

CIÊNCIA, TECNOLOGIA E ENSINO SUPERIOR**Direção-Geral do Ensino Superior****Aviso n.º 12870/2016**

Publica-se, nos termos do n.º 2 do 21.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março, que:

1 — Pelo despacho de 15 de outubro de 2014 do subdiretor-geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 1 do referido artigo do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo I ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a criação do curso técnico superior profissional de Gestão Hoteleira pelo Instituto Superior de Educação e Ciências.

2 — Pelo despacho de 29 de abril de 2016 da subdiretora-geral do Ensino Superior, proferido ao abrigo do n.º 2 do artigo 23.º do mesmo diploma legal, foi registada, nos termos do anexo II ao presente aviso, que dele faz parte integrante, a alteração ao número máximo de novos alunos para cada admissão e ao número máximo de alunos inscritos em simultâneo.

10 de outubro de 2016. — O Diretor-Geral do Ensino Superior, *Prof. Doutor João Queiroz*.

ANEXO

1 — Estabelecimento de ensino superior
Instituto Superior de Educação e Ciências

2 — Curso técnico superior profissional
T063 — Gestão Hoteleira

3 — Número de registo
R/Cr 80/2014

4 — Área de educação e formação
811 — Hotelaria e Restauração

5 — Perfil profissional
5.1 — Descrição geral

Chefiar os setores de alimentos e de bebidas, de alojamento, de vendas de empresas hoteleiras, de restauração e similares, de receção e ou portaria, de andares e ou limpezas e de lavandaria e ou roupa, estando habilitado a planificar, programar, coordenar, organizar, executar, controlar e avaliar as atividades desenvolvidas nestes setores, com recurso a métodos e a técnicas inovadoras de gestão integrada.

5.2 — Atividades principais

a) Planificar, programar, coordenar e controlar os serviços de aprovisionamento, de cozinha, de pastelaria, de restaurante, de bar, de cafetaria, da cave do dia, de quartos e de banquetes de estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras;

b) Planificar, programar, coordenar e controlar as atividades de receção e ou portaria, de andares e ou limpezas e de lavandaria e ou roupa de estabelecimentos hoteleiros;

c) Aplicar e acompanhar a implementação das políticas de marketing e de vendas da empresa;

d) Planificar, programar, gerir e supervisionar comunicações escritas e orais, realizadas no âmbito da gestão hoteleira.

6 — Referencial de competências**6.1 — Conhecimentos abrangentes e especializados de:**

a) Técnicas de expressão e de comunicação na língua materna;
b) Línguas estrangeiras mais utilizadas nos serviços relacionados com mundo turístico e ou hotelaria;

c) Técnicas de gestão e utilização de sistemas aplicados às empresas turísticas e ou hoteleiras;

d) Economia e gestão;

e) Legislação do trabalho e ordenamento turístico e hoteleiro;

f) Marketing e vendas;

g) Higiene e segurança;

h) Nutrição e dietética;

i) Relacionamento ético-profissional.

6.2 — Aptidões

a) Utilizar, corretamente, a língua portuguesa, no contexto da indústria hoteleira;

b) Usar, corretamente, as línguas estrangeiras, no contexto da indústria hoteleira;

c) Aplicar os principais procedimentos operacionais de sistemas nos diversos departamentos da unidade hoteleira;

d) Aplicar as leis da oferta e da procura no desenvolvimento da atividade hoteleira;

e) Aplicar corretamente a legislação em vigor para o setor;

f) Coordenar a implementação de estratégias de marketing e de técnicas de negociação e de vendas;

g) Implementar e supervisionar o cumprimento de medidas de segurança no trabalho e de higiene e segurança alimentar;

h) Coordenar a preparação de ementas saudáveis aplicando o conceito de equilíbrio nutricional;

i) Aplicar os princípios éticos e deontológicos nos desafios da vida pessoal e organizacional.

6.3 — Atitudes

a) Demonstrar capacidade para comunicar de forma escrita e oral em língua portuguesa;

b) Demonstrar facilidade de comunicação com públicos de diversas nacionalidades;

c) Demonstrar autonomia na utilização de ferramentas de gestão e sistemas operativos utilizados em hotelaria;

d) Demonstrar autonomia na tomada de decisões de gestão;

e) Demonstrar autonomia na gestão da legislação aplicável ao setor;

f) Demonstrar capacidade de persuasão e de manutenção de relações com clientes, fornecedores e outros prestadores de serviços;

g) Demonstrar autonomia na gestão de perigos e riscos para a saúde e segurança no trabalho;

h) Demonstrar autonomia na conceção de menus equilibrados na restauração pública e coletiva;

i) Demonstrar capacidade para trabalhar em equipa.

7 — Estrutura curricular

Área de educação e formação	Créditos	% do total de créditos
811 — Hotelaria e Restauração	64	53 %
222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras	13	11 %
223 — Língua e Literatura Materna	5	4 %
344 — Contabilidade e Fiscalidade	5	4 %
345 — Gestão e Administração	5	4 %
462 — Estatística	5	4 %
482 — Informática na ótica do utilizador	5	4 %
342 — Marketing e Publicidade	4	3 %
347 — Enquadramento na Organização/Empresa	4	3 %
380 — Direito	4	3 %
726 — Terapia e Reabilitação	4	3 %
226 — Filosofia e Ética	2	2 %
<i>Total</i>	120	100 %

8 — Área relevante para o ingresso no curso (n.º 4 do artigo 11.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março)

Uma das seguintes áreas:

Português
Matemática

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
Lisboa. . .	Instituto Superior de Educação e Ciências.	20	40

10 — Ano letivo em que pode ser iniciada a ministração do curso
2014-2015

11 — Plano de estudos

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)	Horas de trabalho totais (9)=(6)+(8)	Créditos (10)
Economia e Gestão	345 — Gestão e Administração	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		87,5	132,5	5
Ética e Deontologia	226 — Filosofia e Ética	Geral e científica	1.º ano	Semestral	20		33	53	2
Inglês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		87,5	132,5	5
Métodos Quantitativos	462 — Estatística	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		87,5	132,5	5
Técnicas de Expressão e Comunicação.	223 — Língua e Literatura Materna.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		87,5	132,5	5
Tecnologias de Informação e Comunicação.	482 — Informática na Ótica do Utilizador.	Geral e científica	1.º ano	Semestral	45		87,5	132,5	5
Gestão de Comida e Bebida	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	45	31,5	87,5	132,5	5
Gestão de Compras	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	45	31,5	87,5	132,5	5
Gestão de Eventos	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	45	31,5	87,5	132,5	5
Introdução à Gestão Turística	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	45	31,5	87,5	132,5	5
Legislação Hoteleira	380 — Direito	Técnica	1.º ano	Semestral	30	21	76	106	4
Marketing e Vendas	342 — Marketing e Publicidade	Técnica	1.º ano	Semestral	30	21	76	106	4
Segurança no Trabalho	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	1.º ano	Semestral	45	31,5	87,5	132,5	5
Contabilidade	344 — Contabilidade e Fiscalidade	Técnica	2.º ano	Semestral	45	31,5	87,5	132,5	5
Espanhol	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral	30	21	76	106	4
Francês	222 — Línguas e Literaturas Estrangeiras.	Técnica	2.º ano	Semestral	30	21	76	106	4
Gestão de Alojamento	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral	45	31,5	87,5	132,5	5
Gestão de Recursos Humanos	347 — Enquadramento na Organização/ Empresa.	Técnica	2.º ano	Semestral	30	21	76	106	4
Higiene e Segurança Alimentar	811 — Hotelaria e Restauração	Técnica	2.º ano	Semestral	30	21	76	106	4
Nutrição e Dietética	726 — Terapia e Reabilitação	Técnica	2.º ano	Semestral	30	21	76	106	4
Estágio	811 — Hotelaria e Restauração	Em contexto de trabalho.	2.º ano	Semestral			810	810	30
<i>Total</i>					770	367,5	2 425	3 195	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 13.º e seguintes do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 17.º do Decreto-Lei n.º 43/2014, de 18 de março.

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 (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.

ANEXO II

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
Lisboa. . .	Instituto Superior de Educação e Ciências.	40	80

209929795

EDUCAÇÃO

Direção-Geral dos Estabelecimentos Escolares

Escola Secundária Alves Martins, Viseu

Aviso n.º 12871/2016

Procedimento Concursal comum de recrutamento em regime de contrato de trabalho a termo resolutivo certo na carreira e categoria de assistente operacional

A Escola Secundária Alves Martins, em Viseu, torna público que se encontra aberto o processo de seleção para Contrato de Trabalho a Tempo

Parcial, nos termos dos artigos 33.º, 34.º, n.ºs 2,3,4 e 6 do artigo 36.º, artigo 37.º e artigo 38.º, bem como a alínea e) do n.º 1 do artigo 57.º da Lei n.º 35/2014, de 20 de junho, e da Portaria n.º 83-A/2009, de 29 de janeiro, alterada e republicada pela Portaria n.º 145-A/2011, de 6 de abril.

1 — Número de trabalhadores: 2 — com três horas e trinta minutos diárias cada;

2 — Local de trabalho: Escola Secundária Alves Martins, Viseu;

3 — Caracterização do posto de trabalho: prestação de serviços de limpeza e outros no âmbito da carreira e categoria de assistente operacional, competindo-lhe, designadamente, as seguintes atribuições:

a) Providenciar a limpeza, arrumação, conservação e boa utilização das instalações, bem como do material e equipamento didático e informático necessário ao desenvolvimento do processo educativo;

b) Cooperar nas atividades que visem a segurança de crianças e jovens na escola.

4 — Remuneração ilíquida prevista 3,49€/hora, acrescido de subsídio de refeição.

5 — Duração de contrato: a partir da data da assinatura do contrato e até ao dia 16 de junho de 2017.

6 — Requisitos legais exigidos: escolaridade obrigatória, de acordo com a idade do candidato.

7 — Prazo e procedimento de formalização de candidaturas:

a) As candidaturas devem ser apresentadas durante 5 dias úteis a partir da data da publicação do presente aviso no *Diário da República*, em formulário que poderá ser solicitado nos Serviços de Administração Escolar devendo ser entregue pessoalmente ou mediante correio registado para Av.ª Infante D. Henrique, 3514-507 Viseu.