

**MINISTÉRIOS DA ECONOMIA E DA INOVAÇÃO,
DO TRABALHO E DA SOLIDARIEDADE
SOCIAL E DA EDUCAÇÃO**

Portaria n.º 57/2009

de 21 de Janeiro

O Turismo de Portugal, I. P., cuja Lei Orgânica foi aprovada pelo Decreto-Lei n.º 141/2007, de 27 de Abril, assume as atribuições e competências anteriormente cometidas ao Instituto de Formação Turística, nomeadamente no âmbito do sistema integrado de educação e formação para o sector do turismo, hotelaria e restauração, que constitui uma das linhas de desenvolvimento identificadas no Plano Estratégico Nacional do Turismo (PENT), aprovado pela Resolução do Conselho de Ministros n.º 53/2007, de 4 de Abril.

O Ministério da Economia e da Inovação, através da rede de escolas de hotelaria e turismo, promove a qualificação dos recursos humanos do sector, vector essencial para o desenvolvimento do turismo português e, paralelamente, para o aumento dos níveis de qualificação escolar e profissional dos jovens, facilitando, dessa forma, o seu acesso ao mercado de trabalho no sector do turismo.

A oferta de formação do Turismo de Portugal, I. P., enquadra-se nas modalidades de formação inicial de dupla certificação integradas no Sistema Nacional de Qualificações, assumindo um âmbito sectorial, dispondo de uma matriz curricular aproximada face àquela que é reconhecida para a formação profissional ao abrigo do Decreto-Lei n.º 74/2004, de 26 de Março.

A Portaria n.º 846/2007, de 19 de Setembro, veio alterar a oferta formativa ministrada nas escolas de hotelaria e turismo, introduzindo nos cursos por si regulados a área de desenvolvimento comportamental, a par de outros conteúdos específicos na componente de formação tecnológica, e reforçando as línguas estrangeiras nos planos curriculares,

numa lógica de maior articulação e proximidade com as empresas, adequando-se à realidade actual do sector.

No quadro da actual reforma da formação profissional, importa ajustar a oferta de cursos promovidos pelo Turismo de Portugal, I. P., num esforço contínuo de melhoria, com crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial e às actividades do sector do turismo, incorporando as melhores práticas e a experiência adquirida através da parceria do Turismo de Portugal, I. P., com o estabelecimento de ensino de referência sectorial no plano europeu, a Escola Hoteleira de Lausanne.

Assim:

Ao abrigo do disposto na Lei n.º 46/86, de 14 de Outubro, com a redacção da Lei n.º 49/2005, de 30 de Agosto, no Decreto-Lei n.º 141/2007, de 27 de Abril, e no n.º 4 do artigo 9.º do Decreto-Lei n.º 396/2007, de 31 de Dezembro, manda o Governo, pelos Secretários de Estado do Turismo, do Emprego e da Formação Profissional e da Educação, o seguinte:

Artigo 1.º

Objecto e âmbito

1 — A presente portaria regula as condições de acesso, de organização e funcionamento, bem como a avaliação e certificação das aprendizagens dos cursos de técnicas de cozinha/pastelaria, de técnicas de serviço de restauração e bebidas e de operações turísticas e hoteleiras, adiante designados por cursos, integrados na oferta formativa promovida pelo Turismo de Portugal, I. P.

2 — Os cursos a que se refere o número anterior são ministrados pelas escolas de hotelaria e turismo.

Artigo 2.º

Condições de acesso

1 — Têm acesso aos cursos os jovens que concluíram com aproveitamento o 3.º ciclo do ensino básico e que reúnam os pré-requisitos físicos para a frequência integral da componente de formação técnica.

2 — Os pré-requisitos são de natureza eliminatória e constam de regulamento próprio.

Artigo 3.º

Entidade promotora

Os cursos são promovidos pelo Turismo de Portugal, I. P., e são ministrados pelas escolas de hotelaria e turismo dele dependentes.

Organização e funcionamento da formação

Artigo 4.º

Planos curriculares

1 — Os planos curriculares dos cursos, que constam do anexo a esta portaria e que desta faz parte integrante, compreendem as seguintes componentes de formação:

- a) Sócio-cultural, que contribui para o desenvolvimento da identidade pessoal e de competências sociais, culturais e de utilização das novas tecnologias;
- b) Científica, que visa a aquisição de saberes científicos e de competências estruturantes para o respectivo curso;
- c) Técnica, que visa a aquisição e o desenvolvimento de um conjunto de saberes e competências de base do respec-

tivo curso, e integra formas específicas de concretização da aprendizagem em contexto de trabalho.

2 — A planificação da formação deve articular as diferentes componentes de modo a garantir que as aprendizagens se processam de forma integrada e interdisciplinar.

Artigo 5.º

Princípios, finalidades e objecto da avaliação

1 — A avaliação constitui um processo integrador da prática formativa e, enquanto elemento regulador, tem um carácter predominantemente formativo e contínuo.

2 — A avaliação tem como finalidade:

a) Informar o formando dos conhecimentos, aptidões e atitudes por si adquiridos e desenvolvidos ao longo da formação;

b) Certificar as competências adquiridas pelos formandos à saída do curso.

3 — A avaliação incide sobre os objectivos consignados nos programas das actividades formativas previstas nos planos de estudos dos cursos.

Artigo 6.º

Avaliação formativa e avaliação sumativa

1 — A avaliação das aprendizagens compreende as seguintes modalidades:

a) A avaliação formativa tem carácter contínuo e sistemático, com uma função diagnóstica, e visa permitir ao formador, ao formando, ao encarregado de educação e a outras pessoas ou entidades legalmente autorizadas obter informação sobre o desenvolvimento das aprendizagens, com vista ao ajustamento de processos e estratégias;

b) A avaliação sumativa consiste na formulação de um juízo globalizante sobre as aprendizagens realizadas e as competências adquiridas e tem como objectivo a classificação e a certificação.

2 — A avaliação formativa determina a adopção de medidas de diferenciação pedagógica adequadas às características dos formandos e às aprendizagens a desenvolver.

3 — A avaliação sumativa conduz à tomada de decisão sobre a classificação e a aprovação em cada módulo e actividade formativa dos cursos, à transição para o ano lectivo subsequente e à conclusão do nível secundário de educação e do nível 3 de formação profissional.

Artigo 7.º

Créditos

A aprovação nos módulos dos cursos confere a atribuição dos créditos indicados nos respectivos planos curriculares, de forma a facilitar a transferência, capitalização e reconhecimento dos resultados de aprendizagem do formando.

Artigo 8.º

Momentos de avaliação sumativa

A avaliação sumativa, bem como os respectivos registos, ocorre nos seguintes momentos:

a) No caso dos módulos, no final do semestre;

b) No caso dos estágios curriculares, no final do período em que são desenvolvidos;

c) Nos casos previstos no n.º 2 do artigo 9.º, no final do ano lectivo.

Artigo 9.º

Transição

1 — Transitam para o ano lectivo subsequente os formandos que obtenham, pelo menos, 80 % do total dos créditos dos módulos e aproveitamento no estágio curricular do ano lectivo que frequentam.

2 — Na situação referida no número anterior, para efeitos de aprovação em módulos concluídos sem aproveitamento, e melhoria de nota, os formandos podem requerer provas de avaliação final suplementares até 20 % do total dos créditos dos módulos do ano lectivo que frequentam, as quais terão lugar no final de cada ano lectivo.

3 — A classificação obtida na prova de avaliação final suplementar será a classificação final do módulo em falta.

4 — Se os formandos não obtiverem aproveitamento no estágio curricular por motivos que não lhes possam ser directamente imputados, deverão repeti-lo, em condições a definir pela escola, sem prejuízo de poderem continuar a frequentar o curso, matriculando-se no ano lectivo seguinte.

Artigo 10.º

Conclusão

1 — Para conclusão do curso com aproveitamento, os formandos terão de obter a aprovação em todos os módulos e nos estágios curriculares.

2 — A conclusão do curso com aproveitamento terá de decorrer num período máximo de quatro anos, findo o qual, caso o formando não tenha obtido aproveitamento e tenha frequentado o programa curricular na sua totalidade, terá direito à emissão de um certificado de frequência.

Artigo 11.º

Classificações

1 — Em todos os módulos constantes dos planos curriculares são atribuídas classificações na escala de 0 a 20 valores, considerando para a sua aprovação a atribuição de uma classificação igual ou superior a 10 valores.

2 — Para efeitos de atribuição de uma classificação quantitativa em cada módulo, deverão ser desenvolvidas estratégias de avaliação de conhecimentos adequadas a cada módulo, seleccionados entre os vários instrumentos de avaliação identificados no plano de estudos, incluindo obrigatoriamente os seguintes três elementos de avaliação:

- a) Uma prova de avaliação final;
- b) Uma prova de avaliação intercalar;
- c) Um ou mais elementos de avaliação complementar.

3 — A classificação final de cada módulo obtém-se pela ponderação das classificações obtidas em cada elemento de avaliação, através da aplicação da seguinte fórmula:

$$CF = (PF \times 50\%) + (PI \times 20\%) + (PC \times 30\%)$$

CF = classificação final;

PF = classificação da prova de avaliação final;

PI = classificação da prova de avaliação intercalar;
PC = classificação da avaliação complementar ou da média aritmética simples dos elementos de avaliação complementares.

4 — Nos estágios curriculares são atribuídas classificações qualitativas de *Insuficiente*, *Suficiente*, *Bom* e *Muito bom*, considerando para a sua aprovação a atribuição de uma classificação de *Suficiente*, *Bom* ou *Muito bom*.

5 — A classificação final do curso é obtida através da média aritmética simples das classificações finais de todos os módulos e menção à avaliação qualitativa atribuída aos estágios curriculares.

Artigo 12.º

Certificação

1 — A conclusão com aproveitamento dos cursos regulados pela presente portaria é certificada através da emissão de um diploma de qualificação, nos termos e para os efeitos do artigo 7.º do Decreto-Lei n.º 396/2007, de 31 de Dezembro.

2 — Os cursos de técnicas de cozinha/pastelaria, de técnicas de serviço de restauração e bebidas e de operações turísticas e hoteleiras conferem o nível secundário de educação e o nível 3 de formação profissional, nos termos do anexo à Decisão n.º 85/368/CEE, do Conselho das Comunidades, de 16 de Julho.

3 — A conclusão com aproveitamento dos cursos referidos no n.º 2 corresponde aos seguintes perfis profissionais, respectivamente:

i) Curso de técnicas de cozinha/pastelaria — técnico(a) de cozinha/pastelaria;

ii) Curso de técnicas de serviços de restauração e bebidas — técnico(a) de mesa/bar;

iii) Curso de operações turísticas e hoteleiras — rececionista de hotel, técnico(a) de agências de viagens e transportes, rececionista de turismo.

Artigo 13.º

Norma revogatória

1 — Com a entrada em vigor da presente portaria é revogada a Portaria n.º 846/2007, de 19 de Setembro.

2 — Sem prejuízo do disposto no número anterior, os efeitos da Portaria n.º 846/2007, de 19 de Setembro, mantêm-se em vigor até à implementação dos planos curriculares constantes no anexo da presente portaria em todas as escolas e, bem assim, até à data de conclusão de todos os cursos iniciados ao abrigo do diploma referido no número anterior.

Artigo 14.º

Entrada em vigor

A presente portaria entra em vigor no dia seguinte ao da sua publicação e produz efeitos a partir do início do ano lectivo de 2008-2009.

O Secretário de Estado do Turismo, *Bernardo Luís Amador Trindade*, em 23 de Dezembro de 2008. — O Secretário de Estado do Emprego e da Formação Profissional, *Fernando Medina Maciel Almeida Correia*, em 6 de Janeiro de 2009. — O Secretário de Estado da Educação, *Valter Victorino Lemos*, em 5 de Janeiro de 2009.

ANEXO

Plano curricular do curso de técnicas de cozinha/pastelaria

1.º ano

1.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S1 introdução semestral — 5 dias.					
	Português I	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês I	45			45	3
	Integração Social e Cultural I	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120		30	150	8½
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol I	45			45	3
	Matemática I	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria I	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria I — Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas I — Serviço de Buffet			45	45	1
	Teoria do Alojamento I	15			15	1
	Alojamento I — Front Office e Serviço de Andares			22½	22½	½
	Turismo I	7½			7½	½
	Técnicas de Comunicação	15			15	1
	Aplicações Informáticas I — Word e PowerPoint	15			15	1
	<i>Total</i>	82½		112½	195	8
<i>Total global do 1.º semestre</i>	262½	15	142½	420	21	

2.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S2 introdução semestral — 1 dia.					
	Português II	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês II	45			45	3
	Integração Social e Cultural II	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120		30	150	8½
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol II	45			45	3
	Matemática II	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria II	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria II — Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas II — Serviço de Cafeteria			45	45	1
	Teoria do Alojamento II	15			15	1
	Alojamento II — Front Office e Serviço de Andares			22½	22½	½
	Turismo II	7½			7½	½
	Atendimento e Vendas	15			15	1
	Aplicações Informáticas II — Excel	15			15	1
	<i>Total</i>	82½		112½	195	8
	<i>Total global do 2.º semestre</i>	262½	15	142½	420	21

1.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Técnicas de Cozinha/Pastelaria			480		
	Acompanhamento de Estágio		2			
	Elaboração do Relatório de Estágio		1	20		
	Apresentação do Projecto de Estágio				503	7

2.º ano

3.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S3 introdução semestral — 3 dias.					
	Português III	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês III	45			45	3
	Integração Social e Cultural III	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120		30	150	8½
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol III	45			45	3
	Matemática III	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria da Cozinha/Pastelaria III	30			30	2
	Higiene e Nutrição	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria III — Cozinha Fria I			90	90	2
	Cozinha/Pastelaria III — Cozinha Quente I			90	90	2
	Cozinha/Pastelaria III — Pastelaria I			45	45	1
	<i>Total</i>	45		225	270	8
	<i>Total global do 3.º semestre</i>	225	15	255	495	21

4.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S4 introdução semestral — 1 dia.					
	Português IV	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês IV	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural IV	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	30	30	180	9½
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol IV	45			45	3
	Matemática IV	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria da Cozinha/Pastelaria IV	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria IV — Cozinha Fria II			90	90	2
	Cozinha/Pastelaria IV — Cozinha Quente II			90	90	2
	Cozinha/Pastelaria IV — Pastelaria II			45	45	1
	Regras e Protocolo Empresarial	15			15	1
	<i>Total</i>	30		225	255	7
	<i>Total global do 4.º semestre</i>	210	45	255	510	21

2.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Técnicas de Cozinha/Pastelaria			480		7
	Acompanhamento de Estágio		2		503	
	Elaboração do Relatório de Estágio			20		
	Apresentação do Projecto de Estágio		1			

3.º ano

5.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S5 introdução semestral — 3 dias.					
	Português V	45	15		60	3½
	Língua Estrangeira I — Inglês V	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural V	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	45	30	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol V	30	30		60	3
	Matemática V	15	30		45	2
	<i>Total</i>	45	60		105	5
Formação técnica	Teoria da Cozinha/Pastelaria V	30			30	2
	Cozinha/Pastelaria V — Cozinha Portuguesa I			45	45	1
	Cozinha/Pastelaria V — Cozinha Internacional I			45	45	1
	Empreendedorismo I	15			15	1
	Gestão da Carreira I	15			15	1
	<i>Total</i>	60		90	150	6
	<i>Total global do 5.º semestre</i>	225	105	120	450	21

6.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S6 introdução semestral — 1 dia.					
	Português VI	45	15		60	3½
	Língua Estrangeira I — Inglês VI	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural VI	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	45	30	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol VI ...	30	30		60	3
	Matemática VI	15	30		45	2
	<i>Total</i>	45	60		105	5
Formação técnica	Teoria da Cozinha/Pastelaria VI	30			30	2
	Cozinha/Pastelaria VI — Cozinha Portuguesa II.			45	45	1
	Cozinha/Pastelaria — Cozinha Internacional II			45	45	1
	Empreendedorismo II.	15			15	1
	Gestão da Carreira II	15			15	1
	<i>Total</i>	60		90	150	6
	<i>Total global do 6.º semestre</i> ...	225	105	120	450	21

Plano curricular do curso de técnicas de serviço de restauração e bebidas

1.º ano

1.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S1 introdução semestral — 5 dias.					
	Português I	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês I	45			45	3
	Integração Social e Cultural I	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120		30	150	8½
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol I.	45			45	3
	Matemática I	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria I.	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria I — Cozinha Fria e Cozinha Quente.			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I.	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas I — Serviço de Buffet.			45	45	1
	Teoria do Alojamento I	15			15	1
	Alojamento I — Front Office e Serviço de Andares			22½	22½	½
	Turismo I	7½			7½	½
	Técnicas de Comunicação	15			15	1
	Aplicações Informáticas I — Word e PowerPoint.	15			15	1
	<i>Total</i>	82½		112½	195	8
<i>Total global do 1.º semestre</i> ...	262½	15	142½	420	21	

2.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S2 introdução semestral — 1 dia					
	Português II	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês II	45			45	3

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos	
		Teórica	Tutorial	Prática	Total		
Formação sócio-cultural	Integração Social e Cultural II	30		30	60	2½	
	<i>Total</i>	120		30	150	8½	
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol II . . .	45	15		45	3	
	Matemática II	15			30	1½	
	<i>Total</i>	60			75	4½	
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria II	15			15	1	
	Cozinha/Pastelaria II — Cozinha Fria e Cozinha Quente				45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II	15				15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas II — Serviço de Cafeteria				45	45	1
	Teoria do Alojamento II	15				15	1
	Alojamento II — Front Office e Serviço de Andares				22½	22½	½
	Turismo II	7½				7½	½
	Atendimento e Vendas	15				15	1
	Aplicações Informáticas II — Excel	15				15	1
	<i>Total</i>	82½				112½	195
<i>Total global do 2.º semestre</i>		262½	15	142½	420	21	

1.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas Acompanhamento de Estágio Elaboração do Relatório de Estágio Apresentação do Projecto de Estágio		2 1	480 20	503	7

2.º ano

3.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos	
		Teórica	Tutorial	Prática	Total		
Formação sócio-cultural	S3 introdução semestral — 3 dias.						
	Português III	45			45	3	
	Língua Estrangeira I — Inglês III	45			45	3	
	Integração Social e Cultural III	30		30	60	2½	
	<i>Total</i>	120		30	150	8½	
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol III. . .	45	15		45	3	
	Matemática III	15			30	1½	
	<i>Total</i>	60			75	4½	
Formação técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas III	30			30	2	
	Serviço de Restauração e Bebidas III — Serviço de Brasserie				90	90	2
	Serviço de Restauração e Bebidas III — Serviço Clássico I. . .				90	90	2
	Bar I	15				15	1
	Controlo de Custos I	15				15	1
	<i>Total</i>	60				180	240
<i>Total global do 3.º semestre</i>		240	15	210	465	21	

4.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S4 introdução semestral — 1 dia.					
	Português IV	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês IV	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural IV	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	30	30	180	9½
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol IV ...	45			45	3
	Matemática IV	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas IV	15		90	15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas IV — Serviço de Clássico II				90	2
	Bar II	15	30		45	2
	Controlo de Custos II	15			15	1
	Regras e Protocolo Empresarial	15			15	1
	<i>Total</i>	60	30		90	180
<i>Total global do 4.º semestre</i>	240	75	120	435	21	

2.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas			480	503	7
	Acompanhamento de Estágio		2	20		
	Elaboração do Relatório de Estágio		1			
	Apresentação do Projecto de Estágio					

3.º ano

5.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S5 introdução semestral — 3 dias.					
	Português V	45	15		60	3½
	Língua Estrangeira I — Inglês V	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural V	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	45	30	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol V ...	30	30		60	3
	Matemática V	15	30		45	2
	<i>Total</i>	45	60		105	5
Formação técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas V	15		90	15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas V — Serviço de Clássico III				90	2
	Controlo de Custos III	15			15	1
	Empreendedorismo I	15			15	1
	Gestão da Carreira I	15			15	1
	<i>Total</i>	60			90	150
<i>Total global do 5.º semestre</i>	225	105	120	450	21	

6.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S6 introdução semestral — 1 dia.					
	Português VI	45	15		60	3½
	Língua Estrangeira I — Inglês VI	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural VI	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	45	30	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol VI	30	30		60	3
	Matemática VI	15	30		45	2
	<i>Total</i>	45	60		105	5
Formação técnica	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas VI	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas VI — Serviço de Clássico IV			45	45	1
	Serviço de Restauração e Bebidas VI — Serviços Especiais			90	90	2
	Empreendedorismo II	15			15	1
	Gestão da Carreira II	15			15	1
	<i>Total</i>	45		135	180	6
<i>Total global do 6.º semestre</i>		210	105	165	480	21

Plano curricular do curso de operações turísticas e hoteleiras

1.º ano

1.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S1 introdução semestral — 5 dias.					
	Português I	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês I	45			45	3
	Integração Social e Cultural I	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120		30	150	8½
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol I	45			45	3
	Matemática I	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria I	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria I — Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas I	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas I — Serviço de Buffet			45	45	1
	Teoria do Alojamento I	15			15	1
	Alojamento I — Front Office e Serviço de Andares			22½	22½	½
	Turismo I	7½			7½	½
	Técnicas de Comunicação	15			15	1
	Aplicações Informáticas I — Word e PowerPoint	15			15	1
	<i>Total</i>	82½		112½	195	8
<i>Total global do 1.º semestre</i>		262½	15	142½	420	21

2.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S2 introdução semestral — 1 dia.					
	Português II	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês II	45			45	3
	Integração Social e Cultural II	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120		30	150	8½

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol II . . .	45			45	3
	Matemática II	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria de Cozinha/Pastelaria II	15			15	1
	Cozinha/Pastelaria II — Cozinha Fria e Cozinha Quente			45	45	1
	Teoria do Serviço de Restauração e Bebidas II	15			15	1
	Serviço de Restauração e Bebidas II — Serviço de Cafeteria			45	45	1
	Teoria do Alojamento II	15			15	1
	Alojamento II — Front Office e Serviço de Andares			22½	22½	½
	Turismo II	7½			7½	½
	Atendimento e Vendas	15			15	1
	Aplicações Informáticas II — Excel	15			15	1
	<i>Total</i>	82½		112½	195	8
<i>Total global do 2.º semestre</i>	262½	15	142½	420	21	

1.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutorial	Prática	Total	
Formação técnica	Operações Turísticas e Hoteleiras			480	503	7
	Acompanhamento de Estágio		2	20		
	Elaboração do Relatório de Estágio		1			
	Apresentação do Projecto de Estágio					

2.º ano

3.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutoria	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S3 introdução semestral — 3 dias.					
	Português III	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês III	45			45	3
	Integração Social e Cultural III	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120		30	150	8½
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol III	45			45	3
	Matemática III	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria do Alojamento III — Front Office e Serviço de Andares	30	30		60	3
	Teoria do Alojamento III — Lavandaria e Áreas Públicas	15			15	1
	Alojamento — Lavandaria e Áreas Públicas			45	45	1
	Turismo III	30			30	2
	Ticketing I	15			15	1
	<i>Total</i>	90	30	45	165	8
<i>Total global do 3.º semestre</i>	270	45	75	390	21	

4.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutoria	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S4 introdução semestral — 1 dia.					
	Português IV	45			45	3
	Língua Estrangeira I — Inglês IV	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural IV	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	30	30	180	9½

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutoria	Prática	Total	
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol IV . . .	45			45	3
	Matemática IV	15	15		30	1½
	<i>Total</i>	60	15		75	4½
Formação técnica	Teoria do Alojamento IV — Sistema de Gestão de Negócio	30	30		60	3
	Teoria do Alojamento IV — Gestão de Equipamentos	15			15	1
	Turismo IV	15			15	1
	Ticketing II	15			15	1
	Regras e Protocolo Empresarial	15			15	1
	<i>Total</i>	90	30		120	7
<i>Total global do 4.º semestre</i> . . .	270	75	30	375	21	

2.º estágio curricular

Componente	Formação prática em contexto de trabalho	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutoria	Prática	Total	
Formação técnica	Operações Turísticas e Hoteleiras			480	503	7
	Acompanhamento de Estágio		2	20		
	Elaboração do Relatório de Estágio		1			
	Apresentação do Projecto de Estágio					

3.º ano

5.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutoria	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S5 introdução semestral — 3 dias.					
	Português V	45	15		60	3½
	Língua Estrangeira I — Inglês V	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural V	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	45	30	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol V . . .	30	30		60	3
	Matemática V	15	30		45	2
	<i>Total</i>	45	60		105	5
Formação técnica	Teoria do Alojamento V — MICE	30			30	2
	Turismo V	15			15	1
	Turismo de Lazer e Resorts I	15			15	1
	Empreendedorismo I	15			15	1
	Gestão da Carreira I	15			15	1
	<i>Total</i>	90			90	6
<i>Total global do 5.º semestre</i> . . .	255	105	30	390	21	

6.º semestre

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutoria	Prática	Total	
Formação sócio-cultural	S6 introdução semestral — 1 dia.					
	Português VI	45	15		60	3½
	Língua Estrangeira I — Inglês VI	45	30		75	4
	Integração Social e Cultural VI	30		30	60	2½
	<i>Total</i>	120	45	30	195	10
Formação científica	Língua Estrangeira II — Alemão, Francês ou Espanhol VI . . .	30	30		60	3
	Matemática VI	15	30		45	2
	<i>Total</i>	45	60		105	5

Componente	Módulo	Carga horária				Créditos
		Teórica	Tutoria	Prática	Total	
Formação técnica	Teoria do Alojamento VI — Introdução à Gestão da Receita	15			15	1
	Turismo VI	15			15	1
	Turismo de Lazer e Resorts II	30			30	2
	Empreendedorismo II	15			15	1
	Gestão da Carreira II	15			15	1
	<i>Total</i>	90			90	6
	<i>Total global do 6.º semestre . . .</i>	255	105	30	390	21

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, DO DESENVOLVIMENTO RURAL E DAS PESCAS

Portaria n.º 58/2009 de 21 de Janeiro

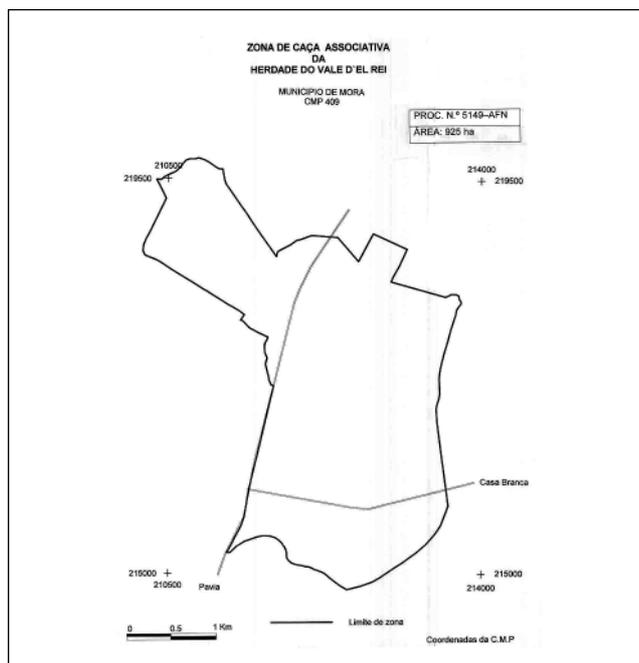
Com fundamento no disposto no artigo 37.º e na alínea a) do artigo 40.º do Decreto-Lei n.º 202/2004, de 18 de Agosto, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 201/2005, de 24 de Novembro;

Ouvido o Conselho Cinegético Municipal de Mora: Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º Pela presente portaria é concessionada, pelo período de 12 anos, renovável automaticamente por um único e igual período, ao Clube de Caça e Pesca de Pavia, com o número de identificação fiscal 501651632 e sede na Rua das Casas Novas, 1, 7490 Pavia, a zona de caça associativa da Herdade do Vale d'El Rei (processo n.º 5149-AFN), englobando vários prédios rústicos, sitos na freguesia de Pavia, município de Mora, com a área de 925 ha, conforme planta anexa à presente portaria e que dela faz parte integrante.

2.º A zona de caça concessionada pela presente portaria produz efeitos, relativamente a terceiros, com a instalação da respectiva sinalização.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Ascenso Luís Seixas Simões*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural e das Florestas, em 9 de Janeiro de 2009.



Portaria n.º 59/2009 de 21 de Janeiro

Pela Portaria n.º 1372/2003, de 18 de Dezembro, foi criada a zona de caça municipal do Monte do Pinheiro (processo n.º 3511-AFN), situada no município do Fundão, e transferida a sua gestão para o Clube de Caça e Pesca de Toulões.

A entidade titular requereu agora a anexação à referida zona de caça de outros prédios rústicos sitos nos municípios do Fundão e de Idanha-a-Nova.

Assim:

Com fundamento no disposto nos artigos 11.º e 26.º e no n.º 2 do artigo 164.º do Decreto-Lei n.º 202/2004, de 18 de Agosto, com as alterações introduzidas pelo Decreto-Lei n.º 201/2005, de 24 de Novembro, e ouvidos os Conselhos Cinegéticos Municipais:

Manda o Governo, pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, o seguinte:

1.º São anexados à presente zona de caça vários prédios rústicos sitos na freguesias de São Miguel d'Acha, município de Idanha-a-Nova, com a área de 215 ha, e na freguesia da Orca, município do Fundão, com a área de 78 ha, ficando a mesma com a área de 843 ha, conforme planta anexa à presente portaria e que dela faz parte integrante.

2.º A presente anexação só produz efeitos relativamente a terceiros com a instalação da respectiva sinalização.

Pelo Ministro da Agricultura, do Desenvolvimento Rural e das Pescas, *Ascenso Luís Seixas Simões*, Secretário de Estado do Desenvolvimento Rural e das Florestas, em 9 de Janeiro de 2009.

