

**Avaliação da Capacidade para a frequência do ensino superior dos maiores de 23 anos**

**ANO LETIVO 2024/2025**

**Modelo das Provas Específicas**

Curso	Estrutura e Cotações
Direção e Gestão Hoteleira	<p><b>1. A atividade do turismo, produtos turísticos e principais organizações</b> - 4 perguntas de escolha múltipla (4 valores / 1 valor cada); cada pergunta é composta por 4 opções e por cada resposta errada serão descontados 0,5 valores.</p> <p><b>2. Principais players na indústria hoteleira e principais segmentos de mercado</b> - 4 perguntas de escolha múltipla (4 valores / 1 valor cada); cada pergunta é composta por 4 opções e por cada resposta errada serão descontados 0,5 valores.</p> <p><b>3. Especificidades da gestão e das operações hoteleiras</b> - 2 perguntas de desenvolvimento (7 valores / 3,5 valores cada);</p> <p><b>4. As TIC aplicadas à gestão hoteleira</b> - 1 pergunta de desenvolvimento (5 valores).</p>
Informação Turística	<p><b>1. História da Arte em Portugal – Século XX (1900-1970)</b> 1.1. Uma pergunta para desenvolvimento.</p> <p><b>2. História de Portugal – Século XX (1933-1976)</b> 2.1. Uma pergunta para desenvolvimento.</p> <p><b>3. Cultura Portuguesa – Século XIX (A Geração de 70)</b> 3.1. Uma pergunta para desenvolvimento.</p> <p><b>4. Geografia de Portugal – Quadro físico (clima, relevo, hidrografia, vegetação e fauna)</b> 4.1. Uma pergunta para aplicação de conhecimentos.</p> <p><b>5. Informação Turística – Informação, Interpretação e Comunicação Intercultural</b> 5.1. Uma pergunta para desenvolvimento.</p> <p><b>NOTA:</b> Dos 5 grupos de perguntas, os candidatos devem responder a 4 (à sua escolha), sendo que cada grupo terá a cotação de 5 valores (4 x 5 = 20 Valores).</p>
Gestão Turística	<p><b>1. Conceitos de Planeamento e de Gestão Turística – 3 (três) valores</b> 1.1. Três perguntas de escolha múltipla sobre conceitos  definições genéricas  técnicas de planeamento e de gestão.* 1.2. Três perguntas de verdadeiro e falso sobre conceitos  definições genéricas  técnicas de planeamento e de gestão.*</p> <p><b>2. Evolução e Perspetivas do Turismo em Portugal – 4 (quatro) valores.</b> 2.1. Uma pergunta de desenvolvimento.</p> <p><b>3. Players e Dinâmicas do Sistema Turístico – 4 + 1 (quatro + um) valores.</b> 3.1. Uma pergunta de desenvolvimento. 3.2. Duas perguntas de verdadeiro e falso.*</p> <p><b>4. Gestão de Negócios Turísticos – 4 (quatro) valores</b> 4.1. Uma pergunta de desenvolvimento.</p> <p><b>5. Planeamento e Gestão de Produtos Turísticos – 4 (quatro) valores.</b> 5.1. Uma pergunta de desenvolvimento.</p> <p>* Nas respostas erradas às questões de escolha múltipla e de verdadeiro e falso será feito um desconto na sua cotação (-0,5 val. Cada)</p>

<b>Gestão do Lazer e Animação Turística</b>	<ol style="list-style-type: none"><li><b>1. Planeamento e desenvolvimento turístico – 4 valores</b> Duas perguntas de desenvolvimento</li><li><b>2. Animação turística – 5 valores</b> Três perguntas: duas de resposta direta e uma de desenvolvimento</li><li><b>3. Turismo na natureza e de aventura – 3 valores</b> Duas perguntas: uma de resposta direta e uma de desenvolvimento</li><li><b>4. Animação sociocultural – 3 valores</b> Uma pergunta de desenvolvimento</li><li><b>5. Gestão de eventos – 5 valores</b> Três perguntas: uma de resposta direta e duas de desenvolvimento</li></ol>
<b>Produção Alimentar em Restauração</b>	<p><b>Grupo 1. Gastronomia – 5 valores</b> 10 questões de Verdadeiro/Falso</p> <p><b>Grupo 2. Terminologia e técnicas base de Cozinha e Pastelaria – 5 valores</b> 10 questões de Verdadeiro/Falso</p> <p><b>Grupo 3. Estrutura funcional e descritiva dos elementos de uma brigada de cozinha – 2 valores</b> 2 questões de resposta direta</p> <p><b>Grupo 4. Princípios de nutrição humana – 4 valores</b> 4 questões de resposta direta</p> <p><b>Grupo 5. Higiene e Segurança Alimentar – 4 valores</b> 4 questões de resposta direta</p>

ESHTE, 17 de abril de 2024.

O Administrador,



(Dr. Gonçalo Marques Justino)