

SAÍDAS PROFISSIONAIS

As saídas profissionais respondem às diversas necessidades laborais existentes em:

- Serviços de informação, organização e animação de eventos em empresas de turismo;
- Serviços em agências de viagens;
- Serviços de recepção e acolhimento em unidades turísticas;
- Gestão e direcção de unidades hoteleiras;
- Direcção de departamentos de Alojamentos, Alimentação e Bebidas;
- Serviços nos sectores Comercial/ Marketing;
- Serviços nos sectores Administrativo/ Financeiro
- Etc..



Escola Secundária de
Tomaz Pelayo

Técnico de Turismo

Saída Profissional:
Técnico de Turismo

Área de Formação:
Turismo e Lazer (812)

Família Profissional:
Hotelaria e Turismo

Saída Profissional 17.04
Portaria nº 1288/2006-21/11

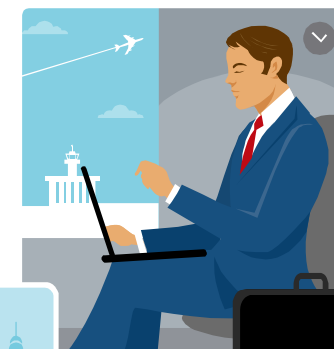
R. Prof. Dr. Fernando A. Pires de Lima
4780 - 531 SANTO TIRSO
Tel.: 252 852 356
Fax: 252 855 506
E-mail: info@esec-tomaz-pelayo.rcts.pt
www.estp.edu.pt



Escola Secundária de
Tomaz Pelayo

CURSO PROFISSIONAL

TÉCNICO DE TURISMO



2008/2009

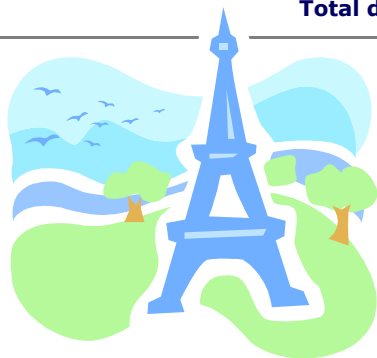
Perfil de Desempenho

O Técnico de Turismo é o profissional que executa serviços de informação, animação e organização de eventos em empresas de turismo, de reservas em agências de viagens e de recepção e acolhimento em unidades turísticas.



MATRIZ CURRICULAR

Comp. Formação	Domínios de Formação	Horas
SOCIO-CULTURAL	Português	320
	Língua Estrangeira	220
	Área de Integração	220
	Tecnologias Informação e Comunicação	100
	Educação Física	140
CIENTÍFICA	Geografia	200
	História da Cultura e das Artes	200
	Matemática	100
TÉCNICA	Comunicar em Língua Estrangeira	180
	Turismo - Informação e Animação Turística	402
	Técnicas de Comunicação em Acolhimento Turístico	240
	Operações Técnicas em Empresas Turísticas	358
PRÁTICA	Formação em contexto de Trabalho	420
Total de Horas do Curso		3100



Duração:

- 3 anos lectivos

Destinatários:

- 9º ano de escolaridade ou equivalente
- idade igual ou superior a 15 anos



Certificação escolar e profissional

A conclusão, com aproveitamento, deste curso proporciona-te 12.º ano de escolaridade e Nível 3 de Qualificação Profissional