

Relatório de Avaliação de Curso

Informação Complementar

Vagas

<i>Concursos</i>	<i>Regime diurno</i>	<i>Regime noturno</i>
Concurso Geral	40	25
Regressos	Sem limites	
Mudança de par Instituição/curso (2º e 3º ano)	2	2
Mudança de par Instituição/curso (1º ano)	5	2
Cursos profissionais de dupla certificação	4	4
Maiores de 23	3	2
Titulares de curso superior	2	1
Titulares de cursos CET – Turismo de Portugal	1	2
Total	57	38

Concurso geral de acesso

PAR regime diurno

Média do último colocado 1ª fase: 127,2

Média do último colocado 2ª fase: 129,6

Média do último colocado 3ª fase: 131,6

PAR regime pós-laboral

Média do último colocado 1ª fase: 108,6

Média do último colocado 2ª fase: 117,4

Média do último colocado 3ª fase: 124,4

Estágios

Estágios curriculares realizados: 98

Estágios extracurriculares realizados: 4

(regime diurno e pós-laboral)

Entidades que concederam estágios

- 1300 Taberna
- Alma
- Arribas Hotel
- Auchun Portugal
- Auchun Retail Park
- Café no Ponto
- Casa do Marquês
- CMOeiras - Grupo de Trabalho Vinho Villa Oeiras
- Control Key UniPessoal

- CRAVEIRAL FARMHOUSE
- CRAVEIRAL FARMHOUSE
- Direção Geral da Alimentação Veterinária
- Eleven
- Epci Sana Lisboa
- Essencial Restaurante
- Fogo Restaurante Bar
- Fogo Restaurante e Bar
- Food Lab - CM Cascais
- Food Story
- GERTAL
- Golden Cabanas
- Grupo Pestana
- Herdade da Malhadinha Nova
- Herdade do Esporão
- Herdade Praia do Canal
- Hoteis NAU
- Hoteis Real
- Hotel Albatroz
- Hotel Caravel Zante ATAXE
- Hotel Cascais Miragem
- Hotel Londres
- Hotel Palacio do Estoril
- Hotel Ritz
- Hotel Vila Galé Marina
- Impacto Ideias
- InComum
- ITAU
- JNcQuoi
- José Cabral & Cabral
- L'And Hotel
- Línguas de Perguntador
- Mafra Hotel Team
- Marbela Chocolates Confeitaria
- Memmo Príncipe Real
- Nalu Bowls
- Nannarella Gelateria
- O Pátio da Amália Veloso
- OLEA All Suite Hotel Greece
- Once Upon a Tarte
- Onyria Resorts - Quinta da Marinha
- Panificadora de Algés
- Pastelaria Framboesa

- Pastelaria NorTejo
- Pastelaria Versailles
- Pastelaria Vitoria
- Penha Longa Resort
- Prado Restaurante
- RA Hotels
- Reaturante Kanazawa
- Resraurante Prado
- Restaurante Alma
- Restaurante Feitoria
- Restaurante Gron
- Restaurante Kanazawa
- Restaurante OLO
- RM PRIVATE PORTUGAL
- São Lourenço do Barrocal
- Savoy Palace
- Serenos Costumes
- SGS Portugal
- SHUN - Open Kitchen
- Solibom
- SUCH
- TagusValley
- Three House - Restaurante
- Torel Palace Lisbon
- Tryp Lisboa Caparica Mar
- Vila Galé Sintra
- Vila Joya
- VivaMarinha - Sheraton Cascais
- Yellow Mammoth
- Zoomstrategy
- Prado Restaurante
- Essencial Restaurante
- Food Story
- GERTAL
- Nalu Bowls
- Auchun Portugal
- Once Upon a Tarte
- Herdade do Esporão

Mobilidade Erasmus

OUTGOING

<i>DGH Regime diurno e pós-laboral</i>	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	0	--
Mobilidade para estágio curricular	4	Grécia (2), Noruega (1), Finlândia (1)
Mobilidade para estágio extracurricular	1	Grécia (1)
Mobilidade para estágio de recém-licenciado	3	Dinamarca (1), França (1), Suécia (1)

INCOMING Mobilidade para estudos

<i>DGH Regime diurno</i>	Número de estudantes	Países de destino
Mobilidade para estudos	1	Espanha (1)

Não se registou mobilidade incoming no curso de DGH pós-laboral

Atividades relevantes

Durante o ano lectivo 2020/21 são referenciadas algumas das actividades relevantes realizadas pelos estudantes do Curso de PAR, onde se realçam as actividades complementares através de aulas ou seminários com convidados e entidades externas, como por exemplo:

- Seminário/Webinar Nippon Gases, no âmbito da UC Tecnologia Alimentar
- Aplicação de insetos na produção de alimentos (empresa Portugal Bugs), no âmbito da UC Tecnologia Alimentar
- Aula de nutrição e desporto leccionada pelo nutricionista do FC Porto, no âmbito da UC Nutrição e Dietética. Nesta aula foi lançado o desafio para desenvolvimento de produto alimentar com determinada composição nutricional, projecto em realização e em articulação com a UC Cozinha Dietética
- Aulas com componente de prática-científica para o conhecimento da utilização de algas pelo seu todo, respectivamente as suas características gastronómicas e nutricionais, além da sustentabilidade. Estas aulas de investigação aplicada, inseridas no âmbito das UC de Artes Culinárias, terão desenvolvimento futuro num projecto partilhado com o Mestrado de Inovação em Artes e Ciências Culinárias, estando previsto a publicação dos resultados no ano de 2022/22

No ano de 2020/21 foram também realizadas algumas visitas de estudo, respectivamente ao vinho de Carcavelos, à quinta do Pisão, ao palácio da Ajuda (pelo espólio de ementas e serviços de jantar dados pelos reis).

Durante o ano de 2020/21, o Curso de PAR esteve representado a participar no evento CHEFS ON FIRE, que se realizou na Fiartil no mês de setembro.

É de referir que os estudantes do Curso de PAR participaram activamente em todas as actividades e eventos da ESHTE, respectivamente na concepção e produção de almoços e jantares semanais da ESHTE, além da sua participação no dia da ESHTE e dia de Natal.

Pontos fortes e ações de melhoria

A gastronomia e as artes culinárias estão diretamente associadas ao Turismo e Lazer, além de fazerem parte da componente fundamental da alimentação do ser humano. Num contexto atual, em que estes fatores estão cada vez mais introduzidos na sociedade, seja pela difusão mediática, seja pelo interesse cultural e social que estes temas estimulam, é compreensível a elevada procura do curso de PAR.

Esta procura abrange não apenas os candidatos mais jovens que terminam o ensino secundário e possuem uma forte motivação para esta área, mas também indivíduos mais velhos (que se candidatam através do acesso para maiores de 23), muitos dos quais profissionais da hotelaria e da restauração que procuram no curso, não as competências operacionais, mas as competências académicas e científicas.

De forma geral os alunos obtêm boas classificações às unidades curriculares, sendo as notas mais elevadas atingidas nas unidades curriculares das artes culinárias e estágios curriculares, para as quais também se verifica um maior sucesso em conjunto com as disciplinas das ciências sociais. O menor desempenho escolar está associado às unidades curriculares das ciências exatas.

O curso de PAR é o único no país com as características curriculares que fazem parte do seu plano de estudos, o que incrementa as capacidades técnicas, profissionais e científicas dos alunos licenciados em PAR. Este facto tem sido um fator diferenciador, com resposta positiva pelo mercado de trabalho e a normal preferência pelos agentes empregadores, o que torna o curso de PAR atrativo pela sua elevada empregabilidade.

Embora no ano de referência deste Relatório (2020/21) a situação de epidemia por covid-19 tenha resultado no parcial cancelamento da atividade da hotelaria e restauração procurou-se, no entanto, que os estudantes mantivessem e realizassem todas as suas atividades de estágio. Deste modo foi possível que a maioria dos estudantes tivessem realizado os estágios nas diversas entidades de estágio propostas.

A maior dificuldade do curso está relacionada com um dos seus objetivos centrais, designadamente a produção alimentar, uma vez que a ESHTE tem limitações na gestão do espaço e dos equipamentos das áreas técnicas. Este assunto será resolvido na próxima década, com a aprovação do projeto estrutural e construção das novas instalações da ESHTE, projeto este já em validação pelas autoridades competentes.

Contudo, tendo em consideração a continuada procura e o interesse crescente por parte da sociedade, na gastronomia e nas artes culinárias, é importante que a ESHTE mantenha, através dos seus meios materiais e humanos, o elevado nível de qualidade da formação ministrada.