



ENTIDADE  
FORMADORA  
CERTIFICADA  
DREOP

IMP33(01).Plano de Formação

## PLANO DE FORMAÇÃO 2019

Área	Curso	Duração
<b>Gestão Topo</b>	● Ciclo Workshops para Empresários	20
	● Gestão Eficaz do Tempo na Perspetiva do Gestor	8
	● Planificar e Rentabilizar o seu Negócio	8
	● Gestão e Liderança-Levar as pessoas a resultados	12
<b>Gestão e Finanças</b>	● Fiscalidade	12
	● Fundamentos da Gestão de Projetos	16
	● Contabilidade Geral e Analítica 1	16
	● Contabilidade Geral e Analítica 2	16
	● Controlo e Gestão de Stocks	8
	● Logística e Armazéns	8
	● O ABC da formação de Preços, Margens e Descontos	12
<b>Comercial Marketing</b>	● Técnicas de Negociação	8
	● Gestão de Satisfação dos Clientes	8
	● Gestão de Reclamações	8
	● Gestão de Vendas por Objetivos	8
	● Ciclo Formativo-Comércio Tradicional	
	● Vitrinismo	10
	● Exposição do Produto na Loja	10
	● Compras e Gestão Stocks	10
	● Atendimento e Serviço ao Cliente	10
	● Atendimento Comercial em Inglês	20
<b>Recursos Humanos</b>	● Gestão de Conflitos	12
	● Hábitos das Pessoas Altamente Eficazes-1 fase	24
	● Hábitos das Pessoas Altamente Eficazes-2 fase	16
	● Legislação Laboral	24
<b>Administrativa</b>	● Comunicação Oral e Escrita	15
	● Secretariado e Trabalho administrativo	20
	● Língua Inglesa-Comunicação Oral e Escrita	25



ENTIDADE  
FORMADORA  
CERTIFICADA  
DREOP

IMP33(01).Plano de Formação

<b>Higiene Segurança Trabalho Qualidade</b>	<b>Ciclo Promover a Segurança no Trabalho</b>	
	Socorrismo	15
	HST	10
	Prevenção e Combate a Incêndios	10
	Higiene e Segurança Alimentar no sector das Carnes	15
	Técnicas de Comercialização de Carnes e seus Produtos	7
	Segurança na Utilização de Eq. M. de Elevação Cargas- Empilhador	16
	Manipulação de Pescado	12
	SHST para Trabalhador Designado	35
	Socorrismo-atualização	10
	Norma NP EN ISO 31000:2018-Gestão de Risco	8
	Turismo Sustentável e Certificações	12
	A nova Norma ISO 19011:2018-Linhas Orientação para Auditorias a Sistemas de Gestão	4
	Higiene, Segurança e Qualidade Alimentar na Restauração	12
	Gestão do Risco no Sector Alimentar	6
	Responsabilidade Social e Sustentabilidade Turística	12
Turismo de Habitação e Turismo no Espaço Rural de acordo com a NP 4494:2010	12	
<b>Hotelaria/Restauração</b>	Acolhimento ao Cliente	10
	Acolhimento ao Cliente-Inglês	25
	Acolhimento ao Cliente-Alemão	25
	Conduta Profissional na Restauração	12
	Língua Inglesa no serviço Restaurante Bar	25
	Informação Turística	12
<b>Informática</b>	Redes Sociais para Negócio	10
	Excel Avançado	20

**Outras sugestões:**

