

9 — Plano de formação adicional:

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica . . .	010. Programas de Base 222. Línguas e literaturas estrangeiras 460. Matemática e Estatística	Sociedade, tecnologia e ciência — fundamentos	75	50	3
		Fundamentos de cultura, língua e comunicação	75	50	3
		Língua estrangeira — iniciação — inglês	75	50	3
		Língua estrangeira — continuação — inglês	75	50	3
		Matemática e estatística	75	50	3
		<i>Total</i>	375	250	15

Notas

Na coluna (1) indica-se a componente de formação (Geral e Científica e ou Tecnológica), de acordo com as unidades de formação.

Na coluna (2) indicam-se as áreas de educação e formação, de acordo com o disposto na Portaria n.º 256/2005, de 16 de março.

Na coluna (4) 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 (5) indicam-se, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º 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), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

208993612

Despacho n.º 11448/2015

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se num quadro de política que visa promover o aumento das 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 alargar a oferta de formação ao longo da vida;

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET, nas entidades acreditadas pelo Ministério da Solidariedade, Emprego e Segurança Social, 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 aludido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional, I. P. (IEFP, I. P.), designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como Serviço Instrutor, pelo Despacho n.º 20 051/2006, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 2 de outubro de 2006;

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;

Ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, e das competências delegadas pelo n.º 2.5 do Despacho n.º 13264/2013, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 201, de 17 de outubro de 2013, determino:

1 — É criado e autorizado o funcionamento do CET de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha, na Aventuras no Prato, com início no ano de 2015, nos termos do Anexo I ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O presente despacho é válido por um período de cinco anos, e as ações devem iniciar-se durante o respetivo período de vigência.

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

2 de outubro de 2015. — O Secretário de Estado do Emprego, *Octávio Félix de Oliveira*.

ANEXO I

1 — Instituição de formação — Aventuras no Prato

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica — Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha

3 — Área de formação em que se insere — 811. Hotelaria e Restauração

4 — Perfil profissional que visa preparar

Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha

O/A Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha é o/a profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, planifica, dirige e coordena os trabalhos de cozinha e colabora com o serviço de gestão de Food & Beverage na estruturação de ementas e no processo de cálculo dos custos, bem como prepara, confeciona e emprata refeições num serviço de qualidade superior, aplicando novos equipamentos de produção, produtos e processos de confeção.

5 — Referencial de competências a adquirir

Organizar e coordenar as três secções de uma cozinha — cozinha quente, cozinha fria e pastelaria, garantindo a aplicação das técnicas de produção alimentar;

Preparar, cozinhar e empratar os alimentos num serviço de qualidade superior;

Planear e estruturar as ementas e proceder ao cálculo de custos associados, em colaboração com o serviço de gestão de Food & Beverage;

Colaborar na gestão comercial do serviço de Food & Beverage, garantindo a qualidade do serviço e a orientação para o cliente.

6 — Plano de Formação

Componente de Formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de Trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica . . .	222. Línguas e literaturas estrangeiras 347. Enquadramento na organização/empresa. 342. Marketing e publicidade	Língua inglesa	75	50	3
		Regras e protocolo empresarial	38	25	1,5
		Iniciativa empresarial e empreendedorismo	38	25	1,5
		Gestão de carreiras	38	25	1,5
		Técnicas de organização de eventos	38	25	1,5
		<i>Subtotal . . .</i>	227	150	9
Tecnológica	222. Línguas e literaturas estrangeiras 811. Hotelaria e restauração	Língua francesa aplicada à gestão e produção de cozinha.	38	25	1,5
		Língua francesa cultura e tradições	38	25	1,5
		Higiene e segurança na indústria alimentar	38	25	1,5

Componente de Formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de Trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
		Microbiologia alergias e nutrição	38	25	1,5
		Introdução à cozinha/pastelaria	38	25	1,5
		Cozinha fria — terrinas, patês, galantinas e acepipes frios.	75	50	3
		Cozinha fria — acepipes quentes, <i>finger food</i> , <i>con-</i> <i>dimentos</i> , <i>crocantes</i> e <i>pickles</i>	75	50	3
		Cozinha fria — manteiga, sal e massa pão	75	50	3
		Cozinha fria — <i>buffet cocktail</i> e <i>buffet</i> de prestígio/gala	75	50	3
		Cozinha quente — cozinha regional portuguesa	75	50	3
		Cozinha quente — massas italianas frescas.	38	25	1,5
		Cozinha quente — cozinha portuguesa criativa.	38	25	1,5
		Cozinha quente — cozinha de fusão, criativa e mo- lecular.	75	50	3
		Cozinha quente — menus de degustação.	75	50	3
		Pastelaria regional, conventual e nacional	75	50	3
		Pastelaria internacional	75	50	3
		Pastelaria — trabalhos em açúcar	38	25	1,5
		Padaria — tipos de pão	38	25	1,5
		Pastelaria — chocolate e bolos de festividades	75	50	3
		Decorações em cozinha	38	25	1,5
		Controlo de custos de <i>Food & Beverage</i>	75	50	3
		Controlo de custos na gestão de <i>Food & Beverage</i>	75	50	3
Subtotal . . .			1 280	850	51
Em contexto de trabalho		Formação em Contexto de Trabalho	500	500	18
Total			2 007	1 500	78

Notas

Na coluna (1) indica-se a componente de formação (Geral e Científica e ou Tecnológica), de acordo com as unidades de formação;

Na coluna (2) indicam-se as áreas de educação e formação, de acordo com o disposto na Portaria n.º 256/2005, de 16 de março;

Na coluna (4) 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 (5) indicam-se, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º 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), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

7 — Referencial de competências para ingresso

7.1 — Podem candidatar-se à inscrição no CET:

a) Os titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente;

b) Os indivíduos que tendo obtido aprovação em todas as disciplinas dos 10.º e 11.º anos e tendo estado inscritos no 12.º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente não o tenham concluído;

c) Os titulares de uma qualificação profissional de nível 4;

d) Os titulares de um Diploma de Especialização Tecnológica ou de um grau ou diploma de ensino superior que pretendam a sua requalificação profissional.

7.2 — Os candidatos que não sejam titulares de um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, nos termos da

alínea b) do n.º 1 do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, deverão cumprir integralmente o Programa de Formação Adicional.

7.3 — A conclusão com aproveitamento do CET, precedido do Programa de Formação Adicional, confere aos formandos que não possuíam o ensino secundário completo ou equivalente aquando do ingresso no CET, a equivalência ao nível secundário de educação.

8 — Número de formandos

N.º máximo de formandos

Em cada admissão de novos formandos	20/ação
Na inscrição em simultâneo no curso	40

9 — Plano de formação adicional

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e científica	811. Hotelaria e restauração. 341. Comércio 222. Línguas e literaturas estrangeiras	Atendimento — técnicas de comunicação.	25	25	1
		Atendimento e venda presencial	25	25	1
		Língua inglesa — turismo e hotelaria na região	25	25	1
Tecnológica	811. Hotelaria e restauração.	Língua francesa aplicada à gestão e produção de cozinha	25	25	1
		Sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point).	25	25	1
		Folha de cálculo — funcionalidades avançadas	25	25	1
		Organização da cozinha	25	25	1
		Matérias-primas alimentares	50	50	2
		Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha	25	25	1
		Preparação e confeção de sopas.	25	25	1
		Preparação e confeção de peixes e mariscos	50	50	2

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Total		Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	50	2
		Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pastelaria.	50	50	2
		Preparação e confeção de pastelaria de sobremesa	50	50	2
		Controlo de custos na restauração	50	50	2
			525	525	21

Notas

Na coluna (1) indica-se a componente de formação (Geral e Científica e ou Tecnológica), de acordo com as unidades de formação;
 Na coluna (2) indicam-se as áreas de educação e formação, de acordo com o disposto na Portaria n.º 256/2005, de 16 de março;
 Na coluna (4) 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 (5) indicam-se, de entre as horas totais de trabalho, quantas têm a natureza de horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º 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), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de fevereiro.

208994617

Despacho n.º 11449/2015

O Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, inscreve-se num quadro de política que visa promover o aumento das 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 alargar a oferta de formação ao longo da vida;

Considerando que a decisão de criação e entrada em funcionamento de um CET, nas entidades acreditadas pelo Ministério da Solidariedade, Emprego e Segurança Social, 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 aludido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo Instituto do Emprego e Formação Profissional, I. P. (IEFP, I. P.), designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como Serviço Instrutor, pelo Despacho n.º 20 051/2006, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 2 de outubro de 2006;

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;

Ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, e das competências delegadas pelo n.º 2.5 do Despacho n.º 13264/2013, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, n.º 201, de 17 de outubro de 2013, determino:

1 — É criado e autorizado o funcionamento do CET de Técnico/a Especialista em Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação, na Ocupacional — Explicações e Formação Profissional, L.^{da}, com início no ano de 2015, nos termos do Anexo I ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O presente despacho é válido por um período de cinco anos, e as ações devem iniciar-se durante o respetivo período de vigência.

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

2 de outubro de 2015. — O Secretário de Estado do Emprego, *Octávio Félix de Oliveira*.

ANEXO I

1 — Instituição de formação
 Ocupacional — Explicações e Formação Profissional, L.^{da}
 2 — Denominação do curso de especialização tecnológica
 Técnico/a Especialista em Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação

3 — Área de formação em que se insere
 481. Ciências Informáticas

4 — Perfil profissional que visa preparar
 Técnico/a Especialista em Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação

O/A Técnico/a Especialista em Tecnologias e Programação de Sistemas de Informação é o/a profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, concebe, planeia e desenvolve soluções de tecnologia e programação de sistemas de informação.

5 — Referencial de competências a adquirir
 Construir aplicações informáticas de gestão de sistemas de informação.

Conceber e manusear uma base de dados tendo em vista a resolução de problemas de negócio ou outros e de suporte aos respetivos sistemas de informação.

Implementar sistemas de informação baseados em tecnologias Web, através da utilização de sistemas de computação clássicos e de dispositivos móveis, designadamente telemóveis e PDA.

Configurar e gerir aplicações de sistemas de informação nas organizações (ERP, CRM, logística, etc.).

Conceber arquiteturas de integração de sistemas.

Selecionar as vias de solução tecnológica mais adequadas e as ferramentas a que poderão recorrer, em cada situação concreta.

6 — Plano de Formação

Componente de Formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de Trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	223. Línguas e literatura materna 222. Línguas e literaturas estrangeiras 461. Matemática	Língua portuguesa	75	50	3
		Língua inglesa	75	50	3
		Matemática	75	50	3
		Subtotal	225	150	9