

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Tecnológica	482. Informática na ótica do utilizador 481. Ciências informáticas	Informática — noções básicas	75	50	3
		Tipologia de Redes	37,5	25	1,5
		Protocolos de Redes — Instalação e Configuração	75	50	3
		Análise de Sistemas de Informação	75	50	3
		Algoritmos	37,5	25	1,5
		Linux — Instalação e Configuração	37,5	25	1,5
		Linux — administração	75	50	3
		<i>Total</i>	637,5	425	25,5

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.

208994755

Despacho n.º 11450/2015

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 Pastelaria, na Urbe — Consultores Associados, 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

Urbe — Consultores Associados

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica

Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria

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 Pastelaria

O/A Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pastelaria é o/a profissional que planifica, dirige e coordena os trabalhos de pastelaria e colabora com o serviço de Food & Beverage na estruturação de ementas e no processo de cálculo de custos, bem como confecciona bolos e outros produtos de pastelaria, de confeitaria e de geladaria, pão e produtos similares de padaria de qualidade superior, aplicando novos equipamentos de produção, novos produtos e novos processos de confeção.

5 — Referencial de competências a adquirir

- Organizar e coordenar a secção de pastelaria/padaria, garantindo a aplicação das técnicas de produção alimentar;
- Confeccionar produtos de pastelaria e de padaria de qualidade superior;
- Colaborar na estruturação de menus de pastelaria 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.	Língua inglesa	75	50	3
		Regras e protocolo empresarial	38	25	1,5
		Iniciativa empresarial e empreendedorismo	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)	
Tecnológica	342. Marketing e publicidade.	Gestão de carreiras	38	25	1,5
		Técnicas de organização de eventos	38	25	1,5
		<i>Subtotal</i>	227	150	9
	222. Línguas e literaturas estrangeiras.	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
	811. Hotelaria e restauração.	Microbiologia alergias e nutrição	38	25	1,5
		Introdução à pastelaria	75	50	3
		Padaria — pães de trigo, centeio, milho, mistura e integral.	75	50	3
		Padaria — pães regionais	75	50	3
		Técnicas decorativas em padaria	75	50	3
		Pastelaria — tipos de massa	38	25	1,5
		Pastelaria — pontos de açúcar	38	25	1,5
		Pastelaria — biscoitos de chá, folhados e brioche	75	50	3
		Pastelaria — biscoitos de Sacher, cremes, ganaches e texturas cremosas.	75	50	3
		Pastelaria — chocolate: bombons, trufas e recheios	75	50	3
		Construções em chocolate	75	50	3
		Pastelaria nacional	75	50	3
		Pastelaria regional e conventual	75	50	3
		Pastelaria maçapão	38	25	1,5
		Pastelaria — trabalhos em açúcar	38	25	3
		Pastelaria — gelados e sorvetes	75	50	1,5
		Controlo de gestão de Food & Beverage	75	50	3
		Controlo de custos na gestão de Food & Beverage	75	50	3
		<i>Subtotal</i>	1 279	850	51
Em contexto de trabalho		Formação em Contexto de Trabalho	500	500	18
		<i>Total</i>	2 006	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
		Língua francesa aplicada à gestão e produção de cozinha.	25	25	1

Componente de formação (1)	Área de educação e formação (2)	Unidade de formação (3)	Horas de trabalho		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Tecnológica	811. Hotelaria e restauração.	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
		Preparação e confeção de carnes, aves e caça	50	50	2
		Preparação e confeção de massas base, recheios, cremes e molhos de pasteleria.	50	50	2
		Preparação e confeção de pasteleria de sobremesa	50	50	2
		Controlo de custos na restauração	50	50	2
		<i>Total</i>	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.

208994552

Despacho n.º 11451/2015

ANEXO I

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 de Gestão de Turismo, no CITEFORMA — Centro de Formação Profissional dos Trabalhadores de Escritório, Comércio, Serviços e Novas Tecnologias, nas suas instalações em Lisboa, 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*.

1 — Instituição de formação

CITEFORMA — Centro de Formação Profissional dos Trabalhadores de Escritório, Comércio, Serviços e Novas Tecnologias

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica

Técnico/a Especialista de Gestão de Turismo

3 — Área de formação em que se insere

812. Turismo e Lazer

4 — Perfil profissional que visa preparar

Técnico/a Especialista de Gestão de Turismo

O/A Técnico/a Especialista de Gestão de Turismo é o/a profissional que desenvolve, promove e comercializa diferentes serviços e produtos turísticos em agências de viagens, transportadoras turísticas e outros organismos e empresas do sector que efetuam operações turísticas diversificadas.

5 — Referencial de competências a adquirir

- Definir e implementar a política e as estratégias de marketing mix de empresas turísticas, em colaboração com os órgãos responsáveis da organização.
- Proceder ao planeamento, organização, promoção e venda de produtos e serviços turísticos, no domínio das respetivas técnicas de operações turísticas.
- Programar, organizar e controlar a realização de eventos, conferências, programas de animação e programas especiais para grupos.
- Conceber e promover programas especiais de incentivos para organizações (“packages” e à medida).
- Promover a venda de serviços e produtos turísticos ajustados às necessidades dos clientes, colaborando na gestão comercial.
- Supervisionar a gestão da carteira de clientes.
- Proceder à avaliação do grau de satisfação dos clientes com o serviço prestado, assegurando a política de qualidade de serviço da empresa.