

| Componente de formação (1) | Área de competência (2) | Unidade de formação (3) | Tempo de trabalho (horas) | | ECTS (6) |
|-------------------------------|---------------------------------------|----------------------------|---------------------------|-----------------|-------------|
| | | | Total (4) | Contacto (5) | |
| | Matemática | Matemática | 80 | 40 | 4 |
| | Sociologia e outros estudos | Geografia | 80 | 40 | 3,5 |
| | <i>Total</i> | | 320 | 160 | 15 |

Notas

Na coluna (4) 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 (5) 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 (6) 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.

206487383

Despacho n.º 14247/2012

A requerimento da ENSILIS — Educação e Formação, S. A., entidade instituidora do Instituto Superior de Línguas e Administração de Lisboa;

Instruído e apreciado, nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, o pedido de registo do curso de especialização tecnológica em Gestão Hoteleira e Alojamento, a ministrar naquele Instituto;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 38.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso de especialização tecnológica em Gestão Hoteleira e Alojamento, a ministrar no Instituto Superior de Línguas e Administração de Lisboa a partir do ano letivo de 2012-2013, inclusive.

11 de outubro de 2012. — O Diretor-Geral, *Vítor Magriço*.

ANEXO

1 — Instituição de formação: Instituto Superior de Línguas e Administração de Lisboa.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica: Gestão Hoteleira e Alojamento.

3 — Área de formação em que se insere: 811 — Hotelaria e restauração.

4 — Perfil profissional que visa preparar: O técnico especialista em gestão hoteleira e alojamento é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, está preparado para dirigir, coordenar e controlar as atividades das secções afetas ao departamento de alojamento hoteleiro, designadamente, portaria, receção, andares, quartos e lavanderia e rouparia, garantindo a qualidade do serviço e a maximização da capacidade de alojamento de uma unidade hoteleira.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Supervisionar, coordenar e organizar as três secções do departamento de alojamento hoteleiro — *front office*, andares e lavanderia e rouparia, garantindo a qualidade dos serviços;

Gerir os resultados financeiros do departamento de alojamento;

Definir a política comercial do departamento de alojamento, garantindo a qualidade dos serviços e a orientação para o cliente.

6 — Plano de formação:

| Componente de formação (1) | Área de competência (2) | Unidade de formação (3) | Tempo de trabalho (horas) | | ECTS (6) |
|-------------------------------|--|--|---------------------------|-----------------|-------------|
| | | | Total (4) | Contacto (5) | |
| Geral e científica | Língua e literatura materna | Língua Portuguesa | 62,5 | 35 | 2,5 |
| | Gestão e administração | Gestão Empresarial | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Desenvolvimento pessoal | Negociação e Comunicação Interpessoal | 37,5 | 28 | 1,5 |
| Tecnológica | Gestão e administração | Introdução à Gestão Hoteleira | 50 | 35 | 2 |
| | Informática na ótica do utilizador | Aplicações Informáticas para Hotelaria | 100 | 56 | 4 |
| | Gestão e administração | Coordenação de Grupos de Agência de Viagens | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Línguas e literaturas estrangeiras | Espanhol | 87,5 | 56 | 3,5 |
| | Hotelaria e restauração | Estratégia de Venda do <i>Front Office</i> | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Hotelaria e restauração | Gestão e Organização do Serviço de Andares | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Segurança e higiene no trabalho | Higiene e Segurança no Alojamento | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Gestão e administração | Implementação e Avaliação dos Sistemas de Negócios | 75 | 49 | 3 |
| | Línguas e literaturas estrangeiras | Inglês | 87,5 | 56 | 3,5 |
| | Hotelaria e restauração | Lavandaria e Rouparia | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Hotelaria e restauração | Normas de Limpeza e Manutenção do Serviço de Andares | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Hotelaria e restauração | Serviço de <i>Concierge</i> | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Hotelaria e restauração | Serviço de Restauração nos Quartos | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Contabilidade e fiscalidade | Orçamentação na Empresa | 75 | 49 | 3 |
| | Hotelaria e restauração | Organização e Avaliação do <i>Front Office</i> | 75 | 49 | 3 |
| | Contabilidade e fiscalidade | Contabilidade | 100 | 49 | 4 |
| | Gestão e administração | Sistema de Gestão de Contas de Clientes | 62,5 | 49 | 2,5 |
| | Hotelaria e restauração | <i>Staffing</i> | 62,5 | 49 | 2,5 |
| | Hotelaria e restauração | Teoria do Alojamento | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Em contexto de trabalho | Hotelaria e restauração | Estágio | 750 | 528 |
| | <i>Total</i> | | 2000 | 1368 | 80 |

7 — Áreas disciplinares em que o candidato deve ter obrigatoriamente aprovação para os efeitos previstos no artigo 8.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio:

Não são fixadas.

8 — Número máximo de formandos:

Em cada admissão de novos formandos: 25

Na inscrição em simultâneo no curso: 50

9 — Plano de formação adicional (artigo 16.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio):

| Componente de formação | Área de competência | Unidade de formação | Tempo de trabalho (horas) | | ECTS |
|------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------|----------|------|
| | | | Total | Contacto | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| Tecnológica | Língua e literatura materna | Língua e Cultura Portuguesa | 80 | 40 | 4 |
| | Economia | Economia | 80 | 40 | 3,5 |
| | Sociologia e outros estudos | Geografia | 80 | 40 | 4 |
| | História e arqueologia | História | 80 | 40 | 3,5 |
| | <i>Total</i> | | 320 | 160 | 15 |

Notas

Na coluna (4) 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 (5) 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 (6) 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.

206487326

Despacho n.º 14248/2012

A requerimento da ENSILIS — Educação e Formação, S. A., entidade instituidora do Instituto Superior de Línguas e Administração de Lisboa;

Instruído e apreciado, nos termos do artigo 37.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio, o pedido de registo do curso de especialização tecnológica em Gestão Hoteleira: *Catering*, Restauração e Bebidas, a ministrar naquele Instituto;

Ao abrigo do disposto no n.º 1 do artigo 38.º do Decreto-Lei n.º 88/2006, de 23 de maio:

Determino:

É registada, nos termos do anexo ao presente despacho, que dele faz parte integrante, a criação do curso de especialização tecnológica em Gestão Hoteleira: *Catering*, Restauração e Bebidas, a ministrar no Instituto Superior de Línguas e Administração de Lisboa a partir do ano letivo de 2012-2013, inclusive.

11 de outubro de 2012. — O Diretor-Geral, *Vitor Magriço*.

ANEXO

1 — Instituição de formação: Instituto Superior de Línguas e Administração de Lisboa.

2 — Denominação do curso de especialização tecnológica: Gestão Hoteleira: *Catering*, Restauração e Bebidas.

3 — Área de formação em que se insere: 811 — Hotelaria e restauração.

4 — Perfil profissional que visa preparar: O técnico especialista em gestão hoteleira: *catering*, restauração e bebidas é o profissional que, de forma autónoma ou sob orientação, procede à organização e execução do serviço de alimentação e bebidas integrado em estabelecimentos hoteleiros ou em unidades independentes, incluindo a supervisão no funcionamento da cave do dia, a colaboração com o chefe de cozinha na elaboração de ementas e cartas, a preparação de banquetes e outros serviços especiais, tendo em conta os gostos ou preferências dos clientes e as normas de higiene e segurança alimentar.

5 — Referencial de competências a adquirir:

Supervisionar, coordenar e organizar as operações de *catering* e *food & beverage (F&B)*, garantindo a qualidade dos serviços;
Planear e coordenar as operações de *catering & banqueting*;
Gerir os resultados financeiros do serviço de F&B;
Planear e estruturar menus e proceder ao cálculo de custos associados;
Definir a política comercial do serviço de *catering* e F&B, garantindo a qualidade e a orientação para o cliente.

6 — Plano de formação:

| Componente de formação | Área de competência | Unidade de formação | Tempo de trabalho (horas) | | ECTS |
|------------------------------|---|--|---------------------------|----------|------|
| | | | Total | Contacto | |
| (1) | (2) | (3) | (4) | (5) | (6) |
| Geral e científica | Língua e literatura materna | Língua Portuguesa | 62,5 | 35 | 2,5 |
| | Gestão e administração | Gestão Empresarial | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Desenvolvimento pessoal | Negociação e Comunicação Interpessoal | 37,5 | 28 | 1,5 |
| Tecnológica | Gestão e administração | Introdução à Gestão Hoteleira | 50 | 35 | 2 |
| | Segurança e higiene no trabalho | Higiene e Segurança na Restauração | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Hotelaria e restauração | Noções de Organização de Restauração e Bebidas | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Hotelaria e restauração | Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas | 50 | 28 | 2 |
| | Hotelaria e restauração | Serviço de Restauração e Bebidas | 137,5 | 112 | 5,5 |
| | Hotelaria e restauração | Bar | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Gestão e administração | Controlo de Gestão de <i>Food & Beverage</i> | 75 | 49 | 3 |
| | Gestão e administração | Controlo de Custos em <i>Food & Beverage</i> | 75 | 49 | 3 |
| | Hotelaria e restauração | Gestão e Organização de <i>Catering & Banqueting</i> | 75 | 49 | 3 |
| | Hotelaria e restauração | Serviço e Prova de Vinhos | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Hotelaria e restauração | Engenharia de Ementas | 50 | 28 | 2 |
| | Marketing e publicidade | Promoção e Eventos em <i>Food & Beverage</i> | 37,5 | 28 | 1,5 |
| | Hotelaria e restauração | <i>Staffing</i> | 62,5 | 49 | 2,5 |