

Nome da Escola : Agrupamento de Escolas do Alto do Lumiar, Lisboa
Data final da candidatura : 2014-09-18
Disciplina Projeto: CEF
Ficheiro gerado em : 24/09/2014 09:09:34

Nº Candidato	Nome
3022996292	Ana Catarina Lopes Gaspar de Oliveira
2886435260	Ana Isabel Lavadinho Dinis Monteiro Marques
4045474218	Ana Patrícia Ricardo Marques
9345512659	André Ricardo de Barros Nunes de Oliveira
5047358216	Bruna Isabel Batista Nascimento
1237257123	Carla Maria da Silva Lagoa
9877433540	Carlos Alberto Silva Araújo Machado
7199343000	Carlos Manuel de Jesus Rodrigues Almeida
6248773696	Cláudia Sofia de Sousa Correia
8530714903	Francisco José Barata Gonçalves
2015216758	Inês Empis de Lucena Serra Brandão
2269179838	Ivo José Andrade Macieirinha
3913209433	Joana Isabel Macedo Galhardas de Pinho
8257957461	Luís António de Bragança Serrão
6409570155	Marco Alexandre Duarte Guerreiro
9296597226	Maria Adelaide Monteiro da Fonseca
8827145583	Maria da Graça Bento Pinhão Gonçalves
8701972588	Miguel Nuno de Mello Barata de Almeida
8763128039	Natalino dos Santos
3934372406	Paulo Alexandre Marques
8814096414	Pedro Miguel Esteves Fernandes
3634277815	Telma Cristina Cabrita Rocha

Técnicos E:

Nº Escola :

Nº Horário :

Nº Horas:

Tipo de Habilitação

TE

TE

TE

Habilitação Própria

Qualificação Profissional

Habilitação Própria

Qualificação Profissional

TE

TE

Qualificação Profissional

Qualificação Profissional

TE

Qualificação Profissional

Qualificação Profissional

Qualificação Profissional

Qualificação Profissional

Habilitação Própria

Qualificação Profissional

Qualificação Profissional

Qualificação Profissional

Habilitação Própria

TE

specializados

171736

41

13

Outras Formações

Licenciatura em Turismo no Ramo de Gestão de Empresas Turísticas

First Certificate in English | Diplome de Langue Française | Gestão de Desenvolvimento de Turismo | Direção e Gestão Hoteleira | Course 1 - Discover Cake Decorating | Course 2 - Flowers and Borders | Fondant and Gum Paste | Acção de Formação de Conhecimento e Provas de "White Spirits" | Acção de Formação de Chás e Cafés | Course 3 - Fondant and Tiered Cakes | Curso de Estudos Superiores Especializados Turismo | Turismo (a decorrer)

Curso Básico de Enologia (25h Teamvalue) | Organização e Gestão de Empresa (ISCTE) | Preparação e Decoração de cocktails (25h CFPSA) | Decoração na restauração (25h CFPSA) | Higiene e Segurança Alimentar (25h CFPSA) | Sistema HACCP (25h CFPSA) | Confeção de sobremesas (25h CFPSA) | Curso de especialização em Gestão Estratégica de Eventos (componente curricular do mestrado em Turismo -

Turismo | Serviço de Mesa e Bar

Formação Pedagógica de Formadores

CCP | Curso Profissional de Empregado de Mesa e Bar

Gestão Hoteleira

Turismo Cultural

Experiência de CEF-Pastelaria e Panificação nas disciplinas de EPPP e PDPE | Lecciones dois anos CEF-Empregado de Mesa | Experiência de 2 anos CEF-Empregado de Mesa, disciplina de SCMBR | Técnico Oficial de Contas | CAP- Formadora

Curso de Pequenas e Médias Empresas Turísticas | Certificado de Aptidão Profissional

Estudos avançados do ciclo de P.ND | Carteira Profissional de Chefe de Sala de Restaurante | Carteira Profissional de Chefe de Bar | Formador Galileu | Experiência | Graduação Hoteleira | Professor do séc. XXI | Leção com base em exercícios práticos | Curso de Aptidão Profissional - Formação de formadores
Curso de Gestão e Técnica Hoteleira - Escola de Hotelaria e Turismo do Porto | Curso de Geografia - Faculdade de Letras da Universidade do Porto
Licenciatura em Gestão Turística e Cultural | Mestranda em Práticas Culturais para Municípios - Universidade Nova de Lisboa | CAP (Certificado de Aptidão Profissional) | Curso de Gestão de Produtos Turísticos | Empreendedorismo em Turismo | Curso de Animação Urbana Turística e Cultural

