

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

3 — Área de formação em que se insere:

812 — Turismo e Lazer

4 — Perfil profissional que visa preparar:

Técnico(a) Especialista em Gestão de Turismo — Profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, planeia, desenvolve, promove e comercializa produtos, serviços e destinos turísticos em empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos do setor turístico que efetuam operações turísticas diversificadas.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Saberes

Noções de:

1. Métodos quantitativos; 2. Gestão de empresas; 3. Análise financeira aplicada à gestão turística; 4. Gestão estratégica; 5. Métodos de estatística descritiva; 6. Identidade corporativa do estabelecimento; 7. Desenvolvimento de competências pessoais e sociais; 8. Gestão de carreiras.

Conhecimentos de:

9. Caracterização, organização e funcionamento do setor do turismo; 10. Empreendedorismo e inovação no setor do turismo; 11. Língua e cultura portuguesa; 12. Língua inglesa e outra língua estrangeira (conversação fluente e utilização de vocabulário técnico específico); 13. Ética e protocolo empresarial; 14. Conceitos e ferramentas de contabilidade e gestão; 15. Técnicas de cálculo orçamental do produto/serviço turístico; 16. Segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 17. Qualidade dos produtos e serviços turísticos; 18. *Software* de gestão específico aplicado à gestão turística; 19. Legislação turística; 20. Mercados turísticos; 21. Planeamento e organização do trabalho; 22. Tipologia, organização e funcionamento de empresas turísticas; 23. Técnicas de comunicação verbal e não-verbal (comportamental e escrita); 24. Geografia turística; 25. Tendências de turismo; 26. Elaboração de Itinerários e circuitos turísticos; 27. Informação turística de interesse natural, cultural e patrimonial; 28. Técnicas de acolhimento; 29. Técnicas de dinamização de grupos; 30. Técnicas de *marketing* turístico e *marketing* digital; 31. Técnicas de gestão de clientes e fornecedores; 32. Organização e gestão de atividades de animação turística; 33. Organização e gestão de eventos; 34. Sistema de reservas; 35. Gestão de recursos humanos — liderança e gestão, *staffing*, gestão de carreiras e relações interpessoais; 36. Sustentabilidade no setor do turismo; 37. Turismo acessível; 38. Motivação, liderança e gestão de equipas; 39. Segmentação em turismo; 40. Técnicas de venda e de negociação; 41. Atributos e funcionalidades das principais redes sociais; 42. Os canais *online* enquanto ferramentas de gestão da relação com o cliente; 43. Técnicas de comunicação de narrativas baseadas no “*Storytelling*”; 44. Segmentação em turismo; 45. Comunicação intercultural; 46. Estratégias de fidelização e motivação do cliente; 47. Técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente; 48. Comportamento do consumidor no setor do turismo; 49. Estratégias de comunicação no *marketing*.

Conhecimentos aprofundados de:

50. Planeamento turístico; 51. Métodos e técnicas de promoção e comercialização de produtos e serviços turísticos; 52. Técnicas de operações turísticas; 53. Procura e oferta turística; 54. Identidade cultural e regional; 55. Produtos, serviços e destinos turísticos; 56. Gestão de produtos e destinos turísticos; 57. Cultura organizacional de diferentes tipos de empresas/entidades turísticas.

Saberes — Fazer

Aplicar técnicas de prospeção e análise dos mercados de oferta e procura turísticos relevantes; 2. Identificar e interpretar as novas tendências da procura (motivações, interesses, etc.) e da oferta turística (produtos, serviços, programas, concorrência); 3. Desenhar o organograma do serviço de operações turísticas; 4. Identificar a estrutura organizativa, funções, responsabilidades e dependência funcional da equipa operacional; 5. Analisar e comparar recursos, serviços e equipamentos turísticos de acordo com os princípios da sustentabilidade; 6. Utilizar métodos e aplicar técnicas de planeamento estratégico aplicadas ao *marketing* turístico; 7. Caracterizar e definir os públicos-alvo na ótica da segmentação do *marketing*; 8. Utilizar os métodos e as técnicas de controlo e avaliação do plano de *marketing* da empresa; 9. Selecionar e analisar orientações para o *marketing* digital e estratégias de gestão da imagem da organização; 10. Selecionar e desenvolver canais de distribuição, em função do tipo de produto e cliente; 11. Aplicar as normas da política comercial da empresa; 12. Aplicar os métodos e as técnicas de orçamentação dos produtos e serviços turísticos; 13. Analisar o desempenho e a

situação financeira da empresa, através de indicadores de desempenho económico-financeiro; 14. Aplicar técnicas de supervisão, coordenação e organização da carteira de clientes e fornecedores; 15. Aplicar técnicas de coordenação, gestão e motivação de equipas de trabalho; 16. Aplicar os métodos e as técnicas de pesquisa, recolha e tratamento de informação turística de carácter geral, histórico e cultural; 17. Recolher e organizar informação e documentação técnica, com vista à elaboração de itinerários e circuitos turísticos; 18. Aplicar técnicas de informação na venda de serviços e produtos turísticos orientadas para as necessidades específicas do cliente; 19. Selecionar métodos e técnicas de promoção e comercialização dos produtos, serviços e destinos turísticos; 20. Aplicar estratégias de comercialização e venda diferenciadas em função da segmentação dos clientes; 21. Aplicar ferramentas informáticas de gestão de comunicação com o cliente; 22. Aplicar as técnicas de comunicação assertiva no atendimento, acolhimento e acompanhamento do cliente; 23. Aplicar técnicas de construção de narrativas “*storytelling*”; 24. Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho; 25. Aplicar técnicas cénicas, postura e autocontrolo; 26. Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho; 27. Aplicar técnicas de gestão de tempo, do *stress* e de situações imprevistas; 28. Analisar e selecionar diferentes estratégias de fidelização e motivação do cliente; 29. Aplicar as técnicas de venda e de negociação; 30. Aplicar técnicas de diagnóstico e gestão de situações de conflito; 31. Definir os métodos e os procedimentos adequados às operações de reservas dos produtos e serviços turísticos; 32. Utilizar os principais Sistemas de Distribuição Global (GDS); 33. Definir os procedimentos adequados à emissão de bilhetes, *vouchers* e outra documentação; 34. Definir os procedimentos necessários à faturação dos produtos e serviços turísticos e emissão de faturas; 35. Aplicar os procedimentos adequados à resolução/tratamento de reclamações e sugestões de clientes e definir medidas corretivas; 36. Avaliar o grau de satisfação dos clientes com o serviço prestado, assegurando o desenvolvimento de uma política de qualidade na empresa; 37. Aplicar técnicas de planeamento de eventos, atividades e programas de animação turística de acordo com as tendências atuais do setor turístico; 38. Aplicar técnicas de promoção, coordenação e orientação de eventos e atividades de animação turística tendo em conta as especificidades dos públicos-alvo; 39. Aplicar as regras gramaticais e o vocabulário técnico na utilização das línguas inglesa e outra língua estrangeira em contexto de comunicação oral e escrita, com interlocutores estrangeiros; 40. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional; 41. Aplicar a legislação do turismo; 42. Aplicar as técnicas de supervisão do cumprimento das normas e procedimentos de sistemas de gestão na área da qualidade; 43. Preparar e realizar apresentações em público; 44. Utilizar os principais sistemas informáticos e programas de gestão hoteleira.

Saberes-Ser

1. Transmitir a cultura organizacional da empresa turística, agindo em função dos diferentes contextos de trabalho; 2. Cuidar da imagem pessoal e postura profissional; 3. Agir em função de princípios éticos e deontológicos; 4. Comunicar de forma clara e assertiva, a nível interno e externo, com diferentes interlocutores; 5. Facilitar o relacionamento interpessoal, a nível interno e externo, com diferentes interlocutores; 6. Demonstrar sentido de responsabilidade, capacidade de iniciativa, liderança, motivação, polivalência, dinamismo, autonomia, empenho e disponibilidade; 7. Demonstrar capacidade de inovação e de empreendedorismo; 8. Demonstrar proatividade e espírito de iniciativa e criatividade; 9. Demonstrar capacidade de liderança e motivação dos interlocutores na gestão de equipas de trabalho; 10. Demonstrar capacidade de resiliência, autodomínio e superação de pressão; 11. Demonstrar capacidade de comunicação e negociação, revelando assertividade e orientação para os resultados; 12. Demonstrar capacidade de diagnóstico das necessidades e expectativas do cliente; 13. Demonstrar adaptabilidade e flexibilidade a novas situações (diferentes clientes, produtos, contextos de trabalho e tendências de mercado); 14. Cumprir e fazer cumprir as normas de segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 15. Cumprir e fazer cumprir as normas e procedimentos de sistemas de gestão na área da qualidade; 16. Demonstrar capacidade de argumentação, negociação na gestão de conflitos, problemas e situações imprevistas; 17. Demonstrar capacidade crítica e de melhoria contínua; 18. Demonstrar capacidade de planeamento e organização; 19. Demonstrar capacidade de orientação para objetivos e sob pressão de prazos; 20. Demonstrar capacidade de atualização face às novas tendências de mercado; 21. Demonstrar facilidade no acolhimento, empenho, disponibilidade e hospitalidade; 22. Demonstrar capacidade de resiliência, autodomínio e superação de pressões; 23. 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		
		Modelo de negócio em empreendedorismo	38	25	1,5		
		Desenvolvimento pessoal e criativo	38	25	1,5		
<i>Subtotal</i>			227	150	9,0		
Tecnológica	Ciências Básicas e Tecnologias	Gestão da animação turística	75	50	3,0		
		Itinerários turísticos nacionais e internacionais	75	50	3,0		
		Gestão de eventos turísticos	75	50	3,0		
		Sistemas de distribuição <i>online</i>	75	50	3,0		
		Tecnologias digitais aplicadas à operação aérea	75	50	3,0		
		Tendências e inovação em turismo	38	25	1,5		
		Geografia turística	75	50	3,0		
		Produtos turísticos nacionais	38	25	1,5		
		Turismo acessível	38	25	1,5		
		<i>Marketing</i> turístico e digital	75	50	3,0		
		Gestão de projetos de turismo — conceção e planeamento.	75	50	3,0		
		Gestão de projetos de turismo — implementação e avaliação.	75	50	3,0		
		Sustentabilidade no turismo	38	25	1,5		
		Segurança na atividade turística	38	25	1,5		
		<i>Staffing</i> e gestão de carreiras	38	25	1,5		
		Liderança, gestão e motivação de equipas	38	25	1,5		
		Aplicações informáticas — introdução à gestão	38	25	1,5		
		Ética e protocolo empresarial	38	25	1,5		
		Língua Estrangeira II aplicada à gestão do turismo (Bolsa de UFCD da área A).	38	25	1,5		
		Língua Estrangeira III aplicada à gestão do turismo (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		
		Língua estrangeira III — 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		
		Produtos turísticos — Opção I (Bolsa de UFCD da área D).	38	25	1,5		
		Produtos turísticos — Opção II (Bolsa de UFCD da área D).	38	25	1,5		
		<i>Subtotal</i>			1 283	850	51,0
		Em contexto de trabalho		Formação Prática em Contexto de Trabalho (Estágio)	500	500	18,0
<i>Total</i>			2 010	1 500	78,0		

Notas

Na coluna (3) indicam-se as Bolsas A, B, C e D do CET. Para obter a qualificação de Técnico/a Especialista em Gestão de Turismo, para além das UFCD predefinidas, terão também de ser realizadas 175 horas da Bolsa de UFCD (50 horas da Área A de UFCD e 50 horas da Área B de UFCD e 25 horas da Área C de UFCD e 50 horas da Área D 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 — nivelamento, atendimento e acolhimento turístico, introdução à língua francesa, introdução à língua alemã/espanhola, aplicações informáticas, legislação do trabalho, turismo, contabilidade, sistemas de distribuição global, agências de viagens e gestão de clientes, património e identidade cultural, turismo de experiências e alojamento e restauração no turismo;

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 Turismo e Lazer;

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	74
Na inscrição em simultâneo no curso	148

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
		Atendimento e acolhimento turístico	38	25	1,5
		Língua inglesa — nivelamento	75	50	3,0
		Introdução à língua alemã/espanhola	38	25	1,5
		Aplicações informáticas	38	25	1,5
		Legislação do trabalho	38	25	1,5
		Turismo	38	25	1,5
		Contabilidade	38	25	1,5
		Sistemas de distribuição global — GDS	75	50	3,0
		Agências de viagens e gestão de clientes	75	50	3,0
		Património e identidade cultural	75	50	3,0
		Turismo de experiências	38	25	1,5
		Alojamento e restauração no turismo	38	25	1,5
<i>Total</i>			718	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.

311182174

Despacho n.º 2790/2018

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 Restauração e Bebidas 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 Restauração e Bebidas

3 — Área de formação em que se insere:

811 — Hotelaria e Restauração

4 — Perfil profissional que visa preparar:

Técnico(a) Especialista em Gestão de Restauração e Bebidas — Profissional que, de forma autónoma ou integrado numa equipa, planeia, dirige e coordena os trabalhos do serviço de restauração e bebidas (F&B), em estabelecimentos de restauração e bebidas, integrados ou não em unidades hoteleiras, garantindo a qualidade do serviço e a otimização dos recursos e maximização da rentabilidade.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Saberes

Noções de:

1. Hábitos e culturas alimentares; 2. Gestão de carreiras; 3. Métodos quantitativos; 4. Análise financeira aplicada à restauração e bebidas; 5. Identidade corporativa e cultura hoteleira; 6. Desenvolvimento de competências pessoais e sociais.

Conhecimentos de:

7. Caracterização, organização e funcionamento do setor da restauração/turismo; 8. Empreendedorismo e Inovação no setor do turismo; 9. Língua inglesa e outra língua estrangeira (conversação fluente e utilização de vocabulário técnico específico); 10. Tecnologias de informação e comunicação aplicadas à restauração e bebidas; 11. *Software* de gestão de restauração e bebidas (F&B); 12. Segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 13. Qualidade dos produtos e serviços de restauração e bebidas; 14. Legislação do trabalho; 15. Mercado turístico nacional e internacional; 16. Tendências de restauração e bebidas; 17. Planeamento e organização do trabalho; 18. Gestão de empresas; 19. Teoria e serviço de restauração e bebidas; 20. Gestão de restauração e bebidas (F&B) — controlo de custos e promoção de eventos; 21. Contabilidade e orçamentação; 22. Gestão de recursos humanos — liderança e gestão; organização e gestão de equipas; estão de carreiras e relações interpessoais; 23. Técnicas de comunicação verbal e não verbal (comportamental e escrita); 24. Sustentabilidade no setor do turismo;