



CATÁLOGO DE FORMAÇÃO CONTÍNUA

FORMAÇÃO PARA AS PESSOAS & EMPRESAS DO TURISMO

2018

3	• Formação Contínua - Enquadramento
5	• Tabela de Cursos
7	• Direção e Gestão
14	• Hotelaria
18	• Turismo
37	• <i>Food & Beverage</i>
50	• Soft Skills
52	• Línguas
54	• Formação de Formadores/Agentes de Formação
56	• <i>Senior Tourism Academy</i>
59	• Workshops
60	• Informações Gerais

1. Formação Contínua – Enquadramento

O Plano de Formação Contínua que se apresenta, constitui um contributo do Turismo de Portugal, I.P., para a formação e requalificação dos profissionais do setor do turismo e do público em geral, no âmbito das suas atribuições e competências em matéria de formação, enquadrando-se no Sistema Nacional de Qualificações*.

As equipas de formação do Turismo de Portugal, I.P. através da rede de **Escolas de Hotelaria e Turismo**, estão preparadas para apoiar as empresas e os profissionais do turismo em particular, nas diferentes fases do processo:

- Elaborar diagnósticos de necessidades de formação dos seus colaboradores;
- Desenvolver planos de formação contínua
- Organizar e executar a formação;
- Acompanhar, avaliar e certificar a formação.

Com o seguinte **Propósito: Criar valor para as EMPRESAS valorizando as PESSOAS**

O Plano de Formação, constitui um instrumento privilegiado de gestão que contribuirá para:

- (Re)Qualificar os profissionais do setor do turismo, por forma a **reforçar e melhorar as competências pessoais e profissionais**
- Qualificar os **profissionais que interagem com o segmento do turismo**, no desenvolvimento da sua atividade profissional;
- Promover a capacidade de **inovação, gestão e modernização** produtiva das empresas;
- Melhorar a **qualidade dos serviços prestados**.

* No quadro do Sistema Nacional de Qualificações (regulado através do Decreto-Lei nº 396/2007, de 31 de dezembro e alterado pelo Decreto-Lei de 14/2017 de 26 de janeiro), entende-se por Formação **Contínua** a “atividade de educação e formação empreendida **após a saída do sistema de ensino** ou **após o ingresso no mercado de trabalho** que permita ao indivíduo **aprofundar competências profissionais e relacionais**, tendo em vista o exercício de uma ou mais atividades profissionais, uma melhor adaptação às mutações tecnológicas e organizacionais e o reforço da sua empregabilidade”.

- **Destinatários:**

São abrangidos pelo presente Plano de Formação, todos os profissionais que exercem funções no setor do Turismo, designadamente nos subsectores da Hotelaria, Restauração e Turismo; profissional que, interagem com turistas e público em geral e que, desejem adquirir conhecimentos na área do turismo, ou que desejam ingressar numa atividade no setor do turismo.

- **Tipologia de Cursos**

Em colaboração com os diferentes *stakeholders* do setor, o Turismo de Portugal, através da rede de escolas, promove, organiza e realiza os seguintes tipos de cursos:

- Cursos de Formação por Catálogo
- Formações Modulares Certificadas
- Cursos de Formação à Medida
- Workshops

O presente Catálogo reúne a oferta de cursos organizados pelo Turismo de Portugal, I.P e realizados numa rede de 12 escolas: Douro-Lamego; Viana do Castelo; Porto; Coimbra; Oeste; Estoril; Lisboa; Setúbal; Portalegre; Algarve; Portimão e Vila Real de Stº. António

Os cursos apresentados estão organizados por áreas de formação e por tipologia de curso e de públicos.

Este Catálogo está em permanente atualização e não dispensa a consulta ao site das escolas, www.escolas.turismodeportugal.pt onde poderá ser obtida informação atualizada, sobre a programação de cursos e/ou workshops.

Catálogo de Formação Contínua 2018

Tabela de Cursos

Área	Cursos	Horas	Investimento	Escolas
Direção e Gestão	Master Hotel Business Administration – MHBA	300H	1.300 €	Setúbal Coimbra
	Revenue Management	28H	150 €	Douro
	Direção Técnica em Restauração	300H	750 €	Coimbra
	EmpreendeTUR – Formação em Empreendedorismo Turístico	482H	800 €	A definir
	E-Commerce	25H	150 €	Setúbal
	Técnicas de Gestão Financeira e Empresarial	150H	300 €	A definir
Hotelaria	Front-Office para a Hotelaria	200H	300 €	A definir
	Housekeeping - Governantas Andares (M/F)	200H	350 €	Algarve
	Housekeeping - Empregadas/os Andares (M/F)	175H	350 €	A definir
Turismo	Enoturismo	130H	350 €	Todas
	I Speak Tourism - Informação turística para acolhimento a turistas chineses*	42H	150 €	Lisboa
	I Speak Tourism - Informação Turística para condutores de veículos de animação turística (tuk-Tuk)*	18H	75 €	Lisboa Coimbra Porto
	Programa para Capacitação de Empresas Turísticas - Cycling & Walking *	102H	330 €	Faro
	Programa para Capacitação de Empresas Turísticas – Golfe*	75H	340 €	Faro
	Welcome by Táxi	50H	50€ - Selo de Qualidade	Porto Coimbra
	Intérpretes do Património – Rota do Românico	120H	360€	Porto
	Turismo Inclusivo: Oportunidades e Desafios	25H	90 €	A definir
	Turismo Inclusivo: Turismo	25H	90 €	A definir
	Turismo Inclusivo: Restauração	25H	90 €	A definir
	Turismo Inclusivo: Hotelaria	25H	90 €	A definir
	Turismo Acessível Turismo para Todos	55H	200 €	Porto Coimbra Lisboa
	Banca de Casinos	325H	1.000 €	Estoril
	Termalismo e SPA	300H	750 €	A definir
	Organização de Eventos Turísticos	300H	750 €	A definir
	Front-Office para Rent-a-Car	200H	300 €	Algarve
Animação Turística	300H	750 €	A definir	

Catálogo de Formação Contínua 2018

Áreas	Cursos	Horas	Investimento	Escola
Food & Beverage	Curso Modular de Cozinha – Profissionais*	90H	500 €	Porto
	Curso Modular de Cozinha – Iniciantes*	70H	350 €	Porto; Coimbra Setúbal
	Aperfeiçoamento em Cozinha	225H	450 €	
	Padaria Avançada*	600H	1.000 €	Oeste
	Cake Design*	580H	1.900 €	Estoril
	Aperfeiçoamento em Pastelaria	200H	400 €	
	Escanção*	300H	900 €	Douro- Coimbra: Setúbal Faro
	Especialização em Vinhos*	155H	450 €	A definir
	Técnicas de Bar	150H	350 €	A definir
	Especialização em Azeite*	125H	300 €	A definir
	Serviço de Restaurante	200H	350 €	A definir
Soft Skills	Comunicação	25H	90 €	Todas
	Atendimento/Acolhimento	25H	90 €	Todas
	Desenvolvimento Pessoal e Social	25H	90 €	Todas
	Liderança e Gestão de Pessoas	25H	90 €	Todas
	Coaching	25H	90 €	Todas
Programa Línguas@eht	Inglês Francês Espanhol Italiano Alemão Mandarim Português para Estrangeiros	25H	50 €	Douro- Coimbra; Estoril
		50H	80 €	Estoril Setúbal
Formação de Formadores	Formação Pedagógica Inicial de Formadores	90H	250 €	Douro Algarve
	Academia de Formadores	A definir	A definir	DFR/Sede
	Tutores de Estágio	A definir	A definir	DFR/Sede
Senior Tourism Academy	Cursos Livres	25h	50 €	Todas
	Workshops	50h	70 €	Todas
UFCD - CNQ	UFCD - Catálogo Nacional Qualificações, C/ Matéria-prima	25H/50H	80€ / 120€	Todas
	UFCD - Catálogo Nacional Qualificações, S/ Matéria-prima	25H/50H	60€ / 90€	Todas
WKS	Práticos com matérias-primas		10€/hora	Todas

*Cursos modulares

DIREÇÃO E GESTÃO

	Pág.
▪ Master Hotel Business Administration (MHBA)	8
▪ Revenue Management	9
▪ Direção Técnica em Restauração	10
▪ EmpreendeTUR – Formação em Empreendedorismo Turístico	11
▪ E-Commerce	12
▪ Técnicas de Gestão Financeira e Empresarial	13

MASTER HOTEL BUSINESS ADMINISTRATION (MHBA)

Objetivos

- Contribuir para a valorização dos profissionais do setor da hotelaria;
- Preparar tecnicamente profissionais que pretendam exercer funções de Diretor de Hotel.
- Desenvolver competências técnicas no domínio da gestão hoteleira, fundamentais a um desempenho profissional eficiente, criativo e inovador;
- Desenvolver competências a nível de gestão de operações, gestão financeira, gestão recursos humanos, comercialização dos produtos turísticos e dos serviços prestados pelas empresas hoteleiras;
- Atualizar conhecimentos e partilhar boas práticas.

Destinatários

- Chefias/gestores intermédios em hotelaria
- Profissionais com carreiras de gestão, licenciados em outras áreas de atividade que desejem exercerem funções em hotelaria – preferência a licenciaturas nas áreas de gestão, economia, turismo;
- Licenciados em gestão hoteleira, ou Cursos de Especialização Tecnológica da rede de escolas do Turismo de Portugal, sem experiência de Direção funcional ou gestão;
- Licenciados em outras áreas de atividade sem experiência de gestão.

Programa

MÓDULOS	DURAÇÃO
Operações Hoteleiras	75h
Gestão Financeira	75h
Vendas, Marketing e Comunicação	50h
Gestão do Capital Humano	50h
Sustentabilidade	25h
Games & Talks	25h
Total	300h

Duração: 300 Horas

Investimento: 1.200€

Nota: Ex-Curso de Graduação em Direção Hoteleira

REVENUE MANAGEMENT

Objetivos

Proporcionar aos participantes os conhecimentos que permitam o planeamento, desenho e aplicação da metodologia em contexto profissional.

Destinatários

Destinado a todos aqueles que pretendam adquirir e atualizar conhecimentos na área da maximização das receitas aplicada ao sector da hotelaria e turismo.

Programa

- Fundamentos e Princípios de *Yield e Revenue Management*
- Recolha, análise e tratamento de dados
- *Benchmark, Pricing* e Segmentação
- Princípios de Gestão e Marketing aplicados ao *Revenue Management*
- Boas Praticas - Calendário, Relógio, Capacidade e Custo
- Paridade e suas implicações
- Distribuição *on-line* e sua segmentação
- Tipos e cálculo de Tarifas
- *Web-marketing* e Novas tendências
- Ferramentas e Extranets - Prática operacional

Duração: 28 Horas

Investimento: 150€

DIREÇÃO TÉCNICA EM RESTAURAÇÃO

Objetivos

No final da formação, os formandos devem ter desenvolvido as competências necessárias à gestão de estabelecimentos de restauração, designadamente: planear, organizar, dirigir, gerir e controlar as operações do Serviço de Alimentos e Bebidas.

Destinatários

Empresários, Gestores ou Chefia de empresas de Restauração.

Programa

- Gestão de Recursos Humanos
- Gestão de Alimentos e Bebidas
- Gestão Comercial e Marketing
- Legislação da Restauração e Similares
- Higiene e Qualidade Alimentar
- Gestão financeira
- Gestão Ambiental
- Gestão das instalações e equipamentos

Duração: 300 Horas

Investimento: 750€

EMPREENDETUR – FORMAÇÃO EM EMPREENDEDORISMO TURÍSTICO

Objetivos

- Assegurar um plano de formação para Desempregados, na área do Empreendedorismo, orientado para a criação de microempresas de comercialização de produtos de base regional;
- Potenciar os produtos regionais e ajudar na sua distribuição, comercialização e consumo;
- Facilitar a futura obtenção de emprego, através da qualificação obtida por via da formação (curta duração) em áreas das línguas | comportamento | estímulo empresarial/Empreendedorismo.

Destinatários

- Profissionais que desejem criar negócios no setor do turismo
- Desempregados do setor do turismo e afins

Programa

- Diagnóstico
- Caracterização do Setor do Turismo
- Plano de Negócios
- Unidades Técnicas
- Formação Prática | Coaching

Duração: 482 Horas

Investimento: 800€

E-COMMERCE

Objetivos

Proporcionar aos participantes conhecimentos sobre o novo paradigma do comércio eletrónico aplicado ao segmento da hotelaria; reconhecer a importância do e-commerce para o desenvolvimento dos produtos/mercado.

Destinatários

Destinado a todos aqueles que pretendam adquirir e atualizar conhecimentos na área do comércio eletrónico aplicado ao sector da hotelaria e turismo.

Programa

Definições de E-Commerce/E-Business

- Fundamentos de Marketing
- E-commerce e Sistemas de Informação
- Pricing e Segmentação de Investimentos
- A importância da marca e posicionamento online
- Avaliação e gestão da Reputação
- O E-commerce e os restantes canais de venda da Unidade Hoteleira
- Técnicas de Estudo de Mercado e Concorrência
- Novas tendências e oportunidades
- Ferramentas e Extranets - Prática operacional

Duração: 28 Horas

Investimento: 150€

TÉCNICAS DE GESTÃO FINANCEIRA E EMPRESARIAL

Objetivos

Dotar os empresários de micro e PME do setor da restauração e do alojamento local com conhecimentos e competências técnicas de gestão financeira e empresarial, habilitando-os para a análise e avaliação dos seus negócios e na tomada de decisão de investimentos.

Destinatários

Empresários de micro, pequenas e médias empresas do setor da restauração e do alojamento local.

Programa

- Gestão Financeira
- Planeamento e Controlo de Gestão
- Projetos de Investimento
- Gestão Empresarial

Duração: 150 Horas

Investimento: 300€

FORMAÇÃO EM HOTELARIA

	Pág.
▪ Front-Office para a Hotelaria	15
▪ Housekeeping - Governantas Andares (M/F)	16
▪ Housekeeping - Empregadas/os Andares (M/F)	17

FRONT-OFFICE PARA A HOTELARIA

Objetivos

- Executar o atendimento, acolhimento e vendas na ótica do serviço ao Cliente;
- Identificar os principais locais de interesse histórico e cultural da região e prestar informação sobre os itinerários turísticos mais significativos da mesma;
- Aplicar técnicas avançadas na operacionalização do acolhimento e assistência aos clientes;
- Organizar e efetuar serviço de reservas, controlar as operações de entrada e saída de hóspedes.

Destinatários

Rececionistas de Hotel e outros profissionais da área do Alojamento/Hotelaria.

Programa

- Atendimento e Gestão de Reclamações
- Gestão e Técnicas de Reserva
- Prestação de Serviço Técnico/Administrativos ao Cliente
- Técnicas de Apoio e Assistência ao Cliente durante a Estadia, nas deslocações e em atividades turísticas

Duração: 200 Horas

Investimento: 300€

HOUSEKEEPING | Governantas de Andares (M/F)

Objetivos

- Conhecer as técnicas de gestão do Departamento de *Housekeeping*;
- Aplicar os procedimentos de higiene e segurança no trabalho e efetuar as operações necessárias;
- Gerir equipas de trabalho
- Organizar o serviço em interação com os demais Departamentos de Alojamento da unidade.

Destinatários

Governantas de Andares; Empregados de Andares

Programa

- Organização e Funcionamento do Serviço de Andares
- Aprovisionamento, Gestão de stocks e Inventariação no Serviço de Andares
- Atendimento e Assistência a Clientes
- Gestão de Equipas de Trabalho
- Práticas de Segurança, Higiene e Saúde nos Serviços de Andares de Hotelaria
- Língua Inglesa – Serviço de Andares
- Legislação Laboral

Duração: 200 Horas

Investimento: 350€

HOUSEKEEPING / Empregada de Andares (M/F)

Objetivos

- Conhecer e prestar apoio à secção de andares;
- Aplicar os procedimentos e efetuar as operações necessárias do serviço, arrumar os quartos de hóspedes, tratar dos asseios e zelar pelas instalações e equipamentos.

Destinatários

Empregados de andares/quartos e outros profissionais da área do Alojamento/Hotelaria.

Programa

- Processos e Métodos de Arrumação – Quartos, Casas de Banho, Andares e Zonas Comuns
- Atendimento e Assistência a Cliente
- Práticas de Segurança, Higiene e Saúde nos Serviços de Andares em Hotelaria
- Organização e Funcionamento do Serviço de Andares
- Processos e Métodos de Lavagem de Roupa
- Processos e Métodos de Secagem de Roupa

Duração: 175 Horas

Investimento: 350€

FORMAÇÃO EM TURISMO

	Pág.
▪ Enoturismo	19
▪ I Speak Tourism - Informação turística para acolhimento a turistas chineses	20
▪ I Speak Tourism - Informação Turística para condutores de veículos de animação turística (Tuk-Tuk)	21
▪ Programa para Capacitação de Empresas Turísticas – Cycling & Walking	22
▪ Programa para Capacitação de Empresas Turísticas – Golfe ..	23
▪ Welcome by Táxi	24
▪ Intérpretes do Património – Rota do Românico	25
▪ Turismo Inclusivo – Oportunidades e Desafios	26
▪ Turismo Inclusivo nas Atividades Turísticas	27
▪ Turismo Inclusivo na Restauração	28
▪ Turismo Inclusivo na Hotelaria	29
▪ Turismo Acessível Turismo para Todos	30
▪ Banca nos Casinos (Pagador de Banca)	31
▪ Termalismo e SPA	32
▪ Organização de Eventos Turísticos	33
▪ Front-Office para Rent-a-Car	34
▪ Animação Turística	35

ENOTURISMO

Objetivos

Dotar os formandos de técnicas e conhecimentos que potenciem a experiência da visita turística a uma unidade de enoturismo, bem como da utilização dos recursos turísticos da região na conceção da oferta do produto Enoturismo.

Destinatários

Profissionais do sector – unidades de enoturismo, adegas, caves e outras instalações de produção, lojas especializadas, enotecas, centros de interpretação da especialidade, Comissões Vitivinícolas, Rotas de vinhos.

Programa

Módulos	Duração
Atendimento/Acolhimento	25h
Inglês Técnico	25h
Técnicas de Serviço de Vinhos	15h
Noções Gerais de Marketing e Marketing Digital	35h
Informação Turística	25h
Workshops e visita técnica	5h
Total	130h

Duração: 130 Horas

Investimento: 350€

I SPEAK TOURISM - INFORMAÇÃO TURÍSTICA PARA ACOLHIMENTO A TURISTAS CHINESES

Objetivos

- Fornecer competências de comunicação em turismo;
- Planificar, promover, informar e orientar turistas chineses sobre produtos turísticos locais/regionais;
- Interpretar com dinamismo o património material e imaterial;
- Dominar as técnicas adequadas a um atendimento profissional e de excelência;
- Preparar um acolhimento adequado ao turista chinês.

Destinatários

Profissionais chineses residentes em Portugal que interagem com grupos de chineses: hotelaria, agências de viagem, guias de turismo.

Programa

Módulo	Conteúdos programáticos	Duração
Informação Turística	O B.I. de Portugal	6h
	O território lisboeta como fonte de informação turística	12h
	O destino Lisboa	12h
	Formação Prática	7 h
Técnicas de acolhimento ao turista chinês: "A arte de bem receber"	Postura profissional e abordagem ao turista chinês A qualidade no acolhimento turístico Técnicas de comunicação em acolhimento turístico Comunicação e acolhimento a grupos especiais Gestão de crise/conflitos	12h

Duração: 42 Horas

Investimento: 150€

I SPEAK TOURISM - INFORMAÇÃO TURÍSTICA PARA CONDUTORES DE VEÍCULOS DE ANIMAÇÃO TURÍSTICA (TUK-TUK)

Objetivos

- Identificar os principais recursos turísticos e patrimoniais do território Lisboa;
- Planificar, promover, informar e orientar turistas sobre produtos turísticos locais;
- Interpretar com dinamismo o património material e imaterial de Lisboa;
- Reconhecer Lisboa como destino internacional.

Destinatários

Profissionais que interagem com o setor turístico: condutores de Tuk-Tuk.

Programa

Módulo	Conteúdos programáticos	Duração
Informação Turística	O B.I. de Portugal	3h
	O território como fonte de informação turística (cidade onde se realiza curso)	9h
	O destino (cidade onde se realiza o curso)	6h

Duração: 18 Horas

Investimento: 75€

**PROGRAMA PARA CAPACITAÇÃO DE EMPRESAS TURÍSTICAS
CYCLING & WALKING**

Objetivos

Contribuir para a qualificação e melhoria do serviço prestado aos turistas que se deslocam ao Algarve para a prática de atividades de cycling e de walking.

Destinatários

Profissionais das empresas de animação turística e de unidades de alojamento que trabalhem o segmento Cycling & Walking.

Programa

Módulos	Duração	Investimento
As Tendências em Turismo: O Segmento Turístico Cycling & Walking	12h	50€
Informação Turística: o Destino Algarve	21h	70€
O Marketing e a Promoção do Produto Turístico	21h	70€
Técnicas de Atendimento e Acolhimento Turístico	21h	70€
Estratégia e Gestão Empresarial	21h	70€

Duração: 102 Horas

Investimento: 330€

PROGRAMA PARA CAPACITAÇÃO DE EMPRESAS TURÍSTICAS

GOLFE

Objetivos

- Aumentar a qualidade dos serviços turísticos e do golfe;
- Dar a conhecer aos profissionais do setor turístico o segmento do golfe e as suas especificidades.

Destinatários

- Profissionais dos clubes/campos de golfe – rececionistas, vendedores de loja, gestores/diretores
- Profissionais da restauração dos clubes/campos de golfe e da hotelaria em geral.

Programa

	Módulo	Duração	Investimento
Comunicação e Atendimento	Liderança e Motivação de Equipas Comunicação e Atendimento	14h	60€
Gestão e Marketing	Gestão de Food & Beverage Cost Management Revenue Management Técnicas de Merchandising	35H	150€
Gestão de Campos de Golfe	Introdução ao Golfe Organização de Competições de Golfe Classificação de Campos de Golfe Operações de Manutenção de Campos de Golfe Softwares de Golfe	26h	120€
Total		75h	340.00€

Duração: 75 Horas

Investimento: 340€

WELCOME BY TAXI

Objetivos

- Promover a qualidade do serviço prestado pelos Motoristas de Táxi, visando:
- Melhorar as competências em acolhimento e atendimento ao cliente/turista;
- Melhorar as competências na comunicação verbal em inglês.

Destinatários

Motorista de Táxi com Certificado Profissional.

Programa

- Acolhimento, Atendimento, Informação Turística
- Inglês

CERTIFICAÇÃO

- Atribuição de Selo de Qualidade Welcome By Taxi
- Formação reconhecida para a renovação do CAP de Motorista de Táxi (IMTT)

Duração: 50 Horas

Investimento:

- Frequência Gratuita
- Emissão do Certificado + Selo de Qualidade – 50€

INTÉRPRETES DO PATRIMÓNIO – ROTA DO ROMÂNICO

Objetivos

- Preparar os participantes para acompanhar os grupos de visitantes/turistas que visitam a Rota do Românico e o território onde a mesma se insere;
- Prestar serviços para agências de viagens, operadores turísticos e empresas de animação turística;
- Apoiar na criação e desenvolvimento do seu próprio negócio.

Destinatários

- Profissionais de Turismo, com formação nas áreas do Turismo, Gestão do Património, História (incluindo as variantes de História de Arte e Arqueologia) e Animação Turística.
- Experiência ao nível da condução de grupos.
- Domínio de Línguas

Programa

- O Românico
- A Rota do Românico e o papel do Intérprete do Património da Rota do Românico
- Prática Profissional e Workshops

Duração: 120 Horas (inclui visita à Rota do Romântico)

Investimento: 360€

Observação: Curso realizado em parceria com a Associação da Rota do Romântico

TURISMO INCLUSIVO – Oportunidades e Desafios

Objetivos

- Compreender o conceito de "turismo inclusivo e a relevância estratégica do seu desenvolvimento para o setor do turismo, empresários /trabalhadores e pessoas com deficiência;
- Identificar as "necessidades especiais" da procura turística e os requisitos específicos da oferta turística;
- Apoiar/assistir clientes com necessidades especiais nos diversos setores dos serviços turísticos.

Destinatários

Empresários e profissionais do setor da Hotelaria, Restauração e Turismo.

Programa

- Turismo Inclusivo – Causas e Objetivos
- Enquadramento político e normativo do Turismo Inclusivo
- O cliente com deficiência motora
- O cliente com deficiência visual
- O cliente com deficiência auditiva
- O cliente com deficiência intelectual ou com multideficiência
- O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais.

Duração: 25 Horas

Investimento: 90€

TURISMO INCLUSIVO nas Atividades Turísticas

Objetivos

- Recolher e tratar a informação a colocar no site da empresa e formatá-la de modo a que se torne acessível e útil para clientes com necessidades especiais;
- Prestar serviços de acompanhamento e informação turística a clientes com necessidades especiais;
- Apoiar a participação de pessoas com necessidades especiais em atividades de animação turística.

Destinatários

Empresários, Técnicos de Turismo e outros profissionais do turismo.

Programa

- O cliente com mobilidade reduzida em atividades turísticas
- O Cliente com deficiência visual em atividades turísticas
- O Cliente com surdez total ou severa em atividades turísticas
- O Cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência em atividades turísticas
- O Cliente sénior com limitações físicas e/ou intelectuais em atividades turísticas

Duração: 25 Horas

Investimento: 90€

TURISMO INCLUSIVO na Restauração

Objetivos

- Identificar as condições de acessibilidade para clientes com necessidades especiais, assim como os produtos de apoio disponíveis;
- Efetuar o serviço de mesa, bar ou cafetaria tendo em conta as necessidades especiais do cliente.
- Apoiar o cliente com necessidades especiais no acesso aos alimentos e às bebidas em serviço de buffet, coffee-break e room-service.

Destinatários

Empresários, empregados de food & beverage e outros profissionais da Restauração.

Programa

- O cliente com deficiência motora numa unidade de restauração
- O cliente com deficiência visual numa unidade de restauração
- O cliente com deficiência auditiva numa unidade de restauração
- O cliente com deficiência intelectual e/ou multideficiência numa unidade de restauração
- O cliente sénior com limitações motoras, sensoriais e/ou intelectuais numa unidade de restauração

Duração: 25 Horas

Investimento: 90€

TURISMO INCLUSIVO na Hotelaria

Objetivos

- Identificar as condições de acessibilidade para clientes com necessidades especiais, assim como os produtos de apoio disponíveis;
- Apoiar o cliente com necessidades especiais no acesso à unidade hoteleira e prestar ao longo da sua estadia a assistência devida.

Destinatários

Empresários, rececionistas de hotel e outros profissionais da hotelaria.

Programa

- O cliente com deficiência motora num estabelecimento de alojamento hoteleiro
- O cliente com deficiência visual num estabelecimento de alojamento hoteleiro
- O cliente com deficiência auditiva num estabelecimento de alojamento hoteleiro
- O cliente com deficiência intelectual ou multideficiência num estabelecimento de alojamento hoteleiro
- O cliente sénior com limitações físicas e/ou intelectuais num estabelecimento de alojamento hoteleiro

Duração: 25 Horas

Investimento: 90€

Turismo Acessível | Turismo para Todos

Objetivos

Capacitar os colaboradores das Entidades Regionais de Turismo, Municípios e outras entidades públicas ou Associações para a correta prestação de informação turística junto dos turistas com necessidades específicas.

Destinatários

Técnicos de Informação Turística, Licenciados a exercer funções de desenvolvimento de conteúdos informativos para turistas e de atendimento a turistas.

Programa

- Turismo Acessível, turismo para todos – abordagem estratégica para a competitividade dos destinos turísticos
- Tipologias de turistas com necessidades específicas e Técnicas de atendimento
- Cidades e vilas inclusivas
- Comunicação acessível em contexto cultural
- Tornar o “meu” destino acessível
- Workshop final

Duração: 55 Horas

Investimento: 200€

BANCA NOS CASINOS

Objetivos

- Dominar regras e técnicas de execução de jogos de fortuna e azar legalmente autorizados e aplicar os procedimentos necessários ao controlo, fiscalização e pagamento em Banca nos Casinos;
- Conhecer a regulamentação relativa aos jogos de fortuna e azar, bem como a da sua profissão no âmbito da legislação laboral.

Destinatários

Detentores do ensino secundário, com idade mínima de 18 anos.

Programa

- Relações Interpessoais
- Turismo
- Higiene e Segurança no Trabalho
- Inglês
- Serviço em Banca de Casinos
- Legislação

CERTIFICAÇÃO

Certificado Profissional de Profissional de Banca nos Casinos (regulamentado pela Lei nº8/2006, de 15 de Março).

Duração: 325 Horas

Investimento: 1.000€

Observação: Formação realizada em parceria com os Casinos

TERMALISMO E SPA

Objetivos

- Desenvolver projetos de animação turística integrados em unidades termais e spas;
- Identificar as tipologias de serviços e aconselhar os clientes/turistas;
- Desenvolver políticas de gestão integrada e processos de desenvolvimento organizacional.

Destinatários

Técnicos de turismo com experiência em funções técnicas ou de gestão de empreendimentos turísticos termais.

Programa

- História e Cultura Termal
- Organização e Funcionamento de uma estância Termal/SPA
- Saúde, Higiene e Segurança
- Legislação Turística Aplicada ao Turismo
- Animação Turística
- Gestão de Empreendimentos Turísticos Termais
- Marketing Turístico

Duração: 300 Horas

Investimento: 750€

ORGANIZAÇÃO DE EVENTOS TURÍSTICOS

Objetivos

- Caracterizar os diferentes tipos de eventos e respetivas metodologias de planeamento e gestão;
- Desenvolver estratégias de comunicação, promoção e marketing;
- Desenvolver técnicas de avaliação de impacto dos eventos turísticos e de apresentação de resultados.

Destinatários

Técnicos de turismo com experiência em funções técnicas ou de gestão e organização de eventos turísticos.

Programa

- Projetos e Organização de Eventos
- Códigos, Regulamentos e Standards Nacionais e Internacionais
- Planeamento e Implementação de Atividades Promocionais, de Marketing e Vendas em Eventos
- Estrutura de equipas e Comités para a Elaboração de Projetos de Eventos
- Elaboração de Orçamentos e Procedimentos de Contabilidade para Projetos de Organização de Eventos
- Planeamento das Relações com os Órgãos de Comunicação Social
- Gestão de Eventos
- Avaliação e divulgação dos resultados de Projetos de Organização de Eventos.

Duração: 300 Horas

Investimento: 750€

RECEÇÃO RENT-A-CAR

Objetivos

Dotar os participantes de conhecimentos e de competências que permitam melhorar o atendimento nacional e estrangeiro.

Destinatários

Rececionistas de operadores ou agências de aluguer de viaturas sem condutor (rent-a-car).

Programa

- Técnicas de Atendimento
- Assistência ao Cliente
- Língua Inglesa – Atendimento Personalizado
- Qualidade e Satisfação nos Serviços
- Estratégias de Fidelização

Duração: 200 Horas

Investimento: 300€

ANIMAÇÃO TURÍSTICA

Objetivos

- Organizar e desenvolver projetos diferenciados de animação turística;
- Organizar eventos;
- Organizar e gerir equipas de trabalho.

Destinatários

Técnicos de Turismo em empresas de animação turística ou outras organizações do setor do turismo.

Programa

- Técnicas de Atendimento
- Cartografia e Orientação
- Geografia do Turismo
- Informação e Promoção do Destino Turístico Portugal
- Orçamentação de Produtos e Serviços Turísticos
- Assistência ao Cliente
- Técnicas de Animação

Duração: 300 Horas

Investimento: 750€

FORMAÇÃO EM FOOD & BEVERAGE

	Pág.
▪ Curso Modular Cozinha Profissionais	37
▪ Curso Modular Cozinha Iniciantes	38
▪ Aperfeiçoamento em Cozinha	39
▪ Padaria Avançada	40
▪ <i>Cake Design</i>	41
▪ Aperfeiçoamento em Pastelaria	43
▪ Escanção	44
▪ Especialização em Vinhos	45
▪ Técnicas de Bar	46
▪ Especialização em Azeite	47
▪ Serviço de Restaurante	48

CURSO MODULAR DE COZINHA - Profissionais

Objetivos

Fornecer as bases culinárias e ensinar algumas das técnicas mais adequadas para cozinhar diferentes tipos de refeições e sobremesas.

Destinatários

Profissionais de Cozinha e Produção Alimentar, entre outros profissionais da Restauração.

Programa

Módulos	Duração	Investimento
Preparações e Bases de Cozinha:	32h	50€
Produtos da Pesca	20h	70€
Carnes Açougue e Aves	20h	70€
Pastelaria	18h	70€

Duração: 90 Horas

Investimento: 500€

CURSO MODULAR DE COZINHA - Iniciantes

Objetivos

Fornecer as bases culinárias e ensinar algumas das técnicas mais adequadas para cozinhar diferentes tipos de refeições e sobremesas.

Destinatários

Público em geral.

Programa

Módulos	Duração	Investimento
Preparações e Bases de Cozinha	16h	80€
Produtos da Pesca	16h	100€
Carnes Açougue e Aves	16h	80€
Pastelaria	16h	80€
Padaria	8h	50€

Duração: 70 Horas

Investimento: 350€

APERFEIÇOAMENTO EM COZINHA

Objetivos

- Confeccionar pratos típicos regionais e pratos do receituário internacional;
- Reforçar e aplicar os conhecimentos sobre as novas tendências da cozinha mundial;
- Elaborar, planificar e explicar ementas.

Destinatários

Profissionais de Cozinha e Produção Alimentar, entre outros profissionais da Restauração.

Programa

- Confeção de Produtos de Pastelaria e Sobremesas Internacionais
- Confeção de Pratos de Cozinha Internacional
- Sistema HACCP
- Nutrição e Dietética
- Confeção de Pratos de Cozinha Regional Portuguesa
- Comunicação Interpessoal

Duração: 225 Horas

Investimento: 450€

PADARIA AVANÇADA

Objetivos

- Criação de uma oferta de formação em Padaria Especializada | Avançada, com enfoque em produtos naturais/biológicos;
- Sensibilizar os participantes para a criação de um negócio (espírito de empreendedorismo).

Destinatários

- Ex-Alunos de Cursos de Especialização Tecnológica e Cursos Profissionais nas áreas de F&B;
- Profissionais do setor;
- Empreendedores.

Programa

ÁREAS	Módulos	Duração	Investimento Modular
GESTÃO	Empreendedorismo	25h	50€
	Atendimento para Vendas	25h	50€
	Criação do negócio	25h	50€
	Gestão do negócio	50h	80€
	Padarias Design	25h	50€
	Gestão de Pessoas nas Empresas	25h	50€
	Inglês Técnico	25h	50€
QUALIDADE	Segurança e Higiene Alimentar na Padaria	25h	50€
	Legislação na Padaria	25h	50€
TECNOLÓGICA	Técnicas de Panificação	25h	90€
	Padaria Regional Portuguesa	25h	90€
	Padaria Nacional	50h	100€
	Padaria Internacional	50h	100€
	Padaria Dietética e Funcional	50h	100€
	I&D em Padaria Dietética e Funcional	50h	80€
	Padaria Criativa	50h	100€
	Produtos Congéneres de Padaria	25h	90€
	Visitas e Seminários Técnicos	25h	50€

Duração: 600 Horas

Investimento: 1.000€

CAKE DESIGN

Objetivos

O Curso Master da Decoração Artística de Bolos , visa certificar técnicos especializados para confeccionar, esculpirem e decorarem bolos e outros produtos de pastelaria, realizarem trabalhos de chocolate, isomalte, gelatina, e de outros produtos de decoração de bolos aplicando novos processos de execução, e conhecer e utilizar os novos equipamentos de produção; planificar, dirigir, coordenar, executar e montar o seu próprio negócio.

Destinatários

- Ex-Alunos de Cursos de Especialização Tecnológica e Cursos Profissionais nas áreas de F&B;
- Profissionais do setor;
- Empreendedores.

Programa | Nível 1

Módulos	Investimento Modular
O design de Bolos	80€
Higiene e Segurança Alimentar na Restauração	95€
Confeção de Bolos	110€
Royal Icing / Glacê Real - bases	245€
Buttercream	140€
Pasta de Açúcar	260€
Pasta de Pastilhagem e Pasta Elástica	110€
Bolos Esculpidos	160€
Flores	125€
Wafer Paper Flowers / Flores em Folha de Hóstia	115€
Desenho e Pintura	175€
Gelatina	90€
Gestão e Marketing	105€
Trabalho Final	95€

Programa | Nível 2

Módulos	Investimento Modular
Estrutura de bolos	190€
Pintura: Patine e texturas	100€
A Arte do "Vinismo" e Espatulados	120€
Efeitos Especiais	100€
Técnicas variadas:	190€
Chocolate	220€
Pastelaria Fina / Macarons	60€
Isomalte	160€
Design Gráfico e de Produto	90€
Vitrinismo e Decoração de Festas	80€
Fotografia de Produto e Estilismo de Alimentos	100€
Trabalho Final	90€

Duração: 580 Horas

CERTIFICAÇÃO

- Nível 1 - certificação de Decorador de Bolos Nível 1.
- Nível 1 + 2 - A frequência em ambos os níveis atribui ao formando a certificação profissional de Master da Decoração Artística de Bolos.

Investimento:

- Nível 1 - €1.900
- Nível 2 - €1.500

APERFEIÇOAMENTO EM PASTELARIA

Objetivos

- Confeccionar pratos típicos regionais e pratos do receituário internacional;
- Reforçar e aplicar os conhecimentos sobre as novas tendências da cozinha mundial;
- Elaborar, planificar e explicar ementas.

Destinatários

Profissionais de Cozinha e Produção Alimentar, entre outros profissionais da Restauração.

Programa

- Confeção de Produtos de Pastelaria e Sobremesas Internacionais
- Confeção de Pratos de Cozinha Internacional
- Sistema HACCP
- Nutrição e Dietética
- Confeção de Pratos de Cozinha Regional Portuguesa
- Comunicação Interpessoal

Duração: 200 Horas

Investimento: 400€

ESCANÇÃO

Objetivos

- Ter conhecimento dos principais vinhos originários de Portugal, outros países/regiões produtores mundiais de referência;
- Identificar o principal receituário gastronómico do país/região e a sua relação com o património histórico;
- Proceder à prova dos vários tipos de vinhos, garantindo um serviço de qualidade;
- Organizar o serviço de vinhos e outras bebidas;
- Conhecer todos os processos de transformação das uvas e do vinho;
- Elaborar a carta de vinhos em função de objetivos concretos;
- Organizar e gerir a garrafeira;
- Identificar a estrutura da gestão de *stocks*, gestão e controlo de qualidade dos produtos;
- Fazer inventários, apurar consumos e calcular custos e rácios;
- Conhecer, aconselhar, confeccionar e servir os diferentes tipos de bebidas simples ou compostas;
- Conhecer e aplicar princípios da relação enogastronómica.

Destinatários

Profissionais do Serviço de Mesa e de Bar, ou de outras áreas afins: cozinha, promoção de vinhos, garrafeiras entre outras.

Programa

Módulos	Duração	Investimento
Viticultura e Enologia	50	80€
Provas Organoléticas – Princípios e Prática	50	100€
Regiões Vitivinícolas de Portugal	50	80€
Serviço de Vinhos	25	110€
Atlas e Vinhos do Mundo	50	200€
Serviço de bar	25	110€
Enogastronomia	25	150€
<i>Beverage Cost</i>	25	70€
Total	300 H	900€

Duração: 300 Horas

Investimento: 900€

ESPECIALIZAÇÃO EM VINHOS

Objetivos

- Conhecer e identificar os diferentes vinhos nacionais;
- Organizar e promover atividades de Animação de Pontos de Venda;
- Conhecer, aconselhar e servir os diferentes tipos de bebidas.

Destinatários

Profissionais que desejem aperfeiçoarem os conhecimentos na área dos vinhos.

Programa

- Serviço de Vinhos
- Enogastronomia
- O Vinho e a Cultura
- Enoturismo - Marketing e Hospitality
- Conhecer para Empreender
- Serviço de Bar
- Iniciação Técnica à Prova de Vinhos

Duração: 155 Horas

Investimento: 450€

TÉCNICAS DE BAR

Objetivos

- Preparar bebidas simples e compostas e aplicar métodos e técnicas do serviço de vinhos;
- Organizar e aconselhar um serviço especial.

Destinatários

Profissionais de Bar e outros profissionais da Restauração.

Programa

- Requisição, Controlo de Custos e Faturação de Serviços
- Preparação e Realização do Serviço de Bar
- Organização e Gestão do Serviço de Bar
- Atendimento e Gestão de Reclamações
- Serviços Volantes
- Informação Turística e Hoteleira

Duração: 150 Horas

Investimento: 350€

ESPECIALIZAÇÃO EM AZEITE

Objetivos

- Reconhecer as fases do processo de fabrico de azeites;
- Conhecer e identificar os diversos azeites produzidos em Portugal e os originários de outros países/regiões oleícolas mundiais de referência;
- Proceder à prova dos vários tipos de azeites e sua utilização em confeções gastronómicas

Destinatários

Todos os profissionais dos sectores da hotelaria, restauração e turismo

Programa

- Módulo 1 - Azeite, joia da nossa gastronomia (Uma longa viagem com final feliz)
- Módulo 2 - Conhecer o Azeite (Se bem nascido...)
- Módulo 3 - Prova de Azeites (Aprender a qualidade)
- Módulo 4 - A utilização do Azeite na Gastronomia (Sentir o Mediterrâneo)

Duração: 125 Horas

Investimento: 300€

Módulos	Duração	Investimento
1	25H	60€
2	25H	60€
3	25H	80€
4	50H	100
Total	125 H	300€

SERVIÇO DE RESTAURANTE

Objetivos

- Atender o cliente, aplicando as regras de protocolo, apresentando e explicando as ementas, assim como aconselhar as bebidas;
- Preparar e confeccionar pratos gastronómicos na presença do cliente.

Destinatários

Profissionais do Serviço de Mesa e outros profissionais da Restauração.

Programa

- Preparação e Serviço de Bebidas Simples
- Higiene e Segurança Alimentar
- Atendimento e Gestão de Reclamações
- Serviço de Banquetes
- Organização e Gestão do Serviço de Mesa
- Requisição, Controlo de Custos e Faturação de Serviços
- Informação Turística e Hoteleira

Duração: 200 Horas

Investimento: 350€

SOFT SKILLS

	Pág.
▪ Comunicação	50
▪ Atendimento/Acolhimento	51
▪ Desenvolvimento Pessoal e Social	52
▪ Liderança e Gestão de Pessoas	53
▪ Coaching – Modelo de Competências	54

SOFT SKILLS
COMUNICAÇÃO

Objetivos

- Melhorar as relações interpessoais;
- Obter satisfação pessoal mediante relações profissionais mais cooperativas e produtivas.
- Influenciar e envolver outras pessoas nas atividades;
- Conhecer técnicas de assertividade e escuta, para abrir canais de comunicação;

Destinatários

Profissionais que pretendem desenvolverem a sua influência e aumentar a sua eficácia

Programa

- Os pilares da influência interpessoal
- Clarificar a sua estratégia de influência interpessoal
- Conhecer-se melhor para comunicar melhor
- Comunicar de forma aberta e eficaz
- Ganhar através da cooperação

Duração: 25 Horas

Investimento: 90 €

SOFT SKILLS

ATENDIMENTO /ACOLHIMENTO

Objetivos

- Dotar os participantes de conhecimentos e de competências que permitam melhorar o atendimento.
- Desenvolver competências de relacionamento interpessoal essenciais para um atendimento personalizado;
- Aprender um conjunto de regras de etiqueta e protocolo potenciadoras de uma imagem distintiva;
- Conhecer técnicas e ferramentas de gestão de reclamações visando a satisfação e fidelização dos clientes e a melhoria contínua da empresa.

Destinatários

Profissionais que:

- contactam com clientes visando o seu atendimento e satisfação, e que têm como missão gerar e contribuir para uma imagem de excelência das empresas.
- interagem direta e indiretamente com clientes insatisfeitos e que necessitam de melhorar as suas competências na gestão de reclamações.

Programa

- Desenvolver a Satisfação e Fidelização do Cliente
- Acolher o cliente desenvolvendo uma relação de confiança
- Compreender o cliente para melhor o satisfazer
- Saber comunicar com os diferentes interlocutores utilizando uma postura assertiva
- Treinar-se na utilização das principais técnicas de desenvolvimento da atitude assertiva
- Criar compromissos realistas em caso de desacordo

Duração: 25 Horas

Investimento: 90 €

SOFT SKILLS

DESENVOLVIMENTO PESSOAL E SOCIAL

Objetivos

- Melhorar as relações transversais;
- Aumentar a sua “literacia emocional”, ou seja, a sua capacidade para conhecer, reconhecer e saber lidar melhor com as suas emoções;
- Encontrar pistas concretas para promover a sua “autoconsciência emocional” e fortalecer o seu equilíbrio pessoal;
- Desenvolver a autorregulação e o controlo das emoções, de modo a que possam facilitar a interação e a performance;
- Reconhecer as “emoções- pirata” e manter o autodomínio nas situações de tensão e de conflito.
- Saber escutar os outros e gerar relacionamentos produtivos, capitalizando o potencial produtivo das diferenças.

Destinatários

Todos os profissionais que queiram otimizar a sua capacidade de lidar melhor com as próprias emoções, e as dos outros, de modo a que elas possam facilitar, e não interferir, nas atividades quotidianas.

Programa

- A Inteligência Emocional: identificar e reconhecer as Emoções
- Desenvolver as Competências Intrapessoais
- Resiliência
- Resistência ao stress
- Desenvolver as Competências Interpessoais: estabelecer interações positivas e construtivas com os outros
- Treinar-se na utilização das principais técnicas de desenvolvimento da atitude assertiva
- Criar compromissos realistas em caso de desacordo

Duração: 25 Horas

Investimento: 90 €

SOFT SKILLS

LIDERANÇA E GESTÃO DE PESSOAS

Objetivos

No final do curso de formação Liderança e gestão de pessoas, os participantes deverão ser capazes de:

- desenvolver a sua eficácia de gestão e liderança;
- desenvolver a competência e a autonomia das pessoas e equipas;
- criar condições que facilitam a motivação;
- comunicar eficazmente com os diferentes interlocutores;
- refletir sobre hipóteses de solução e respetivos impactos, para alguns dos problemas reais da gestão

Destinatários

Responsáveis hierárquicos e gestores.

Programa

- A Inteligência Emocional: identificar e reconhecer as Emoções
- Caracterizar o âmbito da liderança e gestão de equipas e pessoas
- Saber como utilizar os estilos de gestão e liderança, de forma realista e adaptada aos contextos e às pessoas
- Diagnosticar o grau de competência e autonomia dos colaboradores
- Refletir sobre as motivações
- Comunicar eficazmente com os diferentes interlocutores
- Definir um plano de ação das mudanças a pôr em prática

Duração: 25 Horas

Investimento: 90 €

SOFT SKILLS

COACHING – MODELO DE COMPETÊNCIAS

Objetivos

No final do curso o formando estará capacitado para aplicar o coaching como um processo indispensável à superação pessoal e profissional, levando-o a obter o máximo de rendimento no seu trabalho e maior capacidade de Liderança junto de equipas de trabalho

Destinatários

Todas as pessoas que queiram conhecer os aspetos essenciais do coaching profissional, numa perspetiva muito prática

Programa

- O que é o Coaching?
- Exploração do presente
- Projeção do Futuro
- Análise do processo de Coaching
- Coaching de Equipas

Duração: 25 Horas

Investimento: 90 €

PROGRAMA LÍNGUAS@EHT

	Pág.
▪ Inglês	56
▪ Francês	
▪ Espanhol	
▪ Italiano	
▪ Alemão	
▪ Português para Estrangeiros	
▪ Mandarim	

LÍNGUAS

Objetivos

- O projeto línguas@eht pretende contribuir para melhorar as *languages skills* nas vertentes de comunicação verbal e escrita;
- Dirigido aos alunos, colaboradores das escolas e profissionais do turismo, pretende-se intervir em diferentes fases de aprendizagem – básica, intermédia e técnica.

Destinatários

Profissionais do setor do turismo; ex-alunos e colaboradores das EHT.

Programa – CURSOS | INICIAÇÃO | INTERMÉDIO | AVANÇADO | TÉCNICO

- Inglês
- Francês
- Espanhol
- Italiano
- Alemão
- Português para Estrangeiros
- Mandarim

Duração: 25H / 50H

Investimento: 50€ / 80€

FORMAÇÃO DE FORMADORES/AGENTES DE FORMAÇÃO

	Pág.
▪ Formação Pedagógica Inicial de Formadores	58
▪ Academia de Formadores (consultar site eht)	
▪ Tutores de Estágio (brevemente)	

FORMAÇÃO PEDAGÓGICA INICIAL DE FORMADORES

Objetivos

O curso de Formação Inicial Pedagógica de Formador permite a aquisição de instrumentos Pedagógicos, assim como o desenvolvimento de competências de Formador

Destinatários

Candidatos a formadores, preferencialmente, para a rede de escolas do Turismo de Portugal, I.P.

Programa

- Formador: Sistema, Contextos e Perfil
- Simulação Pedagógica Inicial
- Comunicação e Dinamização de Grupos em Formação
- Metodologias e Estratégias Pedagógicas
- Operacionalização da Formação: do Plano à Ação
- Recursos Didáticos e Multimédia
- Plataformas Colaborativas e Aprendizagem
- Avaliação da Formação e das Aprendizagens
- Simulação Pedagógica Final

Duração: 90 Horas (regime presencial)

Investimento: 250€

CERTIFICAÇÃO

Certificado de formação para acesso ao Certificado de Competências Pedagógicas (CCP)

SENIOR TOURISM ACADEMY

	Pág.
▪ Cursos Livres	60
▪ Atividades Complementares	
▪ Módulos de Formação Plano Adicional CET	

SENIOR TOURISM ACADEMY



Objetivos

- Proporcionar um conjunto de propostas formativas, dirigidas a públicos seniores;
- Proporcionar contactos intergeracionais (troca de experiências, de saberes e de competências);
- Criar uma Resposta social, que visa criar e dinamizar atividades sociais, culturais, educacionais e de convívio, com vista à promoção do envelhecimento saudável e a qualidade de vida.

Destinatários

Pessoas com + 55 anos:

- ex-alunos; formadores; público em geral que desejem aprofundar ou adquirir novos conhecimentos, independentemente da sua formação académica (com exceção da frequência de módulos do Plano Adicional).

Programa

Cursos Livres

- Línguas (inglês; francês; alemão; espanhol; mandarim)
- Cultura e Património
- Gastronomia: Cozinha/Pastelaria/Padaria (temas variados)
- Preparação de bebidas (temas variados)
- Nutrição, saúde e qualidade de vida
- Regras e Protocolo Social
- Tecnologias de Informação e Comunicação (TIC)
- Atividades de Ar Livre
- Empreendedorismo
- Gestão
- Enogastronomia

Catálogo de Formação Contínua 2018

Atividades Complementares

- Visitas de estudos
- Oficinas criativas (por ex. culinária)
- Organização de seminários temáticos
- Atividades culturais e recreativas diversas
- Comemoração dos dias festivos
- Participação em projetos de responsabilidade social e ambiental

Unidades de Formação dos Planos Adicionais dos CET

- Os participantes poderão frequentar unidades de formação constantes do Plano Adicional dos CET de Gestão e Produção de Cozinha; Gestão e Produção de Pastelaria; Gestão Hoteleira em Restauração e Bebidas; Gestão Hoteleira em Alojamento; Gestão de Turismo e Turismo de Ar Livre.
- Os participantes poderão inscrever-se até 5 módulos dos cursos ministrados nas escolas

Investimento

Cursos Livres	Duração	Investimento
Línguas – Iniciação	25H	50€
Línguas – Intermédio	50H	80€
Línguas - Mandarim (Iniciação)	50H	80€
Cozinha/Pastelaria/Padaria	25H	80€
Preparação de bebidas	25H	80€
Nutrição, saúde e qualidade de vida	25H	50€
Regras e Protocolo Social	25H	50€
TIC E Redes Sociais	50H	80€
Cultura e Património	25H	50€
Como ser Empreendedor	50H	80€
Gestão de Pequenos Negócios	50H	80€
Atividades Complementares	Variável	
Unidades de Formação dos Planos Adicionais CET	25H	110€
	50H	220€

WORKSHOPS

- **Cozinha**
- **Pastelaria**
- **Padaria**
- **Serviço de Restaurante**
- **Técnicas de Bar**
- ***Housekeeping***
- **Outros**

Investimento:

15€ /hora – c/ matérias primas

10€/hora – s/ matérias primas

INFORMAÇÕES GERAIS

Inscrições através do site www.escolas.turismodeportugal.pt onde poderá obter todas as informações necessárias e adicionais:

- modelo de organização e funcionamento
- avaliação e certificação dos cursos de formação contínua
- condições especiais de pagamento

A Direção de Formação/Escolas do Turismo de Portugal, I.P. reservam-se o direito de poder praticar outros preços diferentes dos apresentados no presente Catálogo, tendo em consideração a diferenciação regional das escolas e respetivos públicos.