

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Português .....	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	60		90		150	6
Consultoria de Imagem I ...	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
Empreendedorismo e Criação de Empresas.	345 — Gestão e Administração.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	30	21	45		75	3
Fotografia, Ilustração e Tratamento da Imagem.	213 — Audiovisuais e Produção dos <i>Media</i> .	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	30	21	45		75	3
Gestão e Contabilidade Empresarial.	345 — Gestão e Administração.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
História e Tendências da Moda	214 — <i>Design</i> .....	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	30	21	45		75	3
Informática Aplicada .....	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
Liderança e Gestão de Conflitos	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
Marketing de Moda .....	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	30	21	45		75	3
Psicologia do Consumidor ...	311 — Psicologia .....	Técnica .....	1.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
Economia .....	314 — Economia .....	Geral e científica	2.º ano	Semestral ...	60		90		150	6
Comércio Eletrónico .....	341 — Comércio .....	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
Consultoria de Imagem II ...	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
Direito Comercial e da Propriedade Industrial .....	380 — Direito .....	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
Gestão da Marca e Visual <i>Merchandising</i> .	342 — Marketing e Publicidade.	Técnica .....	2.º ano	Semestral ...	60	42	90		150	6
Estágio .....	341 — Comércio .....	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...	30		720	720	750	30
<i>Total</i> .....					930	462	2 070	720	3 000	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) 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, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

311188671

### Aviso n.º 5381/2018

Torna-se público, nos termos do n.º 2 do artigo 40.º-T do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro, que, por meu despacho de 29 de junho de 2017, proferido, por delegação de competências, ao abrigo do n.º 1 do mesmo artigo, foi registada, nos termos do anexo ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gestão de Serviços de Bebidas e Bar da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Instituto Politécnico do Porto.

5 de fevereiro de 2018. — A Subdiretora-Geral do Ensino Superior, *Ángela Noiva Gonçalves*.

#### ANEXO

##### 1 — Instituição de ensino superior

Instituto Politécnico do Porto — Escola Superior de Hotelaria e Turismo

##### 2 — Curso técnico superior profissional

T377 — Gestão de Serviços de Bebidas e Bar

##### 3 — Número de registo

R/Cr 36/2017

##### 4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

##### 5 — Perfil profissional

###### 5.1 — Descrição geral

Planear, gerir e coordenar o departamento de bebidas, organizar, gerir e supervisionar equipas de trabalho, elaborar programas de gestão de cartas de bebidas e de bar, gerir e executar operações de produção e serviço do departamento de bebidas e planear estratégias de marketing para a gestão dos diferentes canais de venda e perfis de clientes.

###### 5.2 — Atividades principais

a) Planear, gerir e coordenar as secções de bar e do serviço de bebidas, garantindo a excelência dos serviços prestados ao cliente;

b) Elaborar o organograma da secção de bar e bebidas, respetivas responsabilidades e funções, supervisionando e garantindo a implementação da estratégia delineada para a secção dentro do departamento de F&B;

c) Gerir o sistema de sugestões e ou reclamações de clientes;

d) Planear e desenvolver os sistemas de gestão da atividade comercial, com recurso a aplicações informáticas adequadas;

e) Coordenar e planear as estratégias de marketing e as novas políticas de gestão dos diferentes canais de venda e perfis de clientes;

f) Gerir a análise dos principais indicadores de gestão e implementar ações corretivas no domínio da gestão;

g) Elaborar e acompanhar a execução dos objetivos e orçamentos da secção de bebidas e bar, dentro do departamento de F&B;

h) Desenvolver a análise das mais recentes tendências e expectativas do mercado, relativamente ao serviço de bar e de bebidas;

i) Gerir os recursos humanos da secção de bebidas e bar, implementando sistemas de controlo do cumprimento das normas de serviço estabelecidas, de forma a garantir um ambiente seguro e adequado, tanto a clientes como a colaboradores;

j) Gerir o cumprimento do orçamento da secção (no âmbito do departamento de F&B), os resultados financeiros do negócio e a análise dos mesmos, de forma a desenvolver a resolução de possíveis falhas.

## 6 — Referencial de competências

### 6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimentos abrangentes relativos a procedimentos e fluxos de trabalho na secção de bebidas e ou bar (dentro do departamento de F&B), de acordo com as regras de higiene e segurança;

b) Conhecimentos abrangentes sobre a dinâmica própria da secção de bebidas e ou bar e seus serviços complementares;

c) Conhecimentos abrangentes sobre a gestão de um bar e do serviço de bebidas, bem como das novas formas de gestão, em prol da satisfação dos clientes e da afirmação e crescimento do departamento;

d) Conhecimentos especializados acerca dos sistemas de controlo, quer ao nível da atividade da secção (nível funcional e de recursos materiais) quer ao nível da produtividade dos recursos humanos que lhe estão afetos;

e) Conhecimentos especializados de formas de liderança, de gestão de equipas (organização das brigadas de trabalho, definição das suas funções, tarefas e responsabilidades de cada cargo), de comunicação, de iniciativa, de adoção de atitudes assertivas, de resolução de problemas, de reclamações e conflitos, de forma a promover a criação interna de um bom ambiente de trabalho e atingir os objetivos definidos, potenciando a produtividade dos colaboradores, a qualidade de produção e serviço, a satisfação dos clientes e a consequente rentabilidade do bar.

### 6.2 — Aptidões

a) Analisar e aplicar a política de marketing do departamento e F&B na generalidade e da secção de bebidas e ou bar em particular, adaptando-a às mais atuais necessidades e tendências do mercado de serviço de bebidas e bar;

b) Analisar o orçamento da secção de bebidas e ou bar (no âmbito do departamento de F&B), ao nível das receitas e dos custos de exploração, avaliando o desempenho do departamento através de indicadores de performance comerciais, de qualidade e de gestão e com recursos aos principais softwares de gestão específicos;

c) Avaliar e dinamizar todos os procedimentos operacionais da secção (em concordância com os do departamento de F&B), garantindo em permanência a correta aplicação das normas de higiene e segurança, bem como o cumprimento da legislação relevante (laboral, fiscal, económica);

d) Dinamizar conversações no âmbito da relação com o cliente, em língua estrangeira;

e) Identificar as novas tendências, nacionais e internacionais, dos serviços de bebidas em concreto, adaptando os produtos e serviços, potenciando a inovação e a criatividade enquanto fatores distintivos e promotores da diferenciação de um serviço de bebidas e bar;

f) Identificar os novos segmentos de cliente e de mercados-alvo, adaptando produtos e serviços, numa lógica de atualização permanente.

### 6.3 — Atitudes

a) Demonstrar a capacidade de comunicar com interlocutores internos e externos à organização, numa ótica de relacionamento fluido e correto;

b) Demonstrar a capacidade de refletir a cultura da organização, agindo segundo os valores, princípios e filosofia da secção de bebidas e bar;

c) Demonstrar a capacidade para a gestão de conflitos e resolução de reclamações de clientes;

d) Demonstrar a capacidade para assimilar e promover o trabalho em equipa, promovendo um ambiente de trabalho seguro e adequado, aplicando a legislação em vigor e zelando pelo seu cumprimento;

e) Demonstrar capacidade de adaptação e flexibilidade perante novas situações, quer relativas ao serviço quer ainda aos produtos disponibilizados;

f) Demonstrar criatividade para a inovação de produtos e serviços, almejando a desejada diferenciação de produto e serviço que potencie o crescimento da secção de bebidas e ou bar em particular e, por consequência, do departamento de F&B.

### 7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	91	75,8 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras. . . . .	8	6,7 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	6	5 %
461 — Matemática. . . . .	4	3,3 %
342 — Marketing e Publicidade . . . . .	3	2,5 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade . . . . .	3	2,5 %
345 — Gestão e Administração . . . . .	3	2,5 %
726 — Terapia e Reabilitação . . . . .	2	1,7 %
<i>Total</i> . . . . .	120	100 %

### 8 — Áreas relevantes para o ingresso no curso

Uma das seguintes:

Economia

Matemática Aplicada às Ciências Sociais

### 9 — Localidades, instalações e número máximo de alunos

Localidade	Instalações	Número máximo para cada admissão de novos alunos	Número máximo de alunos inscritos em simultâneo
Baião . . . . .	Porto <i>School</i> Hotel. . . . .	15	30

### 10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso 2017-2018

### 11 — Plano de estudos

Unidade curricular	Área de educação e formação	Componente de formação	Ano curricular	Duração	Horas de contacto	Das quais de aplicação	Outras horas de trabalho	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)	(8.1)	(9)	(10)
Comunicação e Gestão de Equipas.	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	25		25		50	2
Espanhol I . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		20		50	2
Espanhol II . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		10		50	2
Inglês I . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		20		50	2
Inglês II . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		10		50	2
Métodos Quantitativos para a Hotelaria.	461 — Matemática. . . . .	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	60		40		100	4
Artes Culinárias . . . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica. . . . .	1.º ano	Semestral . . .	100	80	25		125	5
Enologia. . . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica. . . . .	1.º ano	Semestral . . .	100	80	25		125	5

Unidade curricular (1)	Área de educação e formação (2)	Componente de formação (3)	Ano curricular (4)	Duração (5)	Horas de contacto (6)	Das quais de aplicação (7)	Outras horas de trabalho (8)	Das quais correspondem apenas ao estágio (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
Gastronomia e Vinhos . . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	75	30	25		100	4
Gestão de Alimentos e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	75	50	25		100	4
Gestão Hoteleira . . . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	75	30	25		100	4
Higiene e Segurança Alimentar.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	65	50	10		75	3
Manutenção de Restaurante e Bar.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	40	15		75	3
Serviço de Bar . . . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	100	80	25		125	5
Serviço de Restaurante e Bebidas.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	75	60	25		100	4
Serviço de Vinhos e Restaurante.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	125	80	25		150	6
Tecnologias de Bebidas . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	1.º ano	Semestral . . .	60	40	15		75	3
Contabilidade Hoteleira . . .	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	50		25		75	3
Gestão de Recursos Humanos na Hotelaria.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	50		25		75	3
Gestão para a Hotelaria . . .	347 — Enquadramento na Organização/Empresa.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	60		40		100	4
Marketing e Relações Públicas na Hotelaria.	342 — Marketing e Publicidade.	Geral e científica	2.º ano	Semestral . . .	50		25		75	3
Design e Inovação no Serviço de Restaurante e Bar.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	40	30	10		50	2
Gestão de Eventos e Banquetes.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	60	40	15		75	3
Gestão do Serviço de Bar . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	100	80	25		125	5
Gestão do Serviço de Vinhos e Restaurante.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	100	80	25		125	5
Nutrição . . . . .	726 — Terapia e Reabilitação.	Técnica . . . . .	2.º ano	Semestral . . .	40	25	10		50	2
Estágio . . . . .	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral . . .			750	750	750	30
<i>Total . . . . .</i>					1 685	875	1 315	750	3 000	120

Na coluna (2) indica-se a área de educação e formação de acordo com a Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (3) indica-se a componente de formação de acordo com o constante no artigo 40.º-J do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (6) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (7) indicam-se as horas de aplicação de acordo com o disposto no artigo 40.º-N do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, na redação dada pelo Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro.

Na coluna (8) indicam-se as outras horas de trabalho de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (8.1) indica-se o número de horas dedicadas ao estágio.

Na coluna (9) indicam-se as horas de trabalho totais de acordo com o constante no artigo 5.º do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

Na coluna (10) 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, alterado pelo Decreto-Lei n.º 107/2008, de 25 de junho.

311188647

### Despacho n.º 4054/2018

Em conformidade com as disposições conjugadas no n.º 1 do artigo 20.º e n.ºs 1 e 2 do artigo 21.º, ambos da Lei n.º 2/2004, de 15 de janeiro, alterada pelas Leis n.ºs 51/2005, de 30 de agosto, 64-A/2008, de 31 de dezembro, 3-B/2010, de 28 de abril, 64/2011, de 22 de dezembro, que a republica, 68/2013, de 29 de agosto e 128/2015, de 3 de setembro, procedeu a Direção-Geral do Ensino Superior, através dos Avisos publicados, respetivamente, no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 20, de 29 de janeiro de 2018, sob o n.º 1400/2018, no jornal Público, de 30 de janeiro de 2018, e na Bolsa de Emprego Público, de 30 de janeiro de 2018, com o código de oferta n.º OE201801/0377, à publicitação do procedimento concursal com vista à seleção e provimento no cargo de direção intermédia de 1.º grau de Diretor de Serviços de Suporte à Rede do Ensino Superior da Direção-Geral do Ensino Superior.

Finda a aplicação dos métodos de seleção, o júri propôs a designação da candidata Inês Vaz Pinto Almeida Vasques Branco, por reunir os

requisitos legais e o perfil exigido para o cargo a prover, de acordo com o previsto no n.º 6 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de janeiro, na sua atual redação.

Nestes termos, e atento o disposto nos n.ºs 9 a 11 do artigo 21.º da Lei n.º 2/2004, de 15 de janeiro, alterada pelas Leis n.ºs 51/2005, de 30 de agosto, 64-A/2008, de 31 de dezembro, 3-B/2010, de 28 de abril, 64/2011, de 22 de dezembro, que a republica, 68/2013, de 29 de agosto e 128/2015, de 3 de setembro, designo, em comissão de serviço, pelo período de três anos, no cargo de Diretor de Serviços de Suporte à Rede do Ensino Superior da Direção-Geral do Ensino Superior, a licenciada Inês Vaz Pinto Almeida Vasques Branco, técnica superior do mapa de pessoal da Direção-Geral do Ensino Superior, cuja nota relativa ao currículo académico e profissional se anexa.

A presente designação produz efeitos a 16 de abril de 2017.

11 de abril de 2018. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, *Prof. Doutor João Queiroz*.