ESCOLA PROFISSIONAL
GUSTAVE EIFFEL

O FUTURO TEM UM ROSTO

www.gustaveeiffel.pt

PROCURA-NOS
NO FACEBOOK

Amadora - Sede
Entroncamento
Arruda dos Vinhos
Amadora - Centro
Lumiar
Queluz

Frequência gratuita!

Oferta Formativa
Formação para Jovens

Escola Profissional Gustave Eiffel

ESCOLA PROFISSIONAL GUSTAVE EIFFEL

Cursos de Ensino Profissional* Nível 4 - 12.º ano

Construção Civil e Engenharia Civil
› Ténico de Construção Civil

Trabalho Social e Orientação
› Animador Sociocultural

Design
› Técnico de Design

Hotelaria e Restauração
› Técnico de Restauração - Restaurante/Bar
› Técnico de Restauração - Cozinha/ Pastelaria

Ciências Informáticas
› Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos
› Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos

Saúde
› Técnico Auxiliar de Saúde

Metalurgia e Metalomecânica
› Técnico de Manutenção Industrial - Variante de Mecatrónica Automóvel

Electrónica e Automação
› Técnico de Electrónica, Automação e Comando
› Técnico de Mecatrónica
› Técnico de Electrónica e Telecomunicações
› Técnico de Electrónica, Automação e Computadores

Gestão e Administração
› Técnico de Gestão

Segurança e Higiene no Trabalho
› Técnico de Higiene e Segurança do Trabalho e Ambiente

Turismo e Lazer
› Técnico de Turismo

Indústrias do Têxtil, Vestuário, Calçado e Couro
› Técnico de Design de Moda

Eletricidade e Energia
› Técnico de Energias Renováveis

Serviço de Apoio a Crianças e Jovens
› Técnico de Apoio à Infância

Audiovisuais e Produção dos Media
› Técnico de Multimédia
› Técnico de Desenho Digital 3D

Proteção de Pessoas e Bens
› Técnico de Proteção Civil

Marketing e Publicidade
› Técnico de Comunicação - Marketing, Relações Públicas e Publicidade

Tecnologias de Diagnóstico e Terapêutica
› Técnico de Ótica Ocular

Comércio
› Técnico de Comércio

Cursos de Educação e Formação (CEF)* Nível 2 - 9.º ano

› Empregado Comercial - T3
› Empregado de Restaurante/Bar - T3

Cursos Vocacionais* - 9.º ano

Ensino Básico
› Práticas Comerciais / Comunicação Gráfica e Audiovisual / Programação de Páginas Web

› Fotografia / Eletricidade / Desenho Digital

› Animação Turística e Ambiental / Mesa - Bar / Cozinha

› **Prevenção e Saúde** / Tratamento de Som e Imagem Digital / Robótica

› Instalações Elétricas / Hotelaria e Restauração / Desenho Aplicado

› Mecânica Industrial / Imagem e Comunicação / Segurança e Saúde

› Montagem e Instalação de Computadores / Intervenção Comunitária / Socorrismo

› Prevenção e Saúde/ Criação de páginas web/ Instalação e Montagem de Computadores"

Ensino Secundário - Nível 4 - 12.º ano
› Técnico de Cozinha / Pastelaria

* a aguardar aprovação

COOPTÉCNICA
GUSTAVE EIFFEL

Cooptécnica Gustave Eiffel

Cursos de Aprendizagem* Nível 4 - 2014

› Técnico de Eletrónica e Telecomunicações
› Técnico de Instalações Elétricas
› Técnico de Electrotecnia
› Técnico de Mecatrónica

Cursos de Especialização Tecnologica (CET) Nível 5 - 2014

› Proteção Civil e Socorro

Centro de Transporte Gustave Eiffel

Formação para Motoristas

Formação de Motoristas de Táxi
› Tipo I e II
› Formação para renovação de CAP de Motorista de Táxi (ensino a distância)
› Formação *Welcome by* Táxi

Formação de Motorista de Transporte Coletivo de Crianças
› Formação Inicial de Motorista de Transporte Coletivo de Crianças
› Formação Complementar de Motorista de Transporte Coletivo de Crianças

Formação para Velocípedes
› Formação de Código de Estrada para Velocípedes

Formação de Inglês para Motoristas
› Formação Inicial de Inglês para Motoristas
› Formação Avançada de Inglês para Motoristas

Formação de Motoristas de Transporte em Veículos Pesados de Mercadorias e Passageiros*

Centro de Qualificação de Ativos Gustave Eiffel

› Formação Pedagógica de Formadores (Organizamos cursos de formação e *workshops* à medida das necessidades)

* a aguardar aprovação

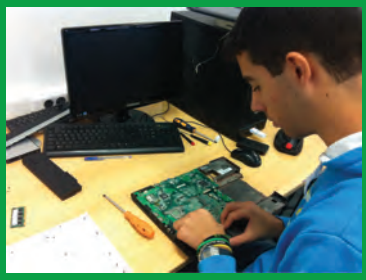
publireportagem

Escolas Profissionais Gustave Eiffel

Amadora - Sede

Os projetos dos alunos da EPGE são valorizados, não só no contexto da disciplina no âmbito da qual foram desenvolvidos, mas também porque podem "saltar os muros da escola". Alguns dos projetos desenvolvidos no curso de Técnico de Multimédia participaram no projeto "A Empresa" da Junior Achievement Portugal.
A foto mostra a caneca robô, um objeto multifuncional que foi desenvolvido pela empresa GREAT, criada ficticiamente para o efeito, e que concorreu no projeto, tendo sido apurada para a Feira Ilimitada.

"As nossas salas de aulas são salas de trabalho,
pois a componente técnica dos cursos profissionais é
aquela que tem maior peso na formação dos nossos alunos."



A formação cívica e social é fundamental na EPGE, por isso todos os anos participamos no projeto "Make it Possible" – MIP da AEISEC. Este projeto dá aos alunos da EPGE a oportunidade de interagirem com alunos universitários estagiários oriundos de diferentes países, por exemplo Alemanha, Itália e Sérvia.
O MIP permite-lhes também desenvolver a competência linguística, pois o projeto decorre em inglês e/ou espanhol, as sessões decorrem sobre o tema: "Objetivos de Desenvolvimento do Milénio" das Nações Unidas e pretendem alertar os alunos para os problemas que mais preocupam a ONU.

Amadora - Centro

A escola tem trabalhado, cada vez mais, no sentido de promover a relação Escola – Comunidade, através da realização de palestras, workshops, ações de sensibilização e projetos com entidades exteriores à escola.

Aulas Práticas
Privilegia-se a vertente prática e o trabalho em laboratório, centrado no aprender fazendo!

Contactos

Amadora - Sede
Rua Elias Garcia, 29
2700-312 Amadora
Tel:214 996 440
divulgacao@gustaveeiffel.pt

Amadora - Centro
Rua Luís de Camões, 4 e 6
2700-535 Amadora
Tel:214 987 950
secretaria.amd@gustaveeiffel.pt

Lisboa - Lumiar
Alameda das Linhas de Torres, 179
1750-142 Lisboa
Tel: 210 100 328
secretaria.lum@gustaveeiffel.pt

Entroncamento
Campus Escolar
R. D. Afonso Henriques
2330-519 Entroncamento
Tel:249 717 055
Tel: 249 718 246
secretaria.ent2@gustaveeiffel.pt
secretaria.ent@gustaveeiffel.pt

Arruda dos Vinhos
Pavilhão Multiusos - Vale Quente
2630-233 Arruda dos Vinhos
Tel: 263 978 900
secretaria.av@gustaveeiffel.pt

Queluz
Rua César de Oliveira, 15
2745-091 Queluz
Tel:214 362 521
secretaria.qlz@gustaveeiffel.pt

Abril: Mês de Prevenção Contra os Maus-Tratos na Infância
A escola tem trabalhado muito na área do **empreendedorismo social**, através da participação em várias atividades de solidariedade social as quais, têm sido desenvolvidas no âmbito do *Projeto "Escola Solidária"*, que procura promover o espírito empreendedor nos alunos para as boas práticas sociais. A Convite da Comissão de Proteção de Crianças e Jovens da Amadora, no dia 4 de abril realizou-se a atividade do "Laço Humano" na nossa escola. Toda a comunidade escolar vestiu a cor azul.

Programa Braço Direito – Junior Achievement Portugal
Exemplo do esforço de aproximação da escola ao mundo empresarial e promoção do empreendedorismo, é o Protocolo de Cooperação com a Associação "Aprender a Empreender – Júnior Achievement Portugal". Os alunos finalistas, tiveram a oportunidade de participar no programa Braço Direito e acompanhar um profissional, durante um dia, no seu ambiente de trabalho.

Lisboa - Lumiar

Na disciplina de Técnicas Pedagógicas e Intervenção Educativa, do curso de Técnico de Apoio à Infância, os alunos executam materiais didáticos direcionados para crianças de creches. Os nossos alunos tiveram oportunidade de explorar os jogos com as crianças da Sala de Acolhimento da Cooptécnica Gustave Eiffel.

Numa visita à Serra de Sintra, os alunos do Curso Profissional de Técnico de Proteção Civil assistiram a uma ação de Fogo Controlado, na encosta da Peninha, acompanhados pelas corporações de Bombeiros Voluntários do concelho de Cascais e pelo Serviço Municipal de Proteção Civil de Cascais.

Os alunos, das turmas de 3º ano, realizaram uma viagem de fim de semana a Montargil, com objetivo de festejar a conclusão do seu percurso escolar na nossa escola. Nestes dias, os finalistas puderam praticar atividades como BTT, Orientação, Escalada, Rappel, Paintball, Canoagem, Jangada, Paddle, Raide Noturno, Tiro com Arco e Passeio de barco.

Os nossos alunos em ação:

ESCOLA PROFISSIONAL GUSTAVE EIFFEL

25 anos ao serviço da educação 1989 - 2014

Entroncamento

Experimenta Química na Cozinha
Este é um projeto inovador de experimentação e combinação de diferentes nutrientes e demonstração de reações químicas aplicadas na cozinha molecular. Aqui, já provámos a muitos participantes que podemos fazer milagres culinários, como os ovos estrelados sem utilizar ovos de galinha...
Fica o mistério!

EPGE On Job Training@
Dando continuidade ao programa "EPGE On Job Training", iniciativa que tem proporcionado aos alunos um contacto com a realidade profissional nas suas áreas de formação, temos colaborado com diversas entidades. No dia 9 de maio, colaborámos na Cozinha, Serviço de Mesa/Bar e Fotografia, na inauguração do Versátil, o novo espaço localizado no Parque do Bonito (Entroncamento) que conjuga Restaurante, Coffee Bar e Lounge Bar.

Mercado a Gosto Eiffel
No Mercado Diário Municipal do Entroncamento, em várias manhãs e sob várias temáticas alimentares, promovemos workshops ao estilo showcooking, nas diferentes áreas da Cozinha, Pastelaria e Serviço de Restaurante/Bar.

Próximos Workshops:
- O Petisco no Mercado (31 de maio, das 9h30min às 12h30min)
- Tradição no Mercado (14 de junho, das 9h30min às 12h30min)
- A Brisa do Verão no Mercado (28 de junho, das 9h30min às 12h30min)

EPGE@ Viver o Comércio
Este é mais um projeto de parceria entre a EPGE e a Câmara Municipal do Entroncamento, através do qual promovemos diversas atividades no âmbito do Projeto "Viver o Comércio"...
No dia 19 de abril, adoçámos a Praça Salgueiro Maia com workshops de cakepops e decoração de bolachas. No dia 3 de maio, véspera do Dia da Mãe, organizámos a iniciativa "Mimos p'á Mãe Galinha ".

Próximas atividades:
- Experiment'Eiffel (7 de junho, das 9h30min às 13h)
- Mostra Eiffel (5 de julho, das 9h30min às 13h)
- Doce Reaproveitamento (2 de agosto, das 9h30min às 13h)
- Experiment'Eiffel (4 de outubro, das 9h30min às 13h)

Arruda dos Vinhos

O evento *"In Tecnologias"* realizou-se no Auditório Municipal de Arruda dos Vinhos e teve a presença de oradores de várias empresas parceiras da EPGE como a Tecmic, Inov, e Leya que abordaram vários assuntos ligados às temáticas dos cursos de Técnico de Gestão de Equipamentos Informáticos e ainda de Técnico de Eletrónica Automação e Computadores.
Para além da presença destes oradores, foi ainda possível aos alunos exporem todos os trabalhos desenvolvidos ao longo dos ciclos de formação, como por exemplo, o projeto PRND-13, o Óleo PC, Guitarra PC, entre outros.

ESCOLA PROFISSIONAL GUSTAVE EIFFEL

25 anos ao serviço da educação 1989 - 2014

O evento *"InMultimédia"* decorreu nos dias 13 e 14 de março e consistiu na realização de atividades relacionadas com a multimédia, organizadas pelas turmas do Curso Profissional de Técnico de Multimédia (349, 373, 401 e 93412) em colaboração com os professores, a escola e as entidades locais nomeadamente a Câmara Municipal que disponibilizou o Pavilhão Multiusos e a Junta de Freguesia que disponibilizou o Sistema de Som.

No âmbito do projeto solidário *"Começa o Ano Com um Sorriso"*, os alunos das turmas de Animação Sociocultural em parceria com a Associação de Pais e Encarregados de Educação de Arruda, o Agrupamento de Escolas e Jardim de Infância e a Câmara Municipal de Arruda dos Vinhos, desenvolveram um projeto de requalificação e melhoria do muro da Escola do 1º Ciclo. Depois de vários meses de trabalho neste projeto, chegou o momento final e o novo muro foi inaugurado no dia 15 de maio, com a presença de todos os intervenientes.

Queluz

Aulas práticas e aproximação ao contexto real de trabalho
Valorizamos a aplicação prática de saberes adquiridos em sala de aula, pelo que promovemos a aprendizagem em laboratórios e oficinas práticas que permitem aproximar o trabalho de sala de aula do contexto real de trabalho.

Ambiente familiar e espírito de partilha
Acreditamos que o bem-estar e o sentimento de pertença contribuem para o sucesso escolar de cada aluno, por isso apostamos na promoção de um ambiente familiar e acolhedor, procurando acompanhar individualmente cada aluno e respeitar os seus ritmos de aprendizagem.

Envolvimento na comunidade e participação em projetos solidários
Incentivamos a participação em projetos transversais que contribuem para a progressão escolar e individual de cada aluno, estimulando a responsabilidade social e o espírito empreendedor. São exemplos desses projetos a dinamização de feiras e eventos educativos, a participação em campanhas de recolha de alimentos e em projetos solidários junto de instituições de solidariedade social.

Saber aliado ao lazer
Promovemos o desenvolvimento de várias atividades de caráter transversal que estimulam o enriquecimento de diversas competências, nomeadamente a organização de visitas de estudo, exposição de trabalhos, workshops, palestras e a participação em concursos.

publireportagem

Texto de **Diana Teixeira**

Curso Profissional de Técnico de Construção Civil

Sempre te questionaste sobre como são construídos os edifícios e quais os materiais utilizados? Podes descobrir tudo isso neste curso.

Lecionado no polo do Lumiar da Escola Profissional Gustave Eiffel (EPGE), o Curso de Técnico de Construção Civil tem já uma longa história.

Luís Moraes, formador de Oficina Tecnológica explicou à Forum que, neste curso, os formandos "ficam a saber, tanto no desenho como na tecnologia, como é que é constituído um edifício, quais os processos construtivos, quais as peças e como são montadas e ainda as ferramentas prévias do projeto, de construção". No 3.º ano, aprendem as noções básicas sobre as normas essenciais e necessárias para a construção de um edifício.

Na disciplina de Oficina Tecnológica, os trabalhos são essencialmente práticos. Ali, os formandos fazem trabalhos com madeiras, montam maquetes, produzem betão, provetes de argamassa.

Para além de ficarem a conhecer os materiais, os formandos fazem também alguns ensaios: "o betão ensaiam aqui na prensa, os provetes ensaiam-nos na balança, fazem análises de materiais por exemplo uma brita (pedra já partida) e depois com peneiros conseguimos perceber qual a qualidade da brita", disse Luís Moraes.

O formador contou ainda que há alunos que, mesmo depois de terminarem o curso voltam à escola para fazerem experiências e deu um exemplo: "Há um ex-aluno, já diplomado, que vem cá, desde outubro, fazer ensaios de solo procurando tirar conclusões. Ele ganhou o gosto por estas experiências e por vezes traz um colega. Temos outos alunos que vêm

Polo do Lumiar

Localizada no Campus Académico do Lumiar, a EPGE dispõe de um vasto espaço exterior onde os alunos podem "permanecer sem ter que sair para a rua estando sempre ao ar livre", aponta como mais-valia a diretora Anabela Pedro.
Em contexto de aula, cada curso ou família de cursos dispõe de um laboratório próprio devidamente apetrechado com equipamentos e materiais necessários ao desenvolvimento de aulas práticas.
Os alunos têm ainda uma sala de estudo aberta 24h por dia, partilhada pelas demais instituições do Campus.
A sala de acolhimento, também partilhada, permite aos alunos e funcionários terem um lugar para deixar os seus filhos até aos três anos, enquanto estudam ou trabalham.
O auditório com capacidade para 180 pessoas permite realizar todo o tipo de eventos internos ou externos, estando ao serviço de entidades fora do campus.

Silmara Fialho
2.º ano

Porque escolheste este curso?
Sempre quis terminar os estudos e concluir o 12º ano mas o meu sonho é seguir Engenharia Civil. Neste curso percebi que é isto mesmo que eu gosto.

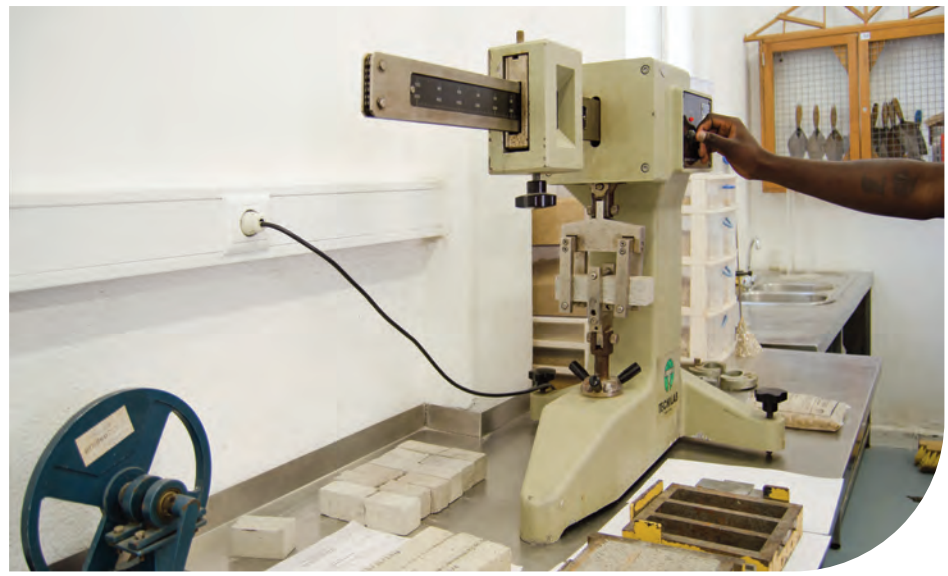
Como é ser a única rapariga da turma?
Até gosto, não sinto diferenças e não há conflitos.

O que queres fazer no futuro?
Em princípio gostava de entrar para a faculdade e tirar um curso de Engenharia Civil.

Felipe Silva
2.º ano

Porque escolheste este curso?
Eu pensava que não queria estudar na faculdade mas entretanto mudei de ideias. Ainda não sei se é esta área que quero mesmo mas decidi acabar o curso e, se seguir os estudos pois já tenho muitos conhecimentos e as matérias serão mais fáceis.

O que queres fazer no futuro?
Estou decidido a ir para a faculdade mas estou indeciso entre Engenharia Civil e Engenharia Petrolífera.



ver o trabalho que eles estão a fazer".
No final do 3.º ano e último do curso, terás oportunidade de colocar os teus conhecimentos à prova num estágio dentro de uma empresa da área.
Ao terminares o Curso de Técnico de Construção Civil terás um diploma de equivalência ao 12.º ano e o Nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações.

Que saídas profissionais?
Ao terminarem o Curso de Técnico de Construção Civil, os alunos diplomados poderão trabalhar em desenho de edifícios, medição de terrenos e orçamentação de obras.

Locais onde poderás estagiar
› Laboratório Nacional de Engenharia Civil
› Câmaras Municipais
› Empresas da área da construção

publireportagem

Texto de **Diana Teixeira**

Curso Profissional de Técnico de Restauração

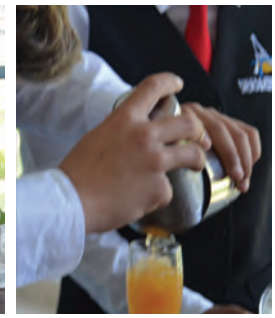
És fã daqueles programas de culinária e sonhas em trabalhar numa cozinha para preparar iguarias? Então talvez te interesse conhecer o curso de Técnico de Restauração da Escola Profissional Gustave Eiffel (EPGE).

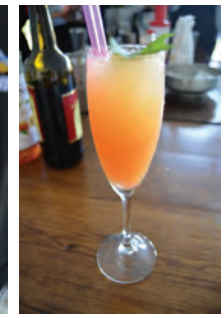
Este curso é lecionado em dois polos da EPGE: Lisboa (Lumiar) e Entroncamento. Uma característica deste curso é o facto de os formandos poderem escolher, logo no 1.º ano, entre duas vertentes: Serviço de Restaurante/Bar ou Cozinha/Pastelaria. Ao longo dos três anos de formação, para além de módulos técnicos, os formandos têm disciplinas de caráter sociocultural e científico, transversais a outros cursos profissionais. No último ano, para além de um estágio, os alunos desenvolvem uma Prova de Aptidão Profissional, onde são avaliados por um júri. Ao terminarem o curso, os formandos obtém um Diploma de equivalência ao 12º ano e uma certificação de Nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações.

Dois caminhos a percorrer

No percurso de Cozinha/Pastelaria, os formandos vão conhecer "a carta" toda, desde os aperitivos, às entradas e às sobremesas, à pastelaria e aos bolos, e também a preparação de iguarias e acepipes diversos para serem servidos em cerimónias e portos de honra", explica o formador José Abelho.

A preparação e a apresentação dos pratos é algo que preocupa o cliente, pelo que os formandos também adquirem os conhecimentos necessários para que a comida tenha qualidade, um bom aspeto e evidentemente um ótimo paladar. Durante o curso, também se aprende a confecionar alguns doces conventuais e pratos regionais. Por outro lado, no percurso Serviço de Restaurante/Bar, os formandos começam por aprender a ter o comportamento adequado a perante o cliente, "as bases do serviço de mesa em si, a parte do protocolo, os tipos de





serviço, como é que se devem comportar, as atitudes", explica o formador e coordenador de curso Hugo Chorão Pereira.
Ainda no 1º ano, começam a ter contacto com os materiais que podem utilizar num bar e os cuidados essenciais de higiene e segurança alimentar que devem ser praticados.
No 2.º e 3.º ano, os módulos de formação são

orientados para o conhecimento dos vários vinhos e a confeção de cocktails, bem como a preparação de iguarias em frente aos clientes.

O que podem fazer?

No fim do curso, há diversas funções que os formandos poderão exercer, consoante a vertente que tenham escolhido.
No campo do Serviço de Restaurante/Bar, os formandos podem trabalhar como empregado de mesa, barman, chefe de mesa e colaborar na elaboração de cartas ou ementas de restaurante, bar e vinhos.
Na vertente de Cozinha/Pastelaria, as principais saídas profissionais são: chefe de cozinha, cozinheiro, pasteleiro e técnico de catering.

Química na Cozinha

Este é o conceito por detrás da cozinha molecular, que vários alunos andam a estudar num clube extracurricular da EPGE do Entroncamento.
"Eles vão usar alguns aditivos, juntamente com os alimentos que eles trabalham diariamente: vão recriá-los e dar-lhes formas diferentes e maneiras diferentes de o apresentar e até explorarem novos sabores", explica o formador Hugo Chorão que acrescenta: "Há uma série de pratos e de iguarias em que temos trabalhado para os poder apresentar de forma diferente fora do comum. Os pitéus , por vezes, também enganam um pouco as pessoas, pois pelo aspeto estão à espera de um sabor e depois, ao comê-lo, são surpreendidos com um paladar completamente diferente".

Lúcia Rodrigues
1.º ano Cozinha/Pastelaria

Porque escolheste este curso?
Porque basicamente é o meu sonho e tenho grande prazer e gosto por esta área.

O que queres fazer no futuro?
Eu espero conseguir completar o curso e pretendo depois vir a trabalhar em cruzeiros ou mesmo em restaurantes de topo. Gostava de fazer formação superior, sem dúvida.

Hugo Pereira
1.º ano serviço de Restaurante/Bar

Porque escolheste este curso?
Era a área que eu queria seguir desde o início, pois desde criança que via a minha mãe a trabalhar em restaurantes e em cafés e apreciava muito o que ela fazia. É uma área que eu quero seguir e quero chegar a ser um dos mais qualificados.

O que pretendes fazer no futuro?
Quero prosseguir os estudos mas ao mesmo tempo quero trabalhar dentro desta área.

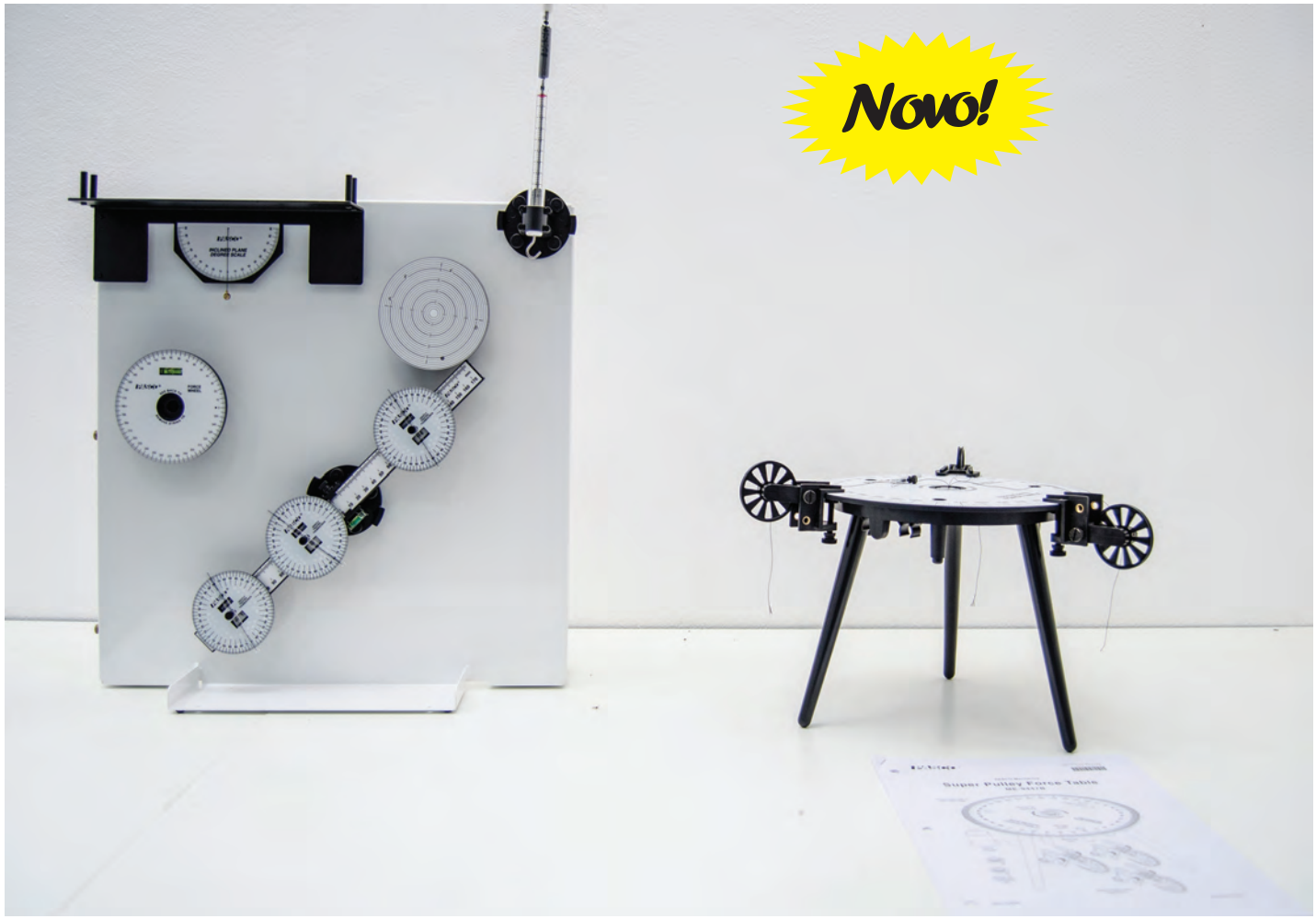
Omeletes sem ovos

Este é um dos pratos desenvolvidos no clube de cozinha molecular. O que aparentemente é um ovo estrelado, revela-se uma surpresa na boca do cliente. É através de polpa de manga e iogurte de coco que se consegue este resultado.

publireportagem

Texto de **Diana Teixeira**

Curso Profissional de Técnico de Ótica Ocular



Os óculos são um objeto que te intriga e com o qual gostavas de trabalhar? Sabe como fazê-lo no Curso Técnico de Ótica Ocular.

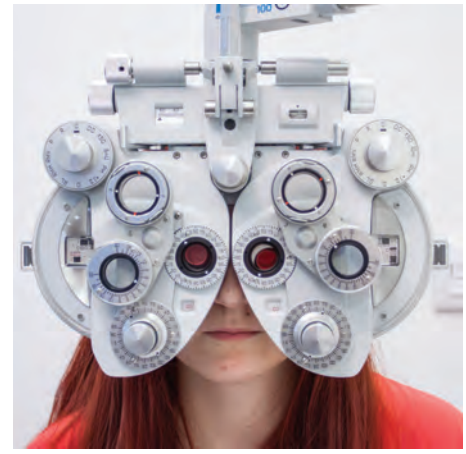
Este é um novo curso que funcionará no ano letivo 2014/2015 no polo do Lumiar da Escola Profissional Gustave Eiffel (EPGE).
Durante o Curso Técnico de Ótica Ocular, os formandos aprendem a medir as características das lentes corretoras com instrumentos apropriados, preparar, montar e adaptar os artigos óticos destinados a compensar problemas visuais, reparar óculos e ainda proceder à manutenção preventiva de equipamentos.
Em contexto de loja, os formandos têm formação para saberem atender e analisar as necessidades dos clientes; aconselhar os cliente sobre quais as armações, lentes oftálmicas ou de contacto mais adequadas ao seu problema visual; manter atualizada a informação necessária à gestão de

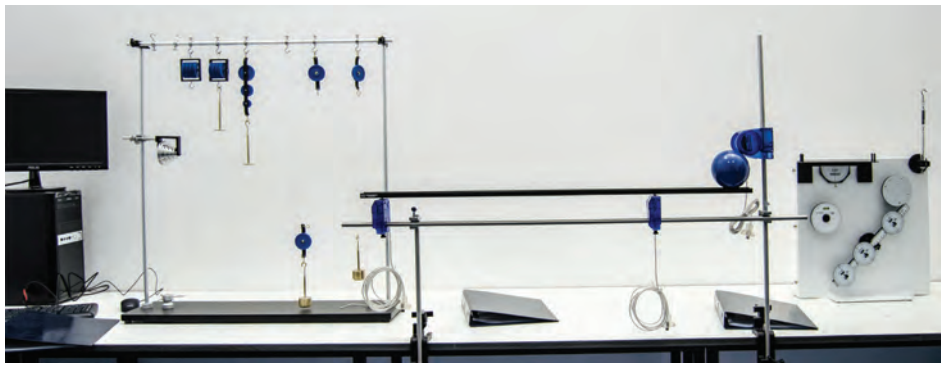
Frequência Gratuita!

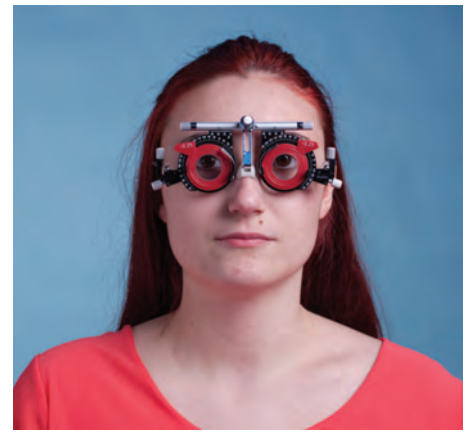
Um foróptero, um simulador de ondas ou o padrão de interferências são alguns dos instrumentos com os quais os formandos aprendem a trabalhar.

A tua clínica na escola

Um dos projetos relacionados com este curso, já em construção, é uma clínica que servirá a comunidade e onde os formandos poderão pôr em prática os conhecimentos adquiridos nas aulas, através de rastreios.
Esta clínica será partilhada com os alunos da Licenciatura em Óptica e Optometria do Instituto Superior de Educação e Ciências, situado ao lado da EPGE no Campus Académico do Lumiar.







fornecedores e de clientes e colaborar na decoração e organização da loja, em montras e vitrinas.
Para além das disciplinas mais específicas, como em todos os cursos profissionais, existem ainda disciplinas de carácter sociocultural e científico.
Ao concluírem este curso, para além do diploma de equivalência ao 12º ano os formandos terão o Nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações.

O que faz um técnico de ótica ocular?

Ao acabar o curso, o formando estará apto a montar, adaptar e reparar artigos destinados a compensar problemas visuais. Para além da vertente mais técnica ligada à ótica, o finalista deste curso terá competências ao nível comercial, na organização e gestão de uma pequena empresa de ótica ocular.

publireportagem

Texto de **Diana Teixeira**

Curso Profissional de Técnico de Mecatrónica Automóvel

És doido/a por carros? Estás mortinho/a por saber como funciona toda a nova tecnologia que faz "automóveis inteligentes"? Podes ficar a saber tudo isso no Curso Técnico de Mecatrónica Automóvel da Escola Profissional Gustave Eiffel (EPGE).

Este é um curso novo que funcionará no ano letivo de 2014/2015 nos polos do Entroncamento e Lisboa (Lumiar).
A mecatrónica não é algo de novo para a EPGE. Desde há alguns anos que existe o Curso Técnico de Mecatrónica, que junta várias áreas do conhecimento: mecânica, serralharia, eletricidade, eletrónica e robótica.

O curso de Mecatrónica Automóvel surgiu da necessidade de formar técnicos especializados nas novas tecnologias cada vez mais presentes nos carros: "Hoje em dia, o carro tem computadores, e uma variedade de equipamentos, desde bluetooth, a muitos outros componentes eletrónicos. Atualmente, é um computador que praticamente comanda o carro", explica o coordenador dos cursos de Mecatrónica e Mecatrónica Automóvel, Carlos Gaio.

O que oferece o curso?

Durante o curso, os formandos vão aprender tudo o que diz respeito ao funcionamento automóvel: "o motor a gasolina, e a diesel, os motores híbridos, os travões, as suspensões e a parte mais comum da mecânica

Frequência Gratuita!

Polo do Entroncamento

Situado no Campus Escolar do Entroncamento, este polo da EPGE dispõe de um vasto espaço exterior e de vários edifícios que possibilitam que os alunos contactem com diferentes espaços, dando-lhes uma "dinâmica de mobilidade", conta a adjunta da diretora do polo, Ana Correia. As oficinas de mecatrónica, mecânica automóvel, serralharia, os laboratórios de eletrónica e eletricidade e as cozinhas de formação permitem uma familiaridade com equipamentos, processos construtivos e matérias-primas de cada um dos cursos. Há ainda um edifício destinado às tecnologias de informação e comunicação, onde são lecionadas as disciplinas de caráter sociocultural e científico.

automóvel", conta Carlos Gaio.
Para além das componentes base, os formandos irão conhecer toda a parte elétrica e eletrónica referente às novas tecnologias, como o *Bluetooth*, o *wifi*, leitores de DVD, entre outros componentes. Haverá ainda módulos de aprendizagem relacionados com os vários sistemas de som que um automóvel pode possuir.

Nos 2.º e 3.º anos, à semelhança dos outros cursos profissionais, os formandos fazem um estágio numa empresa da área e têm que preparar uma Prova de Aptidão Profissional e apresentá-la perante um júri.
Ao terminarem o curso, recebem um Diploma de equivalência ao 12.º ano e uma certificação de nível 4 do Quadro Nacional de Qualificações.

Saídas profissionais

Este curso é especializado para formar técnicos que trabalhem no mundo automóvel.
"É claro que também vão, sempre, adquirindo outros conhecimentos que podem ser aplicadas no âmbito industrial. Mas o principal alvo é mesmo o mundo automóvel ", refere Carlos Gaio.

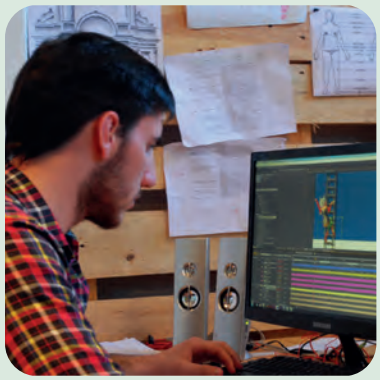
"Eu tenho um emprego porque escolhi um Curso Profissional da Gustave Eiffel."

ESCOLA PROFISSIONAL GUSTAVE EIFFEL

Flávio Santos
22 Anos
Técnico de Design
Empresa: ***Arquitectura Carlos Jorge Henriques***

Carlos Carvalho
18 Anos
Técnico de Multimédia
Empresa: ***Ocubo***

Cátia Monteiro
20 Anos
Técnica de Gestão
Empresa: ***Great Place to Work Institute Portugal***



Miguel Realista
19 Anos
Técnico de Animação 2D e 3D
Empresa: ***Ocubo***

Pedro Monteiro
25 Anos
Técnico de Multimédia
Empresa: ***Prodigentia***

Filipe Marcelino
30 Anos
Técnico de Gestão e Programação de Sistemas Informáticos
Empresa: ***Reditus***

Susana Silva
27 Anos
Técnica de Construção Civil
Empresa: ***Pontiprédio***

Patrícia Araújo
21 Anos
Técnica de Comunicação - Marketing, Relações Públicas e Publicidade
Empresa: ***El Corte Inglés***

David Vieira e Alex. Paulo
24 e 30 Anos
Técnico de: Informática/Manutenção de Equipamento (D.V.) e Informática Fundamental (A.P.)
Empresa: ***Cidade PVC***