

Relatório do Inquérito aos Empregadores 2017/2020



Cofinanciado por:



Índice

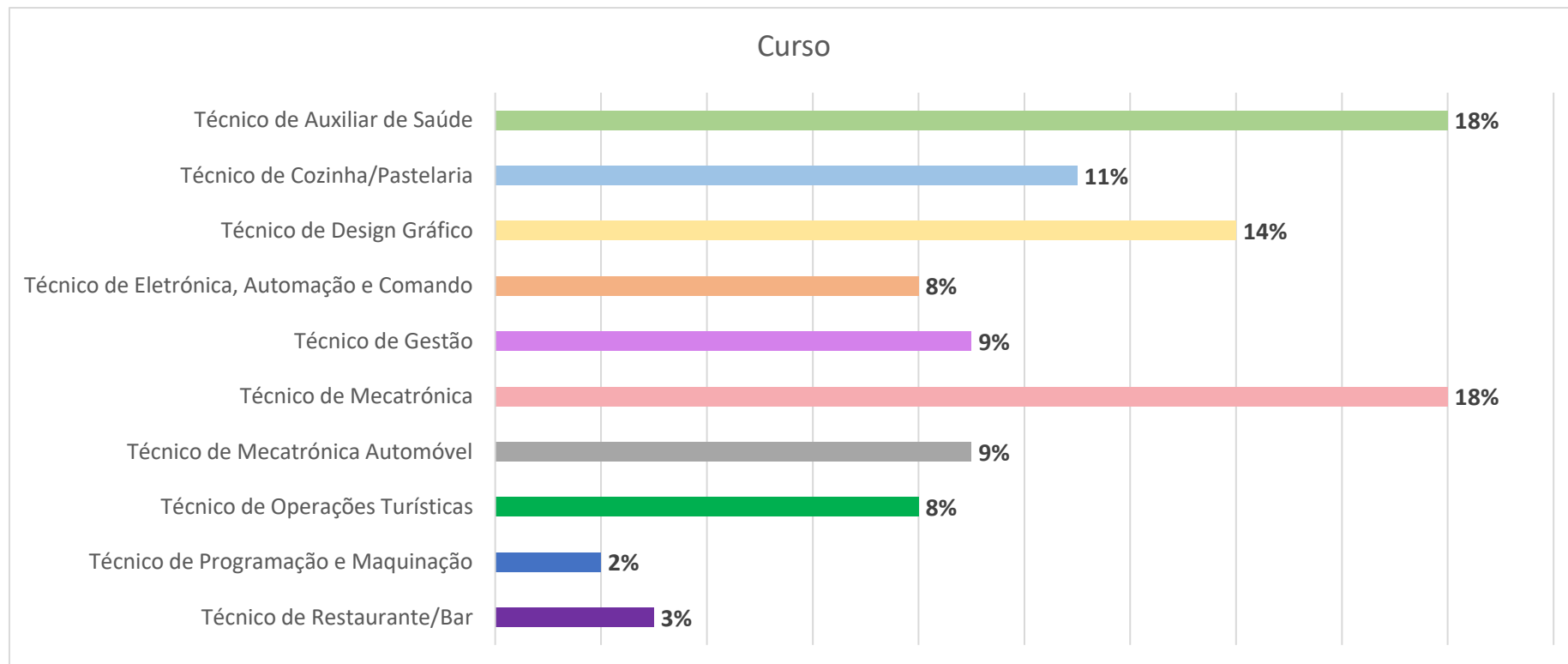
1. Introdução	3
2. Curso frequentado.....	4
3. Função que o colaborador desempenha na empresa.....	5
4. Competências técnicas inerentes ao exercício da profissão	10
5. Planeamento e organização	10
6. Responsabilidade e autonomia	11
7. Comunicação e relações interpessoais.....	11
8. Trabalho em equipa.....	12
9. Oferta Formativa da EPGaia	13
10. Conclusão	20

1. Introdução

A Escola Profissional de Gaia possui um Sistema de Garantia da Qualidade para a Educação e Formação tendo como referência o Quadro EQAVET. O Quadro EQAVET (European Quality Assurance Reference Framework for Vocational Education and Training), ao contrário de outros referenciais de gestão da qualidade – que têm uma natureza genérica e, como tal, podem ser adotados em qualquer setor de atividade – é um instrumento desenhado, tendo em consideração o contexto da educação e formação profissional (EFP). Tal significa que integra conteúdos específicos que são reconhecidos como concorrendo diretamente para a qualidade da EFP, situação evidenciada quando se analisam os critérios de qualidade, um dos nossos indicadores da Escola Profissional de Gaia, é a taxa de respostas dos empregadores aos inquéritos.

No total, obteve-se 65 respostas por parte dos empregadores que acolheram os diplomados que frequentaram a EPGaia durante o ciclo 2017-2020. Estes inquéritos são realizados com o objetivo de fazer o levantamento de dados e uma breve avaliação feita pelos empregadores em relação aos colaboradores provenientes da Escola Profissional de Gaia.

2. Curso frequentado



Cofinanciado por:



3. Função que o colaborador desempenha na empresa

Função que o colaborador desempenha na empresa	
Técnico de Auxiliar de Saúde	<ol style="list-style-type: none">1. Auxiliar de Ação Médica2. Auxiliar de Saúde3. Assistente Dentária4. Auxiliar de Saúde5. Atendimento ao cliente6. Auxiliar Veterinária7. Atendimento às mesas8. Auxiliar de Saúde9. Auxiliar de Saúde10. Auxiliar de Saúde11. Auxiliar de Saúde12. Operária fabril

Cofinanciado por:



Técnico de Cozinha/Pastelaria	<ol style="list-style-type: none">1. Operadora de produção2. Gestor3. Atendimento ao cliente4. Aprendiz de pasteleiro5. Cozinheiro6. Pasteleiro7. Cozinheira
--------------------------------------	--

Técnico de Design Gráfico	<ol style="list-style-type: none">1. Designer Gráfica2. Operador fabril3. Restauração4. Operador de armazém5. Operação de Sous Couche6. Técnica de Design7. Aprendiz8. Operadora de produção9. Designer
----------------------------------	---

Cofinanciado por:



Técnico de Eletrónica, Automação e Comando	<ol style="list-style-type: none">1. Técnico de serviços2. Soldador3. Instalação de publicidade4. Manutenção de eletrodomésticos5. Técnico de manutenção
---	--

Técnico de Gestão	<ol style="list-style-type: none">1. Assistente Administrativa2. Assistente de vendas3. Operador de máquinas4. Atendimento em loja5. Rececionista6. Assistente de vendas
--------------------------	---

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

Técnico de Mecatrónica	<ol style="list-style-type: none">1. Técnico de Manutenção2. Serralheiro3. Desenhador4. Sócio-Gerente5. Serralheiro6. Produtor7. Controlador do serviço8. Operador de loja9. Rececionista mecânico10. Mecânico11. Mecânico12. Manager
Técnico de Mecatrónica Automóvel	<ol style="list-style-type: none">1. Mecânico Iniciante2. Gestor3. Serralheiro4. Logística5. Mecânico6. Operador de loja

Cofinanciado por:



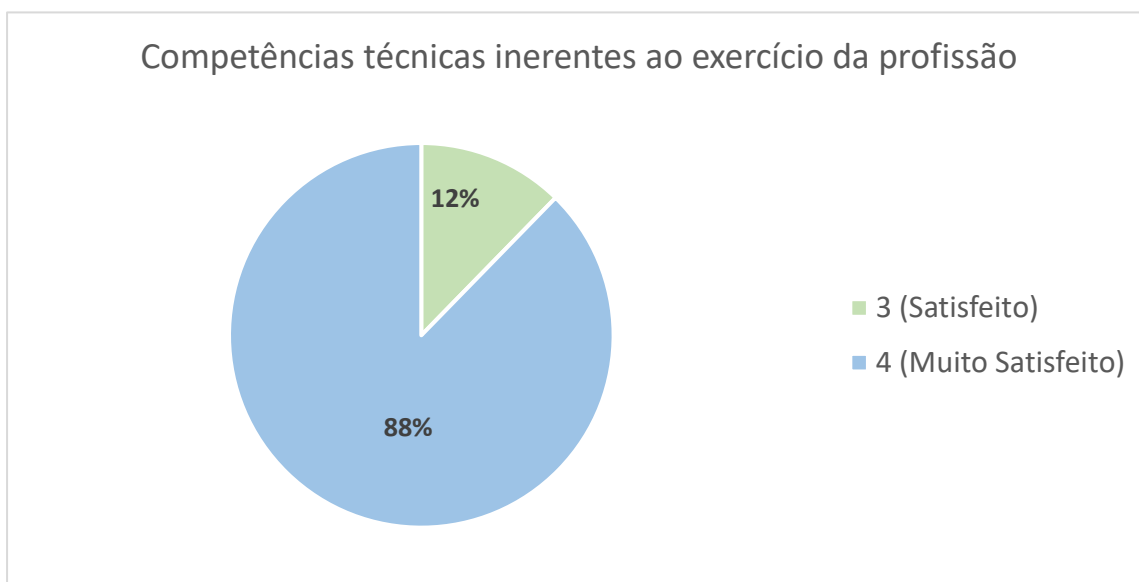
UNIÃO EUROPEIA
Fundo Social Europeu

Técnico de Operações Turísticas	<ol style="list-style-type: none">1. Auxiliar de Educação Infantil2. Cozinheira3. Guia/Rececionista4. Rececionista5. Operador de loja
Técnico de Programação e Maquinação	<ol style="list-style-type: none">1. Torneiro
Técnico de Restaurante/Bar	<ol style="list-style-type: none">1. Funcionária de limpeza2. Fabricante de madeira

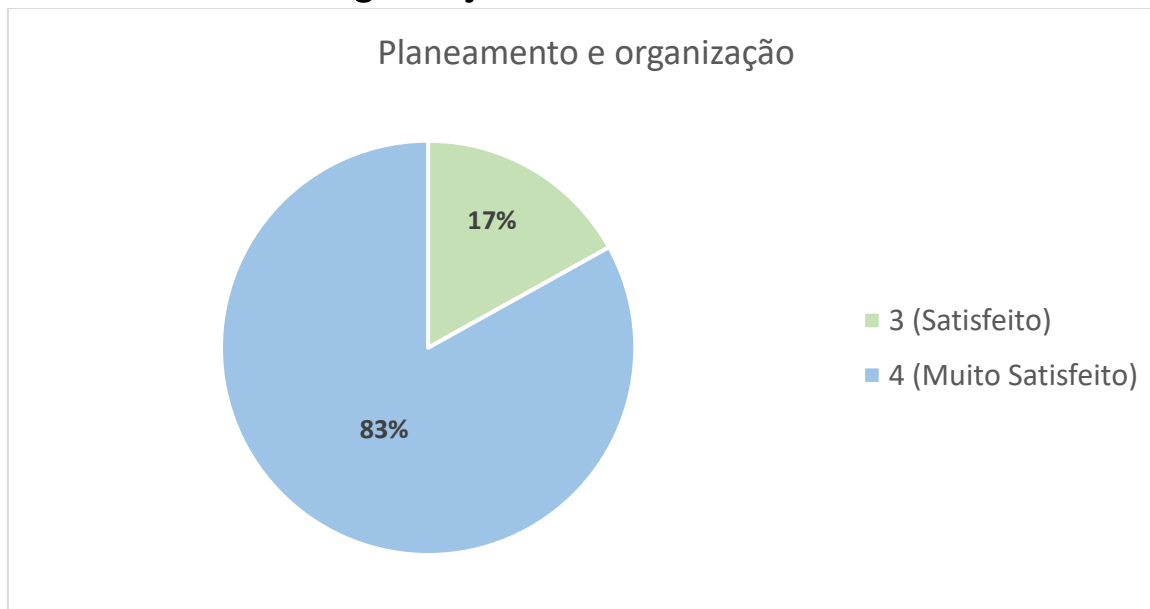
Cofinanciado por:



4. Competências técnicas inerentes ao exercício da profissão



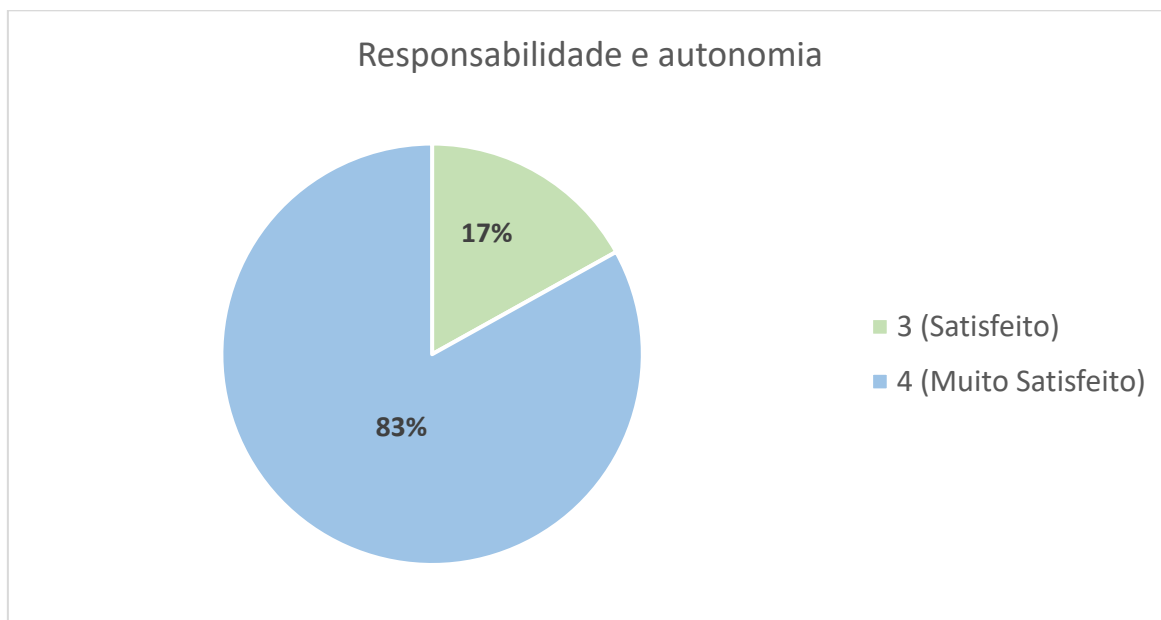
5. Planeamento e organização



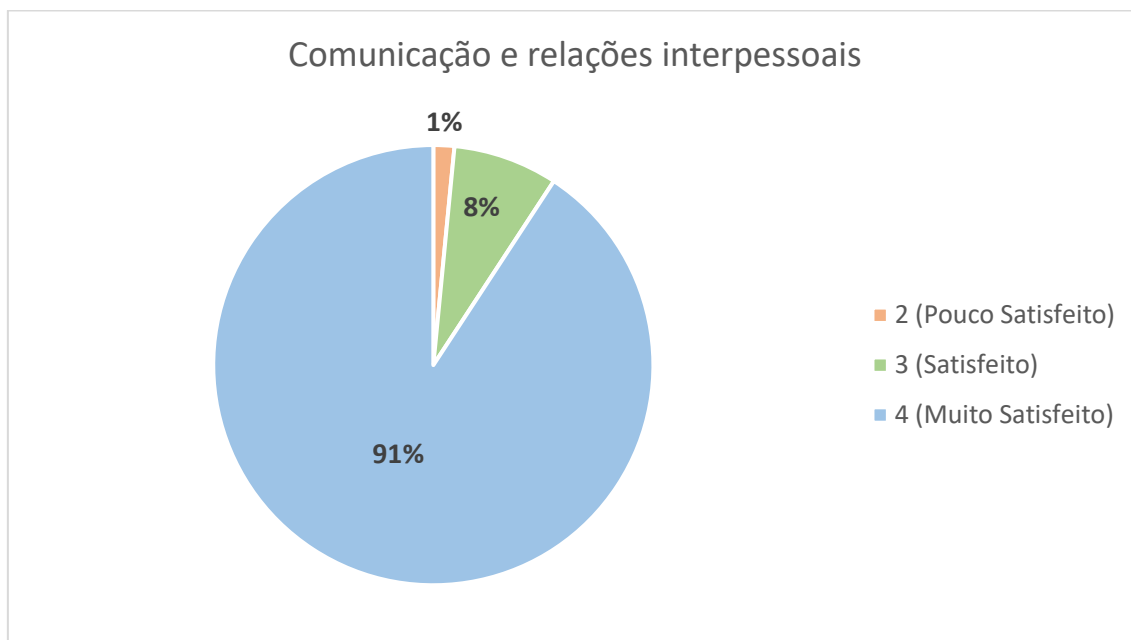
Cofinanciado por:



6. Responsabilidade e autonomia



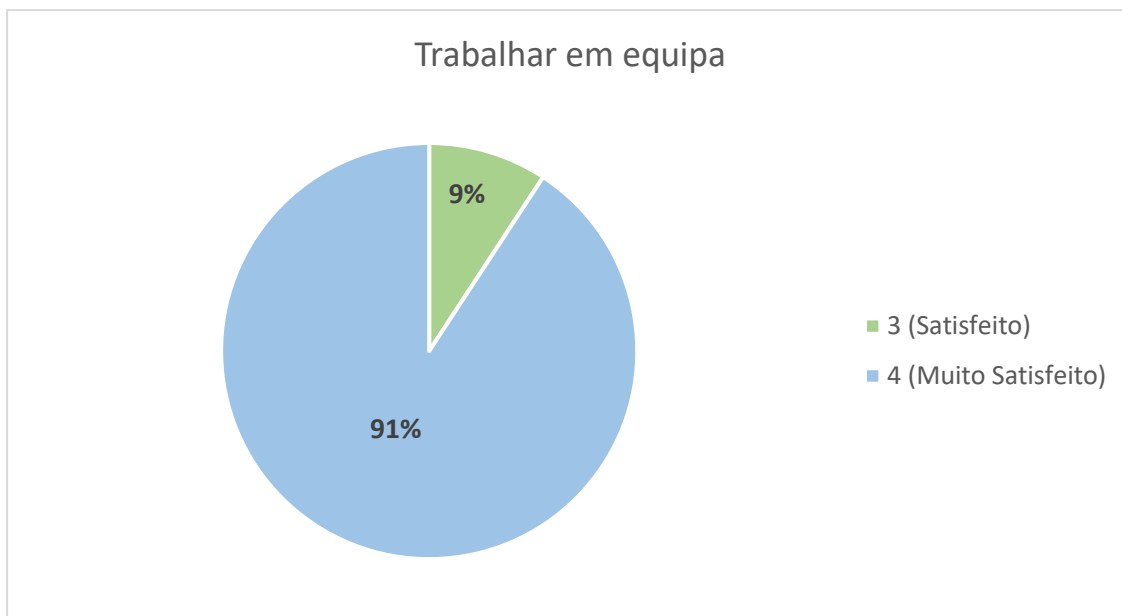
7. Comunicação e relações interpessoais



Cofinanciado por:



8. Trabalho em equipa



Cofinanciado por:



9. Oferta Formativa da EPGaia

Mediante as respostas por parte dos empregadores, foi feito um levantamento de dados considerando a oferta formativa da Escola Profissional de Gaia, quais seriam os cursos adequados às necessidades da área de atividade de cada empresa para futuros recrutamentos.

	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Auxiliar de Saúde	Saúde	<ol style="list-style-type: none"> 1. Auxiliar de Saúde / Gestão 2. Auxiliar de Saúde 3. Auxiliar de Saúde 4. Auxiliar de Saúde 5. Auxiliar de Saúde 6. Auxiliar de Saúde 7. Auxiliar de Saúde 8. Auxiliar de Saúde 9. Auxiliar de Saúde
	Restauração	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cozinha – Pastelaria / Pastelaria – Padaria / Restauração - Bar 2. Cozinha – Pastelaria / Restauração - Bar
	Produção	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestão

	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Cozinha/Pastelaria	Restauração	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cozinha – Pastelaria / Pastelaria - Padaria 2. Cozinha – Pastelaria / Pastelaria - Padaria 3. Cozinha – Pastelaria / Restauração - Bar 4. Cozinha – Pastelaria / Pastelaria - Padaria 5. Cozinha – Pastelaria / Restauração - Bar
	Produção	1. Informática - Instalação e Gestão de Redes / Maquinação e Programação CNC / Mecatrónica
	Casino	1. Cozinha – Pastelaria / Operações Turísticas / Gestão / Restauração - Bar

	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Design Gráfico	Design	<ol style="list-style-type: none"> 1. Design de Comunicação Gráfica 2. Design de Comunicação Gráfica 3. Design de Comunicação Gráfica
	Indústria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eletrónica, Automação e Computadores / Gestão 2. Gestão 3. Eletrónica, Automação e Computadores / Mecatrónica
	Música	1. Informática - Instalação e Gestão de Redes
	Moda	1. Gestão

	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Eletrónica, Automação e Comando	Hotelaria	1. Cozinha – Pastelaria / Eletrónica, Automação e Computadores / Gestão / Mecatrónica / Operações Turísticas / Restauração - Bar
	Reparação/Manutenção	1. Eletrónica, Automação e Computadores / Mecatrónica
	Tecnologia	1. Eletrónica, Comunicação e Computadores / Informática – Instalação e Gestão de Redes
	Eletromecânica	1. Maquinação e Programação CNC / Eletrónica, Automação e Computadores
	Publicidade	1. Design de Comunicação Gráfica / Gestão / Informática - Instalação e Gestão de Redes

Cofinanciado por:



	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Gestão	Moda	1. Gestão 2. Gestão
	Educação	1. Design de Comunicação Gráfica / Eletrónica, Comunicação e Computadores / Gestão / Informática - Instalação e Gestão de Redes / Mecatrónica
	Indústria	1. Eletrónica, Automação e Computadores 2. Gestão / Informática - Instalação e Gestão de Redes / Maquinação e Programação CNC, Mecatrónica / Mecatrónica Automóvel
	Tecnologia	1. Gestão / Informática - Instalação e Gestão de Redes

Cofinanciado por:



	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Mecatrónica	Mecânica Automóvel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mecatrónica / Mecatrónica Automóvel 2. Gestão / Mecatrónica / Mecatrónica Automóvel 3. Gestão / Mecatrónica / Mecatrónica Automóvel
	Indústria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Design de Comunicação Gráfica 2. Mecatrónica 3. Mecatrónica 4. Eletrónica, Automação e Computadores / Mecatrónica 5. Gestão
	Serralharia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eletrónica, Comunicação e Computadores
	Manutenção/Reparação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Eletrónica, Comunicação e Computadores / Maquinação e Programação CNC / Mecatrónica

	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Mecatrónica Automóvel	Mecânica Automóvel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mecatrónica Automóvel 2. Mecatrónica Automóvel 3. Mecatrónica Automóvel 4. Mecatrónica Automóvel
	Comércio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestão 2. Gestão

	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Operações Turísticas	Hotelaria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestão / Restauração - Bar 2. Cozinha – Pastelaria / Gestão / Operações Turísticas / Restauração - Bar 3. Cozinha – Pastelaria / Restauração - Bar
	Educação	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestão
	Comércio	<ol style="list-style-type: none"> 1. Gestão

Cofinanciado por:



	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Programação e Maquinação	Indústria	1. Eletrónica, Automação e Computadores

	Área de atividade	Cursos adequados
Técnico de Restaurante/Bar	Saúde	1. Auxiliar de Saúde
	Indústria	1. Eletrónica, Automação e Computadores / Gestão

Cofinanciado por:



