

7 — Referencial de competências para ingresso (artigos 7.º e 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

a) Ser titular de um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, preferencialmente com aprovação nos domínios de introdução à língua francesa, técnicas de comunicação e *storytelling*, intraempreendedorismo, língua inglesa — nivelamento, atendimento e acolhimento turístico, aplicações informáticas, legislação do trabalho, contabilidade, turismo, qualidade e certificação no turismo, serviços de alojamento hoteleiro — noções básicas, introdução à teoria do alojamento — *front office*, introdução à teoria do alojamento — andares e lavandaria, tecnologias de informação e comunicação na receção hoteleira, teoria de serviço de restauração e bebidas, serviço de restauração e bebidas, princípios de serviço de restauração e informação turística;

b) Poderão ainda candidatar-se à inscrição neste CET, os indivíduos que tenham tido aprovação em todas as disciplinas do 10.º e 11.º Anos e que, tendo estado inscritos no 12.º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, não o tenham concluído;

c) Ser titular de qualificação profissional de nível 4 com competências na área de hotelaria e restauração;

d) Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um diploma de ensino superior que pretendam requalificar-se profissionalmente.

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos	
Em cada admissão de novos formandos	273
Na inscrição em simultâneo no curso	546

9 — Programa adicional de formação (artigo 16.º do DL n.º 88/2006, de 23 de maio):

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação.	Técnicas de comunicação e <i>storytelling</i>	38	25	1,5
		Intraempreendedorismo	38	25	1,5
		Introdução à Língua francesa.	38	25	1,5
		Língua inglesa — nivelamento	75	50	3,0
		Turismo	38	25	1,5
		Aplicações informáticas.	38	25	1,5
		Atendimento e acolhimento turístico	38	25	1,5
		Legislação do trabalho	38	25	1,5
		Qualidade e certificação no turismo	38	25	1,5
		Contabilidade.	38	25	1,5
		Serviços de alojamento hoteleiro — noções básicas	38	25	1,5
		Introdução à teoria do alojamento — <i>front office</i>	38	25	1,5
		Introdução à teoria do alojamento — andares e lavandaria	38	25	1,5
		Tecnologias de informação e comunicação na receção hoteleira.	38	25	1,5
		Princípios de serviço de restauração	38	25	1,5
		Teoria de serviço de restauração e bebidas	38	25	1,5
		Informação turística	38	25	1,5
Serviço de restauração e bebidas	38	25	1,5		
<i>Total</i>			721	475	28,5

a) Nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, os formandos aí referidos, que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, deverão frequentar disciplinas do Programa Adicional de Formação, equivalentes a um mínimo de 15 ECTS;

b) A conclusão com aproveitamento do CET, acrescido do Programa Adicional de Formação, confere aos formandos abrangidos pelo artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, a equivalência ao nível secundário de educação.

311182099

Despacho n.º 2788/2018

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 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 Escolas de Hotelaria e Turismo do Instituto do Turismo de Portugal, I. P., abreviadamente designado por Turismo de Portugal, I. P., é da competência do Ministro da Economia, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, conjugado com os despachos do Secretário de Estado Adjunto, da Indústria e da Inovação, de 21 de agosto de 2007, e do Ministro da Ciência Tecnologia e Ensino Superior, de 24 de setembro de 2007, relativos à lacuna detetada nos artigos 19.º e 41.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, relativamente às entidades que podem promover CET.

Considerando, ainda, que nos termos do artigo 42.º do referido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo IAPMEI — Agência para a Competitividade e Inovação, I. P., designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, ao abrigo do Despacho

n.º 17630/2006, de 8 de agosto, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 30 de agosto de 2006, e do disposto na alínea b) do n.º 4 do artigo 2.º e no n.º 2 do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 355/2007, de 29 de outubro.

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.

Nestes termos, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, determina-se o seguinte:

1 — É criado o Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Gestão e Produção de Pastelaria e autorizado o seu funcionamento no Instituto de Turismo de Portugal, I. P., nos termos do Anexo I ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O funcionamento do curso a que se refere o n.º 1 pode efetuar-se em regime pós-laboral, desde que cumprido integralmente o seu plano de formação.

3 — O presente despacho produz efeitos a partir do início do ano letivo de 2017/2018 e é válido para o funcionamento do curso em três ciclos de formação consecutivos.

4 — Notifique-se a Instituição de Formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

5 de março de 2018. — O Ministro da Economia, *Manuel de Herédia Caldeira Cabral*.

ANEXO I

1 — Instituição de formação:

Turismo de Portugal, I. P.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

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 — Profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, planifica, dirige e coordena os trabalhos de produção de pastelaria e padaria e colabora com o serviço de restauração e bebidas (F&B) na estruturação de ementas e no processo de cálculo de custos.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Saberes

Noções de:

1. Hábitos e culturas alimentares; 2. Microbiologia; 3. Métodos quantitativos; 4. Gestão de carreiras; 5. Identidade corporativa e cultura hoteleira; 6. Desenvolvimento de competências pessoais e sociais.

Conhecimentos de:

7. Caracterização, organização e funcionamento do setor do turismo; 8. *Software* de gestão de restauração e bebidas (F&B); 9. História e contextualização da pastelaria/padaria; 10. Técnicas de preparação e confeção de pastelaria festiva; 11. Técnicas de preparação e execução de serviços especiais de pastelaria; 12. Técnicas e execução de pastelaria artística; 13. Técnicas de desenvolvimento e conceção de novos produtos de pastelaria/padaria; 14. Gestão de restauração e bebidas (F&B) — controlo de custos; 15. Trabalho em equipa; 16. Regras e protocolo empresarial; 17. Técnicas de comunicação verbal e não verbal (comportamental e escrita); 18. Técnicas de venda e de negociação; 19. *Marketing* da restauração e *marketing* digital; 20. Contabilidade e orçamentação; 21. Análise estratégica e de investimentos; 22. Empreendedorismo e inovação no setor do turismo; 23. Motivação, liderança e gestão de equipas; 24. Técnicas de gestão de conflitos; 25. Técnicas de comunicação de narrativas baseadas no “*Storytelling*”; 26. Língua e Cultura Portuguesa; 27. Língua inglesa e outra língua estrangeira (conversação fluente e utilização de vocabulário técnico específico); 28. Informação turística; 29. Gestão e técnicas de dinamização de grupos; 30. Comunicação intercultural; 31. Decorações em pastelaria; 32. Técnicas de acolhimento.

Conhecimentos aprofundados de:

33. Higiene e segurança alimentar; 34. Higiene e Segurança no Trabalho; 35. Origem e caracterização de matérias-primas; 36. Técnicas de preparação e confeção de padaria e novas tendências; 37. Técnicas de preparação e confeção de pastelaria conventual e regional portuguesa; 38. Técnicas de preparação e confeção de biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos; 39. Técnicas de preparação e confeção de pastelaria de sobremesa; 40. Técnicas de preparação e confeção de pastelaria clássica e internacional; 41. Técnicas de preparação e execução de pastelaria em chocolate; 42. Gestão e organização da produção de pastelaria; 43. Cultura organizacional de diferentes tipos de unidades; 44. Gestão de uma unidade de negócio.

Saberes — Fazer

1. Organizar a cozinha aplicando as normas do sistema de higiene e segurança alimentar (HACCP); 2. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas de qualidade, higiene e segurança alimentar nas operações de produção de pastelaria/padaria; 3. Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante ao setor HORECA (Hotelaria, Restauração e Similares); 4. Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional; 5. Aplicar as técnicas de definição e controlo dos procedimentos de higienização das instalações e equipamentos; 6. Aplicar as técnicas de definição e controlo das normas de armazenagem e manutenção dos equipamentos e utensílios; 7. Aplicar as técnicas de inventariação dos equipamentos e utensílios operacionais; 8. Desenhar o organograma da brigada de pastelaria; 9. Aplicar as técnicas de planificação de menus equilibrados de pastelaria para restaurante e/ou para indústria de *catering*, aplicando as técnicas de venda e estratégias de *marketing*; 10. Assegurar o cumprimento das normas e procedimentos de sistemas de gestão na área da qualidade; 11. Aplicar as técnicas de definição de procedimentos de compra, im-

plementando estratégias de minimização de custos identificando os desperdícios e as perdas no processo de produção; 12. Calcular os custos/receitas do menu, para a sua operação diária, semanal e mensal, revendo-os periodicamente; 13. Aplicar técnicas de rastreabilidade de produtos; 14. Aplicar técnicas de análise de necessidades de compra, de seleção dos fornecedores e de controlo das variáveis de receção dos produtos; 15. Aplicar técnicas de definição dos procedimentos de compra, implementando estratégias de minimização de custos e identificando os desperdícios e as perdas no processo de produção; 16. Aplicar as técnicas de definição das normas de inventariação dos produtos alimentares; 17. Utilizar o sistema informático e programa de gestão de F&B; 18. Interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa; 19. Aplicar técnicas inovadoras, para o desenvolvimento e conceção de novos produtos de pastelaria/padaria; 20. Aplicar técnicas de gestão de desperdícios garantindo o aproveitamento e qualidade dos produtos; 21. Aplicar práticas de sustentabilidade ambiental (água, energia e consumíveis); 22. Aplicar técnicas de confeção de pastelaria conventual e regional portuguesa; 23. Aplicar técnicas de confeção de biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos; 24. Aplicar técnicas de confeção de pastelaria de sobremesa; 25. Aplicar técnicas de confeção de pastelaria clássica e internacional; 26. Aplicar técnicas de confeção de pastelaria em chocolate; 27. Aplicar técnicas de confeção de pastelaria festiva; 28. Aplicar técnicas de confeção de pastelaria artística; 29. Aplicar técnicas de *mise-en-place* para serviços especiais de pastelaria; 30. Aplicar técnicas de decoração inovadoras para diferentes produtos de pastelaria/padaria; 31. Aplicar as normas e procedimentos adequados em caso de acidente ou de emergência; 32. Aplicar as técnicas de identificação das áreas de risco potencial referente aos alimentos e de definição dos procedimentos adequados para evitar a intoxicação; 33. Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares; 34. Aplicar técnicas de controlo e cumprimento do *food cost* e *food cost* percentual previstos para um determinado dia e para todos os dias de um determinado período; 35. Calcular diária, semanal e mensalmente os custos e receitas de restauração e bebidas em valores monetários e percentuais; 36. Aplicar técnicas de definição de estratégias e política de *marketing*, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de restauração e bebidas; 37. Aplicar técnicas de vendas personalizadas, de acordo com as estratégias de *marketing* definidas; 38. Aplicar estratégias de comercialização e venda diferenciadas, recorrendo a *merchandising*; 39. Aplicar técnicas de coordenação e organização de eventos; 40. Aplicar práticas de sustentabilidade ambiental (água, energia e consumíveis); 41. Aplicar técnicas de motivação do cliente e diferentes estratégias de fidelização e diferenciação do cliente; 42. Aplicar os procedimentos adequados à resolução/tratamento de reclamações e sugestões de clientes e definir medidas corretivas; 43. Aplicar técnicas de gestão de tempo, do *stress* e de situações imprevistas; 44. Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho; 45. Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho; 46. Aplicar técnicas de comunicação assertiva em contexto laboral e com recurso a narrativas “*storytelling*”; 47. Aplicar técnicas cénicas, postura e autocontrolo; 48. Aplicar técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente; 49. Selecionar e utilizar estratégias de desenvolvimento de campanhas promocionais.

Saberes — Ser

1. Transmitir a cultura organizacional da secção de pastelaria, agindo em função dos diferentes contextos de trabalho; 2. Comunicar, de forma clara e assertiva, a nível interno e externo, com interlocutores diferenciados; 3. Cuidar da sua apresentação pessoal e postura profissional; 4. Demonstrar capacidade de liderança e motivação dos interlocutores na gestão de equipas de trabalho; 5. Demonstrar capacidade de orientação para objetivos e sob pressão de prazos; 6. Demonstrar responsabilidade, iniciativa e autonomia; 7. Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 8. Demonstrar rigor e responsabilidade no cumprimento das normas e procedimentos de segurança e higiene alimentar; 9. Demonstrar capacidade de argumentação e negociação na gestão de conflitos, problemas e de situações imprevistas; 10. Demonstrar capacidade de comunicação e negociação, revelando assertividade e orientação para resultados; 11. Agir em função de princípios éticos e deontológicos; 12. Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade a novas situações (diferentes clientes, produtos, contextos de trabalho e tendências de mercado); 13. Demonstrar proatividade, espírito de iniciativa, criatividade e inovação; 14. Demonstrar capacidade de diagnóstico das necessidades e expectativas do cliente; 15. Demonstrar capacidade de atualização face às novas tendências de mercado; 16. Demonstrar facilidade no acolhimento empenho, disponibilidade e hospitalidade; 17. Demonstrar capacidade de resiliência, autodomínio e superação de pressões; 18. Demonstrar inteligência emocional na gestão de *stress* e das emoções.

6 — Plano de Formação:

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas, Línguas e Comunicação.	Língua inglesa	75	50	3,0
		Língua portuguesa — comunicação	38	25	1,5
		Iniciativa empresarial e empreendedorismo	38	25	1,5
		Desenvolvimento pessoal e criativo	38	25	1,5
		Modelo de negócio em empreendedorismo	38	25	1,5
	<i>Subtotal</i>	227	150	9,0	
Tecnológica	Ciências Básicas e Tecnologias	<i>Marketing</i> digital aplicado ao turismo.	38	25	1,5
		Aplicações Informáticas — introdução à gestão.	38	25	1,5
		Gestão de restauração e bebidas — controlo de gestão	75	50	3,0
		Gestão do negócio de restauração e bebidas	75	50	3,0
		Ética e protocolo empresarial.	38	25	1,5
		Sustentabilidade no turismo.	38	25	1,5
		Liderança e gestão de carreiras	38	25	1,5
		Higiene e segurança na indústria alimentar.	38	25	1,5
		Matérias-primas alimentares na pasteleria/padaria.	38	25	1,5
		História e cultura da pasteleria e panificação.	38	25	1,5
		Doçaria conventual e tradicional portuguesa.	75	50	3,0
		Massas e aplicações	75	50	3,0
		Biscoitos, bolos de chá e outros bolos secos.	38	25	1,5
		Pasteleria de sobremesa fria	75	50	3,0
		Pasteleria clássica e internacional	75	50	3,0
		Bombonaria	75	50	3,0
		Pasteleria festiva	75	50	3,0
		Pasteleria artística	38	25	1,5
		Desenvolvimento de produtos gastronómicos.	38	25	1,5
		Pães tradicionais e do mundo.	75	50	3,0
		Pasteleria e padaria funcional	75	50	3,0
		Língua estrangeira II aplicada à gestão e produção de pasteleria (Bolsa de UFCD da área A).	38	25	1,5
		Língua estrangeira II — cultura e tradições (Bolsa de UFCD da área B)	38	25	1,5
Expressões artísticas (Bolsa de UFCD da área C).	38	25	1,5		
	<i>Subtotal</i>	1282	850	51,0	
Em contexto de trabalho		Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio).	500	500	18,0
<i>Total</i>			2 009	1 500	78,0

Notas

Na coluna (3) indicam-se as Bolsas A, B e C do CET. Para obter a qualificação de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Pasteleria, para além das UFCD predefinidas, terão também de ser realizadas 75 horas da Bolsa de UFCD (25 horas da Área A de UFCD, 25 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD), de acordo com o respetivo referencial de formação constante no Catálogo Nacional de Qualificações.

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 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 (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 (artigos 7.º e 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

a) Ser titular de um curso do ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, preferencialmente com aprovação nos domínios

de técnicas de comunicação e *storytelling*, intraempreendedorismo, língua inglesa — produção hoteleira, introdução à língua francesa, turismo, aplicações informáticas, introdução à gestão de restauração e bebidas, legislação do trabalho, teoria de cozinha, iniciação às técnicas de cozinha, processos de confeção, confeção de menus simples, teoria

de cozinha/pastelaria, fundamentos do HACCP e nutrição, iniciação às técnicas de pastelaria, e princípios de serviço de restauração;

b) Poderão ainda candidatar-se à inscrição neste CET, os indivíduos que tenham tido aprovação em todas as disciplinas do 10.º e 11.º Anos e que, tendo estado inscritos no 12.º ano de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, não o tenham concluído;

c) Ser titular de qualificação profissional de nível 4 com competências na área de hotelaria e restauração;

d) Os titulares de um diploma de especialização tecnológica ou de um diploma de ensino superior que pretendam requalificar-se profissionalmente.

8 — Número de formandos:

N.º máximo de formandos	
Em cada admissão de novos formandos	150
Na inscrição em simultâneo no curso	300

9 — Programa adicional de formação (artigo 16.º do DL n.º 88/2006, de 23 de maio):

Componentes de Formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de Trabalho (Horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Geral e Científica	Ciências Aplicadas Línguas e Comunicação.	Técnicas de comunicação e <i>storytelling</i>	38	25	1,5
		Intraempreendedorismo	38	25	1,5
		Língua inglesa — produção hoteleira.	38	25	1,5
		Introdução à Língua francesa.	38	25	1,5
		Turismo	38	25	1,5
		Aplicações informáticas.	38	25	1,5
		Introdução à gestão de restauração e bebidas.	75	50	3,0
		Legislação do trabalho	38	25	1,5
		Fundamentos do HACCP e nutrição	38	25	1,5
		Iniciação às técnicas de cozinha ...	75	50	3,0
		Processos de confeção	75	50	3,0
		Confeção de menus simples.	75	50	3,0
		Teoria de cozinha/pastelaria.	38	25	1,5
		Iniciação às técnicas de pastelaria ...	75	50	3,0
Princípios de serviço de restauração	38	25	1,5		
<i>Total</i>			755	500	30,0

a) Nos termos e para os efeitos do disposto no artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, os formandos aí referidos, que não sejam titulares de um curso de ensino secundário ou de habilitação legalmente equivalente, deverão frequentar disciplinas do Programa Adicional de Formação, equivalentes a um mínimo de 15 ECTS;

b) A conclusão com aproveitamento do CET, acrescido do Programa Adicional de Formação, confere aos formandos abrangidos pelo artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, a equivalência ao nível secundário de educação.

311181972

Despacho n.º 2789/2018

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 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 Escolas de Hotelaria e Turismo do Instituto do Turismo de Portugal, I. P., abreviadamente designado por Turismo de Portugal, I. P., é da competência do Ministro da Economia, nos termos do artigo 34.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, conjugado com os despachos do Secretário de Estado Adjunto, da Indústria e da Inovação, de 21 de agosto de 2007, e do Ministro da Ciência Tecnologia e Ensino Superior, de 24 de setembro de 2007, relativos à lacuna detetada nos artigos 19.º e 41.º do Decreto-Lei n.º 88/2006 de 23 de maio, relativamente às entidades que podem promover CET.

Considerando, ainda, que nos termos do artigo 42.º do referido diploma, o pedido foi instruído e analisado pelo IAPMEI — Agência para a Competitividade e Inovação, I. P., designado, nos termos do artigo 41.º do mesmo diploma, como serviço instrutor, ao abrigo do Despacho n.º 17630/2006, de 8 de agosto, publicado no *Diário da República*, 2.ª série, de 30 de agosto de 2006, e do disposto na alínea b) do n.º 4 do artigo 2.º e no n.º 2 do artigo 12.º do Decreto-Lei n.º 355/2007, de 29 de outubro.

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.

Nestes termos, ao abrigo do artigo 43.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, determina-se o seguinte:

1 — É criado o Curso de Especialização Tecnológica (CET) em Gestão de Turismo e autorizado o seu funcionamento no Instituto de Turismo de Portugal, I. P., nos termos do Anexo I ao presente despacho, que dele faz parte integrante.

2 — O funcionamento do curso a que se refere o n.º 1 pode efetuar-se em regime pós-laboral, desde que cumprido integralmente o seu plano de formação.

3 — O presente despacho produz efeitos a partir do início do ano letivo de 2017/2018 e é válido para o funcionamento do curso em três ciclos de formação consecutivos.

4 — Notifique-se a Instituição de Formação, sem prejuízo da publicação no *Diário da República*.

5 de março de 2018. — O Ministro da Economia, *Manuel de Herédia Caldeira Cabral*.

ANEXO I

1 — Instituição de formação:

Turismo de Portugal, I. P.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica:

Gestão de Turismo