

FREQUÊNCIA GRATUITA



Tutelada e Financiada por:



# CURSOS PROFISSIONAIS OFERTA FORMATIVA

[WWW.ESCOLAPROFISSIONALMOITA.COM](http://WWW.ESCOLAPROFISSIONALMOITA.COM)



FACEBOOK

ESCOLA  
PROFISSIONAL  
MOITA  
SEGUE-NOS



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;
- > Concluíste o 9.º ano de escolaridade;
- > Procuras uma metodologia de ensino/aprendizagem mais prática e voltada para o mercado de trabalho;
- > Não excluis 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).



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



## 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 Sant'Iago 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



**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 iniciar a tua carreira profissional no Colégio Corte Real

# PRODUÇÃO AGROPECUÁRIA



## 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

**WOOD**inspiration  
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/EWF, 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



Onde vais desenvolver regularmente as tuas aprendizagens num contexto prático.

Onde terás a oportunidade de desenvolver projetos inovadores nesta área.

# 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.



# 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

## PARCEIROS

GRUPO  
**JOSÉ  
AVILLEZ**

**PESTANA**  
HOTELS & RESORTS

**PESTANA**  
POUSADAS - PORTUGAL  
MONUMENT & HISTÓRICO HOTELS

**PESTANA**  
COLLECTION HOTELS

**PESTANA CR7**  
LIFESTYLE HOTELS

**El Corte Inglés**

**TRIVALOR**

# COZINHA-PASTELARIA



## 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



A OFICINA  
RESTAURANTE DE APLICAÇÃO



LISTA REPRODUÇÃO  
QUALIFICAR PARA CRESCER



**PESTANA**  
HOTEL GROUP



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!



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 VAISS 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](http://www.escolaprofissionalmoita.com)

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

informações:  
212 800 600

Lisb@20<sup>20</sup>

POR  
TUGAL  
2020

UNIÃO EUROPEIA  
Fundo Europeu de Desenvolvimento Regional