

## FORMAÇÕES MODULARES CERTIFICADAS

### LOCAL DE REALIZAÇÃO: LISBOA

#### Objetivo Específico:

Aumentar a empregabilidade dos ativos (desempregados, empregados em risco de desemprego e empregados) através do desenvolvimento de competências para o mercado de trabalho.

**Nota:** consideram-se empregados em risco de perda de emprego, os trabalhadores que se encontrem numa situação de redução temporária do período normal de trabalho ou suspensão do contrato de trabalho por facto respeitante ao empregador, nos termos do disposto nos artigos. 298º e seguintes do Código do Trabalho, aprovada pela Lei n.º 7/2009, de 12 de fevereiro, e respetivas atualizações.

#### Formação Modular Certificada (FMC):

Visa o desenvolvimento de um suporte privilegiado para a flexibilização e diversificação da oferta de formação contínua, integrada no Catálogo Nacional de Qualificações (CNQ), tendo por base unidades de formação de curta duração (UFCD), de 25 ou 50 horas e destina-se a aperfeiçoar os conhecimentos e competências dos candidatos, podendo ser, igualmente, utilizada em processos de reciclagem e reconversão profissional, proporcionando, deste modo, a aquisição dos conhecimentos necessários à integração num mercado de trabalho cada vez mais exigente e competitivo.

#### Destinatários:

Ativos empregados (com habilitações iguais ou superiores ao 6º ano) e desempregados (incluindo os desempregados de longa duração, detentores de habilitações iguais ou superiores ao ensino secundário, que se encontram mais próximo do reingresso no mercado de trabalho), maiores de 18 anos.

#### Certificação:

Será emitido um Certificado de Formação Profissional através da plataforma SIGO, tal como previsto na Portaria nº 474/2010, de 8 de Julho, que será atribuído aos formandos com um nível de presenças superior ou igual a 80%. Este Certificado é válido para efeito do cumprimento das 40 horas de formação obrigatória, de acordo com o Código do Trabalho.

#### Horário:

2ª a 6ª Feira das 15H30 às 18H30.

#### Forma de Organização da formação:

Formação em formato presencial na zona de Lisboa.

#### Condições de participação:

Será atribuído um subsídio de alimentação por cada dia de formação assistida, sempre que o período de formação seja igual ou superior a três horas. Será fornecida documentação sobre os conteúdos programáticos abordados.

#### Documentos a entregar:

C. Vitae detalhado e atualizado; fotografia; fotocópia do CC (ou BI/NIF); Certificado de Habilitações e NIB/IBAN.

#### Informações / inscrição:

Telefone: 21 715 64 28 E-mail: fha\_depformacao@netcabo.pt

## Área de Formação / UFCD

### Cozinheiro/a

#### Plano de Formação (300 horas)

8212—Operações de cálculo e unidades de medida

3299—Cozinha - organização e funcionamento

8241—Sopas, cremes e aveludados

8244—Entradas sólidas

8245—Peixes e mariscos

8246—Carnes, aves e caça

8247—Cozinha tradicional portuguesa



**Formação financiada pelo Fundo Social Europeu e Estado Português, no âmbito do Programa POR Lisboa2020 (Lisb@2020).**

**Eixo Prioritário:** 5 – Promover a sustentabilidade e a qualidade do emprego e apoiar a mobilidade dos trabalhadores

**Tipologia de Intervenção:** 24 - Formação de ativos para a empregabilidade

**Tipologia de Operação:** 24.01 - Formação modular para empregados e desempregados.

# Curso cofinanciado de Cozinheiro/a



**Frouco & Henriques  
Associados**

## **Destinatários:**

Ativos empregados e desempregados maiores de 18 anos.

## **Habilitações mínimas:**

Empregados/as: 6º ano ou superior

Desempregados/as: 12º ano ou superior

## **Certificação:**

Será emitido um Certificado de Formação Profissional através da plataforma SIGO, tal como previsto na Portaria nº 474/2010, de 8 de Julho, que será atribuído aos formandos com um nível de presenças superior ou igual a 80%. Este Certificado é válido para efeito do cumprimento das 40 horas de formação obrigatória, de acordo com o Código do Trabalho.

## **Condições de participação:**

Será atribuído um subsídio de alimentação por cada dia de formação assistida, sempre que o período de formação seja igual ou superior a três horas em horário pós laboral. Será fornecida documentação sobre os conteúdos programáticos abordados.

## **Horário:**

2ª a 6ª Feira das 15H30 às 18H30

## **Local de Realização: Lisboa**

## **Plano de Formação (300h):**

8212—Operações de cálculo e unidades de medida

3299—Cozinha - organização e funcionamento

8241—Sopas, cremes e aveludados

8244—Entradas sólidas

8245—Peixes e mariscos

8246—Carnes, aves e caça

8247—Cozinha tradicional portuguesa



## **Informações / inscrição:**

Telefone: 21 715 64 28

E-mail: [fha\\_depformacao@netcabo.pt](mailto:fha_depformacao@netcabo.pt)