

FREQUÊNCIA GRATUITA



CONSTELAÇÃO 2030

CAMINHOS PARA INOVAR NA EDUCAÇÃO

4.0.
ESCOLAS



FACEBOOK



ESCOLA
PROFISSIONAL
NALMOITA

SEGUE-NOS



ESCOLA TÉCNICA
PROFISSIONAL DA MOITA

A ESCOLA COMO PRIMEIRA EMPRESA!

APF168



Tutelada e Financiada por:



REPÚBLICA
PORTUGUESA

EDUCAÇÃO

CURSOS PROFISSIONAIS
OFERTA FORMATIVA

WWW.ESCOLAPROFISSIONALMOITA.COM



VISÃO!
ELEGÂNCIA!
DEDICAÇÃO!

A ESCOLA COMO PRIMEIRA EMPRESA!

A **Escola Técnica Profissional da Moita** é a oportunidade certa para a construção do teu projeto de vida! Aqui, damos-te oportunidade para desenvolver competências que te permitirão aprender e viver num mundo em rápida transformação, tais como Comunicação e Colaboração, Criatividade e Inovação, Pensamento Crítico e Resolução de Problemas Complexos, Responsabilidade e Cidadania Ativa.

Para além destas competências essenciais, irás desenvolver competências técnicas numa área profissional, porque a ETPM é a tua primeira empresa, tendo parcerias com entidades de referência dos diferentes setores. Agora, só falta escolher qual o curso profissional a prosseguir!

Não fiques para trás, inscre **EM TI** o sucesso!



CONSTELAÇÃO 2030

CAMINHOS PARA INOVAR NA EDUCAÇÃO

CAMINHOS PARA INOVAR NA EDUCAÇÃO

A nossa escola tem vindo a desenvolver um trabalho de contínua melhoria, no sentido de construir processos de ensino/aprendizagem mais significativos e intencionais para os nossos alunos. Nesse sentido, promovemos uma aprendizagem baseada em desafios e projetos, procurando articular objetivos de aprendizagem das distintas áreas disciplinares, através do trabalho colaborativo entre professores, alunos, especialistas dos setores profissionais e outros parceiros-chave, em conexão com o contexto real.

Numa altura em que fomos reconhecidos pela qualidade pedagógica com o Selo de Qualidade de Escola Associada à Universidade Católica Portuguesa, fomos também convidados a integrar a **Rede OCDE Education 2030**, sendo a única Escola Profissional Portuguesa! Ainda em 2017, constituímos a Rede de Escolas 4.0 e integramos o grupo de escolas que desenvolvem o Projeto de Autonomia e Flexibilidade Curricular do Ministério da Educação.

Procurar inovar na educação, de forma refletida e consistente, com a finalidade de criar impacto na vida de cada um dos nossos jovens é um desígnio que nós procuramos, enquanto escola, a cada dia construir!





CURSOS PROFISSIONAIS

O que são?

Os Cursos Profissionais são uma modalidade de educação e formação que permite a conclusão do ensino secundário, caracterizada por uma forte ligação com o mundo profissional.

Para quem?

Os cursos profissionais podem ser o percurso mais indicado para ti, se:

- > Tens menos de 20 anos de idade;
- > Concluístes o 9.º ano de escolaridade;
- > Procuras uma metodologia de ensino/aprendizagem mais prática e voltada para o mercado de trabalho;
- > Não exclusis a hipótese de prosseguires estudos para o ensino superior.

Qual a certificação?

> Após a conclusão, com aproveitamento, de um curso profissional obterás o 12.º ano e ainda uma certificação profissional (nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações).



ETPM

ESCOLA TÉCNICA
PROFISSIONAL DA MOITA



Tutelada e Financiada por:

COMUNICAÇÃO, MARKETING RELAÇÕES PÚBLICAS & PUBLICIDADE

Portaria n.º 1286/2006, 21 de Novembro

O QUE É?

O/A **Técnico de Comunicação, Marketing, Relações Públicas & Publicidade** analisa situações de comunicação interpessoais e organizacionais, colabora na deteção e formulação de problemas de natureza comunicacional, participa de forma criativa e ativamente no desenvolvimento e planeamento de estratégias de marketing.

O QUE FAZ?

- > Participa na execução das ações e comunicação dirigidas aos diferentes públicos, tendo em conta as suas atitudes, comportamentos e necessidades.
- > Participa na organização e operacionalização dos contextos e eventos que visem a promoção comercial ou institucional.
- > Participa na conceção, produção e seleção dos elementos de comunicação gráfica, escrita, visual ou multimédia necessárias para a relação com os públicos em operações promocionais.
- > Participa na conceção e finalização de campanhas de publicidade e coopera com os diferentes suportes de comunicação social.



ONDE PODE TRABALHAR?

O/A **Técnico de Comunicação, Marketing, Relações Públicas & Publicidade** pode desenvolver a sua atividade profissional em empresas de comunicação, marketing e publicidade e em gabinetes de comunicação de organismos públicos e privados.

AUXILIAR DE SAÚDE

Publicado no Boletim do Trabalho e do Emprego (BTE) n.º 32 de 29 de agosto de 2010,
com entrada em vigor a 29 de agosto de 2010



O QUE É?

O/A **Técnico Auxiliar de Saúde** é o/a profissional que, sob a orientação de profissionais de saúde com formação superior, auxilia na prestação de cuidados de saúde aos utentes, na recolha e transporte de amostras biológicas, na limpeza, na higienização e no transporte de roupas, materiais e equipamentos, na limpeza e higienização dos espaços e no apoio logístico e administrativo das diferentes unidades e serviços de saúde.

O QUE FAZ?

- > Auxilia na prestação de cuidados aos utentes, de acordo com orientações do enfermeiro;
- > Assegura a limpeza, higienização e transporte de roupas, espaços, materiais e equipamentos, sob orientação de um profissional de saúde;
- > Executa atividades de apoio ao funcionamento das diferentes unidades e serviços de saúde;
- > Auxilia o profissional de saúde na recolha de amostras biológicas e transporte para o serviço adequado, de acordo com normas e/ou procedimentos definidos;

ONDE PODE TRABALHAR?

O **Técnico Auxiliar de Saúde** pode desenvolver a sua atividade profissional em hospitais, centros de saúde, clínicas e laboratórios.

PARCEIRO ESTRATÉGICO



Onde vais desenvolver regularmente
as tuas aprendizagens de forma prática.

PARCEIROS

Centro Hospitalar de Setúbal
Hospital de São Bernardo
Hospital Ortopédico Santiago do Outão



AÇÃO EDUCATIVA

Portaria n.º 1283/2006 de 21 de novembro



O QUE É?

O/A **Técnico de Ação Educativa** acompanha e vigia crianças, sob supervisão dos educadores de infância ou de forma autónoma, para garantir a sua segurança e bem estar e colabora na organização e desenvolvimento das atividades educacionais.

O QUE FAZ?

- > Presta cuidados às crianças respondendo às necessidades de sono, alimentação, higiene corporal e de saúde;
- > Desenvolve comportamentos que fomentam a aquisição de autonomia e autoconfiança por parte da criança;
- > Colabora com a educadora de infância na execução de atividades lúdicas e pedagógicas;
- > Assegura a vigilância do grupo de crianças que lhe estão atribuídas;
- > Assegura a manutenção, organização e gestão das salas e dos materiais utilizados;

ONDE PODE TRABALHAR?

O **Técnico de Apoio à Infância** pode desenvolver a sua atividade profissional em instituições públicas ou privadas tais como creches, jardins de infância, escolas, instituições de solidariedade social, internatos e outras estruturas de apoio escolar e familiar.

PARCEIRO ESTRATÉGICO



Dare Communitate
COLÉGIO CORTE REAL
Cooperativa de Solidariedade Social, C.R.L.

Onde vais desenvolver de forma frequente as tuas aprendizagens em contexto real.

Poderás vir a ter a possibilidade de iniciares a tua carreira profissional no Colégio Corte Real

PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA

Publicado no Boletim do Trabalho do Emprego (BTE) n.º 17 de 8 de maio de 2013 com entrada em vigor a 8 de maio de 2013

O QUE É?

O **Técnico de Produção Agropecuária** é o profissional responsável por programar, organizar, orientar e executar as atividades de uma exploração agrícola e/ou pecuária, aplicando técnicas, métodos e modos de produção compatíveis com a preservação ambiental e respeitando as normas de proteção e bem estar animal e de qualidade dos produtos, de segurança alimentar, de saúde pública e de segurança e saúde no trabalho.

O QUE FAZ?

- > Planeia e executa as operações das diversas atividades agrícolas;
- > Orienta e participa nas tarefas de produção vegetal e animal;
- > Realiza operações tecnológicas do setor agropecuário, no respeito pelas normas de segurança e saúde no trabalho;
- > Organiza a comercialização dos diferentes produtos agrícolas, de acordo com as normas de qualidade em vigor;
- > Utilizar os fatores de produção, de modo a atingir os objetivos da empresa;
- > Manuseia corretamente máquinas e equipamentos agropecuários, respeitando as normas de segurança e saúde no trabalho;
- > Utiliza racionalmente os recursos naturais, tendo em conta o equilíbrio bioecológico.

ONDE PODE TRABALHAR?

O **Técnico de Produção Agropecuária** pode exercer a sua profissão em empresas/explorações agrícolas e/ou pecuárias.

PARCEIROS ESTRATÉGICOS

WOODinspiration
Atividades Agrícolas, Lúdico-Pedagógicas e Desportivas LDA

PARCEIROS

ADREPES
Associação de Desenvolvimento
Regional da Península de Setúbal



Onde vais desenvolver regularmente as tuas aprendizagens num contexto prático e real.

Também terás a oportunidade de desenvolver projetos inovadores nesta área.



O QUE É?

O/A **Técnico de Soldadura** planeia e executa o trabalho de soldadura, efetuando a escolha dos processos, equipamentos e materiais de adição a utilizar de acordo com as instruções técnicas, respeitando as normas de segurança, higiene e saúde no trabalho e de proteção do ambiente.

O QUE FAZ?

- > Prepara e organiza o trabalho de soldadura de conjuntos, estruturas e tubagens metálicas cumprindo as medidas de segurança de modo a reduzir os riscos associados aos diferentes processos de soldadura.
- > Analisa e interpreta desenhos e documentação técnica, esboços, esquemas e outra documentação técnica relativa a uma determinada obra e equipamentos em construção soldada.
- > Seleciona o processo, equipamentos, tipos de juntas, consumíveis e ferramentas a utilizar, tendo em conta o trabalho e soldadura a efetuar de acordo com as instruções de trabalho e/ou com a Especificação de Procedimento de Soldadura.
- > Efetua a conservação dos equipamentos, dos consumíveis e das ferramentas utilizadas, de acordo com os procedimentos adequados.
- > Identifica imperfeições de soldaduras e aplica corretamente critérios de aceitação para juntas soldadas de acordo com a documentação técnica.
- > Presta assistência técnica a clientes esclarecendo possíveis dúvidas sobre o trabalho de soldadura realizado.
- > Executa soldaduras topo a topo e de ângulo entre chapas ou chapa / tubo em construções metálicas, de acordo com as diretrizes IIW/ESW, as exigências de qualidade, as normas e códigos específicos da atividade.

ONDE PODE TRABALHAR?

O **Técnico de Soldadura** pode desenvolver a sua atividade profissional em Empresas Metalúrgicas.

PARCEIRO ESTRATÉGICO



SOLDADURA

Publicado no Boletim do Trabalho e do Emprego (BTE)n.º 25 de 08 de julho de 2014,
com entrada em vigor a 08 de julho de 2014.

Onde vais desenvolver regularmente as tuas aprendizagens num contexto prático.

Onde terás a oportunidade de desenvolver projetos inovadores nesta área.



RESTAURANTE-BAR

Publicado no Boletim do Trabalho e do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015,
com entrada em vigor a 29 de março de 2015.

O QUE É?

O/A **Técnico de Restaurante-Bar** é o/a profissional responsável por planear, coordenar e executar o serviço de restaurante e bar, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

O QUE FAZ?

- > 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;
- > Planeia e executa serviços de mesa regulares e especiais;

ONDE PODE TRABALHAR?

O **Técnico de Restaurante-Bar** executa o serviço de restaurante/bar em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

PARCEIROS ESTRATÉGICOS

A OFICINA
RESTAURANTE DE APLICAÇÃO

PARCEIROS

GRUPO
**JOSÉ
AVILLEZ**


PESTANA
HOTELS & RESORTS


PESTANA
POUSADAS - PORTUGAL
MONUMENT & HISTÓRICO HOTELS


PESTANA
COLLECTION HOTELS


PESTANA CR7
LIFESTYLE HOTELS


El Corte Inglés


TRIVALOR



O QUE É?

O/A **Técnico de Cozinha-Pastelaria** é o/a profissional responsável por planear, coordenar e executar as atividades de cozinha-pastelaria, respeitando as normas de higiene e segurança, em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, com vista a garantir um serviço de qualidade e satisfação do cliente.

O QUE FAZ?

- > Planeia e prepara o serviço de cozinha de forma a possibilitar a confeção das refeições necessárias.
- > Confecciona entradas, sopas, saladas, pratos de carne, de peixe, de marisco e de legumes, sobremesas e produtos de pastelaria;
- > Prepara massas, cremes e recheios de pastelaria;
- > Articula com o serviço de restaurante/bar, com o objetivo de satisfazer os pedidos de refeições e colaborar em serviços especiais;
- > Colabora na elaboração de cartas e ementas;

ONDE PODE TRABALHAR?

O **Técnico de Cozinha-Pastelaria** executa o serviço de cozinha/pastelaria em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras.

PARCEIROS ESTRATÉGICOS

PARCEIROS

GRUPO
**JOSÉ
AVILLEZ**


PESTANA
HOTELS & RESORTS


PESTANA
POUSADAS • PORTUGAL
MONUMENT & HISTORIC HOTELS


PESTANA
COLLECTION HOTELS


PESTANA CR7
LIFESTYLE HOTELS


El Corte Inglés


TRIVALOR

A OFICINA
RESTAURANTE DE APLICAÇÃO

COZINHA-PASTELARIA

Publicado no Bolsa do Trabalho e do Emprego (BTE) nº 12 de 29 de março de 2015,
com entrada em vigor a 29 de março de 2015.



LISTA REPRODUÇÃO
QUALIFICAR PARA CRESCER



Qualificar para Crescer é a designação do projeto desenvolvido pela **Escola Técnica Profissional da Moita** com o **Pestana Hotel Group**, o maior grupo hoteleiro português.

Este projeto começou em **2017** pela vontade da nossa Escola e Empresa quererem fazer mais e melhor, pelos jovens que seguem a área da Hotelaria e Restauração, mas também pelo setor do Turismo, que está em grande crescimento no nosso país.

Em **2019**, alargámos para mais uma turma e a ideia é continuarmos a **crescer**! Durante três anos, a duração do teu curso, tens oportunidade de aprender com os melhores profissionais e de conhecer unidades hoteleiras de norte a sul do país, passando pelas ilhas, sem perder de vista a possibilidade de uma experiência internacional. A partir de 2019 contamos com 3 turmas em simultâneo!





El Corte Inglés



AULA INAUGURAL
EL CORTE INGLÉS

O Grupo **El Corte Inglés** juntou-se também à ETPM no desenvolvimento de um projeto de Work Based Learning e os resultados até ao momento fortalecem o caminho para o sucesso!

Este ano continuaremos a alargar a parceria desenvolvendo uma turma mista com alunos dos cursos profissionais de **Técnico/a de Restaurante/Bar** e de **Cozinha/Pastelaria**.

Vais poder realizar mobilidades e as formações em contexto de trabalho com os melhores Chefs de Cozinha e Chefes de Sala, nos restaurantes do **El Corte Inglés**.

ESTES DOIS PROJETOS SÃO UMA OPORTUNIDADE ★ ★ ★ ★ ★ QUE TU NÃO VAIS QUERER PERDER!

- Sentes paixão por uma das áreas?
- Pretendes um processo de aprendizagem mais prático, voltado para o contexto real?
- Sonhas alargar horizontes e conhecer diferentes conceitos turísticos/gastronómicos?
- Aspiras aprender com os melhores profissionais?
- Almejas fazer parte de uma destas equipas?
- Ambicionas progredir enquanto pessoa e futuro profissional?

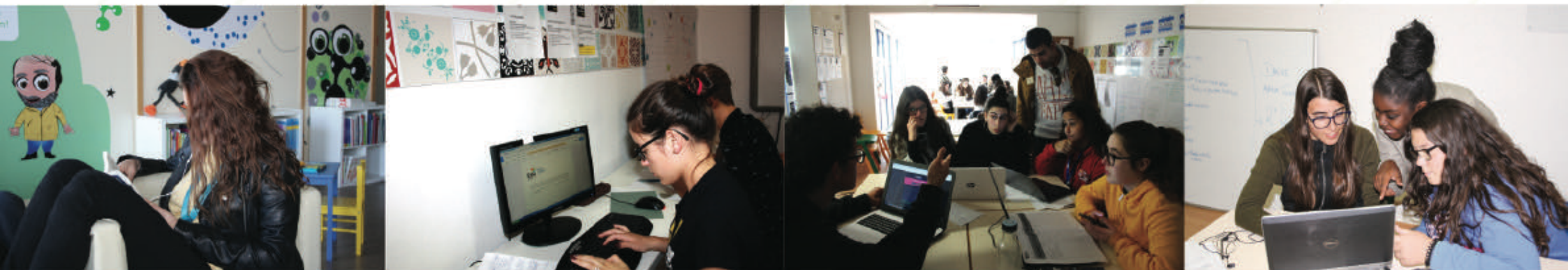
Queres saber mais? Procura-nos.





PROLAB

LABORATÓRIOS DE APRENDIZAGEM
NO ENSINO PROFISSIONAL



No âmbito do Portugal 2020 através do POR Lisboa, a Escola Técnica Profissional da Moita viu aprovada uma candidatura a Fundos Comunitários que permite a constituição de Laboratórios de Aprendizagem para o Ensino Profissional - ProLAB, criando condições para o exercício de um método mais científico e experimental, com espaços que possibilitam a criação de novos produtos, investigação e desenvolvimento nas respetivas áreas de formação.

APRENDER A COLABORAR E CRIAR EM AMBIENTES DIFERENTES E INOVADORES!

Com o objetivo de criar as condições, no nosso campus escolar, que potenciem o desenvolvimento do pensamento científico, do espírito crítico e capacidade de resolução de problemas, a Escola Técnica Profissional da Moita (ETPM) pretende, com a possibilidade de investimento nas infraestruturas educativas, adotar uma nova configuração de espaços de aprendizagem e novos ambientes indutores de métodos ativos e de atividades experimentais.

Para a promoção e construção de um perfil de aluno do século XXI, a ETPM vai equipar os espaços de forma a promover uma ligação permanente ao mundo digital e global, uma conexão integrada e coerente com as possíveis sinergias com os vários parceiros, atuais e futuros, uma maior flexibilidade na definição de objetivos e estratégias de ensino e um maior significado para as aprendizagens integradas num trabalho colaborativo entre alunos e equipa pedagógica. O ProLAB vai beneficiar todos os alunos dos cursos profissionais em funcionamento na ETPM, assim como parceiros, empresas, associações, instituições, universidades e institutos politécnicos.





www.escolaprofissionalmoita.com

Parque de Empresas dos 4 Marcos, 2860-402 Moita
info@escolaprofissionalmoita.com

informações:
212 800 600