

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
	Informática	Competências Básicas em Tecnologias de Informação e Comunicação.	135	75	5	
	Matemática e Estatística	Complementos de Matemática	135	75	5	
	Ciências Físicas	Introdução à Geografia	135	75	5	
	Humanidades	História Contemporânea	135	75	5	
	Ciências Sociais e do Comportamento.	Introdução à Psicologia	135	75	5	
	Ciências Empresariais	Princípios Básicos de Gestão	135	75	5	
	Ciências Sociais e do Comportamento.	Desenvolvimento Económico e Social	135	75	5	

Notas:

Na coluna (3) 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 (4) 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 coluna (5) 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

Despacho n.º 1126/2009

ANEXO

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio inscreve-se na política que tende a promover o aumento das aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sócio-cultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica visam alargar a oferta de formação ao longo da vida e envolver as instituições de ensino superior na expansão da formação pós-secundária, no sentido do prosseguimento de estudos superiores, através da creditação e da avaliação de competências.

Considerando que a entrada em funcionamento está sujeita a registo efectuado pelo Director-Geral do Ensino Superior, nos termos dos artigos 36.º e 38.º

Instruídos e analisados os pedidos nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

Ouvida a Comissão nos termos da alínea e) do artigo 31.º;

Ao abrigo do artigo 39.º daquele diploma:

Determino:

1 — É registado o curso de Especialização Tecnológica em Técnicas de Restauração, aprovado pelo Despacho n.º 80/2006, 16 de Agosto, do Presidente do Instituto Politécnico de Leiria, ministrado nesse Instituto, com início no ano lectivo 2006-2007, nos termos do Anexo, que faz parte integrante do presente Despacho.

2 — O presente Despacho produz efeitos a partir de 28 de Fevereiro de 2007.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

28 de Outubro de 2008. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

- 1 — Instituição de formação:
Instituto Politécnico de Leiria
- 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 de Práticas de Restauração é o profissional que, de forma autónoma ou integrado em equipa, planifica, dirige e executa o serviço de alimentação e bebidas à mesa e ao balcão de um estabelecimento de restauração ou similar; colabora na estruturação de ementas; e, coordena os serviços de alimentação e bebidas de acordo com as regras de funcionamento de cada área, aplicando as normas de Higiene e Segurança no Trabalho.

- 5 — Referencial de competências a adquirir:

Definir e/ou participar na definição dos objectivos 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;

Planear e gerir os diferentes serviços do restaurante, sala/cozinha/catering;

Gerir os recursos materiais e humanos relativos à sala/cozinha/catering de acordo com as políticas definidas;

- Definir e aplicar critérios de selecção de produtos e fornecedores;

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 os preços a praticar;

Gerir stocks, incluindo a conferência, registo e controlo de qualidade nas entradas e saídas dos produtos, utilizando ferramentas informáticas;

Promover uma política de qualidade, analisando e gerindo reclamações, incentivando a melhoria contínua;

Aplicar os princípios de nutrição, higiene e segurança alimentar aplicando as normas de Higiene e Segurança no Trabalho.

- 6 — Plano de Formação

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações	
			Total (3)	Contacto (4)			
Geral e Científica	Cidadania e Sociedade	Relações Interpessoais	94	50	3		
		Línguas e Comunicação	41	30	1,5		
Tecnológica	Ciências Básicas	Técnicas de Comunicação	95	70	3,5		
		Tecnologias	Língua Inglesa Aplicada	95	60	3,5	
		Tecnologias	Microbiologia Alimentar	81	40	3	
		Tecnologias	Gestão da Restauração	121	80	4,5	
		Tecnologias	Higiene e Segurança Alimentar	81	40	3	
		Tecnologias	Nutrição e Dietética	81	40	3	
		Tecnologias	Conservação de Alimentos	135	90	5	
		Tecnologias	Gestão de Alimentos e Bebidas	95	60	3,5	
		Tecnologias	Catering	95	60	3,5	
		Tecnologias	Economato	243	180	9	
		Tecnologias	Técnicas de Cozinha	243	180	9	
		Em Contexto de Trabalho	Tecnologias	Técnicas de Restaurante e Bar	810	525	30
Estágio							
<i>Total</i>			2 310	1 505	85		

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

Alunos portadores de um curso de nível III numa das seguintes áreas: Hotelaria, e Restauração, bem como em outras áreas afins ao curso ao qual se pretendem candidatar. Alunos admitidos de acordo com as alíneas *ab*) do ponto 1 do artigo 7.º, do mencionado Decreto-Lei, que tenham obtido aprovação a uma disciplina específica de uma das seguintes áreas: Química; Hotelaria; Línguas e Restauração.

8 — Número de formandos:

Número máximo de formandos	
Em cada admissão de novos formandos	48
Na inscrição em simultâneo no curso	96

9 — Plano de formação adicional:

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e Científica/Tecnológica. . .	Línguas e Comunicação.	Cultura e Língua Portuguesa	135	75	5	
	Línguas e Comunicação.	Cultura e Língua Inglesa	135	75	5	
	Cidadania e Sociedade.	Cidadania e Desenvolvimento Pessoal	135	75	5	
	Cidadania e Sociedade.	Comunicação e Relacionamento Interpessoal.	135	75	5	
	Cidadania e Sociedade.	Introdução à Sociologia da Organizações.	135	75	5	
	Ciências Básicas.	Competências Básicas em Tecnologias de Informação e Comunicação.	135	75	5	
	Ciências Básicas.	Complementos de Matemática.	135	75	5	
	Ciências Básicas.	Introdução à Geografia	135	75	5	
	Ciências Básicas.	História Contemporânea	135	75	5	
	Ciências Básicas.	Introdução à Psicologia	135	75	5	
	Organização e Gestão.	Princípios Básicos de Gestão.	135	75	5	
	Organização e Gestão.	Desenvolvimento Económico e Social	135	75	5	

Notas:

Na coluna (3) 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 (4) 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 coluna (5) 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

Despacho n.º 1127/2009

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio inscreve-se na política que tende a promover o aumento das aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sócio-cultural e económico do País, ao possibilitar uma oferta de recursos humanos qualificados geradores de uma maior competitividade.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os Cursos de Especialização Tecnológica visam alargar a oferta de formação ao longo da vida e envolver as instituições de ensino superior na expansão da formação pós-secundária, no sentido do prosseguimento de estudos superiores, através da creditação e da avaliação de competências.

Considerando que a entrada em funcionamento está sujeita a registo efectuado pelo Director-Geral do Ensino Superior, nos termos dos artigos 36.º e 38.º

Instruídos e analisados os pedidos nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio;

Ao abrigo do artigo 39.º daquele diploma:

Determino:

1 — É registado o curso de Especialização Tecnológica em Animação em Turismo de Natureza e Aventura, proposto em 5 de Maio de 2008, pelo Instituto Piaget — Cooperativa para o Desenvolvimento Humano, Integral e Ecológico, C.R.L., entidade instituidora da Escola Superior de Educação Jean Piaget/Nordeste, para ser ministrado nessa Escola, com início no ano lectivo 2008/2009, nos termos do Anexo, que faz parte integrante do presente Despacho.

2 — O presente Despacho produz efeitos a partir de 7 de Outubro de 2008.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

28 de Outubro de 2008. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

ANEXO

1 — Instituição de formação:
Instituto Piaget — Escola Superior de Educação Jean Piaget/Nordeste.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Animação em Turismo de Natureza e Aventura

3 — Área de formação em que se insere:

812 — Turismo e Lazer

4 — Perfil profissional que visa preparar:

O técnico de animação em turismo de natureza e aventura é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, procede ao planeamento, organização e execução, de um conjunto integrado de actividades lúdico-educativas que, valorizando o contacto com a natureza, associam a destreza, o desafio ou a experimentação em novas situações e contextos.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Colaborar, de forma pró-activa, na elaboração de planos estratégicos de *marketing* operacional que integrem diferentes produtos ou soluções, orientados para diferentes segmentos de mercado;

Elaborar um programa de actividades de animação, em função das características do público-alvo, definindo os objectivos a atingir, bem como prevendo os recursos físicos e financeiros a afectar;

Identificar e descrever as características mais marcantes do património cultural das regiões ou sítios em que se desenvolvem as actividades de turismo de descoberta e aventura;

Dominar diversas técnicas e modalidades de desporto e de turismo de aventura, de modo a assegurar uma adequada orientação dos participantes;

Comunicar, de forma clara, rigorosa e apelativa, em língua portuguesa, inglesa e numa terceira opcional;

Respeitar e fazer cumprir as regras básicas de saúde, segurança e higiene, prevenindo os riscos de acidente e garantindo a preservação dos ecossistemas.