

## CURSO PROFISSIONAL TÉCNICO DE DESPORTO



### PERFIL PROFISSIONAL

O/A Técnico/a de Desporto é o profissional que tem como perfil de saída a participação no planeamento, na organização e no desenvolvimento do treino de modalidades desportivas, individuais ou colectivas, bem como organização e dinamização de atividades físicas e desportivas em contexto de ocupação de tempos livres, animação e lazer.

| Disciplinas                             | Carga Horária |            |     |
|---|---------------|------------|-----|
|   | 10º           | 11º        | 12º |
| Português                               | 106           | 108        | 106 |
| Língua Estrangeira                      | 76            | 72         | 72  |
| Área de Integração                      | 74            | 74         | 72  |
| Educação Física                         | 50            | 50         | 40  |
| Tecnologias de Informação e Comunicação | 100           | -          | -   |
| Estudo do Movimento                     | 100           | 100        |     |
| Psicologia                              | 100           | -          | -   |
| Matemática                              | 98            | 48         | 54  |
| Desporto Introdução                     | 200           | 175        | 225 |
| Atividades de Animação e Lazer          | 75            | 100        | 50  |
| Modalidades Coletivas                   | 50            | 100        | 50  |
| Modalidades Individuais                 | 25            | 50         | 50  |
| <b>Formação em contexto Trabalho</b>    | <b>250</b>    | <b>300</b> |     |

“ Investe no teu futuro! ”



Concluiste o 9º ano?

Temos novos desafios para ti...

Os cursos profissionais proporcionam-te o 12º ano, um certificado profissional e a possibilidade de prosseguires estudos.



Agrupamento de Escolas José Belchior Viegas  
São Brás de Alportel



✉ geral@aejbv.pt  
☎ 289 840 110  
🌐 www.aejbv.pt



Este folheto foi produzido com o apoio do Município de São Brás de Alportel



Oferta Formativa 2025 / 2026  
ESCOLA SECUNDÁRIA JOSÉ BELCHIOR VIEGAS

## CURSOS PROFISSIONAIS

- Técnico de Informática - Sistemas
- Técnico de Restauração - Restaurante-Bar
- Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria
- Técnico de Desporto

Duração: 3 anos letivos

“ Investe no teu futuro! ”



## TÉCNICO DE INFORMÁTICA - SISTEMAS



### PERFIL PROFISSIONAL

O/A Técnico/a de Informática de Sistemas é um profissional apto a efetuar de forma autónoma ou integrado numa equipa, a instalação, a configuração e a manutenção de ferramentas, equipamentos e sistemas informáticos, suportados em diferentes plataformas e sistemas operativos.

| Disciplinas                             | Carga Horária |     |     |
|---|---------------|-----|-----|
|   | 10º           | 11º | 12º |
| Português                               | 106           | 108 | 106 |
| Língua Estrangeira                      | 76            | 72  | 72  |
| Área Integração                         | 74            | 74  | 72  |
| Educação Física                         | 50            | 50  | 40  |
| Tecnologias de Informação e Comunicação | 100           | -   | -   |
| Física e Química                        | 104           | 48  | 48  |
| Matemática                              | 99            | 99  | 102 |
| Arquitetura e Sistemas Operativos       | 75            | -   | -   |
| Programação                             | 200           | 150 | 100 |
| Redes de Computadores                   | 50            | 100 | -   |
| Aplicação e Sistemas de Informação      | 125           | 125 | 100 |

Formação em contexto Trabalho 250 350

## TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO COZINHA/PASTELARIA



### PERFIL PROFISSIONAL

O/A Técnico/a de Cozinha-Pastelaria, de acordo com as normas de higiene e segurança alimentar, planifica e dirige os trabalhos de cozinha, colabora na estruturação de ementas, e confecciona refeições num enquadramento de especialidade, nomeadamente gastronomia regional portuguesa e internacional

| Disciplinas                             | Carga Horária |     |     |
|---|---------------|-----|-----|
|   | 10º           | 11º | 12º |
| Português                               | 106           | 108 | 106 |
| Língua Estrangeira                      | 76            | 72  | 72  |
| Área de Integração                      | 74            | 74  | 72  |
| Educação Física                         | 50            | 50  | 40  |
| Tecnologias de Informação e Comunicação | 100           | -   | -   |
| Economia                                | 51            | 48  | 100 |
| Psicologia                              | 100           | -   | -   |
| Matemática                              | 98            | 48  | 54  |
| Cozinha                                 | 175           | 150 | 125 |
| Pastelaria                              | 125           | 100 | 100 |
| Gestão e Controlo de Serviços           | 50            | 125 | 125 |
| Comunicar em Inglês e Francês           | 75            | 50  | -   |

Formação em contexto Trabalho 250 300

## TÉCNICO DE RESTAURAÇÃO RESTAURANTE-BAR



### PERFIL PROFISSIONAL

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 bebidas à mesa e ao balcão

| Disciplinas                             | Carga Horária |     |     |
|---|---------------|-----|-----|
|   | 10º           | 11º | 12º |
| Português                               | 106           | 108 | 106 |
| Língua Estrangeira                      | 76            | 72  | 72  |
| Área de Integração                      | 74            | 74  | 72  |
| Educação Física                         | 50            | 50  | 40  |
| Tecnologias de Informação e Comunicação | 100           | -   | -   |
| Economia                                | 51            | 48  | 101 |
| Psicologia                              | 100           | -   | -   |
| Matemática                              | 98            | 48  | 54  |
| Serviço de Restaurante/Bar              | 225           | 250 | 250 |
| Informação Turística na Restauração     | 75            | -   | -   |
| Gestão e Controlo de Serviços           | 75            | 100 | 75  |
| Comunicar em Inglês e Francês           | 50            | 50  | -   |

Formação em contexto Trabalho 300 300

“ Investe no teu FUTURO! ”