

Curso/Instituição	Tipo	Designação/Caracterização
[...]	[...]	<p><b>Resultado final:</b> Apto ou Não Apto. Os estudantes considerados aptos terão uma classificação expressa na escala de 100 a 200 pontos <b><u>devido os estudantes indicar, obrigatoriamente, no formulário da candidatura on-line os pré-requisitos realizados, transcrevendo a informação constante da “ficha de pré-requisitos”.</u></b></p>

deve ler-se:

Curso/Instituição	Tipo	Designação/Caracterização
<p>[...] <b>L163 Estudos Musicais Aplicados</b> 3062 Escola Superior de Educação do I. P. de Coimbra</p>	<p>[...] Seleção/ Seriiação</p>	<p>[...] <b>GRUPO G</b> <b>Aptidão Musical</b> Verificação de capacidades específicas no domínio da aptidão musical. <b>Forma de comprovação:</b> Provas de aptidão musical a realizar nos termos do Regulamento publicado como anexo IX à presente deliberação. <b>Resultado final:</b> Apto ou Não Apto. Os estudantes considerados aptos terão uma classificação expressa na escala de 100 a 200 pontos <b><u>devido os estudantes indicar, obrigatoriamente, no formulário da candidatura on-line os pré-requisitos realizados, transcrevendo a informação constante da “ficha de pré-requisitos”.</u></b></p>
[...]	[...]	[...]

9 de março de 2018. — O Presidente da Comissão Nacional de Acesso ao Ensino Superior, *João Pinto Guerreiro*.

311197605

## Direção-Geral do Ensino Superior

## Aviso n.º 5557/2018

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 14 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 Artes Culinárias Internacionais 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  
T370 — Artes Culinárias Internacionais

3 — Número de registo

R/Cr 20/2017

4 — Área de educação e formação

811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional

5.1 — Descrição geral

Planear, gerir e coordenar o departamento de alimentos e bebidas, organizar, gerir e supervisionar equipas de trabalho, elaborar programas de gestão de menus, gerir e executar operações de produção e serviço do departamento de comidas e 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 cozinha e sala, garantindo a excelência dos serviços prestados ao cliente e ao hóspede, tendo em conta os aspetos gastronómicos e os serviços, que vão ao encontro das necessidades dos clientes;

b) Elaborar o organograma do departamento de F&B e respetivas responsabilidades e funções participando no recrutamento e seleção dos colaboradores, almejando a alta produtividade dos colaboradores, a

qualidade de produção e serviço, a satisfação dos clientes e a consequente rentabilidade da unidade hoteleira e ou de restauração;

c) Supervisionar e garantir a implementação das estratégias de gestão do departamento de F&B, sendo inovador e criativo no desenvolvimento de novas formas e técnicas de confeção e serviço;

d) Planear e desenvolver os sistemas de gestão da atividade comercial e o sistema de sugestões e ou reclamações de clientes, recorrendo 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, potenciando a rentabilidade e eficácia de todo o departamento de F&B;

f) Gerir a análise dos principais indicadores de gestão e de acompanhamento e execução dos objetivos e orçamentos do departamento de F&B, implementando as necessárias e adequadas ações corretivas;

g) Gerir os recursos humanos do departamento de forma a garantir um ambiente seguro e adequado tanto a clientes como colaboradores, supervisionando as normas de serviço e implementando sistemas de controlo do seu cumprimento, sempre numa ótica de melhoria contínua;

h) Gerir o cumprimento do orçamento do departamento, os resultados financeiros do negócio (bem como a análise dos mesmos) e análise das mais recentes tendências de mercado, de forma a desenvolver a máxima rentabilidade da unidade e a resolução de possíveis falhas na estratégia do negócio.

## 6 — Referencial de competências

### 6.1 — Conhecimentos

a) Conhecimento abrangentes sobre a gestão de uma cozinha e restaurante, em prol da satisfação dos clientes, almejando as novas formas de gerir um restaurante (tradicional, coletiva, catering, industrial) ou o departamento de F&B de uma unidade hoteleira;

b) Conhecimentos abrangentes sobre a dinâmica própria do departamento de F&B e seus serviços complementares;

c) Conhecimentos especializados de formas de liderança, de gestão de equipas, 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 da consequente rentabilidade da unidade hoteleira e ou de restauração;

d) Conhecimentos especializados relativos a procedimentos e fluxos de trabalho no departamento de F&B (definição de funções, tarefas e responsabilidades de cada cargo), de acordo com as regras de higiene e segurança.

### 6.2 — Aptidões

a) Analisar o desempenho do departamento através de indicadores de performance comerciais, de qualidade e de gestão, avaliando e dinamizando todos os procedimentos operacionais do departamento;

b) Analisar o orçamento do departamento ao nível das receitas e dos custos de exploração, fazendo uso dos principais softwares de gestão para o efeito;

c) Aplicar as normas de higiene e segurança, garantindo o seu total cumprimento, tanto no desempenho interno do departamento como na prestação do serviço de restauração ao cliente;

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

e) Identificar as novas tendências, nacionais e internacionais, dos serviços de alimentos e bebidas em concreto, adaptando os produtos e serviços;

f) Identificar os diferentes segmentos de cliente e mercados-alvo, fazendo uso de uma análise e aplicação cuidada das políticas de marketing

do departamento de F&B e da estratégia geral da unidade hoteleira e ou restaurante para o departamento de F&B em concreto.

### 6.3 — Atitudes

a) Demonstrar a capacidade de comunicar com interlocutores internos e externos à organização;

b) Demonstrar a capacidade de promoção de um ambiente de trabalho seguro e adequado, refletindo uma capacidade para aplicar a legislação de trabalho em vigor e zelar pelo seu cumprimento;

c) Demonstrar a capacidade de refletir a cultura da organização e levar a cabo a estratégia desenhada para o departamento de F&B;

d) Demonstrar a capacidade para assimilar e promover o trabalho em equipa, para a gestão de conflitos e para a resolução de reclamações de clientes;

e) Demonstrar capacidade de adaptação e flexibilidade perante novas situações, novas exigências e novos desafios, inerentes à necessidade de permanente criatividade e inovação características do departamento de F&B;

f) Demonstrar criatividade para a inovação de produtos e serviços, garantindo a permanente atualização dos menus (condicentes com as novas exigências dos mercados) e potenciando a diferenciação do departamento de F&B dentro da unidade hoteleira e ou restaurante.

## 7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração . . . . .	79	65,8 %
541 — Indústrias Alimentares . . . . .	9	7,5 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras . . . . .	8	6,7 %
345 — Gestão e Administração . . . . .	7	5,8 %
461 — Matemática . . . . .	4	3,3 %
342 — Marketing e Publicidade . . . . .	3	2,5 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade . . . . .	3	2,5 %
520 — Engenharia e Técnicas Afins . . . . .	3	2,5 %
090 — Desenvolvimento Pessoal . . . . .	2	1,7 %
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  
Português

## 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.	090 — Desenvolvimento Pessoal.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	25		25		50	2
Contabilidade Hoteleira . . . . .	344 — Contabilidade e Fiscalidade.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	50		25		75	3
Francês I . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	30		20		50	2
Francês II . . . . .	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	40		10		50	2
Gestão de Recursos Humanos na Hotelaria.	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	1.º ano	Semestral . . .	50		25		75	3

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) (8.1)	Horas de trabalho totais (9) = (6) + (8)	Créditos (10)
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
Marketing e Relações Públicas na Hotelaria.	342 — Marketing e Publicidade.	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	50		25		75	3
Métodos Quantitativos para a Hotelaria.	461 — Matemática.....	Geral e científica	1.º ano	Semestral ...	60		40		100	4
Cozinha Portuguesa .....	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	60	40	15		75	3
Fundamentos de Cozinha. ...	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	100	80	25		125	5
Fundamentos de Pastelaria. ...	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	100	80	25		125	5
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 de Eventos e Banquetes	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	60	40	15		75	3
Gestão Hoteleira.....	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	75	30	25		100	4
Higiene e Segurança Alimentar	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	65	50	10		75	3
Nutrição .....	726 — Terapieas Reabilitação	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	40	25	10		50	2
Serviço de Restaurante e Bar	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	1.º ano	Semestral ...	75	60	25		100	4
Gestão para a Hotelaria .....	345 — Gestão e Administração.	Geral e científica	2.º ano	Semestral ...	60		40		100	4
Cozinha Internacional .....	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	100	80	25		125	5
Design e Inovação nas Artes Culinárias.	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	40	30	10		50	2
Gestão de Artes Culinárias. ...	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	100	80	25		125	5
Gestão de Artes Pasteleiras. ...	811 — Hotelaria e Restauração.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	100	80	25		125	5
Manutenção de Restaurantes. ...	520 — Engenharia e Técnicas Afins.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	60	40	15		75	3
Tecnologia Alimentar.....	541 — Indústrias Alimentares.	Técnica.....	2.º ano	Semestral ...	125	85	25		150	6
Estágio .....	811 — Hotelaria e Restauração.	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral ...			750	750	750	30
<i>Total</i> .....					1 685	880	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.

311173734

**Aviso n.º 5558/2018**

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 1 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 Relações Públicas e Organização de Eventos do Instituto Superior de Novas Profissões.

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

## ANEXO

- 1 — Estabelecimento de ensino superior  
Instituto Superior de Novas Profissões
- 2 — Curso técnico superior profissional  
T364 — Relações Públicas e Organização de Eventos
- 3 — Número de registo  
R/Cr 12/2017