

Despacho n.º 179/PRES/ESHTE/2023

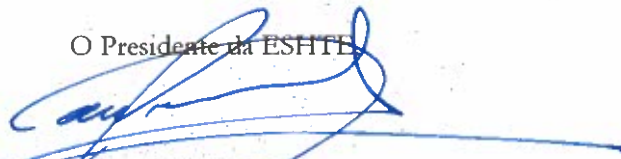
Ao abrigo do n.º 3 do artigo 4.º do Decreto-Lei n.º 74/2006, de 24 de março, com as alterações que lhe foram introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto, foi aprovada pelo Conselho Técnico-Científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, no uso das competências que lhe 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 da Microcredencial de *Gestão Integrada da Cozinha Profissional*.

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 da Microcredencial de *Gestão Integrada da Cozinha Profissional*, 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 quatro dias do mês de maio de dois mil e vinte e três

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

Gestão integrada da cozinha profissional

(produção, logística, custos e gestão de equipamentos)

Pareceres (a preencher pelos serviços):

ENTIDADE	DATA	ASSINATURA
PRESIDÊNCIA DA ESHTe	24/07/2023	
COORDENADORA DO PRR		
CONSELHO CIENTÍFICO		

Descrição Sumária do Curso:

INICIATIVA PRR (JOVENS STEAM / IMPULSO ADULTOS)	STEAM e Adultos
MEDIDA PRR	
INSTITUIÇÕES PARCEIRAS (SE APLICÁVEL)	ARESP
REGIME DE FUNCIONAMENTO (ONLINE/PRESENCIAL/HIBRÍDO)	Online/ Presencial
DIAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	A definir
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	A definir
LOCAIS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO (SE APLICÁVEL)	ESHTE / online
DATA DE INÍCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO	A definir
QUANTAS EDIÇÕES PREVÊ	A definir
OBJETIVOS	Desenvolvimento de conhecimentos e competências de procedimentos de organização e funcionamento de cozinha no contexto profissional da hotelaria e restauração.
PÚBLICO-ALVO	Jovens e adultos que trabalham ou pretendam trabalhar no contexto profissional da hotelaria e restauração e queiram aprofundar as suas competências em organização e funcionamento da cozinha.
SAÍDAS PROFISSIONAIS	Curso com vista ao desenvolvimento de competências para fins específicos.
VAGAS	15
PROPINAS (VALOR PREVISTO)	A definir
CONDIÇÕES DE ACESSO	12º ano
EQUIPA DE COORDENAÇÃO	Catarina Nunes e Nelson Felix
RESPONSÁVEL DO PROJETO	Catarina Nunes
GRAU ACADÉMICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	Doutoramento em Gestão
CONTACTO TELEFÓNICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	917110345
EMAIL DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	catarina.nunes@eshite.pt

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



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Plano Científico (Curricular)

Estrutura curricular

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CNAEF / ÁREA CIENTÍFICA	TIPO (MÓDULO (M) / SEMESTRAL (S) / ANUAL (A))	OBRIGATORIA (B) OPCIONAL (P)	Nº SEMANAS	HORAS			Nº ECTS (4) = (3)/28
					CONTACTO (REMUNERADAS) (1)	OUTRAS (2)	TOTAL DE HORAS (3) = (1)+(2)	
Gestão integrada da cozinha profissional (produção, logística, custos e gestão de equipamentos)					T -43; TP -20; PL - X; S -X	OT -2; TA -20	85	3

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

Autónomo

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

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	Gestão integrada da cozinha profissional (produção, logística, custos e gestão de equipamentos)						

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

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



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU