

FORMAÇÃO DE ATIVOS

FORMAÇÃO DE ATIVOS

Índice

03	QUEM SOMOS
04	FORMAÇÃO À MEDIDA
05	PROPOSTA DE FORMAÇÃO COZINHA SUSTENTÁVEL
06	PROPOSTA DE FORMAÇÃO GESTÃO EMOCIONAL
07	PROPOSTA DE FORMAÇÃO MASSA MÃE
08	PROPOSTA DE FORMAÇÃO ORGANIZAÇÃO DE EQUIPAS
09	PROPOSTA DE FORMAÇÃO PASTELARIA FINA
10	CONDIÇÕES GERAIS
11	CONTACTOS



AVEA

Associação para a Valorização
Económica dos Açores

UMA ENTIDADE DE REFERÊNCIA NA FORMAÇÃO PROFISSIONAL NA ÁREA DO TURISMO, HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Promovemos o ensino profissional de excelência, proporcionando o desenvolvimento dos jovens e dotando-os de competências que lhes permitam prosseguir a vida académica ou uma bem-sucedida inserção no mercado de trabalho, maximizando todo o seu potencial.

Para além dos cursos de nível IV, dispomos de formação contínua destinada à população ativa empregada e desempregada, com mais de 18 anos de idade, dando resposta às necessidades das empresas, que pretendem atualizar e aperfeiçoar os conhecimentos dos seus colaboradores. Disponibilizamos formações de curta duração nas áreas de cozinha, pastelaria, restauração, bar, receção, atendimento, higiene e segurança alimentar, línguas estrangeiras, turismo, hotelaria, serviço de andares e lavandaria.

VALORIZAMOS AS PESSOAS E OS PRODUTOS DOS AÇORES

Procuramos que toda a matéria-prima necessária para a realização das ações de formação seja, sempre que se adeque, regional.

Priorizamos os formadores regionais, mas também convidamos profissionais de referência nacionais e internacionais, para lecionar e partilhar conhecimentos, proporcionando oportunidades únicas para os profissionais açorianos se atualizarem e modernizarem, atribuindo contemporaneidade à riqueza da gastronomia regional.

ação de formação



A ação de formação pode ser escolhida de acordo com os objetivos e conteúdos das UFCD - Unidades de Formação de Curta Duração, criadas pelo Catálogo Nacional de Qualificações. Há UFCD para diferentes níveis de escolaridade e com duração de 25 horas e de 50 horas.

Certificar

A ação de formação é homologada pela plataforma Certificar, sendo criada de raiz com os objetivos e os conteúdos pretendidos, assim como, o número de horas de duração é definido de acordo com as necessidades de aprendizagem e de aquisição ou renovação de conhecimentos.

consultoria

Uma resposta individual e confidencial para cada negócio, onde os experientes e conceituados formadores da EFTAZORES atuam *in loco* nas entidades solicitantes.

formações certificadas

REALIZADAS NAS INSTALAÇÕES DA FINANÇOR



Cozinha Sustentável

Duração

15 horas

Formador

Chef Paulo Freitas

Experiente, delicado, autentico, criativo e contemporâneo é o Chef Executivo do Restaurante Anfiteatro.

A sustentabilidade e o uso do produto local estão bastante presentes na sua gastronomia.

Objetivos

- Preparar recheios e /ou coberturas para bolos;
- Preparar e confeccionar bolos artísticos;
- Aplicar técnicas de decoração criativa em bolos.

Conteúdos

- Principais tipos de recheios e coberturas;
- Tipos de bolos artísticos;
- Técnicas de preparação e confecção de bolos artísticos;
- Técnicas e processos de decoração de bolos artísticos;
- Controlo de qualidade do processo de fabrico;
- Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.

Preço

1200 €

formações certificadas

REALIZADAS NAS INSTALAÇÕES DA FINANÇOR



Gestão Emocional

Duração

15 horas

Formador

Dr. André Giesta

Com elevada capacidade de comunicação e trabalho com equipas multidisciplinares e diferentes interlocutores, é Psicólogo pós graduado em Engenharia Humana.

Objetivos

Reconhecer a importância do relacionamento intrapessoal e interpessoal;
Desenvolver a habilidade de comunicar com inteligência emocional e criatividade;
Reconhecer a importância de se gerar emoções positivas e competências emocionais;
Adquirir competências de dinamização de grupos.

Conteúdos

Funcionamento da inteligência emocional;
Importância do relacionamento intrapessoal e interpessoal;
Competências emocionais e o seu desenvolvimento;
Criatividade na capacidade de comunicar;
Identificação e desenvolvimento do nível de empatia com os outros;
Estratégias de motivação de grupos;
Competências emocionais e gestão de conflitos em grupos.

Preço

1200€

formações certificadas

REALIZADAS NAS INSTALAÇÕES DA FINANÇOR



Massa Mãe

Duração

15 horas

Formador

Chef Rui Medeiros

Com boa capacidade de comunicação e experiência, é chef, consultor e formador desde 2015 na Escola de Formação Turística dos Açores.

Objetivos

Identificar ingredientes base no processo de panificação da Massa Mãe;
Preparar e confeccionar Massa Mãe;
Acondicionar e conservar os produtos confeccionados.

Conteúdos

Matérias-primas base para o processo de panificação da Massa Mãe;
Preparação e confeção de Massa Mãe;
Acondicionamento e conservação dos produtos confeccionados.

Preço

1200 €

formações certificadas

REALIZADAS NAS INSTALAÇÕES DA FINANÇOR



Organização de Equipas

Duração

15 horas

Formador

Dr. André Giesta

Com elevada capacidade de comunicação e trabalho com equipas multidisciplinares e diferentes interlocutores, é Psicólogo pós graduado em Engenharia Humana.

Objetivos

- Organizar e gerir equipas de trabalho;
- Comunicar e liderar equipas de trabalho;
- Identificar o sucesso do trabalho em equipa;
- Reconhecer os aspetos essenciais para o sucesso no trabalho em equipa.

Conteúdos

- Organização do trabalho de equipa;
- Comunicar eficazmente com a equipa;
- Técnicas de motivação e dinamização da equipa;
- Gestão de conflitos;
- Liderança;
- Trabalho em equipa.

Preço

1200€

formações certificadas

REALIZADAS NAS INSTALAÇÕES DA FINANÇOR



Pastelaria Fina

Duração

15 horas

Formadora

Chef Ângela Chaves

Em cada sobremesa, a harmonia e a delicadeza espelham a mestria da doce e experiente chef e formadora de pastelaria.

Objetivos

Identificar os diferentes tipos de pastelaria fina;
Preparar e confeccionar pastelaria fina.

Conteúdos

Pastelaria fina: batidos e mousses;
Operações de quantificação de produtos, ingredientes, proporções e pesagens de matéria-prima;
Técnicas de preparação de pastelaria fina;
Processo de fabrico de pastelaria fina: preparação, cozedura, montagem e refrigeração.

Preço

1200 €

Inscrição

É necessária a entrega do formulário de inscrição, devidamente preenchido com os dados do formando, e de documento comprovativo que o formando se encontra coberto pelo seguro de acidentes de trabalho da empresa;

Os grupos de formação são constituídos por um número mínimo de 5 e um número máximo de 15 formandos;

O cancelamento de participação de um formando em deve ser realizado com uma antecedência mínima de 5 dias úteis;

Em caso de necessidade, a empresa pode substituir um formando inscrito por outro colaborador, desde que faça chegar essa informação, acompanhada do respetivo formulário de inscrição e comprovativo de cobertura de acidentes de trabalho, com dois dias úteis de antecedência.

Repetição de frequência em curso

Nenhum formando pode repetir a mesma ação de formação, considerando-se como tal o curso que tenha o mesmo nome (ou código do CNQ) e a mesma carga horária;

Cabe aos formandos e à empresa controlarem a sua frequência e garantir que o mesmo não participa duas vezes no mesmo curso;

No caso de participação, o formando não terá direito a Certificado.

Valor e Pagamento

O preço de cada ação de formação e consultoria é definido pela Direção da EFTAZORES, em função da carga horária, do formador e do local de realização da formação. Tanto a matéria-prima, como os equipamentos, necessários para a concretização da formação não são da responsabilidade da EFTAZORES, ficando a cargo da entidade solicitante;

Em caso de não comparência na ação de formação ou de cancelamento da inscrição, após os dois dias úteis de antecedência, não será devolvido o valor da taxa de inscrição;

Aquando da adjudicação da proposta de formação, é efetuado o pagamento de 70% do valor total. Os restantes 30% são pagos dois dias antes da realização da respetiva atividade;

O prazo mínimo de cancelamento da formação é de duas semanas antes da data da sua realização;

Em caso de cancelamento, é debitado 50% do valor total do serviço;

Para instituições públicas, a adjudicação deve ser acompanhada da respetiva Nota de Encomenda com o número de compromisso;

Para instituições públicas, a adjudicação deve ser acompanhada da respetiva Nota de Encomenda com o número de compromisso;

A prestação de serviço de formação, encontra-se isenta de IVA, ao abrigo do artigo 9 do CIVA. No que respeita à prestação de serviços de consultoria, o valor apresentado inclui IVA à taxa legal em vigor.

FORMAÇÃO DE ATIVOS

Teresa Franco

formacaoativos@avea.com.pt

296 206 140