

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

ANO LETIVO 2022/2023

Modelo das Provas Específicas

Curso	Estrutura e Cotações
Direção e Gestão Hoteleira	<p>1. A atividade do turismo, produtos turísticos e principais organizações - 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>2. Principais players na indústria hoteleira e principais segmentos de mercado - 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>3. Especificidades da gestão e das operações hoteleiras - 2 perguntas de desenvolvimento (7 valores / 3,5 valores cada);</p> <p>4. As TIC aplicadas à gestão hoteleira - 1 pergunta de desenvolvimento (5 valores).</p>
Informação Turística	<p>1. História da Arte em Portugal – Século XX (1900-1970) 1.1. Uma pergunta para desenvolvimento.</p> <p>2. História de Portugal – Século XX (1933-1976) 2.1. Uma pergunta para desenvolvimento.</p> <p>3. Cultura Portuguesa – Século XIX (A Geração de 70) 3.1. Uma pergunta para desenvolvimento.</p> <p>4. Geografia de Portugal – Quadro físico (clima, relevo, hidrografia, vegetação e fauna) 4.1. Uma pergunta para aplicação de conhecimentos.</p> <p>5. Informação Turística – Informação, Interpretação e Comunicação Intercultural 5.1. Uma pergunta para desenvolvimento.</p> <p>NOTA: 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>
Produção Alimentar em Restauração	<p>Grupo 1. Gastronomia – 5 valores 10 questões de Verdadeiro/Falso</p> <p>Grupo 2. Terminologia e técnicas base de Cozinha e Pastelaria – 5 valores 10 questões de Verdadeiro/Falso</p> <p>Grupo 3. Estrutura funcional e descritiva dos elementos de uma brigada de cozinha – 2 valores 2 questões de resposta direta</p> <p>Grupo 4. Princípios de nutrição humana– 4 valores 4 questões de resposta direta</p> <p>Grupo 5. Higiene e Segurança Alimentar – 4 valores 4 questões de resposta direta</p>



Gestão Turística	<p>1. Conceitos de Planeamento e de Gestão Turística – 3 (três) valores</p> <p>1.1. Três perguntas de escolha múltipla sobre conceitos definições genéricas técnicas de planeamento e de gestão.*</p> <p>1.2. Três perguntas de verdadeiro e falso sobre conceitos definições genéricas técnicas de planeamento e de gestão.*</p> <p>2. Evolução e Perspetivas do Turismo em Portugal – 4 (quatro) valores.</p> <p>2.1. Uma pergunta de desenvolvimento.</p> <p>3. Players e Dinâmicas do Sistema Turístico – 4 + 1 (quatro + um) valores.</p> <p>3.1. Uma pergunta de desenvolvimento.</p> <p>3.2. Duas perguntas de verdadeiro e falso.*</p> <p>4. Gestão de Negócios Turísticos – 4 (quatro) valores</p> <p>4.1. Duas perguntas: uma de resposta direta e outra de desenvolvimento (2 valores cada).</p> <p>5. Planeamento e Gestão de Produtos Turísticos – 4 (quatro) valores.</p> <p>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>
Gestão do Lazer e Animação Turística	<p>1. Planeamento e desenvolvimento turístico – 4 valores</p> <p>Duas perguntas de desenvolvimento</p> <p>2. Animação turística – 5 valores</p> <p>Três perguntas: duas de resposta direta e uma de desenvolvimento</p> <p>3. Turismo na natureza e de aventura – 3 valores</p> <p>Duas perguntas: uma de resposta direta e uma de desenvolvimento</p> <p>4. Animação sociocultural – 3 valores</p> <p>Uma pergunta de desenvolvimento</p> <p>5. Gestão de eventos – 5 valores</p> <p>Três perguntas: uma de resposta direta e duas de desenvolvimento</p>

ESHTE, 5 de maio de 2022

O Administrador



(Dr. Vitor Andrade)