

Tiago José Pedroso Correia Antunes
 Tiago Manuel Meneses Cordeiro
 Tiago Miguel Rocha Rêgo
 Valdo Figueiredo Moreira
 Vítor Agostinho Rodrigues Nascimento
 Vítor Alberto Rendeiro Santos Delgado
 Vítor Emanuel Carrasco Sousa
 Vítor Hugo Monteiro de Gouveia

Referência D

Carina Isabel Samuel Crispim
 Cláudia Sofia Coelho Lameiras
 Íris Gaspar da Silva
 Joana Borba Ledo
 Joana Maria Oliveira Araújo
 Liliane Sofia Marcelino Amaro
 Maria Madalena Barros Rodrigues Cachado
 Marisa Ferreira Marcelino
 Nanci da Silva Morais
 Raquel Sofia Leandro das Neves
 Sara Filipa Mota Ferreira
 Sara Isabel Soares Vieira
 Vera Raquel Henriques Monteiro

2 — Os trabalhadores nomeados ficam posicionados na 1.ª posição remuneratória da categoria de guarda principal da carreira de guarda prisional, a que corresponde o nível remuneratório 7.

10 de abril de 2018. — O Subdiretor-Geral, *João Paulo Carvalho*.
 311266333

Polícia Judiciária

Despacho (extrato) n.º 3891/2018

Por despacho de 20 de março de 2018 do Diretor Nacional Adjunto da Polícia Judiciária, Dr. Pedro do Carmo:

Foi dado sem efeito o despacho de 08 de setembro de 2017, referente à designação efetuada em 29 de março de 2017, como encarregada da proteção de dados, nos termos do artigo 37.º/1-a), 5 e 6 do Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27/4/2016, relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados e que revoga a Diretiva 95/46/CE (Regulamento Geral sobre a Proteção de Dados), da Mestre Cristiana Gonçalves Pimenta, especialista superior na Unidade de Planeamento, Assessoria Técnica e Documentação da Polícia Judiciária desde 19 de julho de 2007.

23 de março de 2018. — Pela Diretora da Unidade, o Chefe de Área, *João Prata Augusto*.

311232386

Despacho (extrato) n.º 3892/2018

Por despacho de 02.04.2018 do Diretor Nacional da Polícia Judiciária, e nos termos dos n.ºs 2 e 4 do artigo 3.º da Portaria n.º 269/2012, de 3 de setembro, foi renovada a comissão de serviço no Gabinete de Recuperação de Ativos (GRA) do Inspetor Tributário da Autoridade Tributária e Aduaneira, Lic. Pedro Manuel Barbedo Marques Valença, com efeitos a partir de 01.04.2018. (Não está sujeito a fiscalização prévia do Tribunal de Contas).

3 de abril de 2018. — Pela Diretora da Unidade, o Chefe de Área, *João Prata Augusto*.

311249664

EDUCAÇÃO

Gabinete do Secretário de Estado da Educação

Despacho n.º 3893/2018

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se num quadro de política que visa promover o alargamento das competências, aptidões e qualificações dos portugueses, dignificar o ensino e potenciar a criação de novas oportunidades, impulsionando o crescimento sociocultural 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 (CET) visam criar novas oportunidades e formação ao longo da vida.

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET num estabelecimento de ensino público, particular ou cooperativo que ministre cursos de nível secundário de educação é da competência do Ministro da Tutela, podendo ser delegada, nos termos do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Considerando ainda que, nos termos do artigo 42.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, o pedido foi instruído e analisado pela Agência Nacional para a Qualificação e o Ensino Profissional, I. P., a qual, no âmbito da reorganização dos serviços centrais do Ministério da Educação, assumiu as atribuições da Direção-Geral de Formação Vocacional, designada, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, pelo Despacho n.º 1647/2007, de 8 de janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 1 de fevereiro.

Considerando, por último, que foi ouvida a Comissão Técnica para a Formação Tecnológica Pós-Secundária, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

Assim, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio e das competências que me foram delegadas pelo Despacho n.º 1009-B/2016, de 13 de janeiro, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 20 de janeiro, determino:

1 — É criado o curso de especialização tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas, proposto pela Associação de Ensino Cristóvão Colombo, e autorizado o seu funcionamento nas instalações desta entidade sitas na Av. do Infante, n.º 6, Funchal, nos termos do Anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O presente despacho é válido para o funcionamento do curso por um período de 4 anos, devendo o primeiro ciclo de formação iniciar-se até ao início do ano letivo subsequente à data de entrada em vigor do presente diploma, sem prejuízo da conclusão dos ciclos iniciados durante o período de vigência.

3 — O presente despacho entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

4 — Cumpra-se o disposto no artigo 44.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

23 de março de 2018. — O Secretário de Estado da Educação, *João Miguel Marques da Costa*.

ANEXO

1 — Instituição de formação:

Associação de Ensino Cristóvão Colombo

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas

3 — Área de educação e formação:

811 — Hotelaria e Restauração

4 — Perfil profissional:

Técnico/a Especialista em Gestão de Restauração e Bebidas

5 — Descrição geral:

Planear, dirigir e coordenar os trabalhos do serviço de restauração e bebidas (F&B), em estabelecimentos de restauração e bebidas integrados ou não em unidades hoteleiras garantindo a qualidade do serviço e a otimização dos recursos e maximização da rentabilidade

6 — Referencial de competências a adquirir:

Identificar as tendências de novos produtos e serviços de restauração e bebidas.

Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança alimentar nas operações de restauração e bebidas.

Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento dos procedimentos de higienização das instalações e equipamentos.

Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento de armazenamento e manutenção dos equipamentos e utensílios.

Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas de inventariação dos produtos alimentares.

Desenhar o organograma do serviço de operações de restauração e bebidas.

Identificar a estrutura organizativa, funções, responsabilidades e dependência funcional da equipa operacional de operações de restauração e bebidas.

Aplicar os métodos e as técnicas de organização administrativa do serviço de operações de restauração e bebidas.

Aplicar técnicas de construção e definição de elementos chave na elaboração de cartas e menus do serviço de operações de restauração e bebidas.

Aplicar estratégias de comercialização e venda diferenciadas em função da segmentação dos clientes.

Analisar planos de marketing e aplicar técnicas de definição de estratégias e política de marketing do serviço de operações de restauração e bebidas.

Utilizar os métodos e as técnicas de controlo e avaliação do plano de marketing do serviço de restauração e bebidas.

Utilizar os métodos e as técnicas de elaboração e implementação do plano de vendas do serviço de restauração e bebidas.

Preparar e realizar apresentações comerciais em público.

Aplicar os métodos e as técnicas de gestão da produção e orçamentação dos produtos e serviços de restauração e bebidas.

Utilizar o sistema informático e programa de gestão de F&B.

Aplicar técnicas de controlo de gestão e de análise do desempenho e situação financeira do serviço de F&B, através de rácios financeiros.

Analisar o desempenho financeiro e contabilístico do estabelecimento de restauração e bebidas, com vista à maximização de lucros.

Elaborar relatórios financeiros, utilizando o sistema de contabilidade com vista à melhoria de resultados.

Aplicar as regras gramaticais e o vocabulário técnico na utilização das línguas inglesa e outra língua estrangeira em contexto de comunicação oral e escrita, com interlocutores estrangeiros.

Aplicar os procedimentos adequados à resolução/tratamento de reclamações e sugestões de clientes e definir medidas corretivas.

Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional.

Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante ao setor HORECA (Hotelaria, Restauração e Similares).

Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante à atividade restauração e bebidas.

Aplicar as normas e os procedimentos de sistemas de gestão na área da qualidade.

Coordenar e organizar eventos, aplicando as normas protocolares do serviço de restauração e bebidas.

Aplicar técnicas de construção de narrativas “*Storytelling*”.

Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho.

Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho.

Aplicar técnicas de gestão de tempo, do *stress* e de situações imprevistas.

Aplicar técnicas de motivação do cliente e diferentes estratégias de fidelização e diferenciação do cliente.

Aplicar técnicas cénicas, de postura e autocontrolo.

Selecionar e aplicar técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente.

Selecionar e utilizar estratégias de desenvolvimento de campanhas promocionais.

7 — Plano de Formação:

Plano de Formação do Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas

Componentes de Formação (1)	Área de Educação e Formação (2)	Unidade de formação (3)	Carga Horária		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Línguas e Literaturas Estrangeiras Língua e Literatura Materna Gestão e Administração Gestão e Administração Desenvolvimento Pessoal	Língua Inglesa	75	50	3
		Língua portuguesa — comunicação.	37,5	25	1,5
		Iniciativa empresarial e empreendedorismo	37,5	25	1,5
		Modelo de negócio em empreendedorismo	37,5	25	1,5
		Desenvolvimento pessoal e criativo.	37,5	25	1,5
			225	150	9
Tecnológica	Marketing e publicidade Informática Informática Hotelaria e Restauração Hotelaria e Restauração Gestão e Administração Gestão e Administração Turismo e Lazer Segurança e Higiene Hotelaria e Restauração Hotelaria e Restauração Gestão e Administração Gestão e Administração Turismo e Lazer Segurança e Higiene Hotelaria e Restauração Hotelaria e Restauração Gestão e Administração Gestão e Administração Turismo e Lazer Desenvolvimento Pessoal Turismo e Lazer Desenvolvimento Pessoal	Marketing turístico e digital.	75	50	3
		Aplicações informáticas — introdução à gestão.	37,5	25	1,5
		Aplicações informáticas — gestão de restauração e bebidas.	37,5	25	1,5
		Gestão de restauração e bebidas — controlo de gestão.	75	50	3
		Gestão do negócio de restauração e bebidas	75	50	3
		Ética e protocolo empresarial.	37,5	25	1,5
		<i>Staffing</i> e gestão de carreiras	37,5	25	1,5
		Turismo acessível.	37,5	25	1,5
		Sustentabilidade no turismo	37,5	25	1,5
		Higiene e segurança na indústria alimentar	37,5	25	1,5
		Enologia	37,5	25	1,5
		Organização do serviço de vinhos	37,5	25	1,5
		Organização do serviço de restauração e bebidas.	37,5	25	1,5
		Execução do serviço de restauração e bebidas.	75	50	3
		Gestão do serviço de restauração e bebidas	75	50	3
		Teoria de bar — classificação de bebidas	37,5	25	1,5
		Serviço de bar — técnicas de execução. . .	37,5	25	1,5
		<i>Mixologia</i> e técnicas de serviço	75	50	3
		Tendências em restauração e bebidas. . . .	37,5	25	1,5
		Análise económico-financeira no setor do turismo.	75	50	3
		<i>Enogastronomia</i>	37,5	25	1,5
		Engenharia de menus	37,5	25	1,5
		Liderança, gestão e motivação de equipas	37,5	25	1,5
Organização de eventos no setor do turismo.	37,5	25	1,5		
Comunicação assertiva e técnicas de procura de emprego.	37,5	25	1,5		

Componentes de Formação (1)	Área de Educação e Formação (2)	Unidade de formação (3)	Carga Horária		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Em Contexto de Trabalho . . . <i>Total</i>	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Língua inglesa — cultura e tradições. . . . Língua inglesa aplicada à gestão de restauração e bebidas.	37,5	25	1,5
			37,5	25	1,5
			1 275	850	51
			500	500	20
			2 000	1 500	80

Notas

Na coluna (4) indicam-se as horas totais de trabalho.

Na coluna (5) indicam-se as horas de contacto, de acordo com o disposto na alínea *d*) do artigo 2.º e no n.º 1 do artigo 15.º, ambos 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), de acordo com a definição expressa na alínea *b*) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

8 — Condições de acesso e ingresso:

- a*) Ser titular de um curso do ensino secundário ou equivalente;
b) Os indivíduos que tenham tido aprovação em todas as disciplinas do 10.º e 11.º anos e que tenham estado inscritos no 12.º ano de um curso secundário ou de habilitação legalmente equivalente não o tenham concluído;
c) Os titulares de uma qualificação profissional de nível 3;
d) Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um diploma de ensino superior que pretendam requalificar-se profissionalmente.
e) Aprovação nas áreas curriculares, no âmbito do curso do ensino secundário ou equivalente, que concluiu ou frequentou, fixadas como referencial de competências de ingresso: Língua Estrangeira, Cultura, Comunicação e Média, e Estatística.

8.1 — O ingresso no CET, dos indivíduos a que se referem as alíneas *a*), *b*) e *c*) do n.º 8, que não cumpram a condição definida na alínea *e*), do mesmo número, fica condicionado à aprovação em unidades curriculares que integrem as áreas identificadas.

8.2 — Para efeitos do disposto no número anterior, cabe à Associação de Ensino Cristóvão Colombo aferir as competências de ingresso através da realização de provas de avaliação.

8.3 — Os candidatos ao ingresso no CET que se encontrem na situação prevista no n.º 8.1 e não tenham obtido aprovação nas provas de avaliação, devem frequentar, no todo ou em parte, de acordo com análise curricular e os resultados das provas de avaliação, o Plano de Formação Adicional definido no n.º 11 do presente anexo.

8.4 — Sem prejuízo do estabelecido no ponto anterior, os formandos que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, devem cumprir integralmente o Plano de Formação Adicional constante do n.º 11 do presente anexo.

9 — A formação adicional estabelecida no n.º 11 do presente anexo é parte integrante do plano de formação do CET.

10 — Número máximo de formandos:

10.1 — Em cada admissão de novos formandos: 20

10.2 — Na inscrição em simultâneo no curso: 40.

11 — Plano de Formação Adicional (a que se reportam os artigos 8.º e 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006):

Componentes de Formação (1)	Unidade de formação (2)	Carga Horária		ECTS (5)
		Total (3)	Contacto (4)	
Formação Geral e Científica	Estatística Aplicada à Gestão.	88	50	3,5
	Aplicações Informáticas na ótica do utilizador	44	25	1,5
	Língua Estrangeira — iniciação, Inglês.	88	50	3,5
	Língua Estrangeira — continuação, Inglês	88	50	3,5
	Cultura Comunicação e Média.	88	50	3,5
Formação Tecnológica	Serviço de Restaurante/bar — <i>mise-en-place</i> e técnicas de serviço.	75	50	3
<i>Total</i>		471	275	18,5

Notas

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho.

Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com o disposto na alínea *d*) do artigo 2.º e nos termos do n.º 1 do artigo 15.º ambos 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), de acordo com a definição expressa na alínea *b*) do artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio.

311232094

Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares

Agrupamento de Escolas de Casquilhos, Barreiro

Aviso n.º 5094/2018

O Conselho Geral do Agrupamento de Escolas de Casquilhos, Barreiro, reunido no dia 15 de março de 2018, de acordo com o estabelecido

no ponto 2 do artigo 25.º do Decreto-Lei n.º 75/2008, de 22 de abril, alterado pelo Decreto-Lei n.º 137/2012, de 2 de julho, deliberou, por unanimidade, a recondução do professor Luís Miguel Mota Rino no cargo de Diretor, para o quadriénio de 2018-2022, com efeitos a partir de 30 de maio de 2018.

6 de abril de 2018. — A Presidente do Conselho Geral, *Maria do Anjo Roque Carapeto de Albuquerque*.

311259254