

6 — Plano de formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS
			Total	Contacto	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Geral e científica	História e Arqueologia	História I — Domesticação Canina	25	15	1
	Ciências Veterinárias	Biologia, Fisiologia e Anatomia	50	30	2
	Ciências Veterinárias	Saúde e Bem-estar	65	51	3
Tecnológica	História e Arqueologia	História II — História do Treino	50	30	2
	Ciência Política e Cidadania	Legislação e Ética	25	9	1
	Ciências Veterinárias	Tecnologias do Treino Animal — Teorias da Aprendizagem.	180	90	7
	Ciências Veterinárias	Área Tecnológica Integrada I	200	171	8
	Biologia e Bioquímica	Comportamento Canino	100	60	4
	Ciências Veterinárias	Patologia do Comportamento Canino	100	45	4
	Ciências Veterinárias	Modificação Comportamental	100	75	4
	Ciências veterinárias	Área Tecnológica Integrada II	200	171	8
	Terapia e Reabilitação	Terapias Assistidas com Animais	50	15	2
	Ciências Veterinárias	Desportos e Lazer Canino: <i>Agility</i> e <i>Obedience</i> .	100	60	4
Em contexto de trabalho	Ciências Veterinárias	Cães de Trabalho: Busca e Salvamento, Detecção e Intervenção Pública.	30	18	1
	Ciências Veterinárias	Cinotecnia — Atividades Profissionais e Tecnológicas.	100	60	4
	Ciências Veterinárias	Estágio	700	500	28
<i>Total</i>			2075	1400	83

7. Áreas disciplinares em que o candidato deve ter obrigatoriamente aprovação para os efeitos previstos no artigo 8.º, do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio:

Alunos com 12.º ano concluído com aprovação terão entrada direta no CET; os restantes alunos terão de realizar o Plano de Formação Adicional previsto pelo artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Plano de Formação Adicional: Língua Portuguesa, Inglês Técnico e Biologia Geral.

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos — 60 (30 por turma — 2 turmas)

Na inscrição em simultâneo no curso — 120

9 — Plano de formação adicional (artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS
			Total	Contacto	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Geral e Científica	Língua e Literatura Materna	Língua Portuguesa	125	40	5
	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Inglês Técnico	125	75	5
	Biologia e Bioquímica	Biologia Geral	125	75	5
<i>Total</i>			375	190	15

Notas

Na coluna (4) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

Na coluna (5) indicam-se as horas de contato, de acordo com a definição constante da alínea *d*) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Na coluna (6) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

206151418

Aviso n.º 7863/2012

Publica-se, nos termos do artigo 39.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, que, por despacho, de 13 de janeiro de 2012, do diretor-geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do artigo 38.º do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso de especialização tecnológica em Técnicas de Restauração, a ministrar no Instituto Superior de Administração e Gestão a partir do ano letivo de 2011-2012, inclusive.

31 de maio de 2012. — O Diretor-Geral, *Vitor Magriço*.

ANEXO

1 — Instituição de formação: Instituto Superior de Administração e Gestão.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica: Técnicas de Restauração.

3 — Área de formação em que se insere: 811 — Hotelaria e Restauração.

4 — Perfil profissional que visa preparar: O Técnico Especialista em Técnicas de Restauração é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, procede à organização e execução do serviço de alimentação e bebidas de um estabelecimento de restauração ou similar, incluindo a supervisão no funcionamento da cave do dia, a colaboração com o chefe de cozinha na elaboração de ementas e cartas, a preparação de banquetes e outros serviços especiais, tendo em conta os gostos ou preferências dos clientes e as normas de higiene e segurança alimentar.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Colaborar na definição dos objetivos gerais do serviço de alimentação e bebidas, quanto ao público-alvo a atingir, ao tipo de gastronomia a praticar e aos produtos e bebidas a servir;

Participar na promoção e execução de ações de promoção/divulgação e venda de produtos e serviços, designadamente de banquetes e outros serviços especiais;

Organizar e orientar a atividade diária do serviço de restaurante, bem como de banquetes e serviços especiais, elaborando os respetivos orçamentos e definindo os recursos a afetar;

Colaborar nas áreas de serviços de alimentação e bebidas (cozinha e sala), definindo, com os respetivos responsáveis, os objetivos e regras de funcionamento de cada área;

Participar, em colaboração com os responsáveis do serviço de cozinha e sala, na elaboração da carta de restaurante, carta de vinhos e dos menus e serviços especiais, bem como dos preços a praticar;

Analisar as expectativas e as reclamações dos clientes, promovendo as respostas, correções e melhorias do serviço;

Orientar e fazer cumprir as regras de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar, supervisionando a apresentação do pessoal e qualidade estética do ambiente;

Coadjuvar na orientação das atividades de aprovisionamento, prevenindo e calculando as necessidades de bens de consumo necessários ao serviço, de forma a evitar ruturas de *stock*;

Utilizar ferramentas informáticas de gestão de *stocks*, incluindo a conferência, registo e controlo de qualidade nas entradas e saídas de produtos.

6 — Plano de formação:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS
			Total	Contacto	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Geral e científica	Língua e Literatura Materna	Língua Portuguesa	53	30	2
	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Inglês	80	45	3
	Matemática e Estatística	Métodos Quantitativos	80	45	3
Tecnológica	Desenvolvimento Pessoal	Relações Interpessoais	53	30	2
	Gestão e Administração	Gestão das Organizações	106	60	4
	Turismo e Lazer	Turismo	106	60	4
	Hotelaria e Restauração	Gestão de Alimentação e Bebidas	106	60	4
	Hotelaria e Restauração	Segurança e Higiene Alimentar	80	45	3
	Hotelaria e Restauração	Manutenção de Equipamentos e Sistemas	80	45	3
	Hotelaria e Restauração	Operações de <i>Catering</i>	80	45	3
	Ciências Informáticas	Tecnologias de Informação	80	45	3
	Hotelaria e Restauração	Técnicas de Cozinha e Pastelaria	213	120	8
	Hotelaria e Restauração	Técnicas de Restaurante e Bar	213	120	8
	Marketing e Publicidade	Marketing Turístico	80	45	3
	Contabilidade e Fiscalidade	Contabilidade Geral	80	45	3
	Em contexto de trabalho	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Língua Estrangeira II — Francês	53	30
Línguas e Literaturas Estrangeiras		Língua Estrangeira III — Espanhol	53	30	2
Hotelaria e Restauração		Estágio	600	600	20
<i>Total</i>			2 196	1 500	80

7 — Áreas disciplinares em que o candidato deve ter obrigatoriamente aprovação para os efeitos previstos no artigo 8.º, do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio: Desenvolvimento Económico e Social; Tecnologias de Informação e Comunicação; Informática e Técnica Hoteleira.

8 — Número de formandos:

Número máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos — 25

Na inscrição em simultâneo no curso — 35

9 — Plano de formação adicional (artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS
			Total	Contacto	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)
Tecnológica	Economia	Desenvolvimento Económico e Social	133	75	5
	Ciências Informáticas	Tecnologias de Informação e Comunicação	133	75	5
	Hotelaria e Restauração	Informática e Técnica Hoteleira	133	75	5
<i>Total</i>			399	225	15

Notas

Na col. (4) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

Na col. (5) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea *d*) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Na col. (6) indicam-se os créditos segundo o *European Credit Transfer and Accumulation System* (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

206151401

Despacho n.º 7799/2012

Sob proposta do Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova;

Instruído e apreciado, nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, o pedido de registo do curso de especia-

lização tecnológica em Organização e Gestão de Eventos, a ministrar naquela Escola;

Ouvida a Comissão Técnica para a Formação Tecnológica Pós-Secundária, nos termos da alínea *e*) do artigo 31.º do referido diploma legal;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 38.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso de especialização tecnológica em Organização e Gestão de Eventos, a ministrar na Escola Superior de Gestão de Idanha-a-Nova do Instituto Politécnico de Castelo Branco a partir do ano letivo de 2012-2013, inclusive.

9 de maio de 2012. — O Diretor-Geral, *Vitor Magriço*.