

# CORTADOR/A DE CARNES PROFISSIONAIS

## B-LEARNING · E-LEARNING

certificado pela [DGERT](#) na área 541, conta com sessões teóricas, práticas e estágio incluído num dos mais de 1500 parceiros.

### QUAL O OBJETIVO DESTES CURSOS?

Reconhecer e validar as competências dos/das Profissionais que, atualmente, trabalham ou já trabalharam na área e que pretendam certificar as referidas competências.

### ONDE PODERÁ TRABALHAR?

- ▶ Indústrias Alimentares
- ▶ Talhos
- ▶ Salas de desmanche
- ▶ Matadouros
- ▶ Charcutarias

### QUAL O INVESTIMENTO ASSOCIADO?

O investimento varia consoante a modalidade de formação pela qual irás optar.

### MODALIDADES DE FORMAÇÃO:

#### ▶ b-learning:

<b>20 horas</b>	<b>40 horas</b>
sessões teóricas	sessões práticas
<b>60 HORAS - SEM ESTÁGIO</b>	

#### ▶ e-learning:

<b>20 horas</b>
sessões teóricas
<b>20 HORAS - SEM ESTÁGIO</b>

- ▶ As sessões práticas deste curso serão realizadas em contexto real de trabalho, num dos nossos parceiros.

### TAXA DE EMPREGABILIDADE

99%

### QUAIS AS VANTAGENS?

- ▶ Certificação DGERT na área 541 (indústrias alimentares), registada na plataforma SIGO e no Passaporte Qualifica
- ▶ Acompanhamento personalizado
- ▶ Estudo ao ritmo do/a formando/a na modalidade b-learning e e-learning mediante cronograma definido
- ▶ Sessões práticas
- ▶ Possibilidade de sessões síncronas, com o formador/a, para a realização de exercícios práticos de forma a consolidar os conhecimentos obtidos
- ▶ Formadores(as) experientes e ativos na área
- ▶ Elevada taxa de empregabilidade