língua norueguesa aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em norueguês.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

8800

Língua sueca aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em sueco.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

8801

Língua chinesa aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em mandarim.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

8802

Língua russa aplicada à gestão e produção de pastelaria

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em russo, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de restauração e hotelaria.
- Prestar informações e descrever atividades relacionadas com a sua atividade profissional.
- Utilizar corretamente vocabulário técnico relacionado com a atividade profissional no contexto da pastelaria/padaria.
- Interagir e comunicar fluentemente em russo.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes.

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico da pastelaria/padaria (pastelaria/padaria regional, conventual e nacional, técnicas de pastelaria/padaria, brigada de cozinha, utensílios, equipamentos, etc.)
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Prestar e receber informações
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir e conceber autorização

8789

Língua holandesa – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em holandês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em holandês.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo holandês.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura holandesa.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua holandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do sector turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural da Holanda
 - Gastronomia e hábitos alimentares holandeses
 - Tradições holandesas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo na Holanda
 - Expressões idiomáticas holandesas

8790

Língua finlandesa – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em finlandês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em finlandês.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo finlandês.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura finlandesa.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua finlandesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do sector turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural da Finlândia
 - Gastronomia e hábitos alimentares finlandeses
 - Tradições finlandesas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo na Finlândia
 - Expressões idiomáticas finlandesas

8791

Língua norueguesa – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em norueguês, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em norueguês.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo norueguês.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura norueguesa.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua norueguesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do sector turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural da Noruega
 - Gastronomia e hábitos alimentares noruegueses
 - Tradições norueguesas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo na Noruega
 - Expressões idiomáticas norueguesas

8792

Língua sueca – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em sueco, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em sueco.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo sueco.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura sueca.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua sueca
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do sector turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural da Suécia
 - Gastronomia e hábitos alimentares suecos
 - Tradições suecas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo na Suécia
 - Expressões idiomáticas suecas

8793

Língua chinesa – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em mandarim, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em mandarim.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo chinês.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura chinesa.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua chinesa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do sector turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural da China
 - Gastronomia e hábitos alimentares chineses
 - Tradições chinesas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo na China
 - Expressões idiomáticas chinesas

8794

Língua russa – cultura e tradições

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Interpretar e produzir textos de diferentes matrizes discursivas em russo, adequando-os às diversas situações comunicativas próprias de um profissional de turismo.
- Interagir e comunicar fluentemente em russo.
- Identificar a cultura, hábitos e valores do povo russo.
- Demonstrar atitudes de cooperação e tolerância, revelando respeito pela cultura russa.
- Trabalhar em equipa e negociar.
- Relacionar informação de várias fontes, sintetizando-a de modo claro e coerente.

Conteúdos

- Funcionamento da língua russa
 - Regras gramaticais de sintaxe e semântica
 - Unidades significativas: parágrafos, períodos, tipos de frase, estrutura frásica
 - Adequação discursiva
 - Vocabulário técnico específico do sector turístico
- Funções da linguagem
 - Comparar e contrastar
 - Ouvir e exprimir opiniões
 - Sugerir
 - Descrever
 - Perguntar e exprimir preferências
 - Aconselhar
 - Apresentar
 - Criticar
 - Planear
 - Pedir autorização
- Descrição e identificação
 - Património histórico e cultural da Rússia
 - Gastronomia e hábitos alimentares russos
 - Tradições russas
 - Regras de cortesia, etiqueta e protocolo na Rússia
 - Expressões idiomáticas russas

7852

**Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/
desenvolvimento**

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras.
- Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor.
- Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor.

Conteúdos

- Empreendedorismo
 - Conceito de empreendedorismo
 - Vantagens de ser empreendedor
 - Espírito empreendedor versus espírito empresarial
- Autodiagnóstico de competências empreendedoras
 - Diagnóstico da experiência de vida
 - Diagnóstico de conhecimento das “realidades profissionais”
 - Determinação do “perfil próprio” e autoconhecimento
 - Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor
- Características e competências-chave do perfil empreendedor
 - Pessoais
 - Autoconfiança e automotivação
 - Capacidade de decisão e de assumir riscos
 - Persistência e resiliência
 - Persuasão
 - Concretização
 - Técnicas
 - Área de negócio e de orientação para o cliente
 - Planeamento, organização e domínio das TIC
 - Liderança e trabalho em equipa
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Diagnóstico de necessidades do empreendedor
 - Necessidades de carácter pessoal
 - Necessidades de carácter técnico
- Empreendedor - autoavaliação
 - Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7854

Plano de negócio – criação de micronegócios

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.
- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Elaborar um plano de negócio.

Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
 - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
 - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - Análise de experiências de negócio
 - Negócios de sucesso
 - Insucesso nos negócios
 - Análise SWOT do negócio
 - Pontos fortes e fracos
 - Oportunidades e ameaças ou riscos
 - Segmentação do mercado
 - Abordagem e estudo do mercado
 - Mercado concorrencial
 - Estratégias de penetração no mercado
 - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
 - Elaboração do plano individual de ação
 - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
 - Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - Formulação estratégica
 - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - Negócios de base tecnológica | Start-up
 - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - Estratégias de internacionalização
 - Qualidade e inovação na empresa
- Plano de negócio
 - Principais características de um plano de negócio
 - Objetivos
 - Mercado, interno e externo, e política comercial
 - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - Etapas e atividades
 - Recursos humanos
 - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
 - Elaboração do plano de ação
 - Elaboração do plano de marketing
 - Desvios ao plano
 - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - Acompanhamento do plano de negócio
- Negociação com os financiadores

8598

Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.
- Identificar competências adquiridas ao longo da vida.
- Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.
- Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores.
- Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem (formal e informal) – aplicação destes conceitos na compreensão da sua história de vida, identificação e valorização das competências adquiridas
- Atitude empreendedora/proactiva
- Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
 - Competências relacionais
 - Competências criativas
 - Competências de gestão do tempo
 - Competências de gestão da informação
 - Competências de tomada de decisão
 - Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos (sociais ou relacionais)
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8599

Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de assertividade.
- Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo.
- Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional.
- Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal.
- Definir o conceito de inteligência emocional.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Comunicação assertiva
- Assertividade no relacionamento interpessoal
- Assertividade no contexto socioprofissional
- Técnicas de assertividade em contexto profissional
- Origens e fontes de conflito na empresa
- Impacto da comunicação no relacionamento humano
- Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
- Atitude tranquila numa situação de conflito
- Inteligência emocional e gestão de comportamentos
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8600

Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Identificar o perfil do empreendedor.
- Reconhecer a ideia de negócio.
- Definir as fases de um projeto.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
- Perfil do empreendedor
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Ideia de negócio e projet
- Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
- Fases da definição do projeto
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

7852

**Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/
desenvolvimento**

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras.
- Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor.
- Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor.

Conteúdos

- Empreendedorismo
 - Conceito de empreendedorismo
 - Vantagens de ser empreendedor
 - Espírito empreendedor versus espírito empresarial
- Autodiagnóstico de competências empreendedoras
 - Diagnóstico da experiência de vida
 - Diagnóstico de conhecimento das “realidades profissionais”
 - Determinação do “perfil próprio” e autoconhecimento
 - Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor
- Características e competências-chave do perfil empreendedor
 - Pessoais
 - Autoconfiança e automotivação
 - Capacidade de decisão e de assumir riscos
 - Persistência e resiliência
 - Persuasão
 - Concretização
 - Técnicas
 - Área de negócio e de orientação para o cliente
 - Planeamento, organização e domínio das TIC
 - Liderança e trabalho em equipa
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Diagnóstico de necessidades do empreendedor
 - Necessidades de carácter pessoal
 - Necessidades de carácter técnico
- Empreendedor - autoavaliação
 - Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7854

Plano de negócio – criação de micronegócios

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.
- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Elaborar um plano de negócio.

Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
 - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
 - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - Análise de experiências de negócio
 - Negócios de sucesso
 - Insucesso nos negócios
 - Análise SWOT do negócio
 - Pontos fortes e fracos
 - Oportunidades e ameaças ou riscos
 - Segmentação do mercado
 - Abordagem e estudo do mercado
 - Mercado concorrencial
 - Estratégias de penetração no mercado
 - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
 - Elaboração do plano individual de ação
 - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
 - Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - Formulação estratégica
 - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - Negócios de base tecnológica | Start-up
 - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - Estratégias de internacionalização
 - Qualidade e inovação na empresa
- Plano de negócio
 - Principais características de um plano de negócio
 - Objetivos
 - Mercado, interno e externo, e política comercial
 - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - Etapas e atividades
 - Recursos humanos
 - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
 - Elaboração do plano de ação
 - Elaboração do plano de marketing
 - Desvios ao plano
 - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - Acompanhamento do plano de negócio
- Negociação com os financiadores

8598

Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.
- Identificar competências adquiridas ao longo da vida.
- Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.
- Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores.
- Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem (formal e informal) – aplicação destes conceitos na compreensão da sua história de vida, identificação e valorização das competências adquiridas
- Atitude empreendedora/proactiva
- Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
 - Competências relacionais
 - Competências criativas
 - Competências de gestão do tempo
 - Competências de gestão da informação
 - Competências de tomada de decisão
 - Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos (sociais ou relacionais)
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8599

Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de assertividade.
- Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo.
- Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional.
- Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal.
- Definir o conceito de inteligência emocional.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Comunicação assertiva
- Assertividade no relacionamento interpessoal
- Assertividade no contexto socioprofissional
- Técnicas de assertividade em contexto profissional
- Origens e fontes de conflito na empresa
- Impacto da comunicação no relacionamento humano
- Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
- Atitude tranquila numa situação de conflito
- Inteligência emocional e gestão de comportamentos
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8600

Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Identificar o perfil do empreendedor.
- Reconhecer a ideia de negócio.
- Definir as fases de um projeto.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
- Perfil do empreendedor
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Ideia de negócio e projet
- Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
- Fases da definição do projeto
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

4263

Corpo e movimento

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os eixos e coordenadas do movimento.
- Distinguir as dicotomias: tensão/relaxamento, movimento/pausa, interior/exterior, conter/ser contido, equilíbrio/desequilíbrio.
- Analisar o processo evolutivo do corpo no espaço e a partilha do espaço com outros corpos em movimento.
- Distinguir a força expressiva da imagem inconsciente.

Conteúdos

- O esquema corporal
- A arquitetura do corpo
- Eixos e coordenadas do movimento
- Decomposição do movimento de modo fraccionado
- Dicotomias: tensão/relaxamento, movimento/pausa, interior/exterior, conter/ser contido, equilíbrio/desequilíbrio
- O corpo em movimento pelo espaço
- Partilha do espaço com outros corpos em movimento
- O esquema corporal do outro
- O corpo no coletivo do corpo dos outros/ condição para que o outro confie o seu corpo no coletivo
- A força expressiva da imagem inconsciente do corpo
 - Oralidade
 - Corporalidade
 - Interioridade

4265

Mundo dos sons

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir os conceitos de Altura, Duração, Timbre, Dinâmica e Harmonia.
- Descrever estruturas e modos de organização de diferentes géneros e estilos musicais, utilizando vocabulário específico.
- Interpretar canções de diversos géneros musicais.

Conteúdos

- A Música
 - Altura
 - Ritmo
 - Timbre
 - Dinâmica
 - Forma
 - Harmonia
- O Corpo e a Voz
 - Aparelho ressoador, respiratório e ressoador – seu funcionamento

9763

Expressões artísticas – escrita criativa

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Reconhecer o processo de escrita criativa.
- Aplicar técnicas para desbloquear a escrita.
- Testar as potencialidades oferecidas pela língua portuguesa.
- Aplicar a estrutura narrativa na construção de um texto e instrumentos teóricos e práticos nas áreas da descrição, narração e poética.
- Otimizar a expressão individual através da exploração dos materiais linguísticos.
- Estimular a expressão estética, empírica e de natureza especificamente literária.

Conteúdos

- Tempo, narração, mito e práticas discursivas
- Instâncias narrativas, perspetiva, real e ficção
- Técnicas de narração
 - Apresentação
 - Complicação
 - Clímax
 - O plot
- Universos sensoriais: utilizar os cinco sentidos para enriquecer a escrita
- Estrutura narrativa: histórias com princípio, meio e fim
- Criação de personagens
- O caso da metáfora e as práticas da autorreferencialidade
- Práticas poéticas ligadas à imagem e ao ritmo

9764

Expressões artísticas – teatro e performances

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Aplicar técnicas de desenvolvimento do espírito criativo, a criação performativa e a imaginação.
- Aplicar técnicas de desenvolvimento da capacidade crítica e de autoconfiança.
- Aplicar técnicas de desenvolvimento de competências de cooperação e a sociabilização.
- Aplicar técnicas de simulação de diferentes papéis sociais.
- Aplicar técnicas de representação.
- Aplicar técnicas de autoavaliação, análise crítica e interrogação artística sobre temas e conceitos.

Conteúdos

- Performance
 - Teorias e linguagens, da vanguarda à atualidade
 - Performance: prática, metodologias e processos
 - Performance: a utilização do corpo
- Dinâmicas
 - Iniciação
 - Desinibição
 - Concentração
 - Memorização
- Técnicas
 - Relaxamento/Movimento
 - Técnicas de colocação de voz
 - Técnicas de montagem de espetáculos

7852

Perfil e potencial do empreendedor – diagnóstico/ desenvolvimento

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Aplicar instrumentos de diagnóstico e de autodiagnóstico de competências empreendedoras.
- Analisar o perfil pessoal e o potencial como empreendedor.
- Identificar as necessidades de desenvolvimento técnico e comportamental, de forma a favorecer o potencial empreendedor.

Conteúdos

- Empreendedorismo
 - Conceito de empreendedorismo
 - Vantagens de ser empreendedor
 - Espírito empreendedor versus espírito empresarial
- Autodiagnóstico de competências empreendedoras
 - Diagnóstico da experiência de vida
 - Diagnóstico de conhecimento das “realidades profissionais”
 - Determinação do “perfil próprio” e autoconhecimento
 - Autodiagnóstico das motivações pessoais para se tornar empreendedor
- Características e competências-chave do perfil empreendedor
 - Pessoais
 - Autoconfiança e automotivação
 - Capacidade de decisão e de assumir riscos
 - Persistência e resiliência
 - Persuasão
 - Concretização
 - Técnicas
 - Área de negócio e de orientação para o cliente
 - Planeamento, organização e domínio das TIC
 - Liderança e trabalho em equipa
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Diagnóstico de necessidades do empreendedor
 - Necessidades de carácter pessoal
 - Necessidades de carácter técnico
- Empreendedor - autoavaliação
 - Questionário de autoavaliação e respetiva verificação da sua adequação ao perfil comportamental do empreendedor

7854

Plano de negócio – criação de micronegócios

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Identificar os principais métodos e técnicas de gestão do tempo e do trabalho.
- Identificar fatores de êxito e de falência, pontos fortes e fracos de um negócio.
- Elaborar um plano de ação para a apresentação do projeto de negócio a desenvolver.
- Elaborar um orçamento para apoio à apresentação de um projeto com viabilidade económica/financeira.
- Elaborar um plano de negócio.

Conteúdos

- Planeamento e organização do trabalho
 - Organização pessoal do trabalho e gestão do tempo
 - Atitude, trabalho e orientação para os resultados
- Conceito de plano de ação e de negócio
 - Principais fatores de êxito e de risco nos negócios
 - Análise de experiências de negócio
 - Negócios de sucesso
 - Insucesso nos negócios
 - Análise SWOT do negócio
 - Pontos fortes e fracos
 - Oportunidades e ameaças ou riscos
 - Segmentação do mercado
 - Abordagem e estudo do mercado
 - Mercado concorrencial
 - Estratégias de penetração no mercado
 - Perspetivas futuras de mercado
- Plano de ação
 - Elaboração do plano individual de ação
 - Atividades necessárias à operacionalização do plano de negócio
 - Processo de angariação de clientes e negociação contratual
- Estratégia empresarial
 - Análise, formulação e posicionamento estratégico
 - Formulação estratégica
 - Planeamento, implementação e controlo de estratégias
 - Negócios de base tecnológica | Start-up
 - Políticas de gestão de parcerias | Alianças e joint-ventures
 - Estratégias de internacionalização
 - Qualidade e inovação na empresa
- Plano de negócio
 - Principais características de um plano de negócio
 - Objetivos
 - Mercado, interno e externo, e política comercial
 - Modelo de negócio e/ou constituição legal da empresa
 - Etapas e atividades
 - Recursos humanos
 - Recursos financeiros (entidades financiadoras, linhas de crédito e capitais próprios)
 - Formas de análise do próprio negócio de médio e longo prazo
 - Elaboração do plano de ação
 - Elaboração do plano de marketing
 - Desvios ao plano
 - Avaliação do potencial de rendimento do negócio
 - Elaboração do plano de aquisições e orçamento
 - Definição da necessidade de empréstimo financeiro
 - Acompanhamento do plano de negócio
- Negociação com os financiadores

8598

Desenvolvimento pessoal e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir os conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem.
- Identificar competências adquiridas ao longo da vida.
- Explicar a importância da adoção de uma atitude empreendedora como estratégia de empregabilidade.
- Identificar as competências transversais valorizadas pelos empregadores.
- Reconhecer a importância das principais competências de desenvolvimento pessoal na procura e manutenção do emprego.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceitos de competência, transferibilidade e contextos de aprendizagem (formal e informal) – aplicação destes conceitos na compreensão da sua história de vida, identificação e valorização das competências adquiridas
- Atitude empreendedora/proactiva
- Competências valorizadas pelos empregadores - transferíveis entre os diferentes contextos laborais
 - Competências relacionais
 - Competências criativas
 - Competências de gestão do tempo
 - Competências de gestão da informação
 - Competências de tomada de decisão
 - Competências de aprendizagem (aprendizagem ao longo da vida)
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos (sociais ou relacionais)
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8599

Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Explicar o conceito de assertividade.
- Identificar e desenvolver tipos de comportamento assertivo.
- Aplicar técnicas de assertividade em contexto socioprofissional.
- Reconhecer as formas de conflito na relação interpessoal.
- Definir o conceito de inteligência emocional.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Comunicação assertiva
- Assertividade no relacionamento interpessoal
- Assertividade no contexto socioprofissional
- Técnicas de assertividade em contexto profissional
- Origens e fontes de conflito na empresa
- Impacto da comunicação no relacionamento humano
- Comportamentos que facilitam e dificultam a comunicação e o entendimento
- Atitude tranquila numa situação de conflito
- Inteligência emocional e gestão de comportamentos
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

8600

Competências empreendedoras e técnicas de procura de emprego

Carga horária
25 horas

Objetivo(s)

- Definir o conceito de empreendedorismo.
- Identificar as vantagens e os riscos de ser empreendedor.
- Identificar o perfil do empreendedor.
- Reconhecer a ideia de negócio.
- Definir as fases de um projeto.
- Identificar e descrever as diversas oportunidades de inserção no mercado e respetivos apoios, em particular as Medidas Ativas de Emprego.
- Aplicar as principais estratégias de procura de emprego.
- Aplicar as regras de elaboração de um curriculum vitae.
- Identificar e selecionar anúncios de emprego.
- Reconhecer a importância das candidaturas espontâneas.
- Identificar e adequar os comportamentos e atitudes numa entrevista de emprego.

Conteúdos

- Conceito de empreendedorismo – múltiplos contextos e perfis de intervenção
- Perfil do empreendedor
- Fatores que inibem o empreendedorismo
- Ideia de negócio e projet
- Coerência do projeto pessoal / projeto empresarial
- Fases da definição do projeto
- Modalidades de trabalho
- Mercado de trabalho visível e encoberto
- Pesquisa de informação para procura de emprego
- Medidas ativas de emprego e formação
- Mobilidade geográfica (mercado de trabalho nacional, comunitário e extracomunitário)
- Rede de contactos
- Curriculum vitae
- Anúncios de emprego
- Candidatura espontânea
- Entrevista de emprego

4. Sugestão de Recursos Didáticos

- Bitterman, Mark and Bitterman, Jennifer Turner. (2006). Salted: a manifesto on the world's most essential mineral.
- Barros, Amândio Jorge Morais. O Porto, o Monopólio do Sal e a Estruturação da Economia Mercantil (Séculos XIII e XV). In A articulação do Sal Português aos Circuitos Mundiais Antigos e Novos Consumos. Porto: Universidade do Porto, Instituto de História Moderna, 2008.
- Brillat-Savarin. (2010). Fisiologia do gosto. Relógio d'Água.
- Carelhas, Helena. (2001). Código de boas práticas de higiene para a restauração. UNIHSNOR.
- Teubner, Chistian. (2001). FOOD – O universo dos alimentos. Teubner edition.
- Bragante, A. G. (2012). Desenvolvendo produto alimentício: conceitos e metodologias. São Paulo.
- Churchill, G. A. e Petter, J. P. (2000). Marketing: criando valor para os clientes. São Paulo: Saraiva.
- Engel, J. F. Blackwell, R. D.; Miniard, P. M. (2000). Comportamento do Consumidor. 8ª ed. Rio de Janeiro: LTC.
- Hashimoto, M. e Borges, C. (2014). Empreendedorismo: Plano de negócio em 40 lições. Editora Saraiva.
- Kotler, P. (2000). Administração de Marketing: a edição do novo milênio. São Paulo: Prentice Hall.
- Kotler, P. (2013). Produtos que dão certo: como criar valor e desenvolver produtos inovadores. Editora Saraiva.
- Lovelock, C. e Whight, L. (2001). Serviços, Marketing e Gestão. São Paulo : Saraiva.
- Malhotra, N. (2001). Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada. 3ª edição. Porto Alegre: Bookman.
- Schiffman, L. G. e Kanuk, L. L. (2000). Comportamento do Consumidor, 6ª edição. Rio de Janeiro: LTC.
- Whittington, R. (2002). O que é estratégia. São Paulo: Thomsom