

Despacho n.º 154/PRES/ESHTE/2024

Ao abrigo do n.º 3 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, foi aprovado pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, no uso das competências que lhe são atribuídas pelo artigo 103.º, n.º 1, alínea e) da Lei n.º 62/2007, de 10 de setembro, o plano de estudos do Curso *Técnicas de organização na restauração coletiva*.

Assim, ao abrigo da competência que me é atribuída pela alínea b) do n.º 1 do artigo 44.º dos Estatutos da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (ESHTE), homologados pelo Despacho Normativo n.º 13/2021, de S. Ex.ª, o Ministro da Ciência, Tecnologia e Ensino Superior, de 20 de abril de 2021, publicado no Jornal Oficial, o *Diário da República*, 2.ª Série, n.º 88, de 06 de maio de 2021, determino a criação do plano de formação do Curso *Técnicas de organização na restauração coletiva*, constante do anexo a este despacho, do qual faz parte integrante.

O plano de formação é aprovado para efeitos do Projeto TIA - *Tourism International Academy* (convite n.º 002/c06-i03.03/2021 e n.º 002/c06-i04.01/2021, no âmbito do PRR) e produz efeitos imediatos.

Estoril, Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril – ESHTE, aos vinte e três dias de julho de dois mil e vinte e quatro

O Presidente da ESHTE,

(Prof. Doutor Carlos Fernando Santiago Neto Brandão)

CONSÓRCIO TIA - Tourism International Academy

Convite nº N.º 002/C06-i03.03/2021 e N.º 002/C06-i04.01/2021

GUIA PARA A CONSTITUIÇÃO DO DOSSIER PARA PROPOSTA DE FORMAÇÃO NO ÂMBITO DO PRR

PROGRAMA IMPULSO JOVENS STEAM E IMPULSO ADULTOS

Técnicas de organização na restauração coletiva

Pareceres (a preencher pelos serviços):

ENTIDADE	DATA	ASSINATURA
PRESIDÊNCIA DA ESHTe		
COORDENADORA DO PRR		
CONSELHO CIENTÍFICO		

Descrição Sumária do Curso:

INICIATIVA PRR (JOVENS STEAM / IMPULSO ADULTOS)	STEAM e Adultos
MEDIDA PRR	Desenvolvimento de soft skills para os ativos do setor do turismo e da hotelaria de amanhã; Transformação digital e inovação em Turismo, Hotelaria e Produção Alimentar
INSTITUIÇÕES PARCEIRAS (SE APLICÁVEL)	---
REGIME DE FUNCIONAMENTO (ONLINE/PRESENCIAL/HIBRÍDO)	Presencial/ online
DIAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	A definir
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	A definir
LOCAIS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO (SE APLICÁVEL)	Presencial/ online
DATA DE INÍCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO	A definir
QUANTAS EDIÇÕES PREVÊ	A definir
OBJETIVOS	Desenvolvimento de conhecimentos e competências de procedimentos de planeamento e gestão de unidades de restauração coletiva em contexto profissional
PÚBLICO-ALVO	Jovens adultos e adultos que trabalham ou pretendam trabalhar no contexto profissional do turismo e hotelaria e queiram aprofundar as suas competências em organização e gestão de unidades de restauração coletiva
SAÍDAS PROFISSIONAIS	Curso com vista ao desenvolvimento de competências para fins específicos, sem saídas profissionais específicas
VAGAS	15
PROPINAS (VALOR PREVISTO)	
CONDIÇÕES DE ACESSO	9º ano
EQUIPA DE COORDENAÇÃO	
RESPONSÁVEL DO PROJETO	Catarina Nunes
GRAU ACADÉMICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	Doutoramento
CONTACTO TELEFÓNICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	
EMAIL DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	

LEGENDA MEDIDA: Jovens STEAM - Desenvolvimento de soft skills para os ativos do setor do turismo e da hotelaria de amanhã | **Impulso Adultos** - Transformação digital e inovação em Turismo, Hotelaria e Produção Alimentar



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**



**Financiado pela
União Europeia**
NextGenerationEU

Plano Científico (Curricular)

Estrutura curricular

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CNAEF / ÁREA CIENTÍFICA	TIPO (MÓDULO (M) / SEMESTRAL (S) / ANUAL (A))	OBRIGATÓRIA (B) OPCIONAL (P)	Nº SEMANAS	HORAS			Nº ECTS (4) = (3)/28
					CONTACTO (REMUNERADAS) (1)	OUTRAS (2)	TOTAL DE HORAS (3) = (1)+(2)	
Introdução à gastronomia e à restauração coletiva					T -15; TP -X; PL -X; S -X	OT -1; TA -12	28	1
Segurança alimentar, higiene e controlo da qualidade					T -15; TP -8; PL -X; S -X	OT -2; TA -17	42	1.5
Nutrição e dietética					T -20; TP -X; PL - 10; S -X	OT -2; TA -24	56	2
Organização e funcionamento da cozinha					T -17; TP -4; PL -X; S -X	OT -2; TA -19	42	1.5
Fichas técnicas e desperdício					T -17; TP -4; PL -X; S -X	OT -2; TA -19	42	1.5
Gestão de stocks e compras					T -17; TP -4; PL -X; S -X	OT -2; TA -19	42	1.5
Técnicas culinárias básicas					T -4; TP -26; PL -X; S -X	OT -2; TA -28	56	2
Cozinha Internacional					T -4; TP -X; PL -38; S -X	OT -2; TA -40	84	3
Cozinha saudável e dieta baseada em plantas					T -4; TP -20; PL -X; S -X	OT -2; TA -16	42	1.5
Cozinha vegan					T -4; TP -20; PL -X; S -X	OT -2; TA -16	42	1.5
Cozinha mediterrânica					T -4; TP -20; PL -X; S -X	OT -2; TA -16	42	1.5



PRR
Plano de Recuperação
e Resiliência



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Técnicas básicas de pastelaria e sobremesas saudáveis							T -4; TP -26; PL -X; S -X	OT -2; TA -28	56	2
Planeamento de menus							T -17; TP -4; PL -X; S -X	OT -2; TA -19	42	1.5
Sustentabilidade na restauração							T -10; TP -5; PL -X; S -X	OT -1; TA -12	28	1
Tecnologia na restauração							T -6; TP -8; PL -X; S -X	OT -1; TA -12	28	1
Catering e Eventos							T -10; TP -5; PL -X; S -X	OT -1; TA -12	28	1
Gestão da equipa							T -10; TP -5; PL -X; S -X	OT -1; TA -12	28	1
Gestão de reclamações e atendimento ao cliente							T -10; TP -5; PL -X; S -X	OT -1; TA -12	28	1

LEGENDA: T - Ensino Teórico | TP - Ensino Teórico-Prático | PL – Ensino Prático e Laboratorial | S – Seminário | OT - Orientação tutorial | TA – Trabalho Autónomo

NOTA IMPORTANTE: a cada 28H de trabalho corresponde 1 ECTS



REPÚBLICA
PORTUGUESA



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Plano de Recursos Humanos (Estimativa) – POR EDIÇÃO

Identificação dos docentes e entrega dos seus CV

DOCENTES (NOME COMPLETO)	UNIDADE CURRICULAR	CNAEF	CATEGORIA	AREA CIENTÍFICA DO PHD OU TÍTULO ESPECIALISTA	TOTAL DE HORAS LETIVAS	%	REMUNERAÇÃO PREVISTA (ENCARGO TOTAL)
A definir	Introdução à gastronomia e à restauração coletiva						
A definir	Segurança alimentar, higiene e controlo da qualidade						
A definir	Nutrição e dietética						
A definir	Organização e funcionamento da cozinha						
A definir	Fichas técnicas e desperdício						
A definir	Gestão de stocks e compras						
A definir	Técnicas culinárias básicas						
A definir	Cozinha internacional						
A definir	Cozinha saudável e dieta baseada em plantas						
A definir	Cozinha vegan						
A definir	Cozinha mediterrânica						
A definir	Técnicas básicas de pastelaria e sobremesas saudáveis						
A definir	Planeamento de menus						
A definir	Sustentabilidade na restauração coletiva						
A definir	Tecnologias na restauração						
A definir	Catering e Eventos						
A definir	Gestão da equipa						
A definir	Marketing e atendimento ao cliente						

NOTA IMPORTANTE: A remuneração total prevista deverá ser calculada com base nas tabelas dos valores brutos dos contratos dos docentes, de acordo com a categoria do docente (professor coordenador/professor adjunto/assistente convidado), a duração do contrato (mensal, semestral, anual) e a percentagem de tempo parcial



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Plano Financeiro (Estimativa) – POR EDIÇÃO

Detalhe dos custos do projeto

DESCRIÇÃO DO CUSTO	TIPOLOGIA DE CUSTO (AE/CC/CE/CT/CS)	QUANTIDADE	CUSTO UNITÁRIO (com IVA incluído)	CUSTO TOTAL (com IVA incluído)	VIDA ÚTIL (em anos) (aplicável apenas aos custos com equipamentos)

LEGENDA: AE - Apoios a estudantes, sob a forma de bolsas, bolsas de mérito e/ou outras | CC - Custos com consumíveis e outros fornecimentos | CE - Custos com equipamentos, desde que sejam amortizados de acordo com as normas contabilísticas aplicáveis | CT - Custos com transporte e ajudas de custo para deslocações de pessoal que participe no projeto | CS - Custos com a aquisição de serviços a terceiros para a implementação do projeto

ANEXOS



PRR
Plano de Recuperação
e Resiliência



**REPÚBLICA
PORTUGUESA**



**Financiado pela
União Europeia**
NextGenerationEU