

maior eficiência, bem como celeridade procedimental, na gestão do Programa Operacional Regional do Centro 2020, subdelego no Vogal Executivo, Jorge Manuel Bastos Brandão, a competência para alterar, nos termos da alínea *bb*) do n.º 1 do artigo 27.º do Decreto-Lei n.º 137/2014, de 12 de setembro, a decisão de concessão do apoio no que respeita a reprogramações temporais, físicas e financeiras, sem aumento de montante FSE atribuído, no âmbito dos regulamentos específicos que lhe estão afetos.

O presente despacho produz efeitos a partir de 15 de dezembro de 2017, considerando-se ratificados os atos entretanto praticados que se incluem no seu âmbito.

22 de fevereiro de 2018. — A Presidente da Comissão Diretiva do Programa Operacional Regional do Centro, Prof.ª Doutora Ana Maria Pereira Abrunhosa Trigueiros de Aragão.

311165878

ECONOMIA

Gabinete do Ministro

Despacho n.º 2570/2018

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 Cozinha e autorizado o seu funcionamento no Instituto do 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 Cozinha

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

5 — Referencial de competências a adquirir:

Saberes:

Noções de:

1. Hábitos e culturas alimentares; 2. Gestão de carreiras; 3. Microbiologia; 4. Métodos quantitativos; 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 da cozinha; 10. Regras nutricionais e dietéticas; 11. Técnicas de preparação e confeção de produtos de padaria e pasteleria aplicados à restauração; 12. Técnicas de preparação e confeção de receituário de cozinha alternativa (vegetariana, macrobiótica, dietética, sem alergénios, entre outras); 13. Técnicas de preparação e execução de serviços especiais de cozinha; 14. Técnicas de desenvolvimento e conceção de novos produtos de cozinha; 15. Técnicas de elaboração de menus, listas de produtos e tabelas de preços; 16. Segurança, higiene e saúde aplicadas à atividade profissional; 17. Qualidade dos produtos e serviços de restauração e bebidas; 18. Legislação do trabalho; 19. Gestão de restauração e bebidas (F&B) — Controlo de custos; 20. Trabalho em equipa; 21. Regras e protocolo empresarial; 22. Técnicas de comunicação verbal e não verbal (comportamental e escrita); 23. Técnicas de venda e de negociação; 24. *Marketing* da restauração e *marketing* digital; 25. Contabilidade e orçamentação; 26. Análise estratégica e de investimentos; 27. Turismo sustentável; 28. Empreendedorismo e inovação no setor do turismo; 29. Motivação, liderança e gestão de equipas; 30. Técnicas de gestão de conflitos; 31. Técnicas de comunicação de narrativas baseadas no *Storytelling*; 32. Língua e Cultura Portuguesa; 33. Língua inglesa e outra língua estrangeira (conversação fluente e utilização de vocabulário técnico específico); 34. Informação Turística; 35. Gestão e técnicas de dinamização de grupos; 36. Técnicas de acolhimento; 37. Comunicação intercultural; 38. Decorações em cozinha; 39. Enogastronomia; 40. Doçaria conventual e tradicional portuguesa; 41. Cozinha contemporânea, moderna ou de serviço rápido;

Conhecimentos aprofundados de:

42. Higiene e segurança alimentar; 43. Origem e caracterização de matérias-primas; 44. Técnicas inovadoras de confeção alimentar; 45. Gestão de uma unidade de negócio; 46. Técnicas de preparação e confeção da cozinha tradicional portuguesa; 47. Técnicas de preparação e confeção de cozinha clássica e internacional; 48. Técnicas de preparação e confeção de novas tendências de cozinha; 49. Técnicas de preparação e confeção de cozinha contemporânea, moderna ou de serviço rápido; 50. Gestão e organização da produção de cozinha; 51. Cultura organizacional de diferentes tipos de unidades;

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 cozinha; 3. Aplicar as técnicas de definição e controlo das normas de armazenagem e manutenção dos equipamentos e utensílios; 4. Aplicar as técnicas de inventariação dos equipamentos e utensílios operacionais; 5. Desenhar o organograma da brigada de cozinha; 6. Aplicar as técnicas de planificação de menus, para restaurante e/ou para indústria de *catering*, aplicando as técnicas de venda e estratégias de *marketing*; 7. Aplicar as técnicas de desenho de menus, garantindo a qualidade dos bens alimentares e o seu valor nutricional; 8. Aplicar as técnicas de criação de menus e listas de bebidas de acordo com diferentes temas ou eventos; 9. Aplicar as regras nutricionais e dietéticas, de modo a garantir o equilíbrio alimentar; 10. Calcular os

custos/receitas do menu, para a sua operação diária, semanal e mensal, revendo-os periodicamente; 11. Aplicar técnicas de rastreabilidade de produtos; 12. Aplicar técnicas de análise de necessidades de compra, de seleção dos fornecedores e de controlo das variáveis de receção dos produtos; 13. 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; 14. Aplicar as técnicas de definição das normas de inventariação dos produtos alimentares; 15. Utilizar o sistema informático e programa de gestão de F&B; 16. Interpretar fichas técnicas em língua portuguesa e inglesa; 17. Aplicar técnicas de cozinha inovadoras, criando novas receitas e utilizando o processo de regeneração; 18. Aplicar técnicas de gestão de desperdícios, garantindo o aproveitamento e qualidade dos produtos; 19. Aplicar técnicas de decoração inovadoras para diferentes tipos de iguarias, no âmbito do empratamento; 20. Aplicar as normas e procedimentos adequados em caso de acidente ou de emergência; 21. Aplicar as técnicas de identificação das áreas de risco potencial referente aos alimentos e de definição dos procedimentos adequados para evitar a intoxicação; 22. Aplicar os procedimentos adequados em situações de anafilaxia, alergias, intolerância e intoxicação alimentares; 23. 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; 24. Calcular diária, semanal e mensal os custos e receitas de restauração e bebidas em valores monetários e percentuais; 25. Aplicar técnicas de definição de estratégias e política de *marketing*, antecipando e respondendo aos principais desafios do mercado de restauração e bebidas; 26. Aplicar técnicas de vendas personalizadas, de acordo com as estratégias de *marketing* definidas; 27. Aplicar estratégias de comercialização e venda diferenciadas, recorrendo a *merchandising*; 28. Aplicar técnicas de coordenação e organização de eventos; 29. Selecionar e aplicar as técnicas de decoração artística alimentar; 30. Aplicar práticas de sustentabilidade ambiental (água, energia e consumíveis); 31. Aplicar as normas de segurança, higiene e saúde respeitantes à atividade profissional; 32. Aplicar a legislação do trabalho e a legislação respeitante ao setor HORECA (Hotelaria, Restauração e Similares); 33. Aplicar técnicas de motivação do cliente e diferentes estratégias de fidelização e diferenciação do cliente; 34. Aplicar os procedimentos adequados à resolução/tratamento de reclamações e sugestões de clientes e definir medidas corretivas; 35. Aplicar técnicas de gestão de tempo,

do *stress* e de situações imprevistas; 36. Utilizar estratégias de liderança e gestão de equipas de trabalho; 37. Analisar e adaptar estratégias de motivação e dinamização de indivíduos e equipas de trabalho; 38. Aplicar técnicas de comunicação assertiva em contexto laboral e com recurso a narrativas *storytelling*; 39. Aplicar técnicas cénicas, postura e autocontrolo; 40. Aplicar técnicas e instrumentos de monitorização da satisfação do cliente; 41. Selecionar e utilizar estratégias de desenvolvimento de campanhas promocionais.

Saberes-ser:

1. Transmitir a cultura organizacional da secção de cozinha, 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 Tecnológicas.	Marketing 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
		Liderança e gestão de carreiras	38	25	1,5
		Sustentabilidade no turismo	38	25	1,5
		Higiene e segurança na indústria alimentar	38	25	1,5
		Enogastronomia	38	25	1,5
		Tecnologia das matérias-primas de cozinha	38	25	1,5
		História e cultura gastronómica	38	25	1,5
		Gastronomia portuguesa — cozinha tradicional	75	50	3,0
		Regiões gastronómicas portuguesas	75	50	3,0
		Cozinha contemporânea e de serviço rápido	75	50	3,0
		Cozinha clássica e internacional	75	50	3,0
		Tendências de cozinha	38	25	1,5
		Cozinhas alternativas	38	25	1,5
		Serviços especiais de cozinha	75	50	3,0
		Desenvolvimento de produtos gastronómicos	38	25	1,5
		Pastelaria clássica e Internacional	75	50	3,0
Padaria aplicada à restauração	38	25	1,5		
Doçaria conventual e tradicional portuguesa	75	50	3,0		
Língua estrangeira II aplicada à gestão e produção de cozinha (Bolsa de UFCD da área A).	38	25	1,5		

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (6)
			Total (4)	Contacto (5)	
Em contexto de trabalho		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>	1 283	850	51,0
		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 e C do CET. Para obter a qualificação de Técnico/a Especialista em Gestão e Produção de Cozinha, 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, 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, tendo 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	425
Na inscrição em simultâneo no curso	850

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.

311182036

Gabinete da Secretária de Estado do Turismo

Despacho n.º 2571/2018

Atento o pedido de atribuição da utilidade turística prévia a um hotel-apartamento a denominar RS — Hotel Apartamentos com a categoria projetada de 4 estrelas, a instalar no concelho de Sines, de que é requerente a Caixa de Crédito Agrícola Mútuo da Costa Azul, CRL; e

Tendo presentes os critérios legais aplicáveis e a proposta do Turismo de Portugal, I. P., no uso da competência que me foi delegada pelo Ministro da Economia, através do Despacho n.º 7543/2017, de 18 de