

# REGIÃO AUTÓNOMA DA MADEIRA



# JORNAL OFICIAL

I Série - Número 106

Quarta- feira, 15 de Setembro de 1993

---

## SUMÁRIO

### SECRETARIA REGIONAL DO TURISMO E CULTURA

**Portaria n.º 209/93:**

Aprova os planos curriculares e as condições de admissão respeitantes aos cursos de Cozinha/Pastelaria, Restaurantes/Bar, Recepção, Andares e Controlo de Comidas e Bebidas.

### SECRETARIA REGIONAL DAS FINANÇAS

**Rectificação**

---

## SECRETARIA REGIONAL DO TURISMO E CULTURA

Portari n.º 209/93

Considerando que o n.º 1 do artigo 10.º do Decreto-Lei n.º 439/88, de 30 de Novembro, refere que "sem prejuízo do poder de superintendência do Governo Regional na Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira (EHTM), deverá a acção desta integrar-se na política de formação do Instituto Nacional de Formação Turística (INFT), ao qual incumbirá igualmente a orientação pedagógica sobre os núcleos de formação que integram a referida Escola";

Considerando que o n.º 2 do supracitado artigo 10.º estipula que "a EHTM está sujeita às normas gerais relativas a programas, condições de admissão e avaliação de conhecimentos estabelecidas para as escolas de hotelaria e turismo dependentes do INFT";

Considerando o parecer e a orientação emitidos pelo INFT, em Junho último, quanto aos planos curriculares e às condições de admissão para os cursos adiante mencionados;

Manda o Governo Regional da Madeira, pelo Secretário Regional do Turismo e Cultura, aprovar os planos curriculares e as condições de admissão, adiante discriminadas, respeitantes aos cursos de COZINHA / PASTELARIA, RESTAURANTE / BAR, RECEPÇÃO, ANDARES e CONTROLO DE COMIDAS E BEBIDAS, para vigorar na EHTM a partir do ano lectivo de 1993/94:

1.º

## CURSO DE COZINHA / PASTELARIA

- 1 - Destinatários: jovens dos 16 aos 23 anos.
- 2 - Habilitações literárias: 9.º ano.
- 3 - Objectivos: preparar profissionais para o desempenho de funções de carácter executivo nos vários sectores de cozinha e de pastelaria, dotando-os com capacidade para planificar e confeccionar ementas.  
Após o curso, os formandos têm direito ao Certificado de Formação (diploma) respectivo, com a equivalência ao 12.º ano.
- 4 - Duração: 3 anos lectivos.
- 5 - Plano curricular:
  - 5.1 - 1.º Módulo:
    - Formação na Escola I.
    - Duração de 25 semanas.
    - Carga horária total de 1 000 horas.
    - Carga horária semanal de 40 horas.

## Disciplinas:

a) Formação geral:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	100
- Inglês	100
- Integração Cultural	100
b) Formação científica:	Horas:
- Informática	50
- Relações Interpessoais	50
- Francês	100
- Matemática	100
c) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Cozinha / Pastelaria	250
- Segurança no Trabalho	50
- Higiene e Nutrição	50
- Tecnologia de Mercadorias	50

## 5.2 - 2º. Módulo:

- Formação em empresa I.
- Estágio prático em empresas do sector, com a duração de 15 semanas.

## 5.3 - 3º. Módulo:

- Formação na Escola II.
- Duração de 25 semanas.
- Carga horária total de 1 000 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

## Disciplinas:

a) Formação geral:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	100
- Inglês	100
- Integração Cultural	100
b) Formação científica:	Horas:
- Informática	50
- Francês	100
- Matemática	100
c) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Cozinha / Pastelaria	350
- Higiene e Nutrição	50
- Técnica Hoteleira	50

## 5.4 - 4º. Módulo:

- Formação em empresa II.
- Estágio prático em empresas do sector, com a duração de 15 semanas.

## 5.5 - 5º. Módulo:

- Formação na Escola III.
- Duração de 25 semanas.
- Carga horária total de 1 025 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

## Disciplinas:

a) Formação geral:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	100
- Inglês	100
- Integração Cultural	100
b) Formação científica:	Horas:
- Informática	50
- Francês	100
- Matemática	100
c) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Cozinha / Pastelaria	350
- Alimentação Racional e Dietética	50
- Organização e Gestão de Cozinha / Pastelaria	50
- Legislação Hoteleira e do Trabalho	25

## 5.6 - 6º. Módulo:

- Avaliação final com a duração de 2 semanas.

2º.

## CURSO DE COZINHA / PASTELARIA

- 1 - Destinatários: jovens dos 16 aos 23 anos.
- 2 - Habilitações literárias: 9º. ano.
- 3 - Objectivos: preparar profissionais para o desempenho de funções de carácter executivo nos vários sectores de cozinha e de pastelaria, considerando a diversificação e as exigências da produção, dotando-os com capacidade para confeccionar ementas.
- 4 - Duração: 2 anos lectivos.
- 5 - Plano curricular:
  - 5.1 - 1º. Módulo:
    - Formação na Escola I.
    - Duração de 30 semanas.
    - Carga horária total de 1 200 horas.
    - Carga horária semanal de 40 horas.

## Disciplinas:

a) Formação científica:	Horas:
- Francês	90
- Relações Interpessoais	60
- Introdução à Informática	60
b) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Cozinha / Pastelaria	600
- Teoria e Demonstração de Cozinha / Pastelaria	180
- Técnica Hoteleira	60
- Tecnologia de Mercadorias	60
- Segurança no Trabalho	60
- Legislação Hoteleira e do Trabalho	30

## 5.2 - 2º. Módulo:

- Formação em empresa I.
- Estágio prático em empresas do sector, com a duração de 15 semanas.

## 5.3 - 3º. Módulo:

- Formação na Escola II.
- Duração de 30 semanas.
- Carga horária total de 1 200 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

## Disciplinas:

a) Formação científica:	Horas:
- Francês	90
b) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Cozinha / Pastelaria	750
- Teoria e Demonstração de Serviços	210
- Organização e Gestão de Cozinha / Pastelaria	60
- Higiene e Nutrição	60
- Técnica de Aproveitamento	30

## 5.4 - 4º. Módulo:

- Avaliação final com a duração de 2 semanas.

## 5.5 - 5º. Módulo:

- Formação na Escola II.
- Estágio prático final em empresas do sector, com a duração de 6 meses.

31

## CURSO DE RESTAURANTE / BAR

- 1 - Destinatários: jovens dos 16 aos 23 anos.
- 2 - Habilitações literárias: 9º. ano.
- 3 - Objectivos: preparar profissionais para o desempenho de funções de carácter executivo no âmbito dos sectores de restaurante e de bar, dotando-os com capacidade para o exercício de trabalhos inerentes ao serviço completo de refeições e de bebidas.  
Após o curso, os formandos têm direito ao Certificado de Formação (diploma) respectivo, com equivalência ao 12º. ano.
- 4 - Duração: 3 anos lectivos.
- 5 - Plano curricular:
  - 5.1 - 1º. Módulo:
    - Formação na Escola I.
    - Duração de 25 semanas.
    - Carga horária total de 1 000 horas.
    - Carga horária semanal de 40 horas.

Disciplinas:

a) Formação geral:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	100
- Inglês	100
- Integração Cultural	100
b) Formação científica:	Horas:
- Francês / Alemão	100
- Informática	50
- Relações Interpessoais	50
- Matemática	100
c) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Restaurante / Bar	250
- Enologia	50
- Higiene e Nutrição	50
- Segurança no Trabalho	50
  - 5.2 - 2º. Módulo:
    - Formação em empresa I.
    - Estágio prático em empresas do sector, com a duração de 15 semanas.
  - 5.3 - 3º. Módulo:
    - Formação na Escola II.

- Duração de 25 semanas.
- Carga horária total de 1 000 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

**Disciplinas:**

a) Formação geral:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	100
- Inglês	100
- Integração Cultural	100
b) Formação científica:	Horas.
- Francês / Alemão	100
- Informática	50
- Relações Interpessoais	50
- Matemática	100
c) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Restaurante / Bar	275
- Técnica Hoteleira	50
- Enologia	50
- Informação Turística	25

**5.4 - 4º. Módulo:**

- Formação na Escola II.
- Duração de 15 semanas.
- Estágio intercalar em empresas do sector.

**5.5 - 5º. Módulo:**

- Formação na Escola III.
- Duração de 25 semanas
- Carga horária total de 1 000 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

**Disciplinas:**

a) Formação geral:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	100
- Inglês	100
- Integração Cultural	100
b) Formação científica:	Horas:
- Francês / Alemão	100
- Informática	50
- Matemática	100
c) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Restaurante / Bar	375

- Organização e Gestão de Restaurante / Bar 50
- Legislação Hoteleira e do Trabalho 25

**5.6 - 6º. Módulo:**

- Avaliação final com a duração de 2 semanas.

4.º.

**CURSO DE RESTAURANTE / BAR**

- 1 - Destinatários: jovens dos 16 aos 23 anos.
- 2 - Habilitações literárias: 9º. ano.
- 3 - Objectivos: preparar profissionais para o desempenho de funções de carácter executivo no âmbito dos sectores de restaurante e de bar, dotando-os com capacidade para o exercício de trabalhos inerentes ao serviço completo de refeições e de bebidas.
- 4 - Duração: 2 anos lectivos.
- 5 - Plano curricular:
  - 5.1 - 1º. Módulo:
    - Formação na Escola I.
    - Duração de 30 semanas.
    - Carga horária total de 1 200 horas.
    - Carga horária semanal de 40 horas.

**Disciplinas:**

a) Formação científica:	<b>Horas:</b>
- Inglês	90
- Francês	90
- Alemão	90
- Relações Interpessoais	60
- Informática	30
b) Tecnologia específica:	<b>Horas:</b>
- Técnica Hoteleira	60
- Informação Turística	30
- Legislação Hoteleira e do Trabalho	30
- Higiene e Nutrição	60
- Enologia	60
- Segurança no Trabalho	30
- Técnica de Demonstração de Serviços	120
- Técnica de Serviços em Secções	450



## 5.2 - 2º. Módulo:

- Formação em empresa I.
- Estágio prático em empresas do sector, com a duração de 15 semanas.

## 5.3 - 3º. Módulo:

- Formação na Escola II.
- Duração de 30 semanas.
- Carga horária total de 1 200 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

## Disciplinas:

a) Formação científica:	Horas:
- Inglês	90
- Francês	90
- Alemão	90
- Informática	30
- Relações Interpessoais	60
b) Tecnologia específica:	Horas:
- Enologia	60
- Organização e Gestão de Restaurante / Bar	60
- Teoria de Serviços	120
- Técnica de Serviços de Restaurante / Bar	600

## 5.4 - 4º. Módulo:

- Avaliação final com a duração de 2 semanas.

## 5.5 - 5º. Módulo:

- Estágio prático final em empresas do sector, com a duração de 3 meses em cada área (restaurante e bar).

5º.

## CURSO DE RECEPÇÃO

- 1 - Destinatários: jovens dos 18 aos 23 anos.
- 2 - Habilitações literárias: 12º. ano.
- 3 - Objectivos: preparar profissionais para o desempenho de funções de carácter executivo no sector de recepção, dotando-os com capacidade para o acolhimento e atendimento de clientes, bem como para a organização, movimento de hóspedes e serviços informativos.
- 4 - Duração: 1 ano lectivo, mais o estágio.
- 5 - Plano curricular:

## 5.1 - 1.º Módulo:

- Formação na Escola.
- Duração de 30 semanas.
- Carga horária total de 1 200 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

## Disciplinas:

a) Formação científica:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	90
- Integração Cultural	90
- Inglês	90
- Francês / Alemão	90
- Estatística	60
- Relações Interpessoais	60
b) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviços de Recepção	240
- Contabilidade	90
- Técnica de Secretariado	60
- Informação Turística	60
- Técnica Hoteleira	60
- Marketing Turístico e Publicidade	60
- Legislação Hoteleira e do Trabalho	30
- Técnica de Animação	60
- Informática	60

## 5.2 - 2.º Módulo:

- Avaliação final com a duração de 2 semanas.

## 5.3 - 3.º Módulo:

- Formação na Empresa.
- Estágio de carácter prático em empresas do sector, com a duração de 6 meses.

## 6.º.

## CURSO DE ANDARES

- 1 - Destinatários: jovens dos 18 aos 23 anos.
- 2 - Habilitações literárias: 12.º ano.
- 3 - Objectivos: preparar profissionais para o desempenho de funções com carácter de chefia nos sectores de andares e de rouparia, dotando-os com capacidade para superintender e coordenar o trabalho na área de alojamento, assim como supervisionar o azeio e decoração geral em zonas públicas.

4 - Duração: 1 ano lectivo, mais o estágio.

5 - Plano curricular:

5.1 - 1.º Módulo:

- Formação na Escola.
- Duração de 30 semanas.
- Carga horária total de 1 200 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

Disciplinas:

a) Formação científica:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	90
- Integração Cultural	90
- Inglês	90
- Francês / Alemão	90
- Informática	60
- Gestão de Recursos Humanos	60
- Relações Interpessoais	30
b) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviço de Andares	360
- Técnica Hoteleira	60
- Higiene e Primeiros Socorros	60
- Prevenção e Segurança no Trabalho	60
- Informação Turística	60
- Legislação Hoteleira e do Trabalho	30
- Decoração Floral	60

5.2 - 2.º Módulo:

- Avaliação final com a duração de 2 semanas.

5.3 - 3.º Módulo:

- Formação em empresa.
- Estágio de carácter prático em empresas do sector, com a duração de 6 meses.

7.º.

#### CURSO DE CONTROLO DE COMIDAS E BEBIDAS

1 - Destinatários: jovens dos 18 aos 23 anos.

2 - Habilitações literárias: 12.º ano.

3 - Objectivos: preparar profissionais para o desempenho de funções de carácter executivo no sector de restauração, dotando-os com capacidade para controlar, calcular e registar as comidas e bebidas consumidas, efectuar os inventários de existência mensais e comparar os custos às previsões do economato, restaurante, bar, cozinha e pastelaria, elaborando diariamente relatórios de controlo.

4 - Duração: 1 ano lectivo, mais o estágio.

5 - Plano curricular:

5.1 - 1º. Módulo:

- Formação na Escola.
- Duração de 30 semanas.
- Carga horária total de 1 200 horas.
- Carga horária semanal de 40 horas.

Disciplinas:

a) Formação científica:	Horas:
- Língua e Cultura Portuguesas	90
- Integração Cultural	90
- Inglês	90
- Francês	90
- Gestão de Recursos Humanos	60
- Informática	60

b) Tecnologia específica:	Horas:
- Técnica de Serviços de Controlo de Comidas e Bebidas	240
- Técnica Hoteleira	60
- Contabilidade	60
- Tecnologia de Mercadorias	60
- Enologia	60
- Organização e Técnicas de Serviços de Produção	90
- Higiene e Nutrição	60
- Segurança no Trabalho	60
- Legislação Hoteleira e do Trabalho	30

5.2 - 2º. Módulo:

- Avaliação final com a duração de 2 semanas.

5.3 - 3º. Módulo:

- Formação em empresa.
- Estágio de carácter prático em empresas do sector, com a duração de 6 meses.

8.º.

**RECRUTAMENTO E SELECÇÃO DE ALUNOS (ambos os sexos)**

1 - Para os cursos em que se exige o 9.º ano:

1.1 - Metodologia:

a) 1.ª fase:

Análise curricular. Passam à 2.ª fase os candidatos que preencham as seguintes condições:

- Idade entre os 16 e os 23 anos.
- Habilitações: 9.º ano.

b) 2.ª fase:

Testes de conhecimentos:

- Português / Cultura Geral.
- Francês ou Inglês.

Passam à 3.ª fase os candidatos que obtenham classificação média de valor igual ou superior a 8 (numa escala de 0 a 20).

c) 3.ª fase:

Entrevista individual.

1.2 - A admissão ao curso obtem-se pela média dos seguintes factores:

- Classificação dos testes de conhecimentos;
- Classificação da entrevista (para apurar a motivação e a apresentação do candidato).

2 - Para os cursos em que se exige o 12.º ano:

2.1 - Metodologia:

a) 1.ª fase:

Análise curricular. Passam à 2.ª fase os candidatos que preencham as seguintes condições:

- Idade entre os 18 e os 23 anos.
- Habilitações: 12.º ano.

b) 2.ª fase:

Testes de conhecimentos (escritos):

- Português / Cultura Geral.
- Dois idiomas estrangeiros - inglês, francês, alemão.

Passam à 3.ª fase os candidatos que obtenham classificação de valor igual ou superior a 10 (numa escala de 0 a 20), sendo permitido que num dos testes tenham nota inferior a 10 mas igual ou superior a 6.

c) 3ª. fase:  
Entrevista individual.

2.2 - A admissão ao curso obtem-se pela média dos seguintes factores:

- Classificação dos testes de conhecimentos;
- Classificação da entrevista (para apurar a motivação e a apresentação do candidato) - (este factor tem o coeficiente de ponderação 2).

9º.

Ficam revogados as disposições que contrariem a presente Portaria.

Secretaria Regional do Turismo e Cultura.

Assinada em 30 de Julho de 1993.

O SECRETÁRIO REGIONAL,



João Carlos Nunes Abreu

## SECRETARIA REGIONAL DAS FINANÇAS

## RECTIFICAÇÃO

Para os devidos efeitos se declara que, por ter saído com inexactidão o Despacho Normativo nº. 5/93, publicado no JORAM n.º 58, I Série, de 26 de Maio de 1993, se procede à seguinte rectificação:

No corpo do referido Despacho, ponto 1, onde se lê:

“1835”

Deve ler-se:

“1832”

- O mapa anexo publica-se na íntegra devidamente rectificado.

Secretaria Regional das Finanças, 1 de Setembro 1993.

PEL' O CHEFE DO GABINETE, António Camacho Coelho

Mapa Anexo a que se refere o nº 1 do Despacho Normativo nº 5/93

Quotas de Descongelamento

Grupo de pessoal/ Carreira/Categoria	1993											Total
	Departamentos Regionais								Município			
	Proteção	Agricultura, Pecuária e Pesca	Assuntos Parlamentares e Comunitários	Turismo e Cultura	Equipamento Social e Ambiente	Assuntos Sociais	Finanças	Escolas e Cooperativas Escolas	Serviços Centrais	Estabelecimentos Sociais	Estabelecimentos Escolas	
Personal Técnico Superior	-	31	7	1	17	41	17	16	31	-	-	161
Personal Médico	-	-	-	-	-	79	-	-	-	-	-	79
Personal Estagiário de Investigação	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
Personal Técnico	-	8	-	-	2	37	-	3	6	-	-	56
Personal Inspeção	-	-	4	1	-	-	-	-	18	-	-	23
Personal Enfermagem	-	-	-	-	-	120	-	-	-	-	-	120
Personal Informática	-	7	-	-	-	8	5	6	2	-	-	28
Personal Ofic. da Marinha	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Mercante Piloto/ e Eng. Mar	-	-	-	-	-	-	-	17	-	-	-	17
Personal Aeroportuário	-	-	1	-	-	-	-	8	65	-	-	138
Personal Técnico Profissional	1	31	11	5	12	37	17	11	25	-	10	149
Personal Administrativo	6	296	17	16	34	29	8	27	50	-	69	552
Personal Auxiliar dos Serviços Gerais	-	-	-	-	-	281	-	-	71	4	-	356
Personal Auxiliar de Apoio Directo	-	-	-	-	-	12	-	-	-	4	-	16
Personal Grupo Profissional 4	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Personal Grupo Profissional 5 B	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
Personal Grupo Profissional 7	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
Personal Grupo Profissional 8	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
Personal Operário	-	25	2	3	33	13	2	2	23	1	24	128
<b>TOTAL</b>	<b>7</b>	<b>438</b>	<b>42</b>	<b>27</b>	<b>104</b>	<b>662</b>	<b>51</b>	<b>98</b>	<b>291</b>	<b>9</b>	<b>103</b>	<b>1832</b>

**Preço deste número: 112\$00**

<p>"Toda a correspondência relativa a anúncios e a assinaturas do Jornal Oficial deve ser dirigida à Secretaria-Geral da Presidência do Governo Regional da Madeira"</p>	<p style="text-align: center;"><b>ASSINATURAS</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Completa</td> <td>(Ano)</td> <td>7 126\$00</td> <td>(Semestral)</td> <td>3 568\$00</td> </tr> <tr> <td>Cada Serie</td> <td></td> <td>2 326\$00</td> <td></td> <td>1 180\$00</td> </tr> </table> <p>Números e Suplementos - Preço por página 7\$00 A estes valores acrescem os portes de correio (Portaria nº 8/93 de 28 de Janeiro)</p>	Completa	(Ano)	7 126\$00	(Semestral)	3 568\$00	Cada Serie		2 326\$00		1 180\$00	<p>"O Preço dos anúncios é de 110\$00 a linha, acrescido do respectivo IVA, dependendo a sua publicação do pagamento antecipado a efectuar na Secretaria-Geral da Presidência do Governo Regional da Madeira"</p>
Completa	(Ano)	7 126\$00	(Semestral)	3 568\$00								
Cada Serie		2 326\$00		1 180\$00								

Execução gráfica "Jornal Oficial"