

# Informação – Matrículas

## 2.º, 3.º ciclo e Cursos Profissionais do 10.º ANO

Com sede na Escola Básica e Secundária João Garcia Bacelar - Tocha, o Agrupamento de Escolas Gândara Mar, é um dos Agrupamento de Escolas de **Referência na Educação e Ensino**.

Obteve a classificação de **MUITO BOM** em todos os parâmetros de avaliação pela Inspeção Geral de Ensino e Ciência.

Nos anos letivos anteriores ficamos **classificados em 5.º, 2.º e 10.º lugar a nível nacional**, na avaliação externa, dentro do nosso contexto (318 Escolas).

**O transporte para os Cursos Profissionais são comparticipados na totalidade, bem como as refeições e outros materiais.**

**Os alunos com escalão e boa avaliação têm direito a bolsa de Mérito.**

Para proceder à matrícula/inscrição do seu educando para qualquer ano de escolaridade OU CURSO PROFISSIONAL, pode dirigir-se aos Serviços Administrativos desta Escola. **Faça-o assim que lhe seja possível.**

Pode obter mais informações pelo telefone 231442466 e através do e-mail [diretor@aegandaramar.com](mailto:diretor@aegandaramar.com)

No **SITE do Agrupamento** tem uma ficha de inscrição, que pode retirar, preenchendo-a e enviá-la.



AGRUPAMENTO DE ESCOLAS  
GÂNDARA MAR - TOCHA

# CURSOS PROFISSIONAIS

Ano Letivo 2019/2020—10.º Ano



**TÉCNICO/A DE  
RESTAURANTE  
BAR**

**NÍVEL 4 - 12º ANO**



**TÉCNICO/A DE  
MANUTENÇÃO  
INDUSTRIAL  
ELETROMECAÂNICA**

**NÍVEL 4 - 12º ANO**



## PLANO DE ESTUDOS

### TÉCNICO/A DE RESTAURANTE/BAR

Componente de Formação	Total de Horas
<b>Sociocultural:</b>	
• Português	320
• Língua Estrangeira I ou II	220
• Área de Integração	220
• Tecnologias da Informação e Comunicação	100
• Educação Física	140
<b>Subtotal</b>	<b>1000</b>
<b>Científica:</b>	
• Economia	200
• Matemática	200
• Psicologia	100
<b>Subtotal</b>	<b>500</b>
<b>Técnica:</b>	
• Serviço de Restaurante/Bar	810
• Tecnologia Alimentar	120
• Gestão e Controlo da Restauração	120
• Comunicar em Francês	90
• Formação em contexto de trabalho	600
<b>Subtotal</b>	<b>1700</b>
<b>Total de Horas / Curso</b>	<b>3200</b>

#### SAÍDA PROFISSIONAL:

- Cantinas e bares de instituições públicas e privadas
- Empresas de catering

#### PERFIL

O/A Técnico/a de Restaurante/Bar, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, planifica, dirige e efetua o serviço de alimentos e bebi-

#### AS PRINCIPAIS ATIVIDADES DESEMPENHADAS POR ESTE TÉCNICO SÃO:

- Planifica e prepara o serviço de mesa/bar, assegurando a gestão corrente de aprovisionamento e armazenamento do restaurante/bar.
- Realiza o acolhimento e receção do cliente no serviço mesa/bar;
- Prepara e serve bebidas simples e compostas;
- Colabora na elaboração de cartas de restaurante, bar e vinhos;



- Restaurantes
- Bares
- Estabelecimentos de setor hoteleiro.

## PLANO DE ESTUDOS

### MANUTENÇÃO INDUSTRIAL

Componente de Formação	Total de Horas
<b>Sociocultural:</b>	
• Português	320
• Língua Estrangeira I ou II	220
• Área de Integração	220
• Tecnologias da Informação e Comunicação	100
• Educação Física	140
<b>Subtotal</b>	<b>1000</b>
<b>Científica:</b>	
• Matemática	300
• Física e Química	200
<b>Subtotal</b>	<b>500</b>
<b>Técnica:</b>	
• Tecnologia e Processos	400
• Organização Industrial	110
• Desenho Técnico	140
• Práticas Oficiais	450
• Formação em contexto de trabalho	600
<b>Subtotal</b>	<b>1700</b>
<b>Total de Horas / Curso</b>	<b>3200</b>

#### SAÍDA PROFISSIONAL:

- Empresas de Metalomecânica;
- Fabrico de máquinas e ferramentas;
- Fabrico de componentes automóveis;
- Empresas de venda de máquinas e equipamentos e ainda Empresas com serviço de assistência pós-venda.

#### PERFIL

O Técnico de Manutenção Industrial / Electromecânica é o profissional qualificado, apto a orientar e a desenvolver actividades na área da manutenção, relacionadas com análise e diagnóstico, controlo e monitorização das condições de funcionamento dos equipamentos electromecânicos e instalações eléctricas industriais. Planeia, prepara e procede a intervenções no âmbito da manutenção preventiva, sistemática ou correctiva, executa ensaios e repõe em marcha de acor-

#### AS PRINCIPAIS ATIVIDADES DESEMPENHADAS POR ESTE TÉCNICO SÃO:

As actividades principais a desempenhar por este técnico são:

1. Interpretar desenhos, normas e outras especificações técnicas;
2. Controlar o funcionamento dos equipamentos, detectar e diagnosticar anomalias;
3. Planear, desenvolver e controlar os trabalhos de manutenção e de conservação;
4. Avaliar e providenciar os meios humanos e materiais necessários à intervenção de manutenção, tendo em consideração os prazos para execução;
5. Planear e estabelecer a sequência e os métodos de trabalho de desmontagem,

