

**MINISTÉRIOS DA EDUCAÇÃO
E DO COMÉRCIO E TURISMO****Portaria n.º 809/93****de 7 de Setembro**

Os estabelecimentos de ensino particular e cooperativo têm vindo, desde 1989, a estar sujeitos a um regime de preços, em que, embora dispondo de liberdade de fixação dos seus preços, estão sujeitos, no entanto, à possibilidade de intervenção da Administração, se esta entender que não se encontra justificado o aumento comunicado.

Torna-se hoje possível dar mais um passo no sentido da flexibilização deste regime de preços, sem, todavia, perder vantagens obtidas pela sua prática anterior, designadamente no que respeita à transparência das relações constituídas entre os estabelecimentos de ensino e os encarregados de educação.

Nestes termos e com a presente portaria, passam os estabelecimentos de ensino a ficar sujeitos a um regime de acompanhamento dos seus preços, bem como dos princípios que, fixados no regulamento escolar, salvaguardam os interesses das partes intervenientes neste serviço.

Assim:

Ao abrigo do disposto no artigo 17.º do Decreto-Lei n.º 329-A/74, de 10 de Julho, e no artigo 1.º do Decreto-Lei n.º 75-Q/77, de 28 de Fevereiro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Educação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º Os serviços de qualquer natureza prestados nos estabelecimentos de ensino particular e cooperativo ficam sujeitos ao regime especial de preços definido nesta portaria.

2.º O regime especial de preços consiste:

- a) Na livre fixação dos preços e respectivas condições de aplicação por parte dos estabelecimentos de ensino, cabendo à Administração, através da Direcção-Geral de Concorrência e Preços (DGCeP) proceder ao seu acompanhamento, nos termos deste diploma;
- b) Na obrigatoriedade da divulgação, por parte dos estabelecimentos de ensino, da tabela completa de serviços obrigatórios e facultativos e do respectivo regulamento, nos termos adiante definidos.

3.º Todos os estabelecimentos de ensino particular e cooperativo são obrigados a entregar no acto da matrícula ou inscrição aos encarregados de educação a tabela completa dos serviços obrigatórios e facultativos que vão praticar e o regulamento do seu estabelecimento.

4.º Cada estabelecimento de ensino deverá elaborar o respectivo regulamento, do qual deverá constar, nomeadamente:

- a) A definição, de acordo com a respectiva orientação pedagógica, dos serviços de utilização obrigatória e dos serviços facultativos;
- b) As normas e condições a observar quanto às actividades de frequência obrigatória e quanto aos serviços facultativos, tais como calendário escolar, tempos lectivos, prazos de pagamento, anulação e desistência de matrícula, serviços de refeição, actividades extracurriculares, etc.

5.º Pela prestação dos serviços de utilização obrigatória durante o ano lectivo é devida uma anuidade, que se referirá à totalidade de matrícula/inscrição, seguro escolar e propinas de frequência correspondentes às actividades e serviços curriculares obrigatórios do curso e grau de ensino frequentados, em conformidade com a orientação pedagógica do estabelecimento de ensino.

6.º — 1 — A tabela de preços e o regulamento consideram-se em vigor durante todo o ano lectivo.

2 — Excepcionalmente, e após consulta das associações de pais, quando existam, ou, na sua falta, dos encarregados de educação, os estabelecimentos de ensino poderão proceder à emissão de nova tabela de preços e ou de novo regulamento durante o ano lectivo.

3 — Independentemente do previsto no n.º 7.º, as alterações excepcionais a que se refere o n.º 2 deverão ser comunicadas à DGCeP, por carta registada com aviso de recepção, até 30 dias antes da sua entrada em vigor.

4 — A eficácia das alterações previstas no n.º 2 deste número poderá ser suspensa, até final do respectivo ano lectivo, caso a DGCeP, após parecer do Ministério da Educação, considere não justificadas as razões invocadas pelo estabelecimento de ensino.

7.º A DGCeP pode solicitar aos estabelecimentos de ensino para tal notificados, em carta registada com aviso de recepção, a tabela completa de preços dos serviços obrigatórios e facultativos e o respectivo regulamento, elaborados nas condições a que se referem os n.ºs 4.º e 5.º, bem como quaisquer outros elementos ou esclarecimentos relativamente aos elementos enviados.

8.º Os estabelecimentos de ensino notificados deverão enviar os elementos mencionados no n.º 7.º para a DGCeP nos seguintes prazos:

- a) O regulamento, os preços e as respectivas condições de aplicação, até 10 dias após a data da notificação;
- b) Alterações do regulamento, dos preços ou das condições de aplicação, até oito dias após a data da sua entrada em vigor.

9.º Para efeitos do presente diploma, a notificação considera-se feita na data em que for assinado o aviso de recepção.

10.º É revogada a Portaria n.º 769/89, de 5 de Setembro.

11.º À violação do disposto no presente diploma aplica-se o Decreto-Lei n.º 28/84, de 20 de Janeiro.

12.º Esta portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação.

Ministérios da Educação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 5 de Agosto de 1993.

Pelo Ministro da Educação, *José Manuel Bracinha Vieira*, Secretário de Estado dos Recursos Educativos. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Luís Maria Viana Palha da Silva*, Secretário de Estado da Distribuição e Concorrência.

Portaria n.º 810/93**de 7 de Setembro**

O Instituto Nacional de Formação Turística (INFT), criado pelo Decreto-Lei n.º 333/79, de 24 de Agosto, tem vindo a promover, executar e coordenar, nos ter-

mos deste diploma, a formação profissional inicial e contínua da generalidade dos trabalhadores dos vários sectores do turismo.

Nesse esforço de responder às necessidades do País em quadros profissionais competentes e qualificados, procurou-se que a estrutura e o plano curricular dos seus cursos se enquadrassem no esquema oficialmente reconhecido para a formação técnica e profissional, para efeitos de equiparação ao ensino regular.

Assim sendo, e considerando que os planos curriculares e a metodologia de ensino, segundo os quais os cursos são ministrados, têm um suporte pedagógico e didáctico adequado e de qualidade, resultante de uma sólida e reconhecida experiência de vários anos;

Considerando que só têm acesso aos cursos de formação profissional ministrados pelo INFT candidatos que tenham como habilitações mínimas o 9.º ano de escolaridade;

Ao abrigo do disposto na Lei n.º 46/86, de 16 de Outubro, e nos Decretos-Leis n.ºs 333/79, de 24 de Agosto, e 401/91, de 16 de Outubro:

Manda o Governo, pelos Ministros da Educação e do Comércio e Turismo, o seguinte:

1.º São aprovados os planos curriculares dos cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar, Recepção e Andares promovidos pelo Instituto Nacional de Formação Turística (INFT) e ministrados pelos estabelecimentos de ensino dele dependentes, designados por escolas de hotelaria e turismo, constantes do anexo à presente portaria.

2.º A conclusão dos cursos de formação atrás referidos, de acordo com os planos curriculares anexos, confere o direito à atribuição de um diploma de qualificação profissional.

3.º O diploma referido no número anterior é equivalente ao nível III de qualificação profissional, nos termos da decisão do Conselho das Comunidades de 16 de Julho de 1985.

4.º Este diploma confere também equivalência, para todos os efeitos legais, ao 12.º ano de escolaridade.

5.º A presente portaria entra imediatamente em vigor.

Ministérios da Educação e do Comércio e Turismo.

Assinada em 27 de Julho de 1993.

Pelo Ministro da Educação, *Manuel Joaquim Pinto Moreira de Azevedo*, Secretário de Estado dos Ensinos Básico e Secundário. — Pelo Ministro do Comércio e Turismo, *Alexandre Carlos de Mello Vieira Costa Relvas*, Secretário de Estado do Turismo.

ANEXO N.º 1

Objectivos dos cursos

Através de um curso de formação profissional pretende-se preparar jovens sem qualificação profissional para o exercício efectivo de uma dada profissão, dotando-os com os conhecimentos, as atitudes e as aptidões/capacidades que lhes venham a permitir desempenhar um conjunto de funções definidas.

No caso específico dos cursos de qualificação em hotelaria, pretende-se que os alunos venham a estar preparados para o exercício das funções de:

- Cozinheiro de 1.ª e pasteleiro de 2.ª (curso de Cozinha/Pastelaria);
- Empregado de mesa de 1.ª e *barman* de 1.ª (curso de Restaurante/Bar);
- Recepcionista de 1.ª (curso de Recepção/Portaria);
- Governanta de andares (curso de Governanta de Andares).

ANEXO N.º 2

Curso de Cozinha/Pastelaria

Plano curricular

Componentes de formação Disciplinas	Carga horária			
	1.º	2.º	3.º	Total
Formação geral:				
Língua e Cultura Portuguesa...	100	100	100	300
Inglês.....	100	100	100	300
Integração Cultural	100	100	100	300
Total	300	300	300	900
Formação científica:				
Francês	100	100	100	300
Matemática	100	100	100	300
Informática	50	50	50	150
Relações Interpessoais	50	—	—	50
Total	300	250	250	800
Tecnologia específica:				
Técnicas de Serviço de Cozinha/ Pastelaria	250	350	350	950
Segurança no Trabalho	50	—	—	50
Higiene e Nutrição	50	50	—	100
Alimentação Racional e Dietética	—	—	50	50
Tecnologia de Mercadorias	50	—	—	50
Organização e Gestão de Cozinha/ Pastelaria	—	—	50	50
Técnica Hoteleira	—	50	—	50
Legislação	—	—	25	25
Total	400	450	475	1 325
Estágio	528	528	—	1 056
Total geral	1 528	1 528	1 000	4 081

Curso de Restaurante/Bar

Plano curricular

Componentes de formação Disciplinas	Carga horária			
	1.º	2.º	3.º	Total
Formação geral:				
Língua e Cultura Portuguesa...	100	100	100	300
Inglês.....	100	100	100	300
Integração Cultural	100	100	100	300
Total	300	300	300	900
Formação científica:				
Francês/Alemão	100	100	100	300
Matemática	100	100	100	300
Informática	50	50	50	150
Relações Interpessoais/Técnicas de Comunicação	50	50	—	100
Total	300	350	250	850
Tecnologia específica:				
Técnicas de Serviço de Restaurante/ Bar	250	275	375	900
Técnica Hoteleira	—	50	—	50
Enologia e Provas Organolépticas	50	50	—	100
Higiene e Nutrição	50	—	—	50
Segurança no Trabalho	50	—	—	50

Componentes de formação — Disciplinas	Carga horária			
	1.º	2.º	3.º	Total
Organização e Gestão de Restaurante/Bar	—	—	50	50
Informação Turística	—	25	—	25
Legislação	—	—	25	25
<i>Total</i>	400	400	450	1 250
Estágio	528	528	—	1 056
<i>Total geral</i>	1 528	1 528	1 000	4 056

Curso de Recepção/Portaria
Plano curricular

Componentes de formação — Disciplinas	Carga horária
Formação geral:	
Língua e Cultura Portuguesa	90
Inglês	90
Integração Cultural	90
<i>Total</i>	270
Formação científica:	
Francês/Alemão	90
Matemática	90
Estatística	60
Relações Interpessoais	60
<i>Total</i>	300
Tecnologia específica:	
Técnicas de Serviço de Recepção	150
Contabilidade	90
Técnicas de Secretariado	60
Informação Turística	60
Técnica Hoteleira	60
Marketing Turístico e Publicidade	60
Legislação	30
Técnicas de Animação	60
Informática	60
<i>Total</i>	630
Estágio	528
<i>Total geral</i>	1 728

Curso de Governantas de Andares
Plano curricular

Componentes de formação — Disciplinas	Carga horária
Formação geral:	
Língua e Cultura Portuguesa	90
Inglês	90
Integração Cultural	90
<i>Total</i>	270
Formação científica:	
Francês/Alemão	90
Matemática	90
Informática	60
Gestão de Recursos Humanos	60
<i>Total</i>	300

Componentes de formação — Disciplinas	Carga horária
Tecnologia específica:	
Técnicas de Serviço de Andares	360
Técnica Hoteleira	60
Higiene e Primeiros Socorros	60
Informação Turística	60
Legislação	30
Decoração Floral	60
<i>Total</i>	630
Estágio	528
<i>Total geral</i>	1 728

ANEXO N.º 3

Avaliação das aprendizagens

1 — A avaliação incide sobre as metas consignadas nos programas das disciplinas previstas no plano de estudos.

2 — Natureza da avaliação.

A avaliação processa-se segundo duas modalidades:

- a) A avaliação formativa, com carácter sistemático e contínuo;
- b) A avaliação sumativa.

3 — Momentos formais de avaliação:

3.1 — A avaliação sumativa, dando lugar à atribuição de uma classificação quantificada, ocorre nos seguintes momentos:

- a) No caso das disciplinas anuais, duas vezes ao longo do ano, sendo uma no final do 1.º semestre e outra no final do 2.º semestre, que coincide com o termo do ano lectivo;
- b) No caso das disciplinas semestrais, apenas uma vez, no final do semestre em que é frequentada.

3.2 — A disciplina de Técnicas e Práticas de Serviço (TPS) tem uma prova final anual (prova técnica).

3.2.1 — A classificação anual desta disciplina é obtida aplicando a fórmula seguinte:

$$\text{Classificação final de TPS} = \frac{2 \times \text{avaliação contínua} + \text{prova técnica}}{3}$$

3.2.2 — Esta prova é avaliada por um júri com a seguinte composição:

- Um monitor da área;
- Um representante do INFT (que poderá delegar);
- Um representante da direcção da escola.

4 — Intervenientes no processo de avaliação:

4.1 — Intervêm no processo de avaliação, em condições a definir pela direcção da escola:

- a) O professor;
- b) O conselho de professores de turma;
- c) O coordenador pedagógico de turma;
- d) O director;
- e) O representante do INFT.

5 — Escala de classificação. — A avaliação quantitativa, em cada disciplina, é expressa na escala de 0 a 20 valores.

6 — Procedimentos a adoptar nos momentos de avaliação quantitativa:

6.1 — Os momentos de avaliação quantitativa destinam-se a medir a consecução do saber e capacidades, utilizando a escala referida no n.º 5.

6.2 — O professor de cada disciplina, considerando o percurso de aprendizagem e os procedimentos de avaliação realizados em momentos anteriores, apresenta ao conselho de professores de turma uma avaliação quantitativa, traduzida na escala referida.

6.2.1 — No caso de os alunos não atingirem os mínimos considerados essenciais, o professor explicita as causas efectivas do insucesso e propõe os procedimentos capazes de superar a insuficiência.

6.3 — O coordenador pedagógico de turma apresenta, para ratificação do director, a avaliação realizada pelo conselho de professores de turma.

6.4 — A avaliação obtida no segundo momento constitui a classificação anual de cada disciplina.

6.5 — Após o segundo momento de avaliação quantitativa, caso não concorde com a classificação atribuída, o aluno ou o seu encarregado de educação podem reclamar fundamentadamente para o director da escola.

6.6 — Se a reclamação for considerada pertinente, é enviada para apreciação do conselho de turma.

Progressão e aproveitamento

7 — A progressão no plano de estudos depende do aproveitamento nas respectivas disciplinas.

8 — Os alunos transitam de ano:

8.1 — Se obtiverem, no segundo momento de avaliação quantitativa, uma classificação igual ou superior a 10 valores em todas as disciplinas, ou em todas menos uma de cada componente de formação, desde que não seja inferior a 7 valores.

8.2 — No final de cada ano lectivo, e após a conclusão do estágio, os alunos candidatam-se a provas de avaliação suplementar nas disciplinas onde obtiveram uma classificação final inferior a 10 valores.

8.3 — No 3.º ano lectivo, para os cursos de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar, e no final do ano lectivo, para os cursos de Recepção/Portaria e de Governantas de Andares, a avaliação referida no número anterior terá lugar três semanas após a conclusão do ano escolar.

9 — Os alunos não transitam de ano:

9.1 — Com nota inferior a 10 valores na classificação final da disciplina de Técnica e Práticas de Serviço.

9.2 — Sem terem obtido classificação positiva no estágio profissional.

Estágio profissional

10 — Faz parte integrante do plano de estudos a realização de um estágio em contexto real de trabalho, no final do 1.º e do 2.º anos lectivos.

11 — Os estágios são organizados pela direcção pedagógica da escola.

11.1 — Intervêm no processo de estágio:

O coordenador pedagógico de turma, que planeia, organiza, acompanha, controla e avalia as actividades formativas a desenvolver na(s) empresa(s) que acolhe(em) os alunos;

O orientador de estágio da empresa, que integra e orienta o estagiário na empresa e colabora com o coordenador pedagógico de turma nas várias etapas da organização e desenvolvimento do estágio.

11.2 — O orientador de estágio na empresa, no final do estágio elabora o relatório de avaliação.

11.3 — O aluno, no final do estágio, elabora o relatório de estágio.

12 — A avaliação final do estágio é efectuada pelo coordenador pedagógico de turma tendo por base quer o relatório de avaliação elaborado pelo orientador do estágio da empresa, quer o relatório de estágio elaborado pelo aluno, mediante a atribuição de classificação qualitativa dentro da seguinte tabela:

Muito bom;

Bom;

Suficiente;

Medíocre;

Mau.

13 — A classificação final, de carácter qualitativo, atribuída ao estágio do aluno pelo coordenador pedagógico de turma é homologada pelo director da escola.

14 — No caso de algum aluno não atingir no estágio os objectivos definidos, pode, sob proposta do coordenador pedagógico de turma e em data a definir pela direcção da escola, efectuar a repetição do estágio.

Classificação final

15 — A classificação final das disciplinas que se desenvolvem ao longo de mais de um ano lectivo é obtida pela média aritmética das classificações finais anuais da disciplina ao longo dos três anos.

16 — No final do 3.º ano lectivo, para os cursos de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar, bem como no final do ano lectivo, para os cursos de Recepção/Portaria e de Governantas de Andares, e para obtenção quer do diploma de estudos secundários, quer do diploma de qualificação profissional, consideram-se aprovados no plano de estudos os alunos que obtenham, em todas as disciplinas das três componentes de formação, uma classificação igual ou superior a 10 valores.

17 — A classificação final a inscrever nos diplomas e respeitante à conclusão do plano curricular obtém-se por média aritmética simples, arredondada às unidades, das classificações finais de todas as disciplinas que constituem o plano de estudos.

Presença às aulas

A presença às aulas é obrigatória, podendo, porém, cada aluno dar um máximo de faltas correspondente a 10% da carga horária total anual por disciplina.

O aluno reprova o ano lectivo por faltas se ultrapassar, a qualquer disciplina, o limite estabelecido.

Todas as faltas são justificadas, podendo ou não ser relevadas segundo os critérios definidos pela direcção da escola.

Visitas profissionais

As visitas profissionais revestem-se de carácter obrigatório, pelo que a não participação será penalizada em conformidade com o estabelecido no regulamento das escolas.

A realização das visitas profissionais será previamente participada aos alunos aquando da sua organização.

Estágios

Após a conclusão das aulas teóricas e práticas do 1.º e do 2.º anos, os alunos efectuem um estágio obrigatório com a duração de três meses cada (de Julho a Setembro) e que é avaliado de acordo com os parâmetros já definidos.

MINISTÉRIO DAS OBRAS PÚBLICAS, TRANSPORTES E COMUNICAÇÕES

Portaria n.º 811/93

de 7 de Setembro

Manda o Governo, pelo Ministro das Obras Públicas, Transportes e Comunicações, que, ao abrigo das disposições do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 360/85, de 3 de Setembro, seja lançada em circulação, cumulativamente com as que estão em vigor, uma emissão de selos subordinada ao tema «Escultura Portuguesa — 1.º Grupo», com as seguintes características:

Autor — Vítor Santos;

Dimensões — 40mm × 30,6mm e 30,6mm × 40mm;

Picotado — 12 × 12½;

Impressor — INCM;

1.º dia de circulação — 18 de Agosto de 1993;

Taxas, motivos e quantidades:

42\$ — Anjo da Anunciação — 1 000 000;

70\$ — São Marcos — 600 000;

75\$ — Virgem com o Menino — 500 000;

90\$ — Arcanjo São Miguel — 500 000;

130\$ — Conde de Ferreira — 500 000;

170\$ — Escultura Séc. XX — Hélder Batista — 500 000;

Bloco com quatro selos diferentes de 75\$ — 100 000.

Ministério das Obras Públicas, Transportes e Comunicações.

Assinada em 17 de Agosto de 1993.

O Ministro das Obras Públicas, Transportes e Comunicações, *Joaquim Martins Ferreira do Amaral*.