

Despacho n.º 11 949-AP/2007

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 a 31 de Julho de 2006 pelo conselho científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, ministrado na sua Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, com início no ano lectivo 2007/2008, nos termos do anexo, que faz parte integrante do presente despacho.

2 — O presente despacho produz efeitos a partir de 24 de Novembro de 2006 e é válido para o funcionamento do curso em duas edições.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação em *Diário da República*.

27 de Abril de 2007. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

ANEXO

1 — Instituição de formação — Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE).

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 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 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;

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

Organizar e orientar a actividade diária do serviço de restaurante, bem como de banquetes e serviços especiais, elaborando os respectivos orçamentos e definindo os recursos a afectar;

Colaborar nas áreas de serviços de alimentação e bebidas (cozinha e sala), definindo, com os respectivos responsáveis, os objectivos 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, correcções 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 actividades de aprovisionamento, prevenindo e calculando as necessidades de bens de consumo necessários ao serviço, de forma a evitar rupturas 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 (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Linguística	Língua Estrangeira A I (Inglês)	93	76	3,0	
	Informática	Tecnologias de Informação e Comunicação	102	77	3,1	
Tecnológica	Comunicação	Comunicação e Relações Interpessoais	66	48	1,9	
	Linguística	Língua Estrangeira B I	95	78	3,1	
	Técnico-profissional aplicada.	Higiene e Segurança no Trabalho	84	60	2,4	
	Técnico-profissional	Introdução às Operações Hoteleiras	146	100	4,0	
	Técnico-profissional	Nutrição e Higiene Alimentar	88	54	2,2	
	Linguística	Língua Estrangeira A II	89	72	2,9	
	Informática Aplicada	Aplicações Informáticas para a restauração	94	72	2,9	
	Técnico-profissional	Enogastronomia	86	60	2,4	
	Técnico-profissional	Gestão e Controlo de Alimentos e Bebidas	108	77	3,1	
	Técnica empresarial	Organização Empresarial	78	60	2,4	
	Técnico-profissional	Técnicas de Produção e Serviço Hoteleiro	128	96	3,8	
	Empresarial	Projecto	143	90	3,6	
Em contexto de trabalho.	Profissional		600		24,0	
<i>Total</i>			2000	1020	64,8	

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.

7 — Áreas disciplinares em que o candidato deve ter aprovação para os efeitos previstos no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006 — Português; Economia; Psicologia e Geografia.

8 — Número de formandos:

	Número máximo de formandos
Em cada admissão de novos formandos	30
Na inscrição em simultâneo no curso	80

9 — Plano de formação adicional (artigo 8.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 (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Línguas e Cultura e Comunicação	Português	150	120	4,8	
	Cidadania e Sociedade	Economia	150	120	4,8	
	Cidadania e Sociedade	Psicologia	150	120	4,8	
	Ciências Aplicadas	Geografia	150	120	4,8	
Tecnológica						

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 11 949-AQ/2007

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 Segurança e Higiene Alimentar, aprovado a 31 de Julho de 2006 pelo conselho científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, ministrado na sua Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, com início no ano lectivo 2007/2008, nos termos do anexo, que faz parte integrante do presente despacho.

2 — O presente despacho produz efeitos a partir de 24 de Novembro de 2006 e é válido para o funcionamento do curso em duas edições.

3 — Notifique-se a instituição de formação, sem prejuízo da publicação em *Diário da República*.

27 de Abril de 2007. — O Director-Geral, *António Morão Dias*.

1 — Instituição de formação — Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTe).

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Segurança e Higiene Alimentar.

3 — Área de formação em que se insere — 541 — Indústrias Alimentares.

4 — Perfil profissional que visa preparar — o técnico em segurança e higiene alimentar é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, procede ao planeamento, organização e execução, de um conjunto integrado de actividades de controlo na área de higiene e segurança alimentar.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Controlar o manuseamento, armazenamento e acondicionamento dos bens de consumo, tendo em conta os adequados processos de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;

Verificar a qualidade alimentar ao nível químico e microbiológico;

Controlar o processo de embalagem e expedição dos pratos, em serviços de *catering*, de forma a garantir o cumprimento das normas de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;

Supervisionar a arrumação, limpeza e higiene das instalações, equipamentos e utensílios de trabalho, bem como a apresentação do pessoal;

Utilizar ferramentas informáticas no registo e controlo de qualidade;

Verificar e controlar a elaboração de ementas e a confecção de pratos equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;

Saber realizar auditorias de qualidade alimentar.

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	Linguística	Língua Estrangeira A I (Inglês)	93	76	3,0	
	Informática	Tecnologias de Informação e Comunicação	102	77	3,1	
Tecnológica	Comunicação	Comunicação e Relações Interpessoais	66	48	1,9	
	Técnica	Auditoria	118	81	3,3	
	Técnico Profissional	Higiene e Segurança no Trabalho	104	70	2,8	
	Técnico-científica ...	Microbiologia Alimentar	109	82	3,3	
	Técnico-profissional	Instalações e equipamentos	96	64	2,6	
	Linguística	Língua Estrangeira A II	95	78	3,1	
	Técnico-científica ...	Química Alimentar	102	80	3,2	