



# JORNAL OFICIAL

Terça-feira, 17 de Novembro de 2009



Série

Número 219

## Sumário

### SECRETARIAREGIONAL DA EDUCAÇÃO E CULTURA

#### **Despacho n.º 81/2009**

Autoriza o funcionamento do Curso de Especialização Tecnológica em Gastronomia e Artes Culinárias, aprovado pelo conselho científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

#### **Despacho n.º 82/2009**

Autoriza o funcionamento do Curso de Especialização Tecnológica em Recepção e Alojamento Hoteleiro, aprovado pelo conselho científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

**SECRETARIA REGIONAL DA EDUCAÇÃO E CULTURA,****Despacho n.º 81/2009**

Considerando que os cursos de especialização tecnológica (CET), no contexto das formações pós-secundárias não superiores, visam aprofundar o nível de conhecimentos científicos e tecnológicos no domínio da formação de base e o desenvolvimento de competências pessoais e profissionais adequadas ao exercício profissional qualificado, através de percursos formativos que integram os objetivos de qualificação e inserção profissional e permitem o prosseguimento de estudos, através de protocolos com estabelecimentos do ensino superior.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os CET visam alargar a oferta de formação ao longo da vida.

Considerando que os CET são promovidos por entidades reconhecidas para o efeito e que revelem capacidade pedagógica e de gestão para assegurar a qualidade da formação e a participação e envolvimento de entidades representativas do tecido sócio-económico e de instituições do sistema científico e tecnológico.

Considerando as características geográficas e económicas específicas próprias da Região Autónoma da Madeira, que a Secretaria Regional de Educação e Cultura tutela a Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira (EPHTM) e na sequência de anteriores autorizações de funcionamento de CET, designadamente através dos Despachos n.º 32/2007, 33/2007 e 34/2007, de 22 de Novembro, nos termos do artigo 34.º conjugado com a alínea a) do artigo 41.º do DLn.º 88/2006, de 23 de Maio, considera-se esta Secretaria com competência para decidir a entrada em funcionamento dos CET, aferindo e assegurando a pertinência, a necessidade e a existência das condições indispensáveis à promoção de CET.

Considerando que a EPHTM celebrou um protocolo de colaboração com a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Assim, ao abrigo do disposto no artigo 6.º do DLn.º 364/79, de 4 de Setembro, na alínea e) do artigo 69.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, na alínea a) do n.º 1 e alínea c) do n.º 2 ambos do artigo 6.º do DRR n.º 5/2007/M, de 23 de Julho, na alínea b), do n.º 1 e n.º 3 do artigo 3.º do DRR n.º 1/2008/M, de 17 de Janeiro, n.º 3 do artigo 1.º e n.º 1 do artigo 2.º do DRR n.º 17/2005/M, de 19 de Abril conjugado com o DLn.º 88/2006, de 23 de Maio, determino:

- 1 - É autorizado o funcionamento do Curso de Especialização Tecnológica em Gastronomia e Artes Culinárias, aprovado pelo conselho científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, registado conforme o despacho n.º 11949-AN/2007, de 15 de Junho da Direcção-Geral do Ensino Superior, ministrado na Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira, com início no ano lectivo de 2009/2010, nos termos do anexo I, que faz parte integrante do presente despacho.
- 2 - O presente despacho produz efeitos a partir de 01 de Novembro de 2009 e é válido por um período de dois anos.

Secretaria Regional de Educação e Cultura, aos 30 de Outubro de 2009.

O SECRETÁRIO REGIONAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA,  
Francisco José Vieira Fernandes

## Anexo I

## Curso de Especialização Tecnológica em Gastronomia e Artes Culinárias

- 1 - Instituição de formação - Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira (EPHTM).
- 2 - Denominação do curso de especialização tecnológica - Gastronomia e Artes Culinárias.
- 3 - Área de formação em que se insere - 811 - Hotelaria e Restauração.
- 4 - Perfil profissional que visa preparar - o técnico em gastronomia e artes culinárias é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, concebe, organiza e executa, as actividades de preparação e confecção alimentar - na restauração colectiva e social - acompanhando as tendências de evolução e criatividade ao nível da cozinha e da gastronomia, respeitando os princípios da nutrição, dietética e higiene alimentar.
- 5 - Referencial de competências a adquirir:
  - Participar na programação da produção alimentar (ementas, cartas de restaurante, menus de banquetes e buffets, catering ...), na gestão do aprovisionamento dos produtos e na organização da cozinha;
  - Preparar, confeccionar e emprar os diversos tipos de pratos que integram as ementas dos sistemas de restauração, bem como bolos, sobremesas e produtos de padaria e executar decorações em peças de doçaria;
  - Pesquisar informações sobre novos hábitos alimentares, tendências culinárias e gastronómicas, novas tecnologias e processos de confecção e conservação de alimentos;
  - Criar e adaptar novas receitas e ementas, em função das pesquisas efectuadas e das preferências dos clientes;
  - Promover a elaboração de pratos e ementas, bolos, sobremesas e produtos de padaria equilibrados do ponto de vista nutricional e dietético;
  - Supervisionar e controlar a arrumação, limpeza e higiene das instalações, equipamentos e utensílios de trabalho, bem como pela sua apresentação pessoal;
  - Cumprir, no processo de confecção e expedição dos produtos, as normas de conservação, higiene, segurança e saúde alimentar;
  - Utilizar ferramentas informáticas de gestão de stocks, incluindo a conferência, registo e controlo de qualidade das entradas e saídas de produtos.
- 6 - Plano de formação:

## Anexo I do Despacho n.º 81/2009

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Linguística.....	Língua estrangeira A I (Inglês) .....	93	76	3,0	
	Informática.....	Tecnologias de informação e Comunicação .....	102	77	3,1	
Tecnológica.....	Comunicação.....	Comunicação e Relações Interpessoais .....	66	48	1,9	
	Técnico-profissional	Higiene e Segurança Alimentar .....	66	48	1,9	
	Técnico-profissional	Gestão de Alimentos e Bebidas .....	92	66	2,7	
	Técnico-científica e cultural.	História da Alimentação e Gastronomia .....	55	41	1,7	
	Técnico-profissional	Artes Culinárias I .....	222	158	6,3	
	Linguística.....	Língua estrangeira B I (Inglês).....	95	78	3,1	
	Técnico-científica.....	Nutrição e Dietética .....	80	60	2,4	
	Técnico-profissional	Design aplicado à Culinária.....	68	42	1,7	
	Técnico-profissional	Artes Culinárias II .....	222	158	6,3	
	Tecnológica.....	Técnico-profissional e cultural	Gastronomia e Arte .....	54	36	1,4
Técnico-profissional		Enogastronomia .....	86	60	2,4	
Técnico-profissional		Seminários temáticos .....	99	72	2,9	
Em contexto de trabalho	Profissional .....		600		24,0	
<i>Total .....</i>			2000	1020	64,8	

## Notas:

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) indicam-se os créditos segundo o European Credit Transfer and Accumulation System (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

7 - Áreas disciplinares em que o candidato deve ter aprovação para os efeitos previstos no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006 - Português; Economia; Psicologia e Geografia.

8 - Número de formandos:  
Número máximo de formandos

	Número máximo de formandos
Em cada admissão de novos formandos	30
Na inscrição em simultâneo no curso	80

9 - Plano de formação adicional (artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio):

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Línguas e Cultura e Comunicação .....	Português .....	150	120	4,8	
	Cidadania e Sociedade .....	Economia .....	150	120	4,8	
	Cidadania e Sociedade .....	Psicologia .....	150	120	4,8	
	Ciências Aplicadas .....	Geografia .....	150	120	4,8	
Tecnológica .....						

## Notas:

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) indicam-se os créditos segundo o European Credit Transfer and Accumulation System (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

**Despacho n.º 82/2009**

## Anexo I

Considerando que os cursos de especialização tecnológica (CET), no contexto das formações pós-secundárias não superiores, visam aprofundar o nível de conhecimentos científicos e tecnológicos no domínio da formação de base e o desenvolvimento de competências pessoais e profissionais adequadas ao exercício profissional qualificado, através de percursos formativos que integram os objectivos de qualificação e inserção profissional e permitem o prosseguimento de estudos, através de protocolos com estabelecimentos do ensino superior.

Considerando a necessidade de conciliar a vertente do conhecimento, através do ensino e da formação, com a componente da inserção profissional qualificada, os CET visam alargar a oferta de formação ao longo da vida.

Considerando que os CET são promovidos por entidades reconhecidas para o efeito e que revelem capacidade pedagógica e de gestão para assegurar a qualidade da formação e a participação e envolvimento de entidades representativas do tecido sócio-económico e de instituições do sistema científico e tecnológico.

Considerando as características geográficas e económicas específicas próprias da Região Autónoma da Madeira, que a Secretaria Regional de Educação e Cultura tutela a Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira (EPHTM) e na sequência de anteriores autorizações de funcionamento de CET, designadamente através dos Despachos n.º 32/2007, 33/2007 e 34/2007, de 22 de Novembro, nos termos do artigo 34.º conjugado com a alínea a) do artigo 41.º do DL n.º 88/2006, de 23 de Maio, considera-se esta Secretaria com competência para decidir a entrada em funcionamento dos CET, aferindo e assegurando a pertinência, a necessidade e a existência das condições indispensáveis à promoção de CET.

Considerando que a EPHTM celebrou um protocolo de colaboração com a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

Assim, ao abrigo do disposto no artigo 6.º do DL n.º 364/79, de 4 de Setembro, na alínea e) do artigo 69.º do Estatuto Político-Administrativo da Região Autónoma da Madeira, na alínea a) do n.º 1 e alínea c) do n.º 2 ambos do artigo 6.º do DRR n.º 5/2007/M, de 23 de Julho, na alínea b), do n.º 1 e n.º 3 do artigo 3.º do DRR n.º 1/2008/M, de 17 de Janeiro, n.º 3 do artigo 1.º e n.º 1 do artigo 2.º do DRR n.º 17/2005/M, de 19 de Abril conjugado com o DL n.º 88/2006, de 23 de Maio, determino:

- 1 - É autorizado o funcionamento do Curso de Especialização Tecnológica em Recepção e Alojamento Hoteleiro, aprovado pelo conselho científico da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril, registado conforme o despacho n.º 11949-AO/2007, de 15 de Junho da Direcção-Geral do Ensino Superior, ministrado na Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira, com início no ano lectivo de 2009/2010, nos termos do anexo I, que faz parte integrante do presente despacho.
- 2 - O presente despacho produz efeitos a partir de 01 de Novembro de 2009 e é válido por um período de dois anos.

Secretaria Regional de Educação e Cultura, aos 30 de Outubro de 2009.

O SECRETÁRIO REGIONAL DE EDUCAÇÃO E CULTURA,  
Francisco José Vieira Fernandes

## Curso de Especialização Tecnológica em Recepção e Alojamento Hoteleiro

- 1 - Instituição de formação - Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira (EPHTM).
- 2 - Denominação do curso de especialização tecnológica - Recepção e Alojamento Hoteleiro.
- 3 - Área de formação em que se insere - 811 - Hotelaria e Restauração.
- 4 - Perfil profissional que visa preparar - o técnico de recepção e alojamento hoteleiro é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, procede à organização, controlo e execução, das actividades inerentes ao serviço de acolhimento, recepção e alojamento em estabelecimentos hoteleiros ou similares, procurando assegurar um serviço de qualidade e a satisfação do cliente..
- 5 - Referencial de competências a adquirir:  
Participar na definição dos objectivos gerais e dos serviços a prestar, em função dos segmentos de mercado a atingir pela unidade de acolhimento, recepção e alojamento;  
Participar na organização das operações de reservas, distribuição e ocupação do alojamento, maximizando a sua capacidade e estabelecendo a afectação dos recursos necessários;  
Colaborar, de forma pró-activa, na elaboração de planos estratégicos de marketing operacional ao nível de produtos, serviços e preços da unidade de alojamento, bem como no processo de comercialização junto de operadores turísticos e outros sistemas de reservas de clientes individuais ou institucionais;  
Orientar e participar nas actividades do serviço de acolhimento, recepção e de alojamento (reservas, check-in e check-out, assistência aos clientes, serviço de andares, quartos e lavandaria/rouparia), definido as respectivas normas de funcionamento de acordo com padrões de qualidade e eficiência;  
Coordenar as actividades de aprovisionamento, prevendo e calculando as necessidades de bens de consumo necessários ao serviço, de forma a evitar rupturas de stock;  
Orientar e prestar aos clientes informações de natureza histórico-cultural, geográfica, gastronómica, bem como efectuar reservas, marcações ou contactos com o exterior a pedido dos mesmos;  
Comunicar de forma clara e afável em língua portuguesa, inglesa e numa terceira opcional;  
Orientar e fazer cumprir as regras de segurança e higiene, supervisionando a apresentação do pessoal e qualidade estética do ambiente;  
Utilizar ferramentas informáticas para registo e tratamento de dados.
- 6 - Plano de formação:

## Anexo I do Despacho n.º 82/2009

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Linguística.....	Língua estrangeira A I (Inglês) .....	93	76	3,0	
	Informática.....	Tecnologias de informação e Comunicação .....	102	77	3,1	
Tecnológica.....	Comunicação.....	Comunicação e Relações Interpessoais .....	66	48	1,9	
	Linguística.....	Língua Estrangeira B I .....	95	78	3,1	
	Técnica do sector do turismo	Introdução ao Turismo .....	84	60	2,4	
	Técnico-profissional	Introdução às Operações Hoteleiras.....	146	100	4	
	Técnico-profissional	Técnicas de Recepção e Alojamento Hoteleiro	111	77	3,1	
	Linguística.....	Língua estrangeira A II .....	95	78	3,1	
	Linguística.....	Língua Estrangeira B II .....	95	78	3,1	
	Informática Aplicada	Aplicações Informáticas para a recepção e alojamento	84	60	2,4	
	Técnico-profissional	Gestão de Alojamento .....	114	78	3,1	
	Técnica EmpresarialI	Organização Empresarial .....	78	60	2,4	
	Comercial	Marketing e Técnicas Comerciais.....	94	60	2,4	
	Empresarial	Projecto	143	90	3,7	
Em contexto de trabalho	Profissional .....		600		24,0	
<i>Total</i> .....			2000	1020	64,8	

## Notas:

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) indicam-se os créditos segundo o European Credit Transfer and Accumulation System (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

7 - Áreas disciplinares em que o candidato deve ter aprovação para os efeitos previstos no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006 - Português; Economia; Psicologia e Geografia.

8 - Número de formandos:

	Número máximo de formandos
Em cada admissão de novos formandos	30
Na inscrição em simultâneo no curso	80

9 - Plano de formação adicional (artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio):

Componentes de formação	Área de competência	Unidade de formação	Tempo de trabalho (horas)		ECTS (5)	Observações
			Total (3)	Contacto (4)		
Geral e científica	Línguas e Cultura e Comunicação .....	Português .....	150	120	4,8	
	Cidadania e Sociedade .....	Economia .....	150	120	4,8	
	Cidadania e Sociedade .....	Psicologia .....	150	120	4,8	
	Ciências Aplicadas .....	Geografia .....	150	120	4,8	
Tecnológica .....						

## Notas:

Na coluna (3) indicam-se as horas totais de trabalho de acordo com a definição constante do Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

Na coluna (4) indicam-se as horas de contacto, de acordo com a definição constante da alínea d) do artigo 2.º e do n.º 1 do artigo 15.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de Maio.

Na coluna (5) indicam-se os créditos segundo o European Credit Transfer and Accumulation System (sistema europeu de transferência e acumulação de créditos), fixados de acordo com o disposto no Decreto-Lei n.º 42/2005, de 22 de Fevereiro.

## CORRESPONDÊNCIA

Toda a correspondência relativa a anúncios e a assinaturas do Jornal Oficial deve ser dirigida à Direcção Regional da Administração da Justiça.

## PUBLICAÇÕES

Os preços por lauda ou por fracção de lauda de anúncio são os seguintes:

Uma lauda . . . . .	€ 15,91 cada	€ 15,91;
Duas laudas . . . . .	€ 17,34 cada	€ 34,68;
Três laudas . . . . .	€ 28,66 cada	€ 85,98;
Quatro laudas . . . . .	€ 30,56 cada	€ 122,24;
Cinco laudas . . . . .	€ 31,74 cada	€ 158,70;
Seis ou mais laudas . . . . .	€ 38,56 cada	€ 231,36

A estes valores acresce o imposto devido.

## EXEMPLAR

Números e Suplementos - Preço por página € 0,29

## ASSINATURAS

	<u>Anual</u>	<u>Semestral</u>
Uma Série . . . . .	€ 27,66	€ 13,75;
Duas Séries . . . . .	€ 52,38	€ 26,28;
Três Séries . . . . .	€ 63,78	€ 31,95;
Completa . . . . .	€ 74,98	€ 37,19.

Aestes valores acrescentem os portes de correio, (Portaria n.º 1/2006, de 13 de Janeiro) e o imposto devido.

## EXECUÇÃO GRÁFICA

Divisão do Jornal Oficial

## IMPRESSÃO

Divisão do Jornal Oficial

## DEPÓSITO LEGAL

Número 181952/02

Preço deste número: € 1,81 (IVA incluído)