



PLANO DE INOVAÇÃO

CICLO FORMATIVO 2022 - 2025

1. Enquadramento

Vivemos num mundo cada vez mais incerto, complexo e volátil. As profissões do passado darão lugar a novas formas de trabalho, em muitos casos, ainda por descobrir. Neste sentido, urge dotar os jovens de competências que promovam o seu autoconhecimento e bem-estar e a aprendizagem ao longo da vida, por forma a responderem com sucesso à imprevisibilidade da sua vida futura, contribuindo, de forma ativa, para um mundo mais justo, equitativo e sustentável.

Na Escola de Comércio de Lisboa (ECL) estamos genuinamente comprometidos com um projeto educativo que seja flexível, aberto a mudanças globais, multiculturais, sistémicas e digitais, sendo capaz de evoluir de forma colaborativa e em rede.

Assim, a ECL desenhou, no contexto da Portaria n.º 306/2021 de 17 de dezembro, o seu Plano de Inovação, definindo as opções curriculares que melhor respondem às necessidades e ambições dos seus alunos, reorientando a comunidade educativa para aprendizagens contextualizadas e com significado.

Tendo em conta as necessidades supra mencionadas, com este Plano de Inovação pretende-se atingir os seguintes objetivos:

- Estimular a competência global;
- Desenvolver valores, atitudes e competências necessárias aos desafios futuros;
- Promover o desenvolvimento socioemocional de alunos e docentes/formadores;
- Reforçar e consolidar as capacidades de aprendizagem individuais e sociais;
- Dar resposta às necessidades de acompanhamento dos alunos em dificuldade;
- Melhorar os resultados escolares e pessoais;
- Implementar um espírito solidário de interajuda cooperante entre todos os membros da comunidade educativa.

Os objetivos operacionais e respetivas metas a atingir com o Plano de Inovação são:

- Aumentar a taxa de conclusão em 10%.
- Implementar estratégias para a redução do absentismo em 8%.
- Diminuir percentagem de alunos com mais de seis Módulos /UFCD em atraso em 10%.
- Promover sessões com o Orientador Profissional, em 1 sessão por trimestre.
- Promover atividades em empresas de treino, em 2 atividades por turma.
- Promover projetos contextualizados e com significado em 3 projetos por turma.
- Garantir que 70% dos Alunos sujeitos a Relatório Técnico Pedagógico (RTP) tenham menos de seis módulos em atraso no final do ano letivo.
- Garantir o número de alunos com a função de *Learning Navigator* em 1 por turma
- Estabelecer a função de *Chief Happiness Officer* (CHO), garantindo uma satisfação de 50%. por parte dos alunos.
- Promover o número de mobilidades KA1 e KA2, garantindo a execução de 100 mobilidades por ano.

Na conceção e desenvolvimento do Plano de Inovação, que se pretende com a duração de um ciclo formativo, participaram os alunos, os docentes/formadores (cf. Ata do Conselho Pedagógico de 28 de março de 2022, com aprovação do Plano de Inovação), os encarregados de educação e os parceiros

socioprofissionais, através dos seguintes órgãos: Conselho Consultivo, Conselho Pedagógico, Fórum de Encarregados de Educação e Fórum de Alunos.

Desta forma, pretende-se uma maior flexibilidade curricular, concretizada numa gestão entre **32% a 36%**, identificada nos respetivos planos de formação, em anexo.

1. Gestão curricular contextualizada

Trabalhamos para que a ECL se desafie e mergulhe num processo de inovação disruptivo; uma escola invertida! Uma escola que dê empoderamento à comunidade educativa para sentir que podemos mudar e que a mudança depende de todos.

Pretende-se contextualizar a aprendizagem, os curricula, dando-lhes um sentido e um significado. O foco da aprendizagem é o de trabalhar por projetos, destacando-se a interação entre o aluno, o meio (geral e empresarial) e o docente/formador, através de metodologias ativas que estejam adequadas aos ritmos e às necessidades do aluno, tendo em conta os resultados de aprendizagem a atingir. Uma escola em que os alunos são os protagonistas das suas próprias aprendizagens. O aluno aprende, fazendo e refletindo sobre o que faz. Estimula-se uma abordagem integrada entre o desenvolvimento socioemocional e o desenvolvimento académico e profissional, com vista a uma efetiva aprendizagem ao longo da vida e à melhoria de bem-estar físico, mental e social de toda a comunidade educativa. O papel do professor é o de criar as condições necessárias e estimular a curiosidade e a vontade de aprender.

A gestão contextualizada dos curricula assenta nos seguintes cinco eixos transformadores:

- a) **Missão educativa.** Definir o perfil de pessoa que se pretende formar, ou seja, o Perfil do Aluno à saída de cada ciclo formativo, tendo como referencial “O Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória”, homologado pelo Despacho n.º 6478/2017, 26 de julho. Acreditamos que no perfil de pessoa, além de se trabalhar o perfil profissional referente a cada qualificação, se deve apostar no desenvolvimento de capacidades, atitudes e valores fundamentais num mundo, onde a adaptabilidade e a colaboração são as palavras de ordem. O foco da aprendizagem inspira-se num perfil humanista, centrado em valores de respeito por si e pelo outro, numa procura constante de novos conhecimentos e de novas soluções. Um perfil assente na edificação de um Perfil de Pessoa, que prepare os alunos para os desafios da sociedade do século XXI, desejando que os alunos se tornem Pessoas Conscientes, Colaborativas, Competentes, Comprometidas e Criativas.
- b) **Recursos.** Avaliar os recursos disponíveis e redefinir, alterar ou criar novos, tendo em conta a missão educativa é um dos objetivos da ECL.

As salas de aulas estanques, estáticas e pouco apelativas são substituídas por espaços abertos, flexíveis, bem iluminados, alegres, onde se minimiza o ruído. Apostou-se, portanto em espaços que permitam uma nova organização da aprendizagem, tendo em conta o tipo de trabalho e as atividades a desenvolver, munidos de mobiliário, equipamentos e tecnologias adequadas.

Desta forma, foram criadas salas de trabalho colaborativo, com cerca de sessenta metros quadrados, que estão aptas para albergar três turmas (setenta e dois alunos em cada sala), algumas com portas de harmónio que permitem separar cada turma, ou grupos de alunos, quando o trabalho assim o exija.

As salas de trabalho colaborativo são equipadas com computadores, LCDs e portáteis por cada grupo de trabalho, possibilitando não só o acesso à plataforma de gestão escolar, como a utilização de diferentes ferramentas digitais, por parte de docentes/formadores e de alunos.

São ainda, disponibilizados vinte e seis computadores para cada uma das três salas de informática. Em paralelo, os alunos têm igualmente à sua disposição doze computadores com

ligação à internet no centro de recursos, onde encontram diferentes pontos de rede e mesas para portáteis.

Para toda a comunicação entre professor-aluno-professor, importa referir que todos os alunos e docentes/formadores têm um email da linha privilegiada da Google educação, de fácil retenção: para os alunos númerodealuno@eclisboa.net e para os docentes/formadores nome.apelido@eclisboa.net.

- c) **Projetos.** Redefinir e criar dinâmicas ou ações de acordo com as estratégias definidas e os objetivos a atingir. A divisão estanque entre disciplinas é esbatida, dando lugar a projetos, centrados não só na identificação dos problemas como também na resolução dos mesmos de forma criativa. As várias competências e conteúdos são integrados, trabalhados, processados e apreendidos no âmbito destes projetos. O trabalho colaborativo entre alunos-alunos, alunos-professores, professores-professores é incentivado, permitindo experiências pedagógicas mais participativas e participadas. Esta abordagem permite também um incremento de um bom ambiente de trabalho nos vários espaços em que alunos e docentes/formadores, bem como parceiros da escola se encontram, quer no ambiente de salas de aula ou nos laboratórios pedagógicos, quer no ambiente empresarial.

SER é a denominação escolhida para melhor designar o projeto que aqui se apresenta e que permitirá avançar no processo de transformação da ECL. Pretendemos que os alunos possam negociar as atividades a desenvolver de acordo com os seus interesses a trabalhar individualmente, em equipa e de forma colaborativa, no sentido de desenvolver processos autónomos de aprendizagem, mas também de cooperação, interação com colegas, docentes/formadores e parceiros.

O processo de aprendizagem dos alunos é organizado através de equipas de trabalho que são estruturadas pelas qualificações com maior proximidade profissional. Assim:

- Ciclo de formação 2022-2025, todos os alunos, num total de oito qualificações:

Negócios, integrando os Cursos de Comércio, Vendas e Marketing e Vitrinismo, com flexibilidade curricular, ajustada ao cálculo percentual apresentado nos respetivos planos de formação (em anexo).

Turismo e Eventos, integrando os Cursos de Organização de Eventos, Operações Turísticas e Receção Hoteleira, com flexibilidade curricular, ajustada ao cálculo percentual apresentado nos respetivos planos de formação (em anexo).

Restauração, integrando os Cursos de Cozinha-Pastelaria e Restaurante-Bar, com flexibilidade curricular, ajustada ao cálculo percentual apresentado nos respetivos planos de formação (em anexo).

É criada a Área Projeto, constituindo-se como disciplina agregadora da qual fazem parte os Módulos da Área de Integração e as UFCDs assinaladas no Plano de Formação (em anexo), assegurando o conjunto de conhecimentos, aptidões e atitudes, do Perfil Profissional / Referencial de Competências e do Referencial de Formação, associados às respetivas qualificações, garantindo o cumprimento da Estratégia de Educação para a Cidadania.

Neste sentido, o docente/formador, como criador colaborativo e conectado de atividades de aprendizagem cativantes, usa, sempre que pertinente, novas abordagens e tecnologias para apoiar a melhoria contínua, assegurando a concretização das Aprendizagens Essenciais.

São constituídas equipas pedagógicas formadas pelos docentes/formadores das turmas de cada equipa de trabalho, onde estes planificam, programam e avaliam o trabalho individual e em equipa, no sentido de se promover a autonomia, a iniciativa e o interesse pela aprendizagem e pelas

tarefas a desenvolver. A estas equipas associam-se por vezes o coordenador da Gestão de Talento, o coordenador de curso e o orientador educativo, que fazem a ponte entre os vários intervenientes, bem como personalidades convidadas do mundo empresarial, designadas por “orientadores profissionais”, com o objetivo de complementar a orientação dos docentes/formadores e assim ajudar os alunos na sua integração no tecido empresarial. As famílias também são convidadas a acompanhar o desenvolvimento das atividades do seu educando, envolvendo-se em iniciativas pedagógicas distintas e ao longo dos três anos de formação, através da dinamização de conferências semanais e de *workshops*. Por vezes, também são convidados a assistirem à apresentação dos projetos dos seus educandos.

A Área Projeto funciona nas salas de trabalho colaborativo, com três qualificações e três professores, simultaneamente por sala.

Como ferramenta de apoio à aprendizagem, a equipa pedagógica produz materiais compilados no Guia de Aprendizagem de cada Módulo/UFCD, do qual faz parte: o *Briefing*, o Negociar, a *Timeline*, o Avaliar e os Materiais.

As plataformas digitais têm aqui um papel privilegiado, sendo que as mais utilizadas de forma generalizada na ECL são o *Google Classroom*, o *Google hangouts/meet*, a *Google Drive*, o *padlet*, o *canva*, o *kahoot*, o *mentimeter* e o *wix*. Os recursos disponibilizados permitem a produção de portefólios digitais individuais e de equipa, sugerindo-se o recurso sistemático ao Guia de Aprendizagem, bem como a pesquisa em livros e em meios digitais.

Os referidos projetos são desenvolvidos com inúmeras entidades e empresas com as quais a ECL mantém parcerias, passando por Formações *Outdoor*, para trabalhar questões de liderança, negociação e estratégia, bem como a Formação em Contexto de Trabalho em Portugal, Espanha (Barcelona), França (Paris), Finlândia (Helsínquia) e Itália (Lago de Como). Existe ainda a oportunidade de participar em inúmeros programas de empreendedorismo, como o *Junior Achievement Portugal*.

Os alunos são agrupados em número de quatro a cinco, para desenvolver as suas investigações e apresentar os seus projetos.

A primeira sessão de trabalho de cada semana é iniciada com o *Briefing* da Semana, com a duração aproximada de 15 minutos, e nos restantes dias com o *Briefing* do Dia, como forma de planificar as atividades do dia. As sessões de trabalho são finalizadas com o Balanço do Dia e no último dia da semana com o Balanço da Semana, como forma de avaliação do trabalho desenvolvido.

d) Laboratórios Pedagógicos / Empresas de Treino. Pretendem potenciar o desenvolvimento de aprendizagens muito próximas do contexto empresarial, nomeadamente:

- **ECL store**, uma loja que, entre outros produtos, comercializa a linha de *merchandising* da escola, concebida, produzida e gerida pelos alunos.
- **ECL food store**, uma loja pedagógica dedicada ao setor alimentar, cuja representatividade é bastante diversificada em termos de formato, materializando um conceito muito característico da cultura portuguesa – mercearia fina.
- **ECL visual merchandising**, gerida pelos alunos de Vitrinismo e que tem como objetivo planificar e operacionalizar a decoração das várias montras existentes na escola e em lojas parceiras.
- **ECL discovery**, uma loja pedagógica dedicada ao setor do Turismo e Hotelaria, que promove Portugal como um destino turístico. Este espaço multifuncional integra uma área de atendimento/acolhimento que poderá representar uma receção de hotel ou um balcão de uma

agência de viagens.

- **ECL cozinha**, uma cozinha pedagógica que pretende confeccionar uma gastronomia nacional e internacional que promova Portugal como um destino gastronómico.
- **ECL restaurante**, um espaço pedagógico dedicado ao setor da restauração que promova um serviço de qualidade. Assim, este espaço multifuncional permite operacionalizar vários tipos de serviços.

e) Avaliação. O processo de avaliação é crucial e este deve ocorrer a diferentes níveis e em diferentes momentos do ciclo de aprendizagem, dando especial enfoque à avaliação formativa, sendo que o “Perfil dos Alunos à Saída da Escolaridade Obrigatória” se torna uma matriz preciosa para este processo, assim como para o seu planeamento.

Em termos sumativos, cumpre avaliar os resultados atingidos pelos alunos. Esta avaliação é realizada, no final de cada trimestre, com base em critérios de sucesso pré-definidos e discutidos com os próprios alunos, sendo a mesma partilhada, tanto ao nível do processo como dos produtos. É ainda, garantido para todas as disciplinas e UFCDs que constam nas matrizes curriculares-base a sua identificação, para atribuição das respetivas classificações.

No entanto, a avaliação não poderá incidir exclusivamente no desempenho dos alunos, sendo imprescindível avaliar a própria inovação pedagógica nomeadamente a nível do processo, das metodologias e da comparação com a respetiva planificação. Esta avaliação é realizada, anualmente (outubro/novembro), partindo da observação externa, pela equipa *Reimagine Education Lab*, a qual apresenta um relatório com os pontos fortes e pontos a melhorar.

São, ainda, implementados inquéritos trimestrais aos alunos, seus encarregados de educação e docentes/formadores, para se refletir de forma intercalar sobre se a mudança ou inovação desenhada está a seguir como previsto, quais são os desvios, os seus pontos fortes e os seus pontos fracos. Nos dias de reflexão pedagógica (previstos trimestralmente em calendário escolar) são contemplados momentos intercalares de monitorização e autoavaliação do Plano, em que se analisam os resultados dos inquéritos aplicados, assim como o relatório de observação externa recebido, por forma a introduzir as alterações necessárias, tendo em conta os objetivos e metas predefinidos, ajustando as práticas e as estratégias adotadas, numa lógica de melhoria contínua.

Por último, mas não menos importante, cumpre avaliar os impactos que as metodologias pedagógicas desenvolvidas surtiram nos alunos. A avaliação dos impactos deverá realizar-se no final de cada ciclo formativo, também a curto, médio e longo prazo, num processo contínuo de aferição, ajustamento e evolução.

2. Cooperação da comunidade educativa

O Decreto-Lei n.º 54/2018, de 6 de julho assume uma perspetiva claramente inclusiva que vem reforçar o direito de cada um dos alunos a um conjunto de respostas, sob um projeto educativo que proporcione a todos a participação à educação e o sentido de pertença em equidade, que seja responsável pela promoção das melhores aprendizagens e o desenvolvimento de competências que assentem na flexibilidade curricular.

Para se atingir os objetivos apresentados foi criado o Projeto ECL+, com os seguintes eixos de atuação:

- **Programa de Mentoria.** Com o objetivo de potenciar a resiliência dos mentorandos através de experiências positivas que reforcem e promovam a sua autoconfiança e a crença em si próprios, permitindo-lhes a realização do seu potencial, quer pessoal quer académico. Neste sentido, criámos a figura do mentor, a qual tem como missão levar os alunos a definir ativamente objetivos,

decidir sobre estratégias apropriadas, planejar o seu tempo, organizar e priorizar materiais e informação, monitorizar a sua própria aprendizagem e realizar os ajustes necessários em novas situações de aprendizagem.

- **Iniciativa CHO – Chief Happiness Officer.** Com vista à promoção do bem-estar de alunos e docentes/formadores, criou-se a figura do CHO, um elemento focado em manter os seus pares felizes, motivados e comprometidos com a sua própria aprendizagem e/ou desenvolvimento pessoal e profissional. O CHO será alguém que, simultaneamente, desenvolverá a sua consciência social e promoverá espaço para que os seus pares tenham voz, criando incentivos para um trabalho colaborativo e eficaz, promovendo criativamente medidas que beneficiem o bem-estar da turma e/ou de colegas.
- **Implementação de Learning Navigators.** Pretende-se que seja um facilitador a nível digital e tecnológico, de forma a potenciar as competências profissionais e/ou pedagógicas de docentes/formadores, assim como as aprendizagens de alunos, por forma a garantir um maior envolvimento de todos, a redução do fosso digital e uma real inclusão. Será, portanto, uma figura que favorecerá a utilização responsável e criativa das ferramentas digitais para uma melhor informação, comunicação, criação de conteúdos, bem-estar e resolução de problemas.
- **Programa de Tutoria.** Visa, através de um acompanhamento próximo do aluno, promover a utilização de processos de autorregulação face às aprendizagens escolares, procurando melhorar o seu desempenho e competências pessoais, ou seja, fomentar o controlo de comportamentos, de forma intencional e consciente, no decorrer de situações de aprendizagem, proporcionando experiências positivas e enriquecedoras que promovam a sua autoconfiança e a realização do seu potencial pessoal e académico.
- **Centro de Apoio à Aprendizagem.** Tal como muitas outras medidas que pretendem responder às necessidades e potencialidades de todos os alunos, constitui-se como um recurso organizacional que pretende contribuir para o aumento da participação nos processos de aprendizagem, envolvendo os múltiplos agentes educativos.
- **Equipa Multidisciplinar de Apoio à Educação Inclusiva (EMaEI).** Visa operacionalizar a educação inclusiva, tendo por base o projeto educativo da ECL, por natureza inclusivo: por um lado, propor o apoio à implementação e respetivo acompanhamento e monitorização da eficácia das medidas de suporte à aprendizagem; por outro lado, o aconselhamento dos docentes/formadores na implementação de práticas pedagógicas inclusivas. A EMaEI assume o compromisso de dar continuidade às práticas inclusivas, onde todos os alunos têm oportunidade de realizar aprendizagens significativas, esforçando-se para combater as dissimetrias e desenvolver o máximo do seu potencial.
- **Gestão de Talento.** Com o objetivo de apoiar os alunos ao longo da sua carreira, oferecendo gratuitamente um conjunto de serviços e ferramentas que permitam uma melhor preparação para os desafios do mercado de trabalho e, em paralelo, o desenvolvimento pessoal e social de cada um dos jovens. A importância de acompanhar cada um dos jovens no sentido de lhes permitir florescer, seja ao longo do seu percurso escolar, seja após a sua formação, é fulcral para o seu futuro pessoal e profissional. Presta, entre outros serviços, o apoio psicopedagógico, a orientação de perfil, a orientação vocacional e de carreira e a *ECL Network*, através da qual os alunos têm a possibilidade de solidificarem a interação escola-mercado de trabalho, dotando-os de ferramentas e competências que lhes permitam lidar melhor, quer com a procura de formação em contexto de trabalho, quer com uma possível procura de primeiro emprego.

3. Plano de Formação

O elemento mais importante para a transformação das escolas são os professores. A transformação das escolas passa necessariamente pela transformação interior dos seus educadores. É importante proporcionar momentos de formação da parte tecnológica, mas também enquanto pessoa, pois educamos o que somos, para tal auscultamos os docentes/formadores sobre as necessidades de formação.

Mais ainda, para que a transformação educativa ocorra e no sentido de fomentar o trabalho em rede das instituições do Grupo Ensinus, foi traçado um Plano de Formação específico, que incluiu as seguintes iniciativas:

- *Reimagine Education Lab*, liderado por Xavier Aragay, um laboratório dedicado às boas práticas no setor do ensino que tem como objetivo acompanhar, fomentar e implementar processos e experiências inovadoras em instituições de ensino mediante modelos criativos. Destacamos a formação de dois dias e meio, que desenvolvemos anualmente, no início de cada ano letivo, de acordo com as necessidades auscultadas, assim como a observação externa de aulas e projetos, em novembro de cada ano letivo e respetivo *feedback*.
- Formação internacional, através de projetos Erasmus+: desde a sua génese que a ECL recorre a mobilidades de *staff*, no âmbito do programa Erasmus+, para se inspirar e recolher boas práticas a nível europeu (ações chave 1 através de *job shadowing* e ações chave 2 através de projetos de cooperação e inovação).
- Sessões de preparação de projetos integradores e organização do ano letivo: uma semana em julho (do ano transato) e duas semanas no início de setembro, para todo o corpo docente e restantes colaboradores.
- Reuniões semanais da equipa diretiva e das equipas pedagógicas.

ANEXO

ATA DO CONSELHO PEDAGÓGICO (APROVAÇÃO DO PIC)

PLANOS DE FORMAÇÃO

Equipa de Negócios

Curso de Técnico de Comércio

Curso de Técnico de Vendas e Marketing

Curso de Técnico de Vitrinismo

Equipa de Turismo e Eventos

Curso de Técnico de Organização de Eventos

Curso de Técnico de Operações Turísticas

Curso de Técnico de Recepção Hoteleira

Equipa de Restauração

Curso de Técnico de Cozinha-Pastelaria

Curso de Técnico de Restaurante-Bar

Ata de Conselho Pedagógico n.º seis

Ano Letivo: dois mil e vinte e um - dois mil e vinte e dois

Aos vinte oito dias do mês de março do ano de dois mil e vinte e dois, reuniu-se, pelas nove horas, via zoom, o Conselho Pedagógico, sob a presidência de Dra. Piedade Redondo Pereira e secretariado pela mesma. -----

Na reunião estiveram presentes todos os membros deste Conselho. -----

A reunião teve a seguinte ordem de trabalhos: -----

1. Leitura e aprovação da ata da reunião anterior -----
2. Adenda ao Plano de Inovação Curricular -----
3. Futuralia -----

Ponto um: Leitura e aprovação da ata da reunião anterior-----

Foi lida e aprovada a ata da reunião anterior. -----

Ponto dois: Plano de Inovação Curricular -----

A Dra. Piedade Redondo Pereira apresentou a proposta da Adenda ao Plano de Inovação Curricular (PIC) a submeter à tutela, o qual foi preparado pela equipa pedagógica do Projeto de Autonomia e Flexibilidade Curricular da Escola. -----

Após a análise e discussão do PIC, o mesmo foi aprovado por unanimidade. -----

Ponto três: Futuralia -----

A equipa da Comunicação e Marketing da ECL apresentou o conceito do stand da ECL. Foi ainda, discutido o jogo a implementar aos visitantes. -----

Nada mais havendo a tratar foi lida e aprovada a presente ata e deu-se por encerrada a sessão às treze horas e trinta minutos. -----

A Diretora Pedagógica



Piedade Redondo Pereira

PLANO DE FORMAÇÃO
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COMÉRCIO
Catálogo Nacional das Qualificações em Resultados de Aprendizagem
2022-2025

Componente de Formação

Carga Horária

1º ano 2º ano 3º ano Curso

Sociocultural

Português	100	100	120	320	
Língua Estrangeira I: Inglês	100	60	60	220	
Área de Integração	100	60	60	220	220
Tecnologias de Informação e Comunicação	100			100	
Educação Física	46	47	47	140	
Subtotal	446	267	287	1000	

Científica

Matemática	100	100	100	300	
Economia	100	100		200	
Subtotal	200	200	100	500	

Tecnológica

01-O setor do comércio e serviços: conceitos e princípios gerais	25			25	
02-A atividade profissional de Técnico/a de Comércio	25			25	
03-Normas de saúde e segurança no trabalho no setor do comércio e serviços	25			25	
04-Qualidade e ambiente no setor de comércio e serviços	25			25	
07-Atendimento presencial a clientes	50			50	
09-A venda e seus procedimentos administrativos	50			50	
13.1-Marketing comercial	50			50	
05-Comunicação e relacionamento interpessoal		25		25	
08-Atendimento ao cliente no comércio a distância (telefone/plataformas multicanais)		50		50	
12-Técnicas de exposição e reposição de produtos em pontos de venda		50			
14-Organização e participação em feiras e eventos		50		50	
16.1-Política de gestão de stocks		25		25	
16.2-Controlo e armazenagem de mercadorias		25		25	
20-Gestão de reclamações no comércio a distância		50		50	
11-Gestão de reclamações no comércio em contexto presencial			50	50	
13.2-Publicidade e promoção			50	50	

13.3-Técnicas de organização e dinamização do espaço de venda	50			
15.1-Documentação comercial	25			
15.2-Organização e manutenção do arquivo	25			
17-Gestão de encomendas no comércio	50	50		
22-Perfil e potencial do empreendedor - diagnóstico/desenvolvimento	25			
23-Ideias e oportunidades de negócio	50	50		
7854-Plano de negócio - criação de micro negócios	25	25		875
06-Colaboração e trabalho em equipa	25	25		
10-Acompanhamento pós-venda	50	50		
18-Comunicação em língua inglesa em contexto de comércio	25	25		
21-Comunicação em língua inglesa em contexto de comércio	25	25		
Subtotal	250	350	400	1000
				1095
Formação em Contexto de Trabalho	210	210	210	630
Subtotal	210	210	210	630
TOTAL	1106	1027	997	3130

Cidadania e Desenvolvimento constitui-se como uma área transversal a desenvolver na Área Projeto.

Cálculo da Área Projeto:

35% Área Projeto

3.130h da carga horária equivale a 100%, 1.095h incluídas na Área Projeto corresponde a 35% de flexibilidade curricular.

PLANO DE FORMAÇÃO
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE VENDAS E MARKETING
Catálogo Nacional das Qualificações em Resultados de Aprendizagem
2022-2025

Componente de Formação

Carga Horária

1º ano 2º ano 3º ano Curso

Sociocultural

Português	100	100	120	320	
Língua Estrangeira I: Inglês	100	60	60	220	
Área de Integração	100	60	60	220	220
Tecnologias de Informação e Comunicação	100			100	
Educação Física	46	47	47	140	
Subtotal	446	267	287	1000	

Científica

Matemática	100	100	100	300	
Economia	100	100		200	
Subtotal	200	200	100	500	

Tecnológica

01-O setor do comércio e serviços: conceitos e princípios gerais	25			25	
02-A atividade profissional de Técnico/a de Vendas e Marketing	25			25	
05-Comunicação e relacionamento interpessoal	25			25	
07-Marketing - conceitos e princípios gerais	50			50	
08-E-Marketing: conceitos e princípios gerais	50			50	
15-Atendimento ao cliente em contexto de <i>business to business</i>	25			25	
17-Processo administrativo da venda	50			50	
03-Normas de SST no setor do comércio e serviços		25		25	
04-Qualidade e ambiente no setor de comércio e serviços		25		25	
09.1-Estudos de mercado: estudo e análise		25		25	
09.2-Estudos de mercado: segmentação e comercialização		50		50	
14-Prospeção comercial e planeamento de vendas		25		25	
16-Técnicas de venda e negociação em contexto de <i>business to business</i>		50		50	
19-Gestão de reclamações e litígios em vendas		50		50	
09.3-Comportamento do consumidor		25		25	
10-Plano de marketing			50	50	
11.1-E-mercado			25	25	
11.2-E-consumidor			25	25	
11.3-Técnicas de planeamento de e-marketing			50	50	
12.1-Elaboração, implementação e monitorização de planos de comunicação			50	50	

12.2-Direito da comunicação de marketing	50	50		
13.1-Plano de comercialização: conceitos gerais e princípios operacionais	50	50		
22.1-Marketing comercial	50	50		875
13.2-Estratégias de fidelização de clientes	50	50		
20-Gestão da carteira de clientes	50			
21.1-Política de gestão de stocks	25			
21.2-Controlo e armazenagem de mercadorias	25	25		
22.2-Publicidade e promoção	50	50		
22.3-Técnicas de organização e dinamização de pontos de venda	50	50		
23.1-Técnicas de gestão administrativa de recursos humanos em contexto de vendas	25	25		
23.2-Liderança e gestão de equipas em contexto de vendas	50	50		
06-Colaboração e trabalho de equipa	25			
18-Acompanhamento pós-venda	50			
24-Comunicação em língua inglesa em contexto de vendas e marketing	25	25		
27 - Comunicação em língua inglesa em contexto de vendas e marketing	25	25		
Subtotal	250	450	625	1325
				1095

Formação em Contexto de Trabalho

	210	210	180	600
Subtotal	210	210	180	600

TOTAL 1106 1127 1192 3425

Cidadania e Desenvolvimento constitui-se como uma área transversal a desenvolver na Área Projeto.

Cálculo da Área Projeto:

32% Área Projeto

3.425h da carga horária equivale a 100%, 1.095h incluídas na Área Projeto corresponde a 32% de flexibilidade curricular.

PLANO DE FORMAÇÃO
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE VITRINISMO
Portaria n.º 908/2005 de 26 de setembro
2022-2025

Componente de Formação

Carga Horária

1º ano 2º ano 3º ano Curso

Sociocultural

Português	100	100	120	320	
Língua Estrangeira I: Inglês	100	60	60	220	
Área de Integração	100	60	60	220	220
Tecnologias de Informação e Comunicação	100			100	
Educação Física	46	47	47	140	
Subtotal	446	267	287	1000	

Científica

História da Cultura e das Artes	100	100		200	
Geometria Descritiva		100	100	200	
Matemática	100			100	
Subtotal	200	200	100	500	

Tecnológica

Vitrinismo e Exposição	100	130	150	380	
Merchandising	50	100	150	300	
Design e Tecnologias da Comunicação	50	150	100	300	
Desenho	50	45	105	200	825
Subtotal	250	425	505	1180	

1045

Formação e Contexto de Trabalho

	210	210	210	630	
Subtotal	210	210	210	630	

TOTAL 1106 1102 1102 3310

Cidadania e Desenvolvimento constituiu-se como uma área transversal a desenvolver na Área Projeto.

Cálculo da Área Projeto:

32% Área Projeto

3.310h da carga horária equivale a 100%, 1.045h incluídas na Área Projeto corresponde a 32% de flexibilidade curricular.

PLANO DE FORMAÇÃO
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS
Portaria n.º 994/2007 de 28 de agosto
2022-2025

Componente de Formação		Carga Horária			
		1º ano	2º ano	3º ano	Curso
Sociocultural					
Português		100	100	120	320
Língua Estrangeira I: Inglês		100	60	60	220
Área de Integração		100	60	60	220
Tecnologias de Informação e Comunicação		100			100
Educação Física		46	47	47	140
Subtotal		446	267	287	1000
Científica					
Psicologia e Sociologia			100	100	200
Economia		100	100		200
Matemática		100			100
Subtotal		200	200	100	500
Tecnológica					
Gestão e Produção de Eventos		100	200	150	450
Marketing e Comunicação		50	50	100	200
Produção Técnica de Eventos		50	100	200	350
Criatividade e Metodologias		50	70	60	180
Subtotal		250	420	510	1180
					1170
Formação em Contexto de Trabalho		210	210	210	630
Subtotal		210	210	210	630
TOTAL		1106	1097	1107	3310

Cidadania e Desenvolvimento constitui-se como uma área transversal a desenvolver na Área Projeto.

Cálculo da Área Projeto:

35% Área Projeto

3.310h da carga horária equivale a 100%, 1.170h incluídas na Área Projeto corresponde a 35% de flexibilidade curricular.

PLANO DE FORMAÇÃO
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE OPERAÇÕES TURÍSTICAS
Catálogo Nacional das Qualificações em Resultados de Aprendizagem
2022-2025

Componente de Formação

Carga Horária
1ºano 2ºano 3ºano Curso

Sociocultural

Português	100	100	120	320	
Língua Estrangeira I: Inglês	100	60	60	220	
Área de Integração	100	60	60	220	220
Tecnologias de Informação e Comunicação	100			100	
Educação Física	46	47	47	140	
Subtotal	446	267	287	1000	

Científica

História da Cultura e das Artes	100	100		200	
Geografia		100	100	200	
Matemática	100			100	
Subtotal	200	200	100	500	

Tecnológica

01-O setor do turismo em Portugal	25			25	
02-A atividade profissional de Técnico/a de Operações Turísticas	25			25	
04-Técnicas de comunicação e relacionamento interpessoal em turismo	25			25	
05 - Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25			25	
06-Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25			25	
11.1- Informação turística local: Recolha e análise de informação	25			25	
11.2- Informação turística local: Atendimento e informação ao turista	50			50	
03-Qualidade em turismo		25		25	
07-Normas de segurança e saúde no trabalho em turismo		25		25	
08.1-Desenho e atualização de programas turísticos: Análise de necessidades e tendências no turismo		25		25	
08.2-Desenho e atualização de programas turísticos: Elaboração de programas turísticos		50			
09.2-Organização e estruturação da oferta turística local: Divulgação de recursos turísticos		25		25	
12 - Aconselhamento sobre produtos turísticos		25		25	
13.1-Negociação e venda de produtos e serviços turísticos: A comercialização de serviços turísticos		50		50	
13.2-Negociação e venda de produtos e serviços turísticos: Gestão de reservas em agências de viagens		25		25	
16.1-Organização administrativa da informação em operações turísticas: Arquivo e base de dados no contexto das operações turísticas		25		25	
16.2-Organização administrativa da informação em operações turísticas: Gestão de informação no contexto das operações turísticas		25		25	
09.1 - Organização e estruturação da oferta turística local: Inventariação e valorização de recursos			50	50	
10.1-Organização e realização de eventos turísticos: Planeamento de eventos turísticos			50	50	
10.2-Organização e realização de eventos turísticos: Logística de organização de eventos turísticos			50	50	
11.3 - Informação turística local: Informação turística e os canais online			25	25	
14.1-Assistência ao cliente, turista e/ou visitante em operações turísticas: Gestão de imprevistos, alterações e cancelamentos em operações turísticas			50	50	
15-Operação de tesouraria em operações turísticas			50	50	
7853 - Ideias e oportunidades de negócio			50	50	825
14.2 - Assistência ao cliente, turista e/ou visitante em operações turísticas: Gestão de reclamações em operações turísticas			25	25	

14.3-Assistência ao cliente, turista e/ou visitante em operações turísticas: Assistência e satisfação do cliente em operações turísticas
 18. Comunicação em língua estrangeira no serviço de operações turísticas
 17-Comunicação em língua inglesa no serviço de operações turísticas

			50	50
	50			50
			50	50
Subtotal	250	300	450	1000

1045

Formação em Contexto de Trabalho

	210	210	210	630
Subtotal	210	210	210	630

TOTAL 1106 977 1047 3130

Cidadania e Desenvolvimento constitui-se como uma área transversal a desenvolver na Área Projeto.

Cálculo da Área Projeto:

33% Área Projeto

3.130h da carga horária equivale a 100%, 1.045h incluídas na Área Projeto corresponde a 33% de flexibilidade curricular.



ESCOLA
COMÉRCIO
LISBOA

PLANO DE FORMAÇÃO
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RECEÇÃO HOTELEIRA
Catálogo Nacional das Qualificações em Resultados de Aprendizagem
2022-2025

Componente de Formação

Carga Horária

1ºano 2ºano 3ºano Curso

Sociocultural

Português	100	100	120	320	
Língua Estrangeira I: Inglês	100	60	60	220	
Área de Integração	100	60	60	220	220
Tecnologias de Informação e Comunicação	100			100	
Educação Física	46	47	47	140	
Subtotal	446	267	287	1000	

Científica

Economia	100	100		200	
Psicologia e Sociologia		100	100	200	
Matemática	100			100	
Subtotal	200	200	100	500	

Tecnológica

01-O setor do turismo em Portugal	25			25	
02-A atividade profissional de Técnico/a de Recepção Hoteleira	25			25	
04-Qualidade em hotelaria	25			25	
05-Técnicas de comunicação e relacionamento interpessoal em turismo	25			25	
07-Turismo inclusivo: conceitos e princípios	25			25	
09-Operações de <i>check-in</i> em hotelaria	50			50	
03-Normas de segurança e saúde no trabalho em hotelaria	25			25	
08-Sistema de reservas em hotelaria		50		50	
10.1-Atendimento e assistência ao cliente na receção hoteleira		50		50	
13-Operações de <i>check-out</i> em hotelaria		50		50	
14.2-Estratégias de promoção e vendas na receção hoteleira		25		25	
15.1-Atividades de gestão administrativa na receção hoteleira		50		50	
10.2- Gestão de reclamações na receção hoteleira		50		50	
11-Assistência ao cliente com necessidades especiais no serviço de receção hoteleira		25		25	
14.1-Marketing hoteleiro - a receção hoteleira			50	50	
15.2-Funções de <i>night auditor</i>			25	25	
16.1-Estratégias de gestão de tarifas			25	25	
16.2- Gestão de tarifário em canais convencionais e <i>online</i>			50	50	
17-Supervisão de equipas de trabalho no serviço de alojamento			50	50	
20.1-Atuação em situações de emergência relacionadas com doença súbitas ou acidentes			25	25	
28-O golfe enquanto área de negócio			25	25	
30-Assistência ao cliente no serviço de receção de campos de golfe			25	25	
32-O Turismo de Saúde e Bem-estar			25	25	

34-Assistência ao cliente em SPA, Centros de Estética e Bem-estar	25	25	825
21-Comunicação em língua estrangeira no serviço de receção hoteleira	50	50	
06-Colaboração e trabalho em equipa em turismo	25	25	
12-Informação turística em receção hoteleira	50		
18-Comunicação em língua inglesa no serviço de receção hoteleira	50	50	
Subtotal	250	375	1000
			1045
Formação em Contexto de Trabalho	210	210	630
Subtotal	210	210	630
TOTAL	1106	1052	972
			3130

Cidadania e Desenvolvimento constitui-se como uma área transversal a desenvolver na Área Projeto.

Cálculo da Área Projeto:

33% Área Projeto

3.130h da carga horária equivale a 100%, 1.045h incluídas na Área Projeto corresponde a 33% de flexibilidade curricular.



ESCOLA
COMÉRCIO
LISBOA

PLANO DE ESTUDOS
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE COZINHA-PASTELARIA
Catálogo Nacional das Qualificações em Resultados de Aprendizagem
2022-2025

Componente de Formação

Carga Horária

1º ano 2º ano 3º ano Curso

Sociocultural

Português

100 100 120 320

Língua Estrangeira I: Inglês

100 60 60 220

Área de Integração

100 60 60 220

220

Tecnologias de Informação e Comunicação

100 100

Educação Física

46 47 47 140

Subtotal 446 267 287 1000

Científica

Economia

100 100 200

Matemática

100 100 200

Psicologia

100 100

Subtotal 200 200 100 500

Tecnológica

02-A atividade profissional de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

25 25

03-Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração

25 25

05-Qualidade e higiene alimentar em restauração

25 25

06-Nutrição e dietética

25 25

10.1-Planeamento e organização da produção de cozinha:

50 50

Preparação e produção de cozinha

10.2-Planeamento e organização da produção de cozinha: Serviço de restaurante:

25 25

mise-en-place e técnicas de serviço

11-Planeamento e confeção de massas base, fundos e molhos de cozinha

25 25

13-Planeamento e confeção de sopas, cremes e aveludados

50 50

01-O setor do turismo em Portugal

25 25

07-Técnicas de comunicação e interação interpessoal em turismo

25 25

12-Planeamento e confeção de entradas sólidas e acepipes

50 50

14-Planeamento e confeção de carnes, aves e caça

50 50

15-Planeamento e confeção de peixes e mariscos

50 50

20-Planeamento e confeção de massas base, recheios,

50 50

cremes e molhos de pastelaria

21.1-Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa: Planeamento

25 25

e confeção de sobremesas quentes e frias					
21.2-Planeamento e confeção de pastelaria de sobremesa:	25				25
Planeamento e confeção de gelados e sorvetes					
7853-Ideias e oportunidades de negócios	50				50
04-Qualidade em restauração		25			25
08-Colaboração e trabalho em equipa em turismo		25			25
09-Turismo inclusivo: conceitos e princípios		25			25
17-Planeamento e confeção de cozinha internacional		50			50
18-Planeamento e confeção de iguarias das novas tendências de cozinha		50			50
19-Planeamento e execução de serviços especiais de cozinha		50			50
22.1-Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa: Pastelaria tradicional portuguesa		25			25
22.2-Planeamento e confeção de pastelaria e doçaria tradicional portuguesa: Doçaria conventual portuguesa		25			25
24-Coordenação de equipas de trabalho em restauração		25			25
52-Atendimento ao cliente e gestão de reclamações na restauração com doença súbita ou acidente		25			25
25-Língua inglesa na produção de cozinha/pastelaria	50				50
16-Planeamento e confeção de cozinha tradicional portuguesa		50			50
23-Planeamento e confeção de pastelaria internacional		50			50
53.1-Atuação em situações de emergência relacionadas		25			25
54-Comunicar e interagir em francês na produção de cozinha/pastelaria		50			50
Subtotal	250	400	500	1150	
Formação em Contexto de Trabalho					925
Subtotal	210	210	210	630	
	210	210	210	630	
TOTAL					
	1106	1077	1097	3280	

Cidadania e Desenvolvimento constitui-se como uma área transversal a desenvolver na Área Projeto.

Cálculo da Área Projeto:

3.280h da carga horária equivale a 100%, 1145h incluídas na Área Projeto corresponde a 35% de flexibilidade curricular.

PLANO DE ESTUDOS
CURSO PROFISSIONAL DE TÉCNICO DE RESTAURANTE-BAR
Catálogo Nacional das Qualificações em Resultados de Aprendizagem
2022-2025

Componente de Formação

Carga Horária

1º ano 2º ano 3º ano Curso

Sociocultural

Português	100	100	120	320	
Lingua Estrangeira I: Inglês	100	60	60	220	
Área de Integração	100	60	60	220	220
Tecnologias de Informação e Comunicação	100			100	
Educação Física	46	47	47	140	
Subtotal	446	267	287	1000	

Científica

Economia	100	100		200	
Matemática		100	100	200	
Psicologia	100			100	
Subtotal	200	200	100	500	

Tecnológica

02-A atividade profissional de Técnico/a de Restaurante/Bar	25			25	
03-Normas de segurança e saúde no trabalho em restauração	25			25	
05-Qualidade e higiene alimentar em restauração	25			25	
12.1-Serviço de cozinha: planeamento, organização e funcionamento	25			25	
12.2-Serviço de restaurante: planeamento, organização e funcionamento	25			25	
12.3-Serviço de bar: planeamento, organização e funcionamento	25			25	
13.1-Serviço de restaurante: mise-en-place e técnicas de serviço	50			50	
13.2-Planeamento e execução do serviço de restaurante (serviço casual, clássico e <i>fine dining</i>)	25			25	
36.2-Vinhos do Mundo	25			25	
01-O setor do turismo em Portugal		25		25	
07-Técnicas de comunicação interação interpessoal em turismo		25		25	
10.1-Assistência ao cliente no serviço de restaurante/bar		50		50	
10.2-Informação turística ao cliente		25		25	
11-Acolhimento e atendimento ao cliente com necessidades especiais no serviço de restaurante/bar		25		25	
16-Planeamento e execução do serviço de vinhos		50		50	

17-Planeamento e execução de serviços especiais de restaurante	25	25		
22.1-Serviço de bar: organização e funcionamento	25	25		
22.2-Preparação e serviço de bebidas simples e compostas	50	50		
04-Qualidade em restauração		25	25	
06-Nutrição e dietética		25	25	
08-Colaboração e trabalho em equipa em turismo		25	25	
09-Turismo inclusivo: conceitos e princípios		25	25	
14-Preparações e confeções de sala à vista do cliente		50	50	
15-Arte cisória - técnicas básicas		50	50	
18-Preparação e serviço de iguarias simples		25	25	
19-Preparação e confeções básicas de cozinha		25	25	
20-Preparação e serviço de refeições ligeiras		25	25	
21-Preparação e serviço de pequenos-almoços		25	25	
23-Preparação e execução de serviços especiais de bar		25	25	
24-Coordenação das atividades das equipas de trabalho do restaurante/bar		25	25	
27-Atuação em situações de emergência relacionadas com doença súbita ou acidente		25	25	
				925
25-Comunicação em língua inglesa no serviço de restaurante/bar		50	50	
28-Comunicação em língua estrangeira no serviço de restaurante/bar (francês)	50		50	
Subtotal	250	350	425	1025
				1145
Formação em Contexto de Trabalho				
	210	210	210	630
Subtotal	210	210	210	630
TOTAL	1106	1027	1022	3155

Cidadania e Desenvolvimento constituiu-se como uma área transversal a desenvolver na Área Projeto.

Cálculo da Área Projeto:

36% Área Projeto

3.155h da carga horária equivale a 100%, 1.145h incluídas na Área Projeto corresponde a 36% de flexibilidade curricular.