

Despacho n.º 184/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 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 de Chocolate Nível II*.

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 de Chocolate Nível II*, 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 cinco dias do mês de maio de dois mil e vinte e três

O Presidente da ESHTE,


(Prof. Doutor Carlos Fernando Santiago Neto Brandão)



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

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

Curso de Chocolate Nível II

Pareceres (a preencher pelos serviços):

ENTIDADE	DATA	ASSINATURA
PRESIDÊNCIA DA ESHTe		
COORDENADORA DO PRR		
CONSELHO CIENTÍFICO		



Financiado pela
União Europeia
NextGenerationEU

Descrição Sumária do Curso:

INICIATIVA PRR (JOVENS STEAM / IMPULSO ADULTOS)	Curso de Chocolate Nível II
MEDIDA PRR	
INSTITUIÇÕES PARCEIRAS (SE APLICÁVEL)	
REGIME DE FUNCIONAMENTO (ONLINE/PRESENCIAL/HIBRÍDO)	Híbrido
DIAS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	(a definir)
HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO CURSO	(a definir)
LOCAIS DE FUNCIONAMENTO DO CURSO (SE APLICÁVEL)	Escola Superior de hotelaria e Turismo do Estoril
DATA DE INÍCIO DA PRIMEIRA EDIÇÃO	(a definir)
QUANTAS EDIÇÕES PREVÊ	(a definir)
OBJETIVOS	Dotar os participantes de ferramentas e de técnicas que permitam acrescentar valor às empresas de hotelaria e produção alimentar.
PÚBLICO-ALVO	Profissionais do sector da restauração e indústria alimentar.
SAÍDAS PROFISSIONAIS	Área de inovação e desenvolvimento de novos produtos alimentares.
VAGAS	15
PROPINAS (VALOR PREVISTO)	200.00 €
CONDIÇÕES DE ACESSO	12º ano completo
EQUIPA DE COORDENAÇÃO	(a definir)
RESPONSÁVEL DO PROJETO	Nelson Ferreira Félix
GRAU ACADÉMICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	Especialista
CONTACTO TELEFÓNICO DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	+351 918629532
EMAIL DO RESPONSÁVEL DA FORMAÇÃO	nelson.felix@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 de Recursos Humanos (Estimativa)

Identificação dos docentes e entrega dos seus CV

DOCENTES (NOME COMPLETO)	UNIDADE CURRICULAR	CNAEF	GRAU	AREA CIENTIFICA DO PHD OU TÍTULO ESPECIALISTA
(a definir)	Arte do Chocolate II	811	Especialista HR	
(a definir)	Gestão de alimentos e Técnicas de Serviço Hoteleiro	811	Especialista HR	

Plano Científico (Curricular)

Estrutura curricular

UNIDADE CURRICULAR	ÁREA CNAEF / ÁREA CIENTÍFICA	TIPO (MÓDULO (M) / SEMESTRAL (S) / ANUAL (A))	OBRIGATORIA (B) OPCIONAL (P)	TEMPO TRABALHO		ECTS
				TOTAL	CONTACTO	
Arte do Chocolate Nível II	Hotelaria e Restauração	Semestral	B	28	2 T; 2 TP ;10 PL;2 S; 2 OT; 10 TA	1
Gestão de alimentos e Técnicas de Serviço Hoteleiro	Hotelaria e Restauração	Semestral	B	14	2 T; 2 TP; 2 PL; 1 OT; 7 TA	0,5
TOTAL						1,5 ECTS

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

