

ESTUDANTE INTERNACIONAL

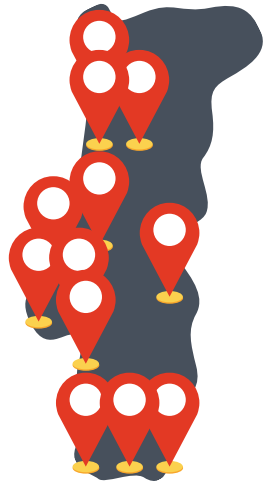


**TRADIÇÃO DE EXCELÊNCIA E EXIGÊNCIA
PARA UM FUTURO DE CINCO ESTRELAS**

SIGA-NOS NAS NOSSAS REDES SOCIAIS



Índice



Guia do Estudante Internacional das Escolas do Turismo de Portugal

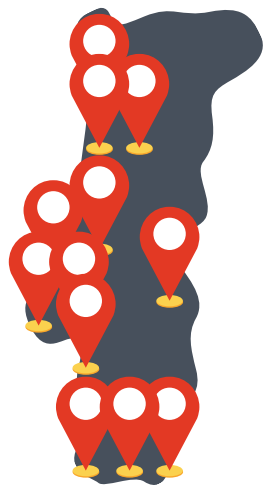
- 1** Porquê escolher-nos?
- 2** Regime especial de ingresso para estudantes internacionais
- 3** Descubra Viana do Castelo
- 4** Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo
- 5** Conheça o Porto
- 6** Escola de Hotelaria e Turismo do Porto
- 7** Viver na Região do Douro
- 8** Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego
- 9** Morar em Coimbra
- 10** Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra
- 11** A vida no Oeste (Caldas da Rainha e/ou Óbidos)
- 12** Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste
- 13** Viver em Lisboa
- 14** Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa
- 15** Conheça o Estoril (Região Metropolitana de Lisboa)
- 16** Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril
- 17** Descubra Setúbal (Região Metropolitana de Lisboa)
- 18** Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal
- 19** Conheça Portalegre
- 20** Escola de Hotelaria e Turismo do Portalegre
- 21** Viver em Portimão
- 22** Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão
- 23** Viver em Faro
- 24** Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve (em Faro)
- 25** Viver em Vila Real de Santo António
- 26** Escola de Hotelaria e Turismo do Vila Real de Santo António
- 27** Testemunhos de alunos
- 28** "FAQ's" (Questões frequentes)
- 29** Modelo de Declaração de compromisso de honra



Para entrar em contacto com a Direção de Formação do Turismo de Portugal utilize os seguintes canais:

Por Correio:
Rua Ivone Silva, Lote 6
1050-124 Lisboa - Portugal
Telefone: (00 351) 220 044 800
Email: alunosinternacionais@escolas.turismodeportugal.pt
Site: <https://escolas.turismodeportugal.pt>

Porquê escolher-nos?



Conheça a nossa missão, o funcionamento das escolas, a nossa oferta formativa e a localização das nossas escolas.

MISSÃO DAS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL

O Turismo de Portugal, enquanto entidade reguladora e agente técnico na qualificação dos profissionais do turismo para a excelência do serviço e da gestão, tem por missão o desenvolvimento da formação de recursos humanos para o sector do turismo e a respetiva investigação técnico-pedagógica, bem como a coordenação, execução e reconhecimento dos cursos e ações de formação profissional para essa área, além de certificar a aptidão profissional para o exercício das profissões turísticas” (in DL n.º 129/2012, de 22 de junho). O Turismo de Portugal gere uma rede nacional de 12 Escolas, líderes na formação do capital humano para o turismo, garantindo a preparação de jovens para o primeiro emprego e a qualificação dos profissionais do sector, com vista à melhoria da qualidade e prestígio das profissões turísticas.



Objetivos: Contribuir de forma decisiva, para a produção de valor na qualificação dos recursos humanos, em conformidade com os eixos de atuação da “Estratégia Turismo 2027”, destacando-se:

- a valorização das profissões do turismo e o desenvolvimento de cursos e programas formativos que respondam às necessidades do mercado;
- a transferência de conhecimento de instituições de ensino e centros de investigação para as empresas.

A NOSSA OFERTA FORMATIVA

Cursos

As Escolas de Hotelaria e Turismo lecionam programas curriculares adaptados às exigências do mercado. Os Cursos foram desenhados para uma sólida preparação técnica, assim como para o desenvolvimento de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), e ainda, competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

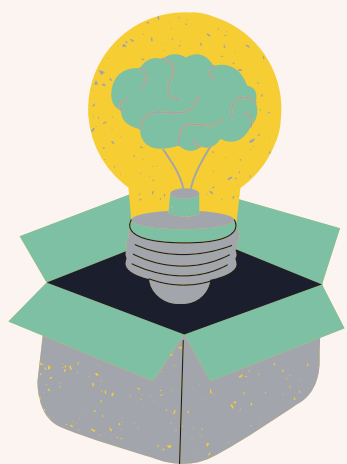
A taxa de atividade registada, seis meses após a conclusão do curso, é de 90,0%, sendo que 90,0% dos alunos empregados encontrou uma colocação em menos de 3 meses, com a particularidade de 19,4% terem sido integrados pelas próprias unidades hoteleiras ou de restauração onde estiveram a estagiar.

Com um Diploma das nossas escolas, os alunos têm as portas abertas para começar logo a trabalhar no sector da Hotelaria e Turismo, para lançar a sua própria empresa, ou para prosseguir estudos para o ensino superior.



DESCUBRA A NOSSA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

6 RAZÕES PARA ESCOLHER UMA DAS NOSSAS ESCOLAS



- Temos uma taxa de empregabilidade dos nossos alunos superior a 90%
- Temos parcerias e uma formação reconhecida pelas melhores empresas do sector a nível nacional e internacional
- Temos estágios internacionais 100% financiados
- Temos a maior rede de escolas (12) líder na formação de recursos humanos para o Turismo
- Temos as mais modernas infraestruturas e avançados equipamentos
- Temos resultados de excelência obtidos em competições internacionais.

LOCALIZAÇÃO DAS NOSSAS 12 ESCOLAS



90%

Taxa de empregabilidade dos nossos alunos

100%

de financiamento para estágios internacionais



Em Janeiro de 2018 a Organização Mundial de Turismo distinguiu o projeto formativo das escolas do Turismo de Portugal – denominado *Tourism Training Talent* – com o primeiro lugar na categoria Inovação e Políticas Públicas da 14.ª edição dos prémios UNWTO (Organização Mundial do Turismo), pelo seu exemplo de capacitação das futuras gerações de recursos humanos do sector.

Em 2019, todas as 12 escolas do Turismo de Portugal passaram a integrar o Programa Eco-Escolas, um programa internacional coordenado pela “Foundation for Environmental Education” e desenvolvido em Portugal, desde 1996, pela Associação Bandeira Azul da Europa (ABAE). A área do Turismo quer tornar-se cada vez mais sustentável e ter práticas cada vez mais eco-responsáveis. Neste contexto, em que a educação desempenha um papel fundamental, as Escolas ao participarem neste projeto, promovem uma educação na qual a dimensão do turismo sustentável tem cada vez maior importância e, simultaneamente, veem as suas boas práticas e os seus projetos de sustentabilidade reconhecidos.

Regime Especial de Acesso e Ingresso para Estudantes Internacionais



As Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal têm vindo a atrair um número crescente de estudantes estrangeiros, quer em programas bilaterais de mobilidade e intercâmbio quer através do processo geral de acesso de candidatos.

A captação de estudantes estrangeiros permite aumentar a utilização da capacidade instalada, responder à procura de mão de obra qualificada para o setor do Turismo, e tem um impacto positivo no ensino e na aprendizagem dos estudantes.

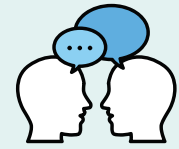
Importa, assim, adequar a resposta no reforço da capacidade de captação de estudantes estrangeiros, através de um processo especial de acesso e ingresso nos diferentes cursos das Escolas de Hotelaria e Turismo a identificar anualmente.

Neste sentido, procurou-se estabelecer para o estudante internacional abrangido por este regime especial todos os estudantes que não tenham a nacionalidade portuguesa, não sejam nacionais de um Estado membro da União Europeia, ou não residam em Portugal há mais de dois anos ininterruptamente.

Requisitos básicos de admissibilidade



Qualificação académica adequada ao ingresso no respetivo curso



Conhecimento da língua em que o ensino vai ser ministrado

O PROCESSO DE CANDIDATURA DEVE INCLUIR OS SEGUINTE ELEMENTOS:



Curriculum vitae



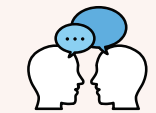
Carta de motivação



Certificado de habilitações necessária para cada curso, com expressa menção de classificação final obtida e indicação da escala de classificação adotada | visado pelo serviço consular português ou apresentado com a aposição da Apostila de Haia pela autoridade competente do Estado de onde é originário o documento.



Declaração, sob compromisso de honra, de que o candidato cumpre os requisitos que lhe confere a condição de Estudante Internacional



Conhecimento da língua em que o ensino vai ser ministrado

Candidatura

A candidatura é realizada online diretamente do site das escolas: <http://escolas.turismodeportugal.pt>, havendo lugar ao pagamento de taxa de candidatura.

Esta candidatura tem um preço de 25€. Adicionalmente, informa-se que, em nenhum caso, será devolvido o pagamento realizado pela candidatura.



Candidatura 25€

Entrevista



A entrevista poderá efetuar-se online, com recurso a documento partilhado, em data e hora a combinar entre o candidato e a escola na qual pretende ingressar.

A Equipa de Entrevistadores é composta, preferencialmente, por três elementos da Escola, dentre os colaboradores internos e externos que desempenhem funções de formadores das áreas profissionais de candidatura e colaboradores que desempenham funções técnico-pedagógicas na escola. Após a realização da entrevista, a Escola irá contactar os candidatos (via email ou telefone) para transmitir os resultados obtidos. Aos candidatos colocados na Escola e Curso pretendidos, serão comunicados os prazos para efetuar a matrícula e o devido pagamento.

Matrícula

Os candidatos colocados para admissão na Escola/Curso devem realizar a sua matrícula online de acordo e o respetivo pagamento, sendo posteriormente emitida respetiva carta de aceitação. Em nenhum caso será devolvido o pagamento realizado pela matrícula.

Caso não haja lugar ao pagamento da matrícula no prazo fixado é chamado candidato seguinte da lista ordenada resultante da aplicação dos critérios de seriação, até à efetiva ocupação da vaga ou ao esgotamento dos candidatos.

Até 30 de junho 2021, é obrigatório o envio de cópia do comprovativo de pagamento da matrícula, Passaporte e respetivo pedido de Visto ou Autorização de residência.



Matrícula 50€

Vagas e calendário

O NÚMERO DE VAGAS PARA ADMISSÃO DE ESTUDANTES INTERNACIONAIS, E RESPECTIVO CALENDÁRIO DO REGIME ESPECIAL DE ACESSO E INGRESSO, É FIXADO E DIVULGADO ANUALMENTE EM FUNÇÃO DA OFERTA FORMATIVA PARA CADA ANO LETIVO. A CANDIDATURA É REALIZADA ONLINE DIRETAMENTE DO SITE DAS ESCOLAS [HTTP://ESCOLAS.TURISMODEPORTUGAL.PT](http://ESCOLAS.TURISMODEPORTUGAL.PT)

1

CANDIDATURA
15 de abril a 14 de maio 2021

2

ENTREVISTAS ONLINE
17 a 28 de maio 2021

3

SERIAÇÃO DOS CANDIDATOS
4 de junho 2021

4

MATRICULA
08 a 18 de junho 2021

5

ENVIIO DE COMPROVATIVOS
até 30 de junho 2021

6

APOIO PRÉ CHEGADA
18 de junho a 6 de outubro 2021

7

CHEGADA À ESCOLA
6 de outubro 2021



Seriação dos candidatos

A seriação dos candidatos é feita mediante a aplicação de uma fórmula ponderada dos seguintes critérios:

- 80% da Média de conclusão do curso de que é titular, convertida à escala de 0-20;
- 20% da classificação atribuída à carta de motivação.

Aos candidatos colocados em posição de admissão, será realizada entrevista online de verificação dos requisitos de ingresso, com caráter eliminatório, em data e hora a articular entre o candidato e a respetiva escola.



Vistos



Antes de partir para Portugal deverá ter em conta que para estudar neste país é necessário um visto de estudo que se obtém junto da Embaixada ou do Consulado Português no país de origem (não servindo para o efeito o visto de turista).

Os cidadãos não europeus que tenham autorização de residência num país Schengen têm de solicitar um visto para Portugal, no país onde têm autorização de residência.

O pedido de visto deve ser apresentado imediatamente à emissão da carta de aceitação porque pode demorar até 12 semanas, dependendo do país de origem.

Cancelamento da matrícula

Nos casos de ausência de documentação obrigatória nos prazos previstos, nomeadamente comprovativo do pagamento da matrícula, Passaporte e respetivo visto ou da Autorização de residência, bem como de não comparência física na escola no início do ano letivo, proceder-se-á ao cancelamento da matrícula, sendo simultaneamente comunicado aos OServiços Consulares Portugueses no país de origem.



Mudança de curso/Transferência

Aos estudantes internacionais admitidos através do Regime Especial de Acesso e Ingresso em Cursos das Escolas de Hotelaria e Turismo, a mudança de curso ou transferência apenas será deferida nos termos do previstos no Regulamento do Aluno.



NOTAS



Deverá fazer o pagamento do emolumento de candidatura por Transferência Bancária. A sua candidatura só será considerada após o envio de um documento comprovativo identificado com o nome o candidato por mail para: alunosinternacionais@escolas.turismodeportugal.pt ou por correio para:

Rua Ivone Silva, Lote 6
1050-124 Lisboa
Portugal

p.s. o número da conta ser-lhe-á enviado por email.



Para mais informações:

Direção de Formação
Morada: Rua Ivone Silva, Lote 6
1050-124 Lisboa - Portugal
Telefone (tel): 00 351 220 044 800
Email: alunosinternacionais@escolas.turismodeportugal.pt
Site: <https://escolas.turismodeportugal.pt>

Estudar em Viana do Castelo



Viana do Castelo, com cerca de 40 mil habitantes, é uma das mais bonitas cidades do norte de Portugal. A sua participação nos Descobrimentos portugueses e, mais tarde, na pesca do bacalhau mostram a sua tradicional ligação ao mar. Servida por funcionais autoestradas e por um porto de mar, é fácil e cómodo chegar à cidade, onde os visitantes podem fruir uma notável qualidade de vida, quer por via da tranquilidade e segurança do seu viver urbano, quer pela riqueza do seu património natural, monumental e histórico, quer, ainda, pela existência de excelentes equipamentos culturais, desportivos e sociais.

Como chegar a Viana do Castelo?

Uma das formas de chegar à cidade de Viana do Castelo é através dos aeroportos do Porto e Vigo. Outras alternativas passam pela utilização do comboio ou da vasta rede de autoestradas que servem a cidade.

Se vier de norte (Espanha), entre em Portugal pela fronteira de Tuy/Valença, e daí apanhe a estrada N13. Em Vila Nova de Cerveira, pode escolher a A28 - Autoestrada do Litoral Norte, ou continuar pela N13, o que é mais agradável, pois segue a linha da costa por Afife, Carreço e Areosa. Se vier de sul (Porto), procure igualmente a A28/IC1. Cerca de 40 a 50 minutos, conforme o trânsito. EN13 junto ao Litoral Atlântico é outra das alternativas, através da qual pode admirar as belas paisagens que toda a costa marítima proporciona, fazendo a ligação do Porto ao Alto Minho. Se vier pela autoestrada do Minho A3 [Porto - Valença], com ligação Braga - Valença, pode aceder a Viana do Castelo através da saída de Ponte de Lima, deslocando-se a Viana do Castelo pela A27.

O Aeroporto Francisco Sá Carneiro (Porto), localiza-se a cerca de 60 Km (40 m) da cidade de Viana do Castelo. Tlf. (+351) 22 9432 400 <http://www.ana.pt> O Aeroporto de Vigo (Espanha), fica a cerca de 70 Km (1h15m) de Viana do Castelo. Serviço de Informação Aena: (+34) 902 404 704. Existem empresas que efetuam transfers diários de ligação ao Aeroporto Francisco Sá Carneiro (Porto).

Poderá igualmente chegar a Viana do Castelo de comboio, utilizando a linha do Minho, que permite a mobilidade regional e internacional. Viana do Castelo encontra-se na ligação Porto/Vigo. Informações em www.cp.pt



Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num Restaurante de 7.50€ a 25€



1 café expresso 0.60€



Jornal 1,00€ - 2,50€



Pão 0.25€

Como me deslocar dentro da cidade de Viana do Castelo?

Viana do Castelo tem em circulação dois autocarros elétricos pelas principais artérias da cidade.

Horário: segunda a sexta-feira entre as 09h00 e as 18h30.

Existe igualmente uma rede de autocarros interurbanos que servem não só a cidade como as localidades em seu redor, com uma plataforma multimodal de transportes localizada em pleno centro da cidade. O preço médio de um passe mensal ronda os 25€.

Para mais informação: <https://www.avic.pt/transportes/> e <http://www.avminho.pt/>

Como alternativa mais sustentável, poderá igualmente recorrer ao aluguer de bicicletas, com pontos distribuídos por toda a cidade. Para informação adicional consulte <https://www.vivexperiencia.pt/viana-welcome-centre>



Alojamento

O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) em Viana do Castelo ronda os 250€/300€ no centro da cidade e um quarto numa casa partilhada pode ir de 100€ a 250€. Em alternativa, poderá procurar alojamento na Pousada de Juventude de Viana do Castelo (<https://pousadasjuventude.pt/pt/pousada-s/vianacastelo>)

Onde procurar: Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade..



A Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo e a cidade

A Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo fundada em 2007, integra a rede de 12 escolas do Turismo de Portugal. Localizada no Forte Santiago da Barra, oferece formação especializada e certificada em cursos de Cozinha, Pastelaria e Restauração e Bebidas. A Escola disponibiliza infraestruturas dedicadas à formação dos alunos que permitem a aquisição, a aplicação de conhecimentos técnicos e práticos em contexto real de trabalho, nomeadamente um restaurante e um bar de aplicação, um anfiteatro de cozinha e uma cozinha pedagógica.



DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre Viana do Castelo

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) do Viana do Castelo: <https://www.cm-viana-castelo.pt>

Visit Portugal:

<https://www.visitportugal.com/pt-pt/destinos/porto-e-norte/73741>



Para se manter a par das novidades no Porto e da oferta cultural na cidade consulte o mais importante canal regional e a televisão local.

Jornal de Notícias: www.jn.pt

Porto Canal: www.portocanal.pt

O que fazer em Viana do Castelo?

Visitar o Museu da Fábrica do Chocolate



Assistir aos diversos desfiles da Romaria da Senhora d' Agonia

Participar no Festival NeoPop, um dos maiores festivais de música eletrónica da Europa



Disfrutar das excecionais condições das praias para a prática do surf



Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo



A Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo fundada em 2007, integra a rede de 12 escolas do Turismo de Portugal. Localizada no Forte Santiago da Barra, oferece formação especializada e certificada em cursos de Cozinha, Pastelaria e Restauração e Bebidas. A Escola disponibiliza infraestruturas dedicadas à formação dos alunos que permitem a aquisição, a aplicação de conhecimentos técnicos e práticos em contexto real de trabalho, nomeadamente um restaurante e um bar de aplicação, um anfiteatro de cozinha e uma cozinha pedagógica.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo conta com uma equipa de formadores altamente especializados e que apostam, diariamente, na atualização de técnicas e conteúdos de formação, na inovação de conceitos e tecnologias e na proximidade do ensino, garantindo um acompanhamento personalizado a todos os alunos o que tem resultado, ano após ano, em elevadas taxas de empregabilidade e sucesso profissional dos alunos formados nesta instituição. Ao longo do seu percurso os alunos têm a oportunidade de participar em inúmeros projetos e eventos, na escola e na comunidade, que não só concorrem para a aplicação dos conteúdos de aprendizagem, como também permitem a melhoria das competências transversais – ou soft skills – através de iniciativas diversas que vão desde concursos nacionais e internacionais nas áreas da cozinha, gastronomia, vinhos, bar, barista, etc., transmissões televisivas, ações de solidariedade, grandes eventos municipais, entre outros. Formar seres humanos preparados não só na matéria técnica, mas também nas competências humanas, é o desafio diário do conjunto de profissionais que constituem a Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo!

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo tem dois níveis de formação:

Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)



Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de Restauração e Bebidas



Gestão e Produção de Cozinha

3 SEMESTRES + 1 ESTÁGIO CURRICULAR



NOTA SOBRE EQUIVALÊNCIA DE DIPLOMAS BRASILEIROS: A PORTARIA 699/2006, DE 12 JULHO, QUE DÁ EQUIVALÊNCIA NO BRASIL AO 12º ANO (PT) DETERMINA TEREM QUE TER A 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO OU 2º GRAU (QUARTA SÉRIE SE FOR ENSINO TÉCNICO). PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O DOCUMENTO REFERIDO ANTERIORMENTE.

Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares.



Gestão e Produção de Cozinha



O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares

Técnico/a de Cozinha/Pastelaria



O Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado
- Produção de cozinha fria e quente, portuguesa e internacional, e de pastelaria
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares

Técnico/a de Restaurante/Bar



O Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo

Morada: Castelo de Santiago da Barra | 4900-360 Viana do Castelo

Diretor(a): Helena Cardoso

Telefone (tel): 00 351 258 009 320

Email: ehtvianacastelo@turismodeportugal.pt

Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/viana-do-castelo/>



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECIDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPECTIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR.

AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Estudar no Porto



O Porto é a segunda maior cidade de Portugal e, para além de Lisboa, a única aglomeração urbana portuguesa a ultrapassar o milhão de habitantes. A capital da região Norte de Portugal é uma das cidades mais dinâmicas, produtivas e inovadoras do País. Nos últimos anos o turismo na cidade conheceu um franco sucesso e a urbe tornou-se um dos destinos preferidos dos europeus e brasileiros. No entanto, o dinamismo cultural e económico gerado pelo turismo levou a uma subida constante de preços, sobretudo no mercado imobiliário, e atualmente a cidade é a segunda mais cara do país.

Como chegar ao Porto?

Aeroporto Internacional do Porto

O Aeroporto Francisco de Sá Carneiro, a segunda estrutura aeroportuária mais movimentada do país, localiza-se no norte da cidade do Porto, a cerca de 15km do centro da cidade, é servido por vários transportes públicos, incluindo o Metro do Porto (um bilhete de metropolitano para o aeroporto custa cerca de 3€). Daqui podemos voar diretamente para inúmeros destinos dentro da Europa e, com a companhia nacional TAP, também para as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo no Brasil e a companhia angolana opera um voo direto para Luanda. Para mais informações consulte o site da empresa gestora do aeroporto: <https://www.aeroportoporto.pt/pt/opo/home>



Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num Restaurante de 5€ a 25€



1 café expresso de 0.60€ a 1.20€



1 bilhete de cinema 5.20€ (preço de estudante)



Jornal 1,10€ - 2,70€



Pão 0.52€

Como me deslocar dentro da cidade do Porto?

Sendo a segunda maior aglomeração urbana de Portugal a cidade do Porto é com Lisboa a única que possui um sistema de metro urbano, sendo que o número de estações do metro do Porto chega mesmo a ser superior ao da capital. Clique no ícone infra para mais informações sobre o Metro do Porto ou, em alternativa, escreva: <https://www.metrodoporto.pt/> no seu motor de busca. A rede de autocarros (ônibus) cobre toda a área metropolitana do Porto e os serviços são frequentes e eficazes. Sendo uma cidade do litoral as praias da região são acessíveis com um curto trajeto de ônibus. Para mais informações visite: www.stcp.pt



Passe municipal de 30€ por mês, para viagens dentro do concelho ou até 3 zonas contíguas, e um metropolitano de 40€, que permite viajar em todos os concelhos da região do Porto.

A Escola de Hotelaria e Turismo do Porto e a cidade

A Escola de Hotelaria e Turismo do Porto funciona desde 1969 e afirmou-se, desde o início, como uma referência na Formação para o Setor da Hotelaria e Turismo. Hoje, a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, com novas instalações desde 2010 - no local da antiga Escola Soares dos Reis, Morada: Rua da Firmeza, 71, - tem todas as condições para continuar a formar largos milhares de profissionais nas vertentes da Formação Inicial (nível IV e V) e Contínua que asseguram a qualidade dos serviços prestados em muitas empresas nacionais e internacionais. Oferece atualmente um leque de Cursos de Especialização Tecnológica que responde aos enormes desafios propostos pelas empresas do sector para o nosso país, desde Alojamento, Restaurante/Bar, Cozinha, Pastelaria, Turismo, Turismo Cultural e Património e cursos de Alojamento e Cozinha totalmente lecionados em língua inglesa, oferecendo assim a possibilidade de receber alunos de qualquer parte do mundo. A Escola de Hotelaria e Turismo do Porto oferece ainda um leque de formações para reconverter profissionais para as profissões ligadas ao setor.



Localização:

- a 5 minutos a pé das estações de metro "24 de agosto" e "Bolhão"
- a 2 min da paragem (ponto) de autocarro (ônibus) da linha XXX e XXX

Alojamento

A segunda maior aglomeração urbana de Portugal, o Porto, tem uma grande oferta de todo o tipo de alojamento (casas, apartamento e condomínios) e um mercado imobiliário muito dinâmico. Acresce que o Porto é uma cidade bastante segura pelo que poderá procurar um alojamento em qualquer zona da cidade. O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) no Porto ronda os 500€/600€ no centro da cidade do Porto e um quarto numa casa partilhada pode ir de 250€ a 400€. Porém, morar fora do centro da cidade do Porto (nos municípios vizinhos) pode ser uma boa hipótese para um estudante internacional já que os preços podem baixar significativamente e a cidade possui uma boa rede de transportes.

Onde procurar: Bquarto (aluguer de quartos), Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade..



O que fazer no Porto?

Visitar o Museu de Serralves, o mais importante museu de arte contemporânea de Portugal



Festejar o São João, dia da cidade.

Assistir a um concerto na Casa da Música



Assistir a um jogo no Estádio do Dragão



Para mais informações sobre o Porto

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) do Porto: <https://www.cm-porto.pt>
Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/destinos/porto-e-norte/73735>
Visit Porto: <https://visitporto.travel/pt-PT/home#/>



Para se manter a par das novidades no Porto e da oferta cultural na cidade consulte o mais importante canal regional e a televisão local.
Jornal de Notícias: www.jn.pt
Porto Canal: www.portocanal.pt

Estudar em Douro-Lamego



Lamego é uma cidade situada na margem sul do rio Douro, pertence ao distrito de Viseu e é um dos mais importantes centros urbanos da região do Douro. A cerca de 12 km das margens do Douro, Lamego conheceu, no séc. XVIII, um tempo de grande prosperidade quando aqui se produzia um "vinho fino", que esteve na origem do afamado vinho do Porto.

É uma cidade histórica, possuindo uma grande quantidade de monumentos, igrejas e casas brasonadas, sendo também uma diocese portuguesa.

Dos tempos medievais dão testemunho o castelo, no alto da cidade, a Sé e a pequena igreja de Santa Maria de Almacave.

Como chegar a Douro-Lamego?

Do Aeroporto Francisco Sá Carneiro, localizado no Porto, a Lamego, demora cerca de 1h30 a chegar a Lamego. Há autocarros diretos para a cidade de Lamego e comboio que o transporta até à Régua havendo, depois, ligação de autocarro para Lamego. A viagem de comboio é uma experiência a não perder pois as paisagens magníficas oferecidas pelo rio Douro são únicas e a não perder.



Como me deslocar dentro da cidade de Lamego?

Não sendo uma metrópole, Lamego pode ser percorrida facilmente a pé. Para deslocações mais específicas, o carro próprio, ou de aluguer, pode ser opção ou, em alternativa, os transportes urbanos de Lamego, conhecidos como o Verdinho. Pode consultar os horários, percursos e preços do Verdinho em <https://www.cm-lamego.pt/verdinho>



A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego

A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro - Lamego existe desde 2000, e desde então tem formado profissionais de destaque, que gozam de uma forte integração no mercado de trabalho. Desde cedo se tornou numa escola de referência para a cidade de Lamego sendo uma mais-valia para a dinamização da cidade e do comércio local. A escola colabora de perto com as diversas instituições e empresas existentes no mercado.

Na formação contínua a escola promove diferentes ações de formação, nas áreas operacionais, nos vinhos, na gestão, e nas línguas, desenvolvendo ainda atividades de consultoria, formação taylor made contribuindo para uma preparação de elevada qualidade e adequada às exigências e necessidades do setor tornando-a em ponto de referência para a formação dos colaboradores das empresas hoteleiras, e não só, existentes na região do Douro.

A escola possui um outro edifício para o futuro Centro de Enogastronomia do Douro que irá promover o estudo e interpretação da cozinha e vinhos locais e regionais das regiões abrangentes à escola (Douro, Porto, Varosa e Espumantes).



Localização:

- A Escola está a cerca de 14 kms da estação de caminhos de ferro e das central de autocarros.



Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num restaurante de €5 e €15



1 café expresso 0,65€



Jornal preço estabelecido pelo distribuidor



1 pão de 0,10€ a 1,00€

Alojamento

A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego tem um Internato para os alunos que frequentam a instituição (limitado às vagas existentes) (foto "internato").

O Internato é constituído por 24 quartos triplos; 12 quartos duplos, o que representa uma capacidade total de 96 alunos. Possui sala de estar; apartamento do responsável, lavandaria e copa de apoio.

Se preferir habitar na cidade, os preços dos apartamentos variam entre os 250€ e os 400€ (maioritariamente apartamentos com 2 ou 3 quartos, o preço varia de acordo com a localização, quanto mais perto do centro da cidade, maior o preço). Os preços dos quartos numa casa partilhada variam entre os 100€ e os 150€.



O que fazer em Lamego?

Assistir a um espetáculo no Teatro Ribeiro Conceição



Visitar o Castelo de Lamego e disfrutar da excelente vista panorâmica



Visitar o Museu de Lamego



Feira Medieval de Lamego (durante o mês de junho)



Para mais informações sobre Lamego

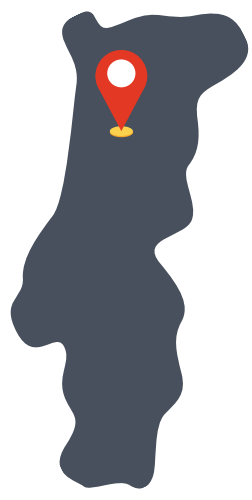
Site da Câmara Municipal de Lamego <https://www.cm-lamego.pt/>
Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/lamego>



Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte: <https://www.cm-lamego.pt/home/eventos>
<http://trc.cm-lamego.pt/programacao>

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego



A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro - Lamego existe desde 2000, e desde então tem formado profissionais de destaque, que gozam de uma forte integração no mercado de trabalho. Para tal contribui de forma decisiva a conjugação de métodos e abordagens pedagógicas, equipamentos e instalações modernas e atuais. O nosso Lema “Fazer coisas simples, extraordinariamente bem!” representa a forma como a Escola pretende ser vista pelos seus stakeholders e para tal assume um forte compromisso com a exigência e o esforço, defendendo Valores como: O BRIO, A HUMILDADE, A DISPONIBILIDADE e A PAIXÃO. A formação inicial que oferecemos inclui Cursos de Dupla Certificação (Nível 4) e Cursos de Especialização Tecnológica (Nível 5) nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar, Gestão Hoteleira, Gestão e Produção de Cozinha, entre outras. Na formação contínua promovemos diferentes ações de formação, nas áreas operacionais, nos vinhos, na gestão, e nas línguas, desenhando ainda atividades de consultoria, formação taylor made contribuindo para uma preparação de elevada qualidade e adequada às exigências e necessidades do setor. A Escola está instalada num moderno “campus” construído de raiz e plenamente equipado, composto por vários edifícios com capacidade de acolher até 300 estudantes em formação. Dispõe ainda de um Auditório com 300 lugares com Foyer e Salão de Eventos, abertos ao público, num quadro de formação com imersão na operação real. A Escola disponibiliza também um Internato constituído por 24 quartos triplos; 12 quartos duplos, o que representa uma capacidade total de 96 alunos; Sala de estar; Apartamento do responsável; Lavandaria, Copa de Apoio, Arrumos e Enfermaria.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego tem dois níveis de formação:

Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)

Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12.º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)



Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de Restauração e Bebidas



Turismo Cultural e Património



Gestão e Produção de Cozinha



Gestão Hoteleira e Alojamento



Turismo de Natureza e Aventura

3 SEMESTRES + 1 ESTÁGIO CURRICULAR

NOTA SOBRE EQUIVALÊNCIA DE DIPLOMAS BRASILEIROS: A PORTARIA 699/2006, DE 12 JULHO, QUE DÁ EQUIVALÊNCIA NO BRASIL AO 12.º ANO (PT) DETERMINA TEREM QUE TER A 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO OU 2º GRAU (QUARTA SÉRIE SE FOR ENSINO TÉCNICO). PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O DOCUMENTO REFERIDO ANTERIORMENTE.

Gestão e Produção de Cozinha

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Gestão e Produção de Pastelaria

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da pastelaria, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar: Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências; Aposta no empreendedorismo e na inovação; Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível. Plano adicional (1º semestre) comum a Gestão e Produção de Cozinha; Aplicação de novos conceitos de padaria alternativa e funcional; Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos; Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares

Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Gestão Hoteleira e Alojamento

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão Hoteleira e Alojamento prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão nas diversas áreas do alojamento hoteleiro, designadamente, portaria/recepção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da hotelaria, assim como contribuirá para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Conhecimento das novas Tendências em hotelaria e Funcionalidades & Design
- Estimulação prática através de Jogos e simulações para a hotelaria
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Técnico/a de Restaurante/Bar

O Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

Trata-se de um curso de dupla certificação e pretende preparar os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECENDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPECTIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR.

AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego

Morada: Quinta de São Carlos - Rua Visconde de Arneiros | 5100-210 Lamego
Diretor: Miguel Duarte
Telefone (tel): 00 351 254 001 200
Email: ehtlamego@turismodeportugal.pt
Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/douro-e-lamego/>



Estudar em Coimbra



Coimbra é uma cidade universitária que fica localizada no Centro de Portugal e conta com uma população de cerca de 150 mil habitantes. Já foi a antiga capital do país, albergando ainda uma bem preservada cidade velha medieval e a histórica Universidade de Coimbra, uma das mais antigas do mundo! Construída no local do antigo Paço Real, esta universidade é celebre pela sua biblioteca barroca, denominada Biblioteca Joanina, e pela sua Torre do século XVIII, a que se pode subir e desfrutar de uma vista sobre toda a cidade e região envolvente. Na cidade velha encontra-se uma catedral românica do século XII, a Sé Velha. A cidade é atravessada pelo Rio Mondego, o maior rio português a nascer em território nacional (esta nascente, a cerca de 1500m de altitude, tem origem na Serra da Estrela, também território do Centro de Portugal).

Como chegar a Coimbra?

Os aeroportos mais próximos são em Lisboa (a 190 km) e no Porto (a 120 km).
A partir do Aeroporto Internacional de Lisboa (Humberto Delgado):
De comboio (trem) (Duração 2h): metro ou táxi (10min.) até à estação de Lisboa Oriente.
Há duas estações em Coimbra: a Estação Nova-Coimbra A e a Estação Velha-Coimbra B. O local de chegada dos comboios é Coimbra B, de modo que poderá apanhar ligação para Coimbra A (o bilhete de comboio incluirá esta pequena viagem). Esta será a opção indicada se o seu alojamento for na baixa da cidade. Consulte o site da CP para saber os Horários de trens (comboios)
De autocarro (ônibus): 10 min. de táxi do aeroporto para o Terminal de Expressos de Sete Rios. Os expressos (ônibus) para Coimbra saem de hora a hora e a viagem demorará cerca de 2 horas e meia. Consulte o website da Rede de Expressos para ver os horários e preços.
De transfer: o serviço de transfer partilhado "Coimbra Airport Shuttle" oferece vários transportes diários regulares entre os aeroportos de Lisboa e Porto e a cidade de Coimbra. Consulte o website do Coimbra Airport Shuttle para ver os horários e preços.
A partir do Aeroporto Internacional do Porto (Francisco Sá Carneiro)
De comboio: necessitará de viajar do aeroporto do Porto para a Gare de Campanhã (a principal estação ferroviária do Porto). Poderá fazer esta viagem de táxi ou de metro, ambos disponíveis junto ao aeroporto. Esta viagem durará cerca de 30 minutos. A viagem de trem até Coimbra demora 1h30, consulte o site www.cp.pt
De autocarro/ expresso: necessitará de viajar de metro (linha E) até à paragem "24 de Agosto" (30 min). A partir daqui, caminhe para o Terminal Rodoviário no Campo 24 de Agosto, n.º 125 (2 min). Os expressos para Coimbra saem de hora a hora e a viagem demorará cerca de 1h30 minutos. Consulte o website da Rede de Expressos para ver os horários e preços.
De transfer: como referido anteriormente o serviço de transfer partilhado "Coimbra Airport Shuttle" oferece viagens regulares entre os aeroportos de Lisboa e Porto e Coimbra.



Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num Restaurante de 5€ a 20€



1 café expresso de 0.60€ a 1.20€



1 bilhete de cinema 5.20€ (preço de estudante)



Jornal 1,10€ - 2,70€



Pão 0.52€

Alojamento

Coimbra tem uma grande oferta de todo o tipo de alojamentos (casas, apartamentos e quartos) bem como várias unidades de alojamentos locais. Toda a cidade é bastante segura pelo que a sugestão é de procurar um alojamento mais próximo do centro da cidade ou mais próximo da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) no centro da cidade ronda os 450€ e os 550€ e um quarto numa casa partilhada pode ir de 200€ a 300€



Onde procurar: Bquarto (aluguer de quartos), Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade..

A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e a cidade

A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra foi Inaugurada em 1989, estando localizada na antiga Quinta da Boavista, casa solarenga da família Barata Alpoim adquirida pela Câmara Municipal de Coimbra na década de 80 do século passado e cedida ao então Instituto Nacional de Formação Turística para os efeitos que ainda hoje cumpre: um estabelecimento de ensino e formação em turismo, hotelaria e restauração, de referência na região e no país. Para cumprir a sua vocação formativa, a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra dispõe de funcionais instalações, desde cozinhas e pasteleria de formação e produção, restaurante e bar de aplicação, lavandaria, economato, auditório, salas de informática e multimédia e salas comuns. Paixão, Talento e Excelência são os pilares que desde sempre nortearam a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra na sua função educativa e formativa ao longo de já mais de 30 anos, continuando estes valores a serem aplicados no dia-a-dia do trabalho de uma equipa que se sente com motivação e ambição para o cumprimento da sua principal missão, a qualificação dos recursos humanos do turismo, da hotelaria e da restauração.



Localização:
• a 10 minutos a pé do centro

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre Coimbra

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) de Coimbra: <https://www.cm-coimbra.pt>
Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/destinos/centro-de-portugal/73754>



Para se manter a par das novidades em Coimbra e da oferta cultural na cidade consulte o mais importante canal regional e a televisão local.
Coimbra Canal: www.coimbracanal.pt

Como me deslocar dentro da cidade de Coimbra?

O principal meio de transporte coletivo em Coimbra é a rede de autocarros dos SMTUC – Serviços Municipalizados de Transportes Urbanos de Coimbra. Estão disponíveis vários percursos por toda a cidade e periferia. É útil ter a aplicação dos SMTUC no telemóvel, que permite consultar todos os horários dos autocarros, em qualquer local e sempre atualizados.

Tarifas de bilhetes pré-comprados: Deve adquirir um cartão, que tem o preço de 0,50€, e carregá-lo ou recarregá-lo com as viagens pretendidas, com opções entre 3 viagens (2,20€) e 11 viagens (6,40€), e também o bilhete para 1 Dia (3,50€).

Passé estudante: O passe é válido para o respetivo ano letivo e tem o custo mensal de 15€.



Condições para requerer o passe de estudante: Apresentação do documento de identificação (Bilhete de Identidade ou Cartão do Cidadão); Estudantes matriculados em Estabelecimentos de Ensino Básico, Secundário ou Escolas Profissionais que confirmem equivalência ao Ensino Secundário, Ensino Superior ou inscritos em estágios profissionais e curriculares, Pós-graduações, Mestrados ou outros graus académicos, comprovando o seu direito através da apresentação do original e entrega de cópia da Declaração de Matrícula do estabelecimento de ensino, válida para o ano letivo a iniciar ou em curso. Saiba mais em www.smtuc.pt

O que fazer em Coimbra?

Visitar a Universidade, Património Mundial classificado pela UNESCO desde 2013



Festejar a Queima das Fitas, festa anual dos estudantes universitários

Assistir a um espetáculo no Convento de S. Francisco



Visitar o Portugal dos Pequenitos



Estudar nas Caldas da Rainha



Caldas da Rainha é uma cidade portuguesa do distrito de Leiria, situada na província da Estremadura com cerca de 31 000 habitantes no seu perímetro urbano.

Foi durante o século XIX que a cidade conheceu o seu maior esplendor, com a moda das estâncias termais, passando a ser frequentada pelas classes mais abastadas que aqui buscavam as águas sulfurosas para tratamentos.

Complementarmente, a abundância de argila na região, permitiu que se desenvolvessem numerosas fábricas de cerâmica, que converteram a então vila num dos principais centros produtores do país, com destaque para as criações de Rafael Bordalo Pinheiro iniciadas na Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha, entre 1884 e 1907.

Ao longo do tempo, outras artes além da cerâmica aqui prosperaram, como a pintura e a escultura, fazendo das Caldas da Rainha um centro de artes plásticas, onde se destacaram nomes como os de José Malhoa, António Duarte e João Fragoso.

Como chegar às Caldas da Rainha?

Aeroporto Internacional de Lisboa

O Aeroporto Humberto Delgado, localiza-se em Lisboa, a cerca de 80km da cidade das Caldas da Rainha, é servido por vários transportes públicos, incluindo o Metro de Lisboa e Carris com ligações à Rede Expressos em Sete Rios e Rede Rápidas no Campo Grande, fazendo ligação às Caldas da Rainha em 50 minutos.

Daqui podemos voar diretamente para inúmeros destinos dentro da Europa e, com a companhia nacional TAP, também para as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo no Brasil e a companhia angolana opera um voo direto para Luanda.

Para mais informações consulte o site da empresa gestora do aeroporto: <https://www.aeroportoisboa.pt/pt/lis/home>



Como me deslocar dentro da cidade das Caldas da Rainha?

A TOMA é o serviço de ônibus local das Caldas da Rainha, uma cidade pequena no centro-oeste de Portugal. O Nome do serviço é uma homenagem à figura do homem comum Zé Povinho, cuja imagem aparece nos ônibus. O serviço consiste em três rotas: Linha Azul (Linha Azul), Linha Laranja (Linha Laranja) e Linha Verde (Linha Verde) e funciona das 7h30 às 19h30 nos dias de semana e das 8h00 às 13h30 aos sábados, sem atendimento aos domingos. Todas as rotas operam em intervalos de 30-35 minutos, exceto para o serviço fora do horário de pico na Linha Azul, que funciona de hora em hora. O tarifário do TOMA contempla as seguintes modalidades – o TTT – Título de Transporte do TOMA (sistema de bilhete pré-comprado) e cartões pré-pagos, nas tipologias VIAGEM-A-VIAGEM e DIA-A-DIA. Estes cartões são vendidos no posto de atendimento do TOMA (agência comercial no Terminal da Rodoviária do Oeste) ou a bordo da viatura.

Para mais informações, consulte a página da Câmara Municipal das Caldas da Rainha www.cm-caldas-rainha.pt



A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste e a cidade

A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste funciona desde 2006 está localizada em Caldas da Rainha e em Óbidos, no coração da Região Oeste de Portugal, tendo sido classificada como uma prioridade para a diversificação e a criatividade do setor.

As instalações estão dotadas de equipamentos e serviços para uma formação técnica e profissional de qualidade. A procura do espírito de novidade, inovação, é um saber. Os nossos cursos, são: Técnico (a) de Restaurante / Bar, Técnico (a) de Cozinha / Pastelaria, Gestão de Turismo, Gestão e Produção de Pastelaria e Gestão e Produção de Cozinha. De realçar, ainda, outras ofertas formativas que são oferecidas pela Escola em áreas de especialização, como por exemplo, uma área de "Padaria", "Pastelaria" ou "Chocolataria".

Mais e melhor turismo passa, por mais e melhor ensino e formação, com metodologias de trabalho que facilitam a economia, capitalizando o empreendedorismo, tendo em vista uma qualificação e valorização dos recursos humanos. Como é que se pode desenvolver um projeto pedagógico que valoriza uma interdisciplinaridade, uma competência, uma inovação e uma criatividade, como são os exemplos de projetos pedagógicos já desenvolvidos: Raízes, Afinidades, Sabores do Mundo, Cozinha de Autor, Sabores do Oeste, Torne-te, Eco-Escolas ou Escolas Solidárias.

O sucesso dos Alunos representa o sucesso da Escola. Por isso, uma escola assume-se como uma instituição centrada nas necessidades, mantém-se presente, tendo em vista o seu crescimento e desenvolvimento, sucesso e bem-estar, taxa de aproveitamento escolar, a melhor prática em mercado de trabalho, qualidade e rapidez.

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre Caldas da Rainha

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) das Caldas da Rainha: <http://www.mcr.pt>
Site da Câmara Municipal (Prefeitura) de Óbidos: <https://www.cm-obidos.pt>
Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/caldas-da-rainha>
<https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/%C3%B3bidos-O>



Para se manter a par das novidades nas Caldas da Rainha e da oferta cultural na cidade consulte o mais importante canal regional e a televisão local.
Gazeta das Caldas: <https://gazedascaldas.pt>
Jornal das Caldas: <https://jornaldascaldas.com>
Canal de TV Oeste: <https://www.facebook.com/RTVON>

Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num Restaurante de 5€ a 20€



1 café expresso de 0.60€ a 1.00€



1 bilhete de cinema 5.20€ (preço de estudante)



Jornal 1,10€ - 2,70€



Pão desde 0.15€

Alojamento

As Caldas da Rainha, tem uma grande oferta de todo o tipo de alojamento (casas, apartamento) e um mercado imobiliário muito dinâmico.

Acresce que as Caldas da Rainha é uma cidade bastante segura pelo que poderá procurar um alojamento em qualquer zona da cidade.

O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) nas Caldas da Rainha ronda os 200€/300€ no centro da cidade e um quarto numa casa partilhada pode ir de 100€ a 150€. Porém, morar fora da cidade (nos municípios vizinhos) pode ser uma boa hipótese para um estudante internacional já que os preços podem baixar significativamente.

Onde procurar: Site do Município (separador visitar, onde ficar), Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade. A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste também dispõe de uma lista de anúncios de quartos e casas locais disponíveis.



O que fazer nas Caldas da Rainha?

Visitar o castelo de Óbidos e percorrer as muralhas!



Visitar o Festival do Chocolate em Óbidos (entre abril e maio).

Assistir a um concerto no Centro Cultural e de Congressos das Caldas da Rainha



Visitar os museus de cerâmica e artes (Museu José Malhoa, Museu da Cerâmica, Casa Museu São Rafael)



Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste



A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste está localizada em Caldas da Rainha e em Óbidos, no coração da Região Oeste de Portugal, tendo sido classificada como uma prioridade para a diversificação e a criatividade do setor. As instalações estão dotadas de equipamentos e serviços para uma formação técnica e profissional de qualidade. A procura do espírito de novidade, inovação, é um saber. Os nossos cursos, são: Técnico (a) de Restaurante / Bar, Técnico (a) de Cozinha / Pastelaria, Técnico (a) de Alojamento Hoteleiro, Gestão de Turismo, Gestão e Produção de Pastelaria e Gestão e Produção de Cozinha. De realçar, ainda, outras ofertas formativas que são oferecidas pela Escola em áreas de especialização, como por exemplo, uma área de “Padaria”, “Pastelaria” ou “Chocolataria”. Mais e melhor turismo passa, por mais e melhor ensino e formação, com metodologias de trabalho que facilitam a economia, capitalizando o empreendedorismo, tendo em vista uma qualificação e valorização dos recursos humanos. Como é que se pode desenvolver um projecto pedagógico que valoriza uma interdisciplinaridade, uma competência, uma inovação e uma criatividade, como são os exemplos de projectos pedagógicos já desenvolvidos: Raízes, Afinidades, Sabores do Mundo, Cozinha de Autor, Sabores do Oeste, Torne-te, Eco-Escolas ou Escolas Solidárias.

O sucesso dos Alunos representa o sucesso da Escola. Por isso, uma escola assume-se como uma instituição centrada nas necessidades, mantém-se presente, tendo em vista o seu crescimento e desenvolvimento, sucesso e bem-estar, taxa de aproveitamento escolar, a melhor prática em mercado de trabalho, qualidade e rapidez.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste tem dois níveis de formação:
Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)



Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de Restauração e Bebidas



Gestão e Produção de Pastelaria



Gestão e Produção de Cozinha



Gestão de Turismo

3 SEMESTRES + 1 ESTÁGIO CURRICULAR

 **NOTA SOBRE EQUIVALÊNCIA DE DIPLOMAS BRASILEIROS: A PORTARIA 699/2006, DE 12 JULHO, QUE DÁ EQUIVALÊNCIA NO BRASIL AO 12º ANO (PT) DETERMINA TEREM QUE TER A 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO OU O 2º GRAU EQUIVANTE SÉRIE SE FOR ENSINO TÉCNICO. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O DOCUMENTO REFERIDO ANTERIORMENTE.**

Gestão e Produção de Cozinha

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências;
- Aposta no empreendedorismo e na inovação;
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível;
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional;
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos;
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Gestão e Produção de Pastelaria

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da pastelaria, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Plano adicional (1º semestre) comum a Gestão e Produção de Cozinha
- Aplicação de novos conceitos de padaria alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Gestão de Turismo

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Turismo prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos do setor turístico. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Conhecimentos na área de Gestão de projetos de turismo
- Conhecimentos em novos conceitos e produtos turísticos como o turismo de experiências e turismo de luxo
- Especialização em produtos turísticos estratégicos / Opção escola em áreas como: Golfe, Surf, Touring Cultural e City Breaks, Gastronomia e Vinhos, Saúde e Bem-Estar, Cruzeiros, Turismo de Luxo
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste

Morada: Largo da Universidade, Edifício 2
2500 – 208 Caldas da Rainha

Diretor: Daniel Pinto

Telefone (tel): 00 351 00 351 262 001 500

Email: ehtcaldasdarainha@turismodeportugal.pt

Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/oeste/>



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECIDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPECTIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR.

AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Estudar no Estoril (Região Metropolitana de Lisboa)



Estoril um dos nomes incontornáveis do Turismo de Portugal. Sendo considerada uma das localidades mais cosmopolitas da região de Lisboa, esta é dotada de belíssimos parques e jardins, de uma excelente animação noturna, esplanadas à beira-mar, hotéis famosos, do maior Casino da Europa, campos de golfe, e claro, a sua incomparável costa luminosa que se estende por mais de 30 km para Oeste de Lisboa. A Riviera Portuguesa também alberga caminhos históricos educacionais que mantém a sua imagem de prestígio ao longo dos tempos. A Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril tem uma série de áreas com lugares de notável interesse cultural e paisagístico, potenciados pelo reconhecimento da Unesco como Património da Humanidade.

Como chegar ao Estoril?

Aeroporto Internacional de Lisboa (ver Lisboa)
Esta infraestrutura aeroportuária tem ligações aéreas regulares a África, Américas, Ásia e Europa
Comboios (trens)
Comboios de Portugal Linha Cais do Sodré > Cascais
sair na Paragem na Estação do Estoril
De carro: utilizar a A5 (Autoestrada de Cascais) e sair na Saída Estoril
Autocarros (Onibus) para a Escola, linhas: 406, 418, 423, 456



Como me deslocar dentro do Estoril?

COMBOIOS CP Linha Cais do Sodré > Cascais com paragem na Estação do Estoril
AUTOCARROS Estação do Estoril | 406/411/419 Sintra > Estoril 417/418
CARRO Via A5 (Autoestrada de Cascais) Saída Estoril / Bicesse Portagens > Saída do Estoril > Rotunda > Sair na 2.ª saída e seguir em frente até surgir do lado direito > ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL
A melhor forma de pagar pelos transportes públicos é comprando um cartão recarregável "Viva Viagem", válido para o metro, elétrico, comboios urbanos, grande parte dos autocarros e até barcos.
Caso decida usar carro próprio saiba que pode utilizar o parque de estacionamento da escola e nos lugares de estacionamento das áreas envolventes do campus



Com o Cartão de Estudante, tem direito a um desconto especial em passe integrado que pode adquirir no passe combinado CP | MobiCascais com 40 % de desconto. Os passes são válidos por um número ilimitados de viagens de comboio e autocarro.



A Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril e a "linha de Cascais"

Com vista para o mar, entre Cascais e Sintra, num eixo turístico de referência mundial e em contacto direto com as principais cadeias e marcas hoteleiras nacionais e internacionais, a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril é o sítio certo para "aprender e servir o Turismo", sendo responsável pela formação de jovens quadros e profissionais do sector do turismo.
Em janeiro de 2018 a Organização Mundial de Turismo distinguiu o projeto formativo das Escolas do Turismo de Portugal - denominado Tourism Training Talent - com o primeiro lugar na categoria Inovação e Políticas Públicas da 14.ª edição dos prémios UNWTO, pelo seu exemplo de capacitação das futuras gerações de recursos humanos do setor.



Localização:
• a 30 minutos a pé das estações de comboio e autocarro do Estoril (Linha de Cascais)

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre o Estoril

Pertencendo à região de Lisboa, o Estoril é uma zona à beira-mar, cheia de sol e um ambiente dinâmico.
· Câmara Municipal (Prefeitura) de Cascais <https://www.cascais.pt/>
· Visit Portugal <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/estoril-1>
· Visit Cascais <https://www.visitcascais.com/en>
· Estoril Portugal <https://www.estorilportugal.com/>



Para se manter a par das novidades no Estoril e da oferta cultural na zona metropolitana da capital consulte os mais importantes meios de comunicação (mídia) portugueses
Rádio Televisão de Portugal: www.rtp.pt
Jornal Público: www.publico.pt
Agenda Cultural de Cascais: <https://www.cascais.pt/en/agenda-cascais/agenda>

Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num restaurante cerca 8,50€



1 café expresso de 0,80€ a 1,20€



1 bilhete de cinema 5,90€ (preço de estudante)



Jornal 1,10€ - 2,70€

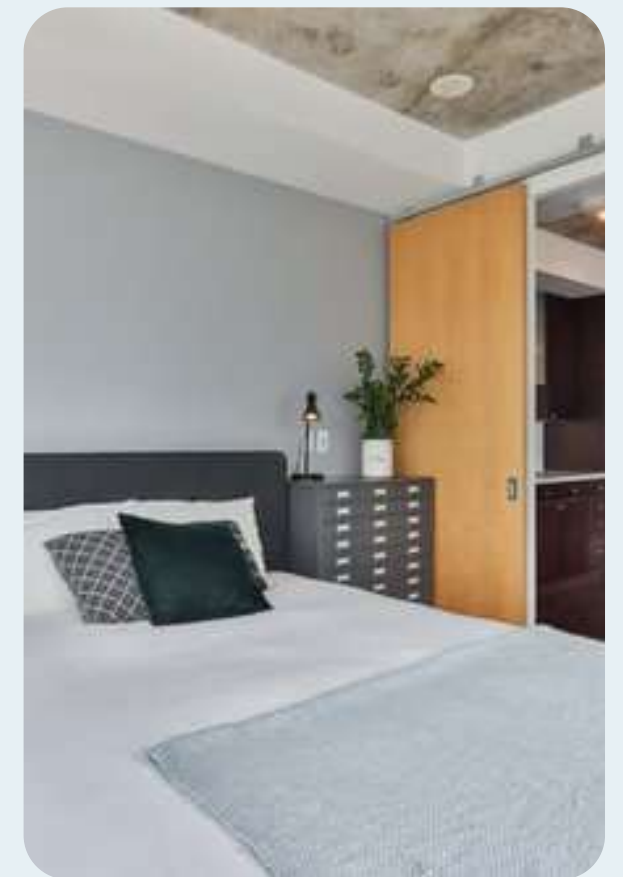


1 pão 0,52 €

Alojamento

A região de Lisboa tem uma grande variedade de zonas onde procurar alojamento. Para além da rede de transportes, o centro do Estoril é plano e de fácil acesso a todos os serviços. O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) ronda os 500€ no centro da zona do Estoril e um quarto numa casa partilhada os 250€.

Onde procurar: Uniplaces, Imovirtual, Idealista, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade.

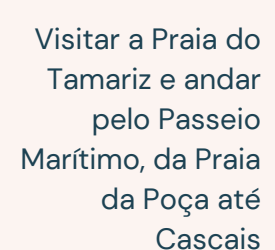


O que fazer no Estoril?

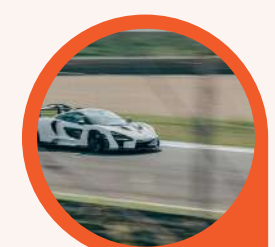
Visitar a Casa-Museu Paula Rêgo



Visitar a "Boca do Inferno" em Cascais



Visitar a Praia do Tamariz e andar pelo Passeio Marítimo, da Praia da Poça até Cascais



Assistir a uma corrida de carros e/ou motos de competição no autódromo do Estoril



Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril



Com vista para o mar... entre Cascais e Sintra, num eixo turístico de referência mundial e em contacto direto com as principais cadeias e marcas hoteleiras nacionais e internacionais, a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril é o sítio certo para “aprender e servir o Turismo”, sendo responsável pela formação de jovens quadros e profissionais do sector do turismo. Nascida em 1972 e desde 1991 inserida no Centro Escolar Hoteleiro do Estoril, a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril tem o privilégio de se localizar num ponto turístico por excelência, onde se assiste a uma dinâmica única sob o ponto de vista da atividade turística naturalmente associada às atividades culturais, desportivas e de lazer. A oferta formativa baseia-se em cursos de nível IV, de dupla certificação, nas áreas de cozinha/pastelaria, restaurante/bar e operações hoteleiras, em simultâneo com cursos de especialização tecnológica, de nível V, vertente da Gestão e Produção de Cozinha, Gestão de Restauração e Bebidas, Turismo Cultural e do Património, Gestão Hoteleira Alojamento e o curso de Culinary Arts, totalmente lecionado em Inglês. Dispondo de funcionais instalações, no que diz respeito às áreas de produção e serviço, conta igualmente com espaços técnicos específicos, tais como auditório de cozinha, bar de aplicação e um grande anfiteatro. Ao longo de cerca de quatro décadas, tem contado com a colaboração de alguns dos melhores formadores e profissionais nas áreas do domínio técnico, tendo sido possível formar e certificar vários milhares de formandos, alguns dos quais assumem hoje o papel de referência de mercado. A marca “Escola do Estoril” assume por isso, protagonismo incontornável no panorama da formação hoteleira e na construção de produtos direcionados para as reais necessidades e expectativas do mercado.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril tem dois níveis de formação:
Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:
Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)
Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)



Cursos de Dupla Certificação



Técnicas de Cozinha/Pastelaria On-The-job



Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas On-The-job

Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria

O Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Produção de cozinha fria e quente, portuguesa e internacional, e de pastelaria
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de Restauração e Bebidas



Turismo Cultural e Património



Gestão e Produção de Cozinha

Cursos em Inglês



Culinary Arts

3 SEMESTRES + 1 ESTÁGIO CURRICULAR

NOTA SOBRE EQUIVALÊNCIA DE DIPLOMAS BRASILEIROS: A PORTARIA 699/2006, DE 12 JULHO, QUE DÁ EQUIVALÊNCIA NO BRASIL AO 12º ANO (PT) DETERMINA TEREM QUE TER A 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO OU 2º GRAU (OUARTA SÉRIE SE FOR ENSINO TÉCNICO). PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O DOCUMENTO REFERIDO ANTERIORMENTE.

Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Turismo Cultural e Património



O Curso de Especialização Tecnológica em Turismo Cultural e Património prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em serviços, equipamentos e sítios turísticos e/ou culturais.

A multiplicidade, a riqueza e a especificidade patrimonial cultural nacional são motivo de descoberta, mas afirmam-se igualmente como complemento para outras razões de viagem, contribuindo para a diversidade concentrada.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo cultural e do património, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo inclusivo
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Aquisição de competências em património museológico e artístico em Portugal
- Gestão de projetos e eventos de turismo cultural e património
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação no segmento do Turismo
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



também disponível em inglês



Gestão e Produção de Cozinha

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares

Técnico(a) de Alojamento Hoteleiro

O Curso de Técnico(a) de Alojamento Hoteleiro prepara os alunos para o exercício de funções técnicas em hotelaria, empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos da atividade turística.

Esta formação permite uma aquisição de conhecimentos e experiência prática, nas áreas de Receção Hoteleira, Informação Turística, Agências de Viagens e Transportes, assim como, uma nova abordagem de aprendizagem incorporando as melhores práticas e oportunidades internacionais e expectativas de mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novo perfil e novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes sócio-emocionais (soft skills) de negócios, negócios e competências
- Competências multidisciplinares em resposta aos requisitos polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de oferta e de informação turística
- Unidades de proposição única de venda (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado / empresas e entidades públicas do setor de Turismo, através da realização de estágios curriculares



Técnico(a) de Restaurante/Bar

O Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes sócio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

Morada: Av. Condes de Barcelona
2769-510 Estoril
Diretor(a): Regina Madruga
Telefone (tel): 00 351 211 149 500
Email: ehtestoril@turismodeportugal.pt
Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/estoril/>



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECIDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPECTIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR.
AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Estudar em Lisboa



Lisboa é uma cidade encantadora, um espelho de luz e de cor onde o Tejo e o sol são símbolos e raramente a abandonam. Destino cultural, é uma cidade onde a história se apresenta a cada esquina quando andamos nos bairros da Baixa, Alfama e Castelo. Já ao longo do rio Tejo, na zona ribeirinha, são inúmeros os locais para jantar, tomar uma bebida ou dançar. A zona do Bairro Alto está repleta de bares e restaurantes, desde os mais tradicionais até aos mais sofisticados. Talvez a capital mais animada da Europa, aqui acontecem durante todo o ano eventos de relevo internacional, como o Rock in Rio ou a Web Summit, festivais de cinema, concertos e tem mais de 70 museus e galerias de arte. Para além disso, é possível praticar diversos desportos como jogging, BTT, caminhadas, golfe, equitação, futebol ou skate. A proximidade do Rio Tejo e do Oceano Atlântico permitem também a prática do remo, canoagem, vela, surf e kitesurf. Capital do terceiro país mais seguro do mundo (Global Peace Index 2020), a segurança é igualmente um dos pontos fortes da cidade de Lisboa, cujos habitantes são reconhecidamente acolhedores e afáveis, sempre prontos para receber seus visitantes de braços abertos.

Como chegar a Lisboa?

Aeroporto Internacional de Lisboa

O Aeroporto Humberto Delgado é a estrutura aeroportuária mais movimentada do país. A dez minutos do centro da cidade é servido por vários transportes públicos, incluindo o Metro.

Daqui podemos voar diretamente para inúmeros destinos nacionais e internacionais. Este é o principal hub europeu para o Brasil e para o continente africano.

Para mais informações consulte o site da empresa gestora do aeroporto: <https://www.aeroportoisboa.pt/pt/lis/home>



Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num Restaurante de 5€ a 25€



1 café expresso de 0.60€ a 1.20€



1 bilhete de cinema 5.20€ (preço de estudante)



Jornal 1,10€ - 2,70€



Pão 0.52€

Como me deslocar dentro da cidade de Lisboa?

Lisboa é uma grande capital e como tal disponibiliza uma vasta rede de transportes de fácil acesso a toda a população.

Temos ao nosso dispor a rede de comboio - linhas de Cascais e Sintra. O metro, cuja cobertura abrange a maior parte da cidade, os autocarros da Carris e por fim o transporte fluvial que faz a travessia do rio Tejo entre Lisboa e a Margem Sul.

Se adquirir o cartão viva (0,50€) que se vende em todas as estações de comboio, metro e terminais de autocarros, poderá carregar títulos de transporte de acordo com o preço dos bilhetes/ viagem pretendida.

Mais informações:

<https://www.lisboa.pt/cidade/mobilidade/meios/transportes-publicos>



Havendo muitas ofertas de transporte em Lisboa é sempre mais fácil poupar, através da aquisição de um passe que serve toda a área metropolitana de Lisboa com o custo de 40€, proporcionando a oportunidade de conhecer as cidades vizinhas a Lisboa, num raio de 40 kms.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa e a cidade

Fundada em 1958, a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é uma referência na formação profissional deste sector, orgulhando-se de ser a primeira Escola de Hotelaria e Turismo em Portugal e um espaço de partilha, desenvolvimento de competências e conhecimento para todos os que têm paixão pelo Turismo e Hotelaria.

Situada no bairro de Campo de Ourique, tem uma localização privilegiada na cidade e, como fator diferenciador, integra um hotel de aplicação - o Hotel da Estrela - onde a componente prática dos cursos é desenvolvida em contexto real de trabalho. O reconhecimento é fruto da combinação entre os alunos e um corpo docente excepcionalmente talentoso, sendo uma Escola global, com programas robustos, projetos inovadores de conhecimento aplicado, parcerias a nível mundial e uma forte ligação ao mundo empresarial do setor.

Vocacionada para Cursos de Especialização, pós-secundários (pós ensino médio), com um ano e meio de duração, oferece uma ampla gama de programas, nas áreas do Turismo Cultural e Património, Gestão e Produção de Pastelaria, Gestão de Restauração e Bebidas, Gestão Hoteleira e Alojamento e Gestão e Produção de Cozinha, estes três últimos lecionados em português ou inglês.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é também parceira de dirigentes ou quadros que procuram desenvolvimento pessoal e de carreira, e de empresas que reconhecem que o desenvolvimento dos seus colaboradores é crucial para o crescimento sustentado dos negócios e da sua competitividade. A Escola aposta na formação executiva com formações modulares personalizáveis de curta duração.



Localização:

- 10 minutos a pé da estação de metro «Rato»
- 6 minutos a pé do ponto Jardim da Estrela (ônibus N 713)
- 8 minutos a pé do ponto R. D. João V (ônibus N 758)

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre Lisboa

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) de Lisboa: <https://www.cm-lisboa.pt/>
<https://www.visitlisboa.com/pt-pt/>
<https://www.eportugal.gov.pt>
<https://www.egeac.pt/>



Para se manter a par das novidades em Lisboa e da oferta cultural na cidade consulte os mais importantes meios de comunicação (mídia) portugueses
Rádio Televisão de Portugal: www.rtp.pt
Jornal Público: www.publico.pt
Agenda Cultural de Lisboa: <https://www.agendalx.pt/>

Alojamento

A capital de Portugal conta com uma extensa lista de opções imobiliárias onde todos os gostos podem ser atendidos. Hotéis, alojamentos locais, apartamentos e casas são uma das opções de hospedagem que encontrará quando estiver à procura do melhor lugar para residir em Lisboa.

Hotéis com valor entre 25€ e 120€ a diária, variando conforme sua classificação. Para os viajantes que procuram uma hospedagem para toda a família, mais reservada, confortável e de fácil acesso, os alugueres de residências (casas e apartamentos) serão a melhor opção, sendo o valor das residências a partir de 215€ as diárias. Para os que procuram um quarto, poderão encontrar desde 250€ nos arredores da cidade até 400€/450€ numa localização mais central.

Para aqueles que dão prioridade a uma localização mais barata para se hospedar, encontrarão uma grande variedade de opções na margem sul do Tejo, onde poderão aproveitar as lindas praias das proximidades, permanecendo, ainda assim, a pouco mais de 20 minutos do centro da cidade de Lisboa, devido à facilidade de acesso que os transportes da cidade proporcionam.

Lá é possível encontrar alojamentos locais por um valor por pouco mais de 35€ a diária.

Onde procurar: Bquarto (aluguer de quartos), Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade.

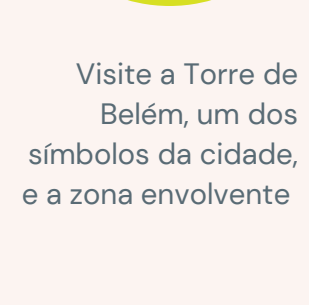


O que fazer em Lisboa?

Em junho aproveite o bom tempo com as festas da cidade



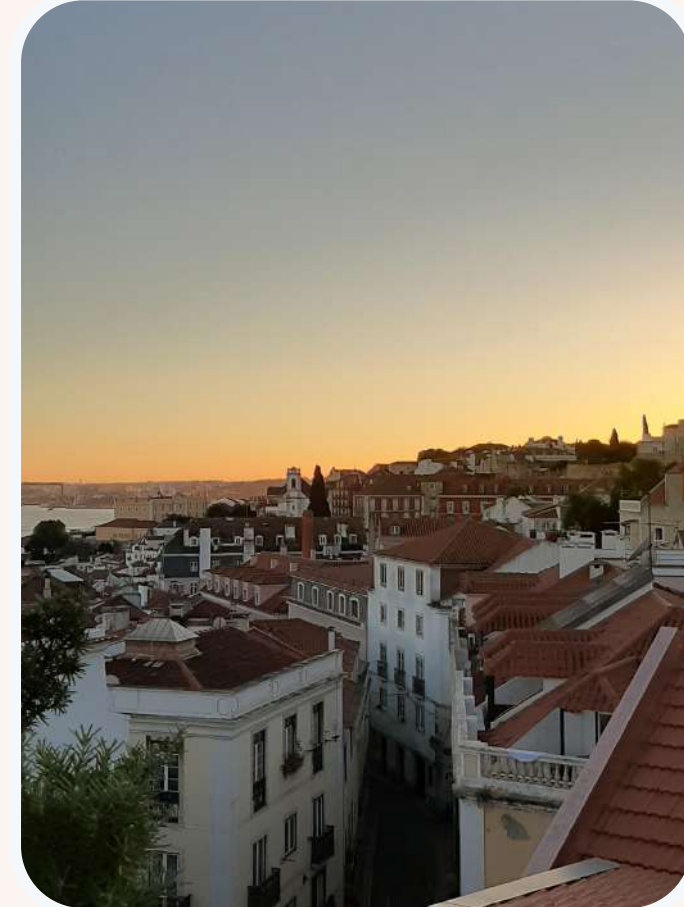
Visite o parque Natural da Serra de Sintra, um dos lugares mais mágicos da região metropolitana



Visite a Torre de Belém, um dos símbolos da cidade, e a zona envolvente



Descubra a Fundação Calouste Gulbenkian e a sua impressionante coleção de arte



"Surfe" numa das praias de Lisboa

Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa



Fundada em 1958, a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é uma referência na formação profissional deste sector, orgulhando-se de ser a primeira Escola de Hotelaria e Turismo em Portugal e um espaço de partilha e desenvolvimento de competências e conhecimento para todos os que têm paixão pelo Turismo e Hotelaria.

Situada no bairro de Campo de Ourique, nas antigas instalações da Escola Industrial Machado de Castro, tem uma localização privilegiada na cidade de Lisboa e como fator diferenciador, integra um hotel de aplicação - o Hotel da Estrela - onde a componente prática dos cursos é desenvolvida em contexto real de trabalho.

O reconhecimento é fruto da combinação entre os alunos e um corpo docente excepcionalmente talentoso, sendo uma Escola global, com programas robustos, projetos inovadores de conhecimento aplicado, parcerias a nível mundial e uma forte ligação ao mundo empresarial do setor.

Vocacionada para cursos de Especialização, pós-secundários, com um ano e meio de duração, oferece uma ampla gama de programas, nas áreas do Turismo Cultural e Património, Gestão e Produção de Pastelaria, Gestão de Restauração e Bebidas, Gestão Hoteleira e Alojamento e Gestão e Produção de Cozinha, estes três últimos lecionados em português ou inglês.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é também parceira de dirigentes ou quadros que procuram desenvolvimento pessoal e de carreira, e de empresas que reconhecem que o desenvolvimento dos seus colaboradores é crucial para o crescimento sustentado dos negócios e da sua competitividade. A Escola aposta na formação executiva com formações modulares personalizáveis de curta duração.

Projeto global, estruturante, transformador e inovador, a Escola mantém o seu foco na hospitalidade e uma forte ligação ao sector da hotelaria e turismo, contribuindo diariamente para o desenvolvimento de novos talentos para uma carreira de sucesso no Turismo.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa tem um nível de formação: Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)



Gestão e Produção de Pastelaria

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da pastelaria, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Plano adicional (1º semestre) comum a Gestão e Produção de Cozinha
- Aplicação de novos conceitos de padaria alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão e Produção de Pastelaria



Gestão de Restauração e Bebidas



Turismo Cultural e Património



Gestão e Produção de Cozinha



Gestão Hoteleira e Alojamento



Gestão de Turismo

Cursos em Inglês



Food and Beverage Management



Culinary Arts



Hospitality Operations Management

3 SEMESTRES + 1 ESTÁGIO CURRICULAR

NOTA SOBRE EQUIVALÊNCIA DE DIPLOMAS BRASILEIROS: A PORTARIA 699/2006, DE 12 JULHO, QUE DÁ EQUIVALÊNCIA NO BRASIL AO 12.º ANO (PT) DETERMINA TEREM QUE TER A 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO OU O 2º GRAU (QUARTA SÉRIE SE FOR ENSINO TÉCNICO). PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O DOCUMENTO REFERIDO ANTERIORMENTE.

Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



também disponível em inglês

Turismo Cultural e Património

O Curso de Especialização Tecnológica em Turismo Cultural e Património prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em serviços, equipamentos e sítios turísticos e/ou culturais. A multiplicidade, a riqueza e a especificidade patrimonial cultural nacional são motivo de descoberta, mas afirmam-se igualmente como complemento para outras razões de viagem, contribuindo para a diversidade concentrada. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo cultural e do património, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências;
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo inclusivo;
- Aposta no empreendedorismo e na inovação;
- Aquisição de competências em património museológico e artístico em Portugal;
- Gestão de projetos e eventos de turismo cultural e património;
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação no segmento do Turismo;
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Gestão Hoteleira e Alojamento

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão Hoteleira e Alojamento prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão nas diversas áreas do alojamento hoteleiro, designadamente, portaria/recepção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da hotelaria, assim como contribuirá para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências; Aposta no empreendedorismo e na inovação;
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível;
- Conhecimento das novas Tendências em hotelaria e Funcionalidades & Design;
- Estimulação prática através de Jogos e simulações para a hotelaria; Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



também disponível em inglês

também disponível em inglês



Gestão e Produção de Cozinha

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares

Gestão de Turismo

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Turismo prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos do setor turístico.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Conhecimentos na área de Gestão de projetos de turismo
- Conhecimentos em novos conceitos e produtos turísticos como o turismo de experiências e turismo de luxo
- Especialização em produtos turísticos estratégicos / Opção escola em áreas como: Golfe, Surf, Touring Cultural e City Breaks, Gastronomia e Vinhos, Saúde e Bem-Estar, Cruzeiros, Turismo de Luxo
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Morada: Rua Saraiva de Carvalho, 41
1269-099 Lisboa
Diretor(a): Ana Moreira
Telefone (tel): 00 351 211 148 900
Email: eh@tlisboa.turismodeportugal.pt
Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/lisboa/>



Estudar em Setúbal (Região Metropolitana de Lisboa)



“Eu me ausento de ti meu Pátrio Sado, mansa corrente, delectosa, amena...” disse Bocage no momento da sua partida.

A Península de Setúbal reúne um mundo naturalmente deslumbrante, de aventura, de saberes e de uma multiculturalidade que empresta cores, cheiros e sabores a uma região que alia o melhor da tradição aos desafios dos tempos modernos.

Para além da beleza natural das suas praias, fruto da união do rio Sado ao oceano Atlântico e da Serra da Arrábida, a cidade de Setúbal apresenta também um grande desenvolvimento urbano, com uma população residente de cerca de 120 mil habitantes, distribuídos pelas suas 5 freguesias. A nível da atividade económica, estão presentes grandes multinacionais no distrito, a par com uma grande diversidade de empresas dedicadas ao turismo, sobretudo ao turismo de natureza e aventura.

Como chegar a Setúbal?

Aeroporto Internacional de Lisboa

O Aeroporto Humberto Delgado, a estrutura aeroportuária mais movimentada do País, localiza-se na cidade de Lisboa, a cerca de 50km de Setúbal, é servido por vários transportes públicos, desde metro a autocarro. Daqui podemos voar diretamente para inúmeros destinos dentro da Europa e, com a companhia nacional TAP, também para as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo no Brasil e a companhia angolana opera um voo direto para Luanda.

Para mais informações consulte: www.aeroportolisboa.pt.



Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num restaurante de 5€ a 25€



1 café expresso de 0.60€ a 1.20€



1 bilhete de cinema 5.90€ (preço de estudante)



Jornal 1,10€ - 2,70€



1 pão alentejano 1€

Como me deslocar dentro da cidade de Setúbal?

O centro urbano de Setúbal é maioritariamente plano, convidando à deslocação a pé ou de bicicleta.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal localiza-se na avenida principal da cidade, sendo fácil a caminhada desde o centro urbano ou das estações de comboio e autocarro.

Caso queira deslocar-se de transportes públicos, visite www.fertagus.pt; www.cp.pt ou www.tsuldotejo.pt para mais informações.



Passe municipal custa 40€ e poderá deslocar-se dentro da cidade de Setúbal, nos autocarros e comboios Fertagus, TST e CP. Pode com o mesmo passe municipal ir até Lisboa e utilizar a rede de metro e barcos.

A Escola de Hotelaria e Turismo do Setúbal e a cidade

Situada no antigo Quartel do 11 – um dos edifícios históricos da cidade de Setúbal – a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal contribui para a resposta às necessidades atuais de qualificação do setor turístico, sobretudo da região da Península de Setúbal.

Como tal, a sua oferta centra-se nas áreas de cozinha/pastelaria, restauração e bebidas, gestão hoteleira e turismo de natureza e aventura, através de cursos de Dupla Certificação e de Especialização Tecnológica. Com a capacidade para 300 alunos, disponibiliza estruturas como um bar de aplicação; uma sala de análise sensorial; uma cozinha de produção e com estações de trabalho individuais; um auditório técnico de cozinha; uma pastelaria quente e fria; um anfiteatro e um hotel e restaurante de aplicação, ambos abertos também ao público, com capacidade para cerca de 50 pessoas.

Atualmente, com um corpo docente composto por cerca de 60 colaboradores, com relevância profissional comprovada, aliado às infra-estruturas de excelência, a nossa escola garante uma formação de topo e contribui como polo dinamizador da própria cidade de Setúbal, através de parcerias a um leque diversificado de clientes.



Localização:

- a 15 minutos a pé das estações de comboio e autocarro de Setúbal
- a 2 minutos a pé do Ferry que faz ligação à Península de Tróia

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre Setúbal

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) de Setúbal:

www.mun-setubal.pt

Visit Portugal: www.visitportugal.com/pt-pt/content/setubal

Visit Setúbal: visitsetubal.com



Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte o mais importante jornal regional e a televisão local.

Setubalense: www.asetubalense.com

NIT: newinsetubal.nit.pt

Alojamento

A região de Setúbal tem uma grande variedade de zonas onde procurar alojamento. Para além da rede de transportes, o centro urbano é plano e de fácil acesso a todos os serviços. Poderá escolher entre o alojamento rústico da zona histórica ou mais contemporâneo com frente de rio.

O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) ronda os 500€/600€ no centro da cidade de Setúbal e um quarto numa casa partilhada os 300€. É também recorrente o aluguer de quartos nos vários hostels da cidade.

Onde procurar: Uniplaces, Imovirtual, Idealista, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade.



O que fazer em Setúbal?

Visitar a Serra da Arrábida, explorar os trilhos e as atividades de escalada e mar



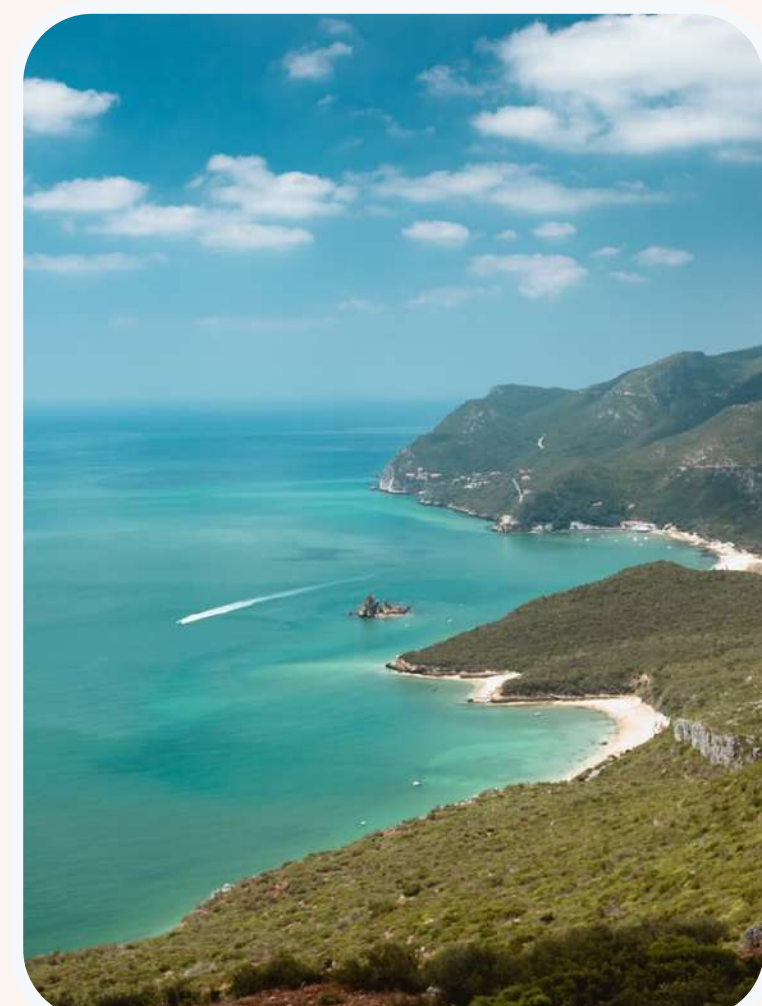
Conhecer as Adegas, provar o Moscatel de Setúbal, o queijo de Azeitão e as ostras do Sado



Descobrir o património cultural, museus e praças da cidade



Passear pelo Sado e conhecer os golfinhos Roazes



Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal



Situada no antigo Quartel do 11 – um dos edifícios históricos da cidade de Setúbal – a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal contribui para a resposta às necessidades atuais de qualificação do setor turístico, sobretudo da região da Península de Setúbal.

Como tal, a sua oferta centra-se nas áreas de cozinha/pastelaria, restauração e bebidas, gestão hoteleira e turismo de natureza e aventura, através de cursos de Dupla Certificação e de Especialização Tecnológica. Com a capacidade para 300 alunos, disponibiliza estruturas como um hotel, restaurante e bar de aplicação; uma sala de análise sensorial; uma cozinha de produção e com estações de trabalho individuais; um auditório técnico de cozinha; uma pastelaria quente e fria e um anfiteatro. Atualmente, com um corpo docente composto por cerca de 60 colaboradores, com relevância profissional comprovada, aliado às infra-estruturas de excelência, a nossa escola garante uma formação de topo e contribui como polo dinamizador da própria cidade de Setúbal, através da prestação de serviços a um leque diversificado de clientes e parceiros.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal Estoril tem dois níveis de formação: Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio) Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)



Requisitos de admissão:
Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)
Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Gestão e Produção de Cozinha

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de Restauração e Bebidas



Turismo de Natureza e Aventura



Gestão e Produção de Cozinha



Gestão Hoteleira e Alojamento

3 SEMESTRES
+ 1 ESTÁGIO
CURRICULAR



Técnico/a de Cozinha/Pastelaria



Técnico/a de Restaurante/Bar

3 ANOS LETIVOS
+ 2 ESTÁGIOS CURRICULARES

Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Turismo de Natureza e Aventura

O Curso de Especialização Tecnológica em Turismo de Natureza e Aventura prepara os alunos para o exercício de funções técnicas em empresas de informação e animação turística e eventos. Este curso resulta de uma parceria conjunta com a APECATE, associação que congrega e representa as empresas de congressos, animação turística e eventos de Portugal, enquanto parceira estratégica para as componentes de formação tecnológica.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo de natureza e aventura, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes ambientais, sustentabilidade e turismo inclusivo
- Gestão de projetos de turismo de ar livre • Enfoque na Formação Prática e Simulada em áreas como atividades em bicicleta, caminhadas, atividades pedestres e jogos em turismo de ar livre
- Especializações de ar livre / opção escola em áreas como: Canoagem e rafting, manobras com cordas, escalada, tiro com arco, besta e zarabatana, paintball, e introdução ao birdwatching
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

O Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Produção de cozinha fria e quente, portuguesa e internacional, e de pastelaria
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



Gestão Hoteleira e Alojamento

Este curso prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão nas diversas áreas do alojamento hoteleiro, designadamente: portaria/receção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da hotelaria, assim como contribuirá para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas e competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Conhecimento das novas Tendências em hotelaria e Funcionalidades & Design
- Estimulação prática através de Jogos e simulações para a hotelaria
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Técnico/a de Restaurante/Bar

O Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial. Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

Morada: Avenida Luísa Todi, Baluarte do Cais, nº52900-461 Setúbal
Diretor(a): Helena Lucas
Telefone (tel): 00 351 265 009 900
Email: ehtsetubal@turismodeportugal.pt
Site da nossa Escola: escolas.turismodeportugal.pt/escola/setubal/
Instagram: www.instagram.com/ehtsetubal/
Linked-in: www.linkedin.com/in/escola-de-hotelaria-e-turismo-de-setubal/



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECEDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPEITIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR.
AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Estudar em Portalegre



Portalegre é uma das três capitais de distrito do Alentejo, a maior e menos povoada região de Portugal. Com pouco mais de 20 mil habitantes no concelho, a cidade torna-se familiar para quem a visita e ali decide viver. Admite-se que já houvesse uma povoação no século XII AC, mas é em 1549 que se constitui a diocese e, no ano seguinte, a cidade recebe o foral. Nos séculos mais recentes, Portalegre estabeleceu-se como a cidade industrial do Alentejo, em particular devido à cortiça e aos têxteis. Capital do Alto Alentejo, faz fronteira com Espanha e integra, juntamente com Arronches, Castelo de Vide e Marvão, o Parque Natural da Serra de São Mamede e foi considerada, em 2020, o melhor destino rural para famílias.

Como chegar a Portalegre?

O aeroporto mais próximo encontra-se na cidade espanhola de Badajoz, a 75km de Portalegre (<http://www.aena.es/es/aeropuerto-badajoz>), porém esta infraestrutura apenas tem ligações com a capital espanhola, pelo que é pouco utilizada pelos alentejanos. Assim sendo o aeroporto que mais frequentemente serve Portalegre está a cerca de 200 quilómetros e localiza-se na capital de Portugal, Lisboa (www.aeroportoisboa.pt).

Situada no Interior do país, a cidade de Portalegre está acessível pela A6, do lado sul, e pela A23 a norte. Apesar de nenhuma das autoestradas dar acesso direto à capital de distrito, ambas permitem tomar o IP2 que passa junto a Portalegre. O acesso rodoviário é o melhor para chegar à cidade do Alto Alentejo.



Como me deslocar dentro da cidade de Portalegre?

A cidade de Portalegre é relativamente pequena. Como tal, praticamente todos os serviços estão à distância de uma viagem a pé. Ainda assim, os serviços municipalizados asseguram um serviço de transportes que ligam os principais pontos da localidade. O acesso às freguesias rurais é garantido por uma empresa de transportes rodoviários (ônibus).

Para mais informações, aceda ao site da câmara municipal em: <http://www.cm-portalegre.pt/pt/municipio/servicos-municipalizados/smat-transportes>.



A Escola de Hotelaria e Turismo do Portalegre

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre nasceu em 12 de dezembro de 2008 e integra a rede de escolas do Turismo de Portugal. Localiza-se no espaço da antiga Fábrica Robinson e as aulas decorrem num edifício muito moderno e amplo, perfeitamente enquadrado no espaço, de assinatura do Arquiteto Eduardo de Souto Moura.

Localizada na região Alentejo, com uma dinâmica turística muito consolidada e com uma forte vertente hoteleira, a Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre centra a sua ação na formação inicial nas áreas de cozinha e pasteleria, de restauração e bebidas e de hotelaria e alojamento.

Conta com um diversificado corpo docente, constituído por excelentes profissionais que preparam os alunos para a exigência do mercado de trabalho.

Os alunos encontram na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre um ambiente especializado nas diversas áreas de estudo: 2 cozinhas, sala de enologia, bar pedagógico, restaurante de aplicação, pasteleria, entre outras.



Localização:

- A 5 minutos da Praça da República, um dos locais centrais da cidade de Portalegre.

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre o Portalegre

Site da Câmara Municipal de Portalegre (Prefeitura): <http://www.cm-portalegre.pt>
Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/portalegre>
Visit Alentejo: <https://www.visitalentejo.pt/pt/>



Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte:
Rádio Portalegre <https://www.radioportalegre.pt>
Jornal Alto Alentejo <https://jornalaltoalentejo.sapo.pt>

Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num restaurante de 5 a 25€



1 café expresso 0.60€



1 bilhete de cinema 4€ (preço de estudante)



Jornal Regional 1€



1 pão 0,40€

Alojamento

A cidade de Portalegre tem uma comunidade estudantil com cerca de cinco mil alunos, sobretudo alunos do Instituto Politécnico de Portalegre. O mercado de arrendamento de quartos desenvolveu-se desde a última década do século passado. É possível encontrar quartos com valores a partir dos 120 euros e casas (T2) a partir dos 350 euros. Uma breve pesquisa na Internet pode ajudar a encontrar alojamento. Procure em sites como Imovirtual ou OLX.



O que fazer em Portalegre?

Visitar o Museu da Tapeçaria de Portalegre e entre no maravilhoso mundo deste tipo de manufatura.



Acompanhar a Baja Portalegre 500, a mais importante e antiga prova de todo o terreno em Portugal.

Fazer desporto nos trilhos do Parque Natural da Serra de São Mamede



Visitar a Feira da Doçaria Conventual e provar os deliciosos doces criados pelas irmãs das ordens católicas em Portugal.



© Fotografias de João Picado - EHT Portalegre

Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre



Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre tem dois níveis de formação:
Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)



Requisitos de admissão:
Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)
Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Gestão e Produção de Cozinha

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Turismo de Natureza e Aventura

O Curso de Especialização Tecnológica em Turismo de Natureza e Aventura prepara os alunos para o exercício de funções técnicas em empresas de informação e animação turística e eventos. Este curso resulta de uma parceria conjunta com a APECATE, associação que congrega e representa as empresas de congressos, animação turística e eventos de Portugal, enquanto parceira estratégica para as componentes de formação tecnológica.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo de natureza e aventura, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes ambientais, sustentabilidade e turismo inclusivo
- Gestão de projetos de turismo de ar livre • Enfoque na Formação Prática e Simulada em áreas como atividades em bicicleta, caminhadas, atividades pedestres e jogos em turismo de ar livre
- Especializações de ar livre / opção escola em áreas como: Canoagem e rafting, manobras com cordas, escalada, tiro com arco, besta e zarabatana, paintball, e introdução ao birdwatching
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



Gestão Hoteleira e Alojamento

Este curso prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão nas diversas áreas do alojamento hoteleiro, designadamente: portaria/recepção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da hotelaria, assim como contribuirá para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas e competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Conhecimento das novas Tendências em hotelaria e Funcionalidades & Design
- Estimulação prática através de Jogos e simulações para a hotelaria
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Morada: Fábrica Robinson, Largo do Jardim Operário, 5, 7300-901 Portalegre
Diretor(a): Maria Conceição Barradas Grilo
Telefone (tel): 00 351 245 009 200
Email: ehtportalegre@turismodeportugal.pt
Site da nossa Escola: escolas.turismodeportugal.pt/escola/portalegre/
Instagram: www.instagram.com/ehtportalegre/
Linked-in: www.linkedin.com/in/escola-de-hotelaria-e-turismo-de-portalegre/



Situada no antigo Quartel do 11 – um dos edifícios históricos da cidade de Setúbal – a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal contribui para a resposta às necessidades atuais de qualificação do setor turístico, sobretudo da região da Península de Setúbal.

Como tal, a sua oferta centra-se nas áreas de cozinha/pastelaria, restauração e bebidas, gestão hoteleira e turismo de natureza e aventura, através de cursos de Dupla Certificação e de Especialização Tecnológica. Com a capacidade para 300 alunos, disponibiliza estruturas como um hotel, restaurante e bar de aplicação; uma sala de análise sensorial; uma cozinha de produção e com estações de trabalho individuais; um auditório técnico de cozinha; uma pastelaria quente e fria e um anfiteatro. Atualmente, com um corpo docente composto por cerca de 60 colaboradores, com relevância profissional comprovada, aliado às infra-estruturas de excelência, a nossa escola garante uma formação de topo e contribui como polo dinamizador da própria cidade de Setúbal, através da prestação de serviços a um leque diversificado de clientes e parceiros.

Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de Restauração e Bebidas



Turismo de Natureza e Aventura



Gestão e Produção de Cozinha



Gestão Hoteleira e Alojamento



Técnico/a de Cozinha/Pastelaria



Técnico/a de Restaurante/Bar

3 ANOS LETIVOS

+ 2 ESTÁGIOS CURRICULARES

3 SEMESTRES
+ 1 ESTÁGIO CURRICULAR

Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Técnico/a de Cozinha/Pastelaria

O Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Produção de cozinha fria e quente, portuguesa e internacional, e de pasteleria • Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



Técnico/a de Restaurante/Bar

O Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECEDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPECTIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR.
AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Estudar em Portimão (Região do Algarve)



A cidade de Portimão pertence ao concelho com o mesmo nome, do distrito de Faro, e localiza-se na Região do Algarve (sul de Portugal). Sendo uma cidade voltada para o mar, é conhecida pelas suas praias admiráveis. Além destas, banhadas pela água mais quente da costa sul, quem visita Portimão tenciona também saborear os pratos de peixe e marisco nos restaurantes locais, passear de barco pela ria e pelo mar, ou ainda visitar o património cultural edificado da cidade. Por ter sido, no passado, uma importante vila portuária, tem atualmente o terceiro maior porto de mar (de passageiros), recebendo muitos navios cruzeiros, sobretudo no verão. Assim, os turistas são atraídos a Portimão pela sua paisagem repleta de rochedos recortados, clima quente e ambiente de simbiose entre serra e mar.

Como chegar a Portimão?

De Avião
O aeroporto mais próximo de Portimão é o Aeroporto de Faro, a cerca de 30 minutos de carro.

A cidade de Portimão conta com um Aeródromo Municipal, com voos diários que fazem a ligação entre Portimão, Cascais, Viseu e Bragança. Para mais informações: <https://bookings.sevenair.com/>

De Carro

De carro é a forma mais rápida de chegar a Portimão. Basta apanhar a A22 via do Infante e seguir os sinais para chegar até Portimão.

De Comboio

Portimão tem estação de comboio com ligação a todo o Algarve e ao resto do país. A viagem entre Lisboa e Portimão de comboio, por exemplo, demora quase 4 horas. Para mais informações consulte os horários no site da CP.

De Autocarro (Ónibus)

Existem diversas empresas a fazer trajetos até à cidade de Portimão. Por exemplo, a "Rede Expressos" oferece vários horários para esse percurso, demorando a viagem de Lisboa a Portimão cerca de 3 horas e 45 minutos, custando um pouco menos do que 20€. Para informações adicionais e mais exatas, consulte o site da empresa em <http://www.rede-expressos.pt>.



Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num restaurante de €7 e €30



1 café expresso 0,70€



1 bilhete de cinema 5,90€ (preço de estudante)



Jornal 1,10€ - 2,70€



1 pão 0,40€

Como me deslocar dentro de Portimão?

A rede urbana de transportes de Portimão chama-se "Vai e Vem". Esta permite o transporte diário em Portimão e áreas circundantes, caso se pretenda a deslocação às praias, às compras, ao hospital, ao centro de saúde, às escolas ou tratar de assuntos de diverso interesse, de um modo simples, rápido e confortável. Consulte o tarifário em <https://www.cm-portimao.pt/menus/servicos/vai-e-vem>.



A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão está localizada na Pedra Mourinha em Portimão nas atuais instalações desde 2001. Desde o início da sua atividade que a Escola se posicionou com um veículo preferencial de formação dos novos profissionais do setor da hotelaria e restauração, na zona da região do Algarve com maior oferta turística e hoteleira.

Consolidou-se assim, de forma natural, como a referência na formação deste setor, na sub-região do Barlavento Algarvio.

A ação da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão centra-se em dois eixos: a formação inicial para jovens que pretendem seguir as profissões da hotelaria e turismo e a formação de ativos, que combina com a realização de muitos eventos em regime de Prática em Contexto de Trabalho, através dos serviços hoteleiros que disponibiliza à comunidade.

Focados na excelência da formação técnica, acompanhada intimamente de uma forte componente de formação sociocultural, urge que as competências pessoais e a atitude hospitaleira (hospitality mindset) sejam trabalhadas diariamente no ambiente escola.

Assim, dada a dimensão média da mesma, a aplicação de proximidade da nossa cultura organizacional, permite desenvolver e consolidar valores que são determinantes para o sucesso profissional, tais como: cordialidade, ambição saudável, respeito pelas regras estabelecidas, responsabilidade na ação, humildade e paixão.

A nossa Missão: formar Excelentes Profissionais que sejam Excelentes Pessoas.



Localização:
• A Escola está 20 minutos a pé do Centro da Cidade

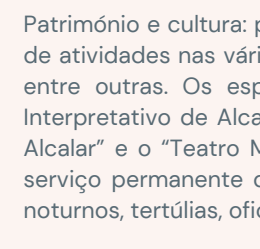
O que fazer em Portimão?

Roteiros e passeios: a região pode ser percorrida a pé, de bicicleta ou utilizando outro meio de transporte, incluindo os marítimos. A oferta é variada, desde observação de fauna e flora, passando pela admiração das paisagens rochosas, ou contactando com elementos ancestrais que a História foi deixando.

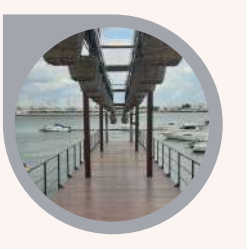


Desporto e aventura: as condições do clima algarvio propiciam quase todo o tipo de atividades desportivas no mar, em terra, ou no ar. Portimão é conhecido como um porto seguro e prova disso são os raros dias em que a barra da cidade se encontra fechada à navegação.

No Autódromo Internacional do Algarve, para além de eventos motorizados de renome, nacionais e internacionais, existem à disposição várias experiências para os mais destemidos que passam pela condução de carros de competição, carros e motos desportivas, karts e buggies todo-o-terreno.



Património e cultura: por toda a cidade pululam associações cuja missão é promover diversos tipos de atividades nas várias vertentes: teatro, ambiente, ocupação sénior e infantil, defesa dos animais, entre outras. Os espaços culturais a não perder são "Casa Manuel Teixeira Gomes", "Centro Interpretativo de Alcalar", "Quinta Pedagógica", "Museu de Portimão", "Monumentos Megalíticos de Alcalar" e o "Teatro Municipal de Portimão" - TEMPO. No que concerne ao Património, existe um serviço permanente que promove visitas guiadas pelo Património de Portimão, passeios culturais noturnos, tertúlias, oficinas pedagógicas do Património e deslocações às escolas.



Feiras e mercados: É impossível ficar indiferente ao comércio tradicional de Portimão. Seja para comprar algo especial para ou uma recordação, nas lojas do comércio tradicional a escolha é diversificada. Desde os vinhos à doçaria e artesanato regional, até às lojas de marcas internacionais.

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre o Faro

Camara Municipal de Portimão (Prefeitura): <https://www.cm-portimao.pt/>
Visit Portimao: <https://www.visitportimao.com/>



Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte:
Sul Informação: <https://www.sulinformacao.pt/>
Região Sul: <https://regiao-sul.pt/>

Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão



A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão conta com 50 anos de História, mas o seu percurso, que se iniciou com o objetivo de responder às necessidades do setor da Hotelaria na região em que se integra, não se esgota aqui e continuamente prepara e antecipa o seu futuro, mantendo-se uma instituição de referência – para Portugal e para o Mundo.

O dia 7 de outubro de 2020 tornou-se outro marco importante na História da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão: celebrou-se a assinatura do contrato de construção do novo edifício que a acolherá a partir do segundo trimestre de 2022.

Ainda albergada nas atuais instalações, a Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão continua, como desde sempre, a formar inúmeros profissionais do setor sob a égide da excelência e do rigor, tanto na Formação Inicial, como na Formação Contínua, dando resposta imediata às empresas nacionais e internacionais, através da alta qualidade dos serviços prestados.

Atualmente, a oferta formativa da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, no âmbito da Formação Inicial, é composta pelos Cursos de Especialização Tecnológica Gestão de Restauração e Bebidas e Gestão e Produção de Cozinha e pelos Cursos de Dupla Certificação Técnico(a) em Restaurante/Bar e Técnico(a) de Cozinha Pastelaria.

Estas ofertas pretendem capacitar jovens e jovens adultos de competências específicas que os permita desenvolver as futuras atividades profissionais com base em aprendizagens e conhecimentos técnicos seguros e de superioridade e integrá-los rapidamente no mercado de trabalho.

Para fazer face à era digital, a Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão antecipou-se na sua preparação, desprende-se das limitações impostas pelos espaços físicos e, apostando na inovação e nas novas tecnologias, tornou-se apta a desenvolver ações no âmbito da Formação Contínua, com o intuito de responder às necessidades dos profissionais do setor e também para oferecer alternativas de aprendizagem aos demais estudantes.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão tem dois níveis de formação:
Nível 4 (conferir equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)



Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de Restauração e Bebidas



Gestão e Produção de Cozinha

3 SEMESTRES + 1 ESTÁGIO CURRICULAR

NOTA SOBRE EQUIVALÊNCIA DE DIPLOMAS BRASILEIROS: A PORTARIA 699/2006, DE 12 JULHO, QUE DÁ EQUIVALÊNCIA NO BRASIL AO 12º ANO (PT) DETERMINA TEREM QUE TER A 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO OU 2º GRAU (QUARTA SÉRIE SE FOR ENSINO TÉCNICO). PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O DOCUMENTO REFERIDO ANTERIORMENTE.

Gestão e Produção de Cozinha

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Técnico/a de Cozinha / Pastelaria

O Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado
- Produção de cozinha fria e quente, portuguesa e internacional, e de pastelaria
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B). Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Técnico/a de Restaurante/Bar

O Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão

Morada: Alto do Alfaroal - Pedra Mourinha | 8500-335 Portimão

Diretor(a): Pedro Moreira

Telefone (tel): 00 351 282 002 300

Email: ehtportimao@turismodeportugal.pt

Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/portimao/>



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECIDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPECTIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR. AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Estudar em Faro (Região do Algarve)



Faro é a capital da região do Algarve e localiza-se no sul de Portugal. A vasta orla marítima, constituída por praias deslumbrantes, e o clima mediterrânico, com temperaturas amenas, constituem fortes atrativos para o turismo.

Faro é um dos destinos favoritos para as férias de verão na Europa. Cheia de charme e tradição, a capital algarvia é um refúgio para a vida selvagem graças ao Parque Natural da Ria Formosa que se estende a partir da cidade.

Com a inauguração do seu aeroporto internacional, em 1965, Faro assumiu a sua vocação cosmopolita. Atualmente, graças ao aumento de turistas que procuram a região, a cidade possui o segundo aeroporto mais movimentado de Portugal.

O turismo tem sido o grande motor de desenvolvimento económico, estimulando o crescimento da construção civil, do comércio e dos serviços.

Como chegar a Faro?

Aeroporto Internacional de Faro

O Aeroporto Internacional de Faro situa-se a 7 quilómetros do centro de Faro. Atualmente, recebe voos provenientes dos principais destinos turísticos europeus, sendo a principal porta de entrada de turistas nesta região.

Para obter informações sobre o Aeroporto Internacional de Faro, horários dos voos e companhias aéreas, consulte: www.ana.pt/pt-PT/Aeroportos/Algarve/Faro
A Rede Ferroviária Nacional aproxima a cidade de Faro a Lisboa em 3 horas e ao Porto em 5 horas. Em www.cp.pt poderá encontrar informação detalhada sobre horários e destinos dos comboios.

Outra opção é a rede nacional de expressos de alta qualidade que liga o concelho às principais cidades do país e da Europa.

Para mais informações sobre horários e destinos, consulte: Rede Expressos www.rede-expressos.pt/pt



Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



Refeição num restaurante de €7 e €30



1 café expresso 0,70€



1 bilhete de cinema 5,90€ (preço de estudante)



Jornal 1,10€ - 2,70€



1 pão 0,40€

Como me deslocar dentro da cidade de Faro?

Faro é uma cidade que permite partir à sua descoberta a pé ou de bicicleta. Com uma urbe de dimensões relativamente pequenas, percorre-se facilmente de forma autónoma.

No entanto, o 'Próximo' é a rede de transporte urbano da cidade de Faro. Autocarros modernos e uma vasta rede de trajetos cobrem toda a cidade e permitem a deslocação de forma rápida e cómoda. Consulte todos os horários e carreiras em <https://www.proximo.pt/en/>



A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve e a cidade de Faro

A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve foi criada em 1967 tendo em vista melhorar os níveis de qualificação da população empregada na hotelaria, restauração e turismo no Algarve.

Desde 1995 que a Escola está instalada no antigo Convento São Francisco.

O projeto de adaptação deste complexo a Escola de Hotelaria é da autoria do Arq. Carrilho da Graça, tendo por base o conhecimento aprofundado do Edifício Conventual, bem como as necessidades funcionais da Escola, a preservação do Património Histórico-Artístico monumental e as disposições contidas na Lei de Bases do Sistema Educativo referente a Edifícios Escolares.

Atualmente o edifício oferece excelentes condições para a formação de jovens e adultos do setor.

Atualmente a Escola prevê na sua Oferta Formativa cursos para a Formação Inicial de Jovens na tipologia de dupla-certificação, nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restauração e Bebidas e Operações Turísticas e Hoteleiras. Por sua vez, realiza igualmente cursos de Especialização Tecnológica nas áreas de formação de Cozinha, Pastelaria, Restauração e Bebidas, Alojamento e Turismo.

Para os profissionais do setor do turismo que procuram através da formação melhorar as suas competências e gerar mecanismos de progressão de carreira, a Escola promove um conjunto de ações de formação nas diversas áreas técnicas, comportamentais, gestão, línguas, consultadoria, entre outras.

Dotada com um conjunto de infraestruturas e de equipamentos adequados às necessidades formativas, a Escola possui as condições técnicas e o know-how fundamentais para a capacitação de recursos humanos que virão a desenvolver a sua atividade profissional no setor da restauração, hotelaria e turismo.



Localização:

- A Escola está a poucos minutos, a pé, da estação de caminhos de ferro e das central de autocarros.

O que fazer em Faro?

Descobrir a Cidade Velha ou Vila-Adentro, o centro histórico envolvido pelas muralhas que datam do Século IX.



Conhecer o Museu Municipal de Faro, localizado no Convento da Nossa Senhora da Assunção. Já foi distinguido com o Prémio de Melhor Museu Português.

Navegar pelos sapais e ilhas-barreiras que constituem o Parque Natural da Ria Formosa e avistar a abundante avifauna que escolhe esta importante zona húmida para nidificar.



Para mais informações sobre o Faro

Site da Câmara Municipal de Faro <https://www.cm-faro.pt/>
Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/faro>
Visit Algarve: <https://www.visitalgarve.pt/en/menu/40/faro.aspx>



Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte:
Sul Informação: <https://www.sulinformacao.pt/>
Região Sul: <https://regiao-sul.pt/>

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve



Atualmente a Escola prevê na sua Oferta Formativa cursos para a Formação Inicial de Jovens na tipologia de dupla-certificação, nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restauração e Bebidas e Operações Turísticas e Hoteleiras. Por sua vez, realiza igualmente cursos de Especialização Tecnológica nas áreas de formação de Cozinha, Pastelaria, Restauração e Bebidas, Alojamento e Turismo.

Para os profissionais do setor do turismo que procuram através da formação melhorar as suas competências e gerar mecanismos de progressão de carreira, a Escola promove um conjunto de ações de formação nas diversas áreas técnicas, comportamentais, gestão, línguas, consultadoria, entre outras.

Dotada com um conjunto de infraestruturas e de equipamentos adequados às necessidades formativas, a Escola possui as condições técnicas e o know-how fundamentais para a capacitação de recursos humanos que virão a desenvolver a sua atividade profissional no setor da restauração, hotelaria e turismo.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve tem dois níveis de formação:
Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)



Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de Restauração e Bebidas



Turismo de Natureza e Aventura



Gestão e Produção de Cozinha



Gestão Hoteleira e Alojamento

3 SEMESTRES + 1 ESTÁGIO CURRICULAR

NOTA SOBRE EQUIVALÊNCIA DE DIPLOMAS BRASILEIROS: A PORTARIA 699/2006, DE 12 JULHO, QUE DÁ EQUIVALÊNCIA NO BRASIL AO 12º ANO (PT) DETERMINA TEREM QUE TER A 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO OU 2º GRAU (QUARTA SÉRIE SE FOR ENSINO TÉCNICO). PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O DOCUMENTO REFERIDO ANTERIORMENTE.

Gestão e Produção de Cozinha

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



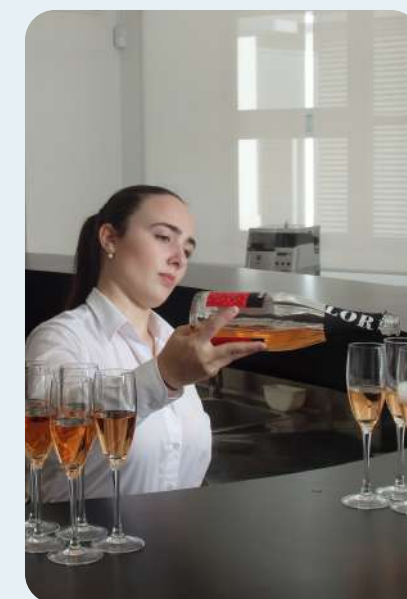
Gestão de Restauração e Bebidas

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Turismo de Natureza e Aventura

O Curso de Especialização Tecnológica em Turismo de Natureza e Aventura prepara os alunos para o exercício de funções técnicas em empresas de informação e animação turísticas e eventos. Este curso resulta de uma parceria conjunta com a APECATE, associação que congrega e representa as empresas de congressos, animação turística e eventos de Portugal, enquanto parceira estratégica para as componentes de formação tecnológica.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo de natureza e aventura, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes ambientais, sustentabilidade e turismo inclusivo
- Gestão de projetos de turismo de ar livre • Enfoque na Formação Prática e Simulada em áreas como atividades em bicicleta, caminhadas, atividades pedestres e jogos em turismo de ar livre
- Especializações de ar livre / opção escola em áreas como: Canoagem e rafting, manobras com cordas, escalada, tiro com arco, besta e zarabatana, paintball, e introdução ao birdwatching
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



Técnico/a de Cozinha / Pastelaria

O Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências • Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Produção de cozinha fria e quente, portuguesa e internacional, e de pastelaria • Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.

Gestão Hoteleira e Alojamento

Este curso prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão nas diversas áreas do alojamento hoteleiro, designadamente: portaria/recepção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da hotelaria, assim como contribuirá para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas e competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Conhecimento das novas Tendências em hotelaria e Funcionalidades & Design
- Estimulação prática através de Jogos e simulações para a hotelaria
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



Técnico/a de Restaurante/Bar

O Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências • Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

Morada: Largo de São Francisco | 8000-142 Faro
Diretor(a): Paula Vicente
Telefone (tel): 00 351 289 007 200
Email: ehta.reservas@turismodeportugal.pt
Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/algarve/>



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECIDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPECTIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR.

AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Estudar em Vila Real de Santo António



Vila Real de Santo António, um recanto de Portugal, situado entre praias de areia fina, o manto verde de pinheiros e uma reserva natural de riquíssima biodiversidade. A cidade iluminista, desenhada a régua e esquadro no século XVIII, tem um passado ligado à indústria conserveira e um presente dedicado ao comércio e restauração. Aqui desagua o grande rio do Sul, unindo Portugal e Espanha em estreita afinidade

Como chegar a Vila Real de Santo António?

Aeroporto Internacional de Faro

O aeroporto internacional de Faro situa-se a 65 km, cerca de 45min. de carro. Há ligação entre Faro e V.R.S.A. quer por autocarro, quer por comboio. Para mais informações, poderá consultar a empresa gestora do aeroporto: www.aerportofaro.pt



Como me deslocar dentro de Vila Real de Santo António?

A localidade não é muito grande, permitindo deslocações a pé. As suas ruas retilíneas e planas são ideais para deslocações em bicicleta.

A rede de autocarros (ônibus) permite deslocações entre as localidades vizinhas, incluindo com Espanha (a fronteira encontra-se a uns meros 2 km), embora existam algumas condicionantes em termos de oferta de horários.



A Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António

Inaugurada em 2006, a escola faz parte da rede de Escolas do Turismo de Portugal. Tem como objetivo primordial promover e dinamizar a Dieta e Gastronomia Mediterrânica. Localiza-se na Rua Teófilo Braga, em pleno centro da cidade e o seu edifício mantém as linhas originais de uma antiga escola primária. Ao longo da sua existência, a escola de V.R.S.A. tem-se tornado uma referência na sub-região do Sotavento Algarvio e a sua área de influência abrange todo o Baixo Guadiana. Tem por missão a formação e certificação de recursos humanos em turismo, cozinha e restauração. Os nossos alunos destacam o seu ambiente familiar, com uma grande proximidade entre toda a comunidade escolar.



Localização:
• a 5 minutos a pé do Terminal Rodoviário

DESCUBRA A NOSSA ESCOLA E A SUA OFERTA ESCOLAR NA PÁGINA SEGUINTE

Para mais informações sobre Vila Real de Santo António

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) do Vila Real de Santo António: <https://www.cm-vrsa.pt>
Visit Algarve: www.visitalgarve.pt



Para se manter a par das novidades e da oferta cultural consulte:
Sul Informação: <https://www.sulinformacao.pt/>
Região Sul: <https://regiao-sul.pt/>

Custo de vida

Valores indicativos do custo de vida na cidade



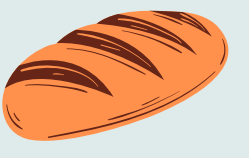
Refeição num Restaurante de 6€ a 25€



1 café expresso 0.60€



Jornal 1,10€ - 2,70€



Pão 0.70€

Alojamento

A escola não dispõe de alojamento de estudantes. Há pequenas residenciais a operar em Vila Real de Santo António e é comum o aluguer de apartamentos e quartos. No entanto, a sazonalidade do turismo nesta região poderá causar alguns constrangimentos nos meses de Verão. O aluguer de um apartamento T1 pode situar-se entre os 300€ e 500€ mensais. Dado a proximidade com o país vizinho e a facilidade de atravessar a fronteira morar em Espanha também pode ser uma alternativa viável.

Onde procurar: OLX ou Imovirtual, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade..



O que fazer em Vila Real de Santo António?

Visitar o Centro Histórico



Centro Cultural Aleixo António

Arquivo Histórico



Visitar a Reserva Natural do Sapal de Castro Marim e Vila Real de Sto. António

·Cacela Velha



Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António



Integrando a rede de Escolas do Turismo de Portugal, a Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António foi inaugurada em finais de 2006, com o objetivo de promover e dinamizar a Dieta e a Gastronomia Mediterrânica.

Localiza-se na entrada poente da Rua Teófilo Braga em Vila Real de Santo António, junto à principal artéria comercial da cidade, numa antiga Escola Primária propriedade do Município. Tendo por missão a formação e certificação dos recursos humanos do turismo, hotelaria, cozinha e restauração, é uma referência na sub-região do Sotavento do Algarve, assumindo-se como a escolha certa para todos os que querem desenhar uma carreira profissional e empresarial nestes setores.

Para cumprir a sua missão, a escola dispõe de funcionais instalações, desde cozinha e pasteleria de formação e produção, restaurante e bar de aplicação, refeitório/self-service, salas de aula (apetrechadas com material informático, acesso à internet e retroprojeter), sala de informática e multimédia, átrio interior descoberto e espaço ao ar livre para atividades de animação no exterior. A Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António procura integrar a aquisição de competências técnicas com o desenvolvimento pessoal, potenciado por uma relação próxima e forte entre alunos e professores. Centrando a sua atividade em práticas proficientes na procura constante de soluções inovadoras utilizando a riqueza associada aos privilegiados recursos endógenos da região. Uma escola que responde no Presente aos Desafios do Futuro!

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António tem dois níveis de formação:
Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)



Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Turismo de Natureza e Aventura

Trata-se de um curso de Especialização Tecnológica e pretende preparar os alunos para o exercício de funções técnicas em empresas de informação e animação turística e eventos. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo de ar livre, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências.
- Aposta no empreendedorismo e na inovação.
- Gestão de projetos de turismo de ar livre.
- Enfoque na Formação Prática e Simulada em áreas como atividades em bicicleta, caminhadas, atividades pedestres e jogos em turismo de ar livre.
- Especializações de ar livre/opção escola em áreas como: canoagem e rafting, manobras com cordas, escalada, tiro com arco, besta e zarabatana, paintball e introdução ao birdwatching.
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



Cursos de Especialização Tecnológica



Gestão de
Restauração e
Bebidas



Gestão e Produção de Cozinha

3 SEMESTRES + 1 ESTÁGIO CURRICULAR



NOTA SOBRE EQUIVALÊNCIA DE DIPLOMAS BRASILEIROS: A PORTARIA 699/2006, DE 12 JULHO, QUE DÁ EQUIVALÊNCIA NO BRASIL AO 12º ANO (PT) DETERMINA TEREM QUE TER A 3ª SÉRIE DO ENSINO MÉDIO OU 2º GRAU (QUARTA SÉRIE SE FOR ENSINO TÉCNICO). PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O DOCUMENTO REFERIDO ANTERIORMENTE.

Gestão e Produção de Cozinha



Trata-se de um curso de Especialização Tecnológica e pretende preparar os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração. Para além da aquisição de conhecimento e competências técnicas na área de produção de cozinha, este curso proporciona ainda a aquisição de soft skills, através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências.
- Aposta no empreendedorismo e na inovação.
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível.
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional.
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos.
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares.

Técnico/a de Cozinha/Pasteleria

Trata-se de um curso de dupla certificação e pretende preparar os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pasteleria, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Técnico/a de Restaurante/Bar

Trata-se de um curso de dupla certificação e pretende preparar os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, numa nova abordagem da aprendizagem incorporando as melhores práticas e experiências internacionais e uma crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado empresarial.

Principais razões para frequentar:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Competências multidisciplinares em resposta às exigências polifuncionais do mercado (Ano Comum)
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António

Morada: Rua Teófilo Braga | 8900-303 Vila Real de Santo António

Diretor(a): Manuel Serra

Telefone (tel): 00 351 281 001 110

Email: ehtvrsa@turismodeportugal.pt

Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/vila-real-de-santo-antonio/>



AS OFERTAS FORMATIVAS DE NÍVEL 5 PERMITEM O PROSSEGUIMENTO DE ESTUDOS PARA O ENSINO SUPERIOR (DE GRADUAÇÃO) EM ÁREA AFIM, ESTABELECEDO A LIGAÇÃO ENTRE A FORMAÇÃO DE QUADROS INTERMÉDIOS, RECONHECIMENTO DE CONHECIMENTOS E COMPETÊNCIAS E RESPECTIVA CONCLUSÃO DE UM CICLO DE ESTUDOS SUPERIOR.
AS ESCOLAS DO TURISMO DE PORTUGAL TÊM PROTOCOLOS CELEBRADOS COM VÁRIAS INSTITUIÇÕES DE ENSINO SUPERIOR NACIONAIS E INTERNACIONAIS. PARA MAIS INFORMAÇÕES CONSULTE O NOSSO SITE.

Testemunhos de antigos alunos

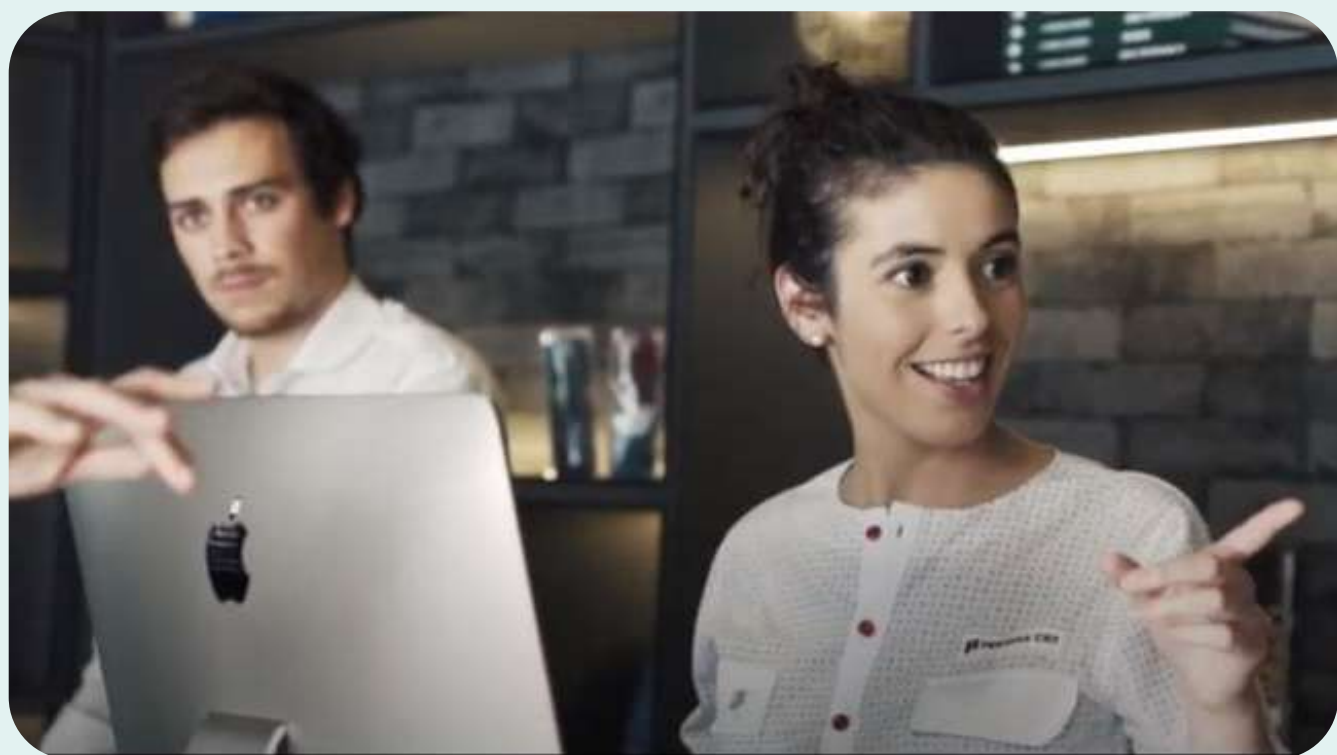


A Direção de Formação do Turismo de Portugal acredita que os alunos e "alumni" das nossas Escolas são os nossos melhores embaixadores, por isso, e por último deixamos aqui os seus testemunhos.

Para descobrir os vídeos com os depoimentos clique nos testemunhos dos nossos ex-alunos e será encaminhado para o nosso canal Youtube.

Ana Carolina

Ex-aluna da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e Chefe de Recepção no Hotel Pestana CR7 em Lisboa



"Eu sempre adorei viajar. Sempre gostei muito de hotéis e ligava muito ao pormenor, estava sempre muito atenta ao pormenor em cada hotel onde dormíamos. Porque não hotelaria que é uma linguagem mundial?

Eu sou a Carolina, tenho 24 anos, sou chefe de recepção do Pestana CR7 Lisboa e estudei na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. Vivi 12 anos em Espanha, até aos meus 16 anos, o que também é uma mais valia porque já dominava o Inglês, o Espanhol e o Português.

Um conselho que os meus pais me deram: hotelaria é mundial, se sabes falar idiomas é genial, vais conhecer pessoas de todo o mundo, vai para a Escola de Hotelaria de Coimbra.

o ano e meio na Escola de Turismo fez-me crescer imenso. Cada formação que eu tive preparou-me para o que eu iria fazer no futuro, desde atender um cliente a como preparar o meu currículo. A minha carreira começou toda em Paris e então, com 18 anos, fui para a Disney University. Comecei a crescer na carreira e decidi voltar para o meu país. Comecei, desde a abertura (do Hotel Pestana CR7), como chefe de recepção do hotel. Comecei por formar uma equipa jovem, quase sem experiência em hotelaria, e conseguia adaptar a minha maneira de ser à minha maneira de trabalhar. Os laços de amizade criados manifestam-se na qualidade do serviço que prestamos para os nossos hóspedes, para quem a minha equipa é agora e isso deixa-me muito orgulhosa. No futuro, adoraria, a médio longo prazo, ser diretora de uma unidade, ou seja, chefiar um hotel. não só um departamento, como faço agora, mas também os restantes.

um conselho rápido é: ouçam (escutem) os formadores. Porque se seguirem os conselhos que vos vão dar conseguem ser ótimos profissionais.

Eu sou super feliz no meu local de trabalho. Posso dizer realmente que faço o que gosto e ainda por cima sou paga para isso, o que é ótimo."

Sandro Pimenta

Ex-aluno da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

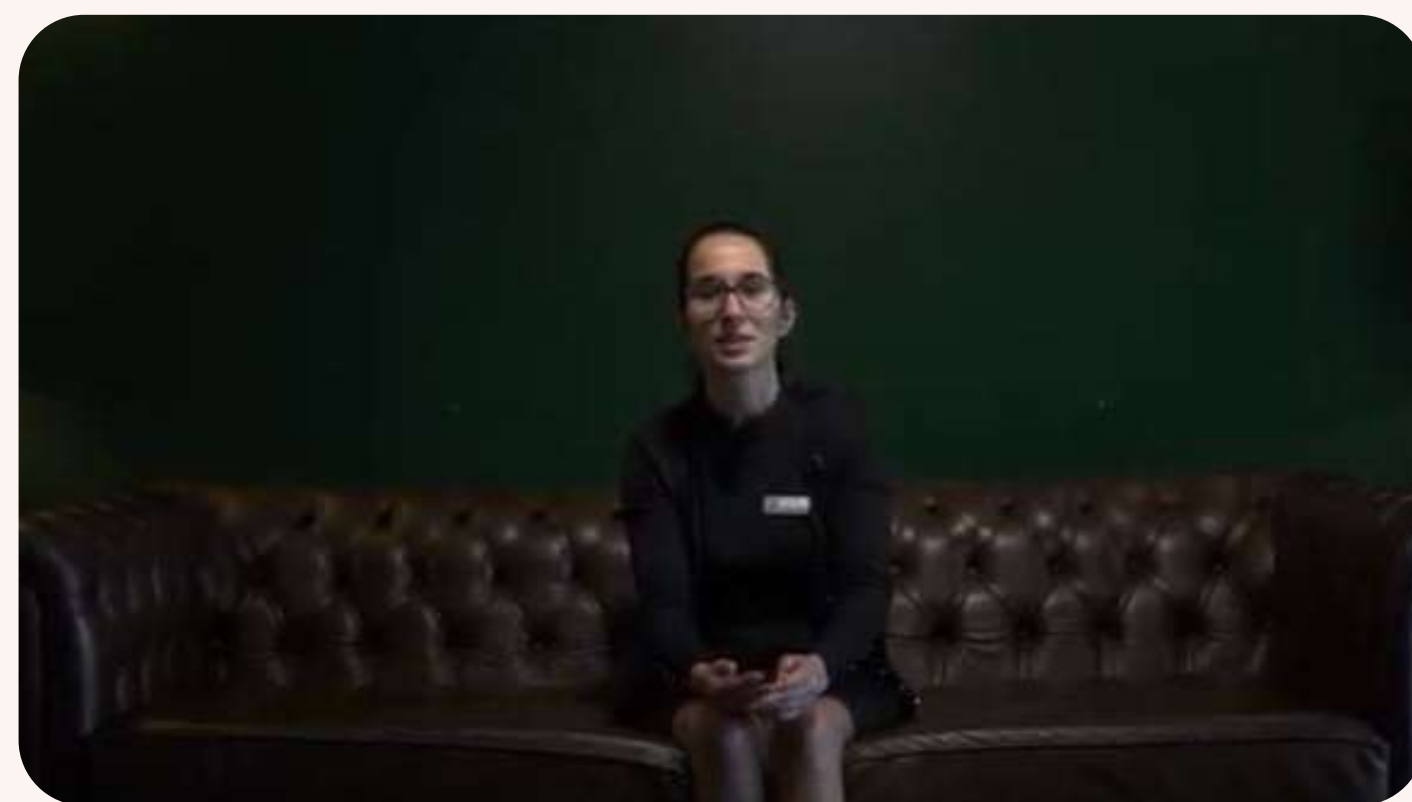
"Quando comecei na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa o meu foco era restaurante, entretanto, no segundo ano houve uma pequena "brincadeira" na Escola, uma competição que ganhei, e tudo mudou. O meu foco deixou de ser restaurante e passei a amar Bar.

O meu nome é Sandro Pimenta, tenho 34 anos e sou Brand Market Drinks em Portugal".



Caroline Zagalo

Ex-aluna da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e chefe de Sala no Hotel da quinta das Lágrimas



"A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra para mim não é um passado, é um presente onde tenho os meus colegas, os meus formadores e todo o material que necessito para trabalhar. foi a Escola que me deu as ferramentas necessárias para me tornar numa profissional e também me construiu enquanto pessoa.

O meu nome é Caroline Zagalo, tenho 32 anos, e sou chefe de sala na Quinta das Lágrimas (prestigioso hotel na cidade de Coimbra)."

PARA VISUALIZAR OS DEPOIMENTOS CLIQUE NUM DOS ICONES



Questões frequentes (FAQ's)



Algumas das questões mais frequentes

1

PARA QUE SERVE A CARTA DE MOTIVAÇÃO?

A Carta de motivação procura aferir a motivação da candidatura, relevância do curso para os objetivos pessoais e profissionais e adequação do perfil do candidato ao Curso e cultura das Escolas de Hotelaria e Turismo.

2

NECESSIDADE DE CERTIFICADO DE HABILITAÇÕES NECESSÁRIA PARA CADA CURSO, COM EXPRESSA MENÇÃO DE CLASSIFICAÇÃO FINAL OBTIDA E INDICAÇÃO DA ESCALA DE CLASSIFICAÇÃO ADOTADA | VISADO PELO SERVIÇO CONSULAR PORTUGUÊS OU APRESENTADO COM A APOSIÇÃO DA APOSTILA DE HAIA PELA AUTORIDADE COMPETENTE DO ESTADO DE ONDE É ORIGINÁRIO O DOCUMENTO.

O certificado escolar necessário ao ingresso nos CET ou OTJ (Secundário/Ensino Médio ou 2º grau / ou superior) com a classificação final obtida e indicação da escala de classificação, com a aposição da Apostila de Haia. No caso do Brasil, ao abrigo da Portaria n.º 699/2006, de 12 de Julho, foram aprovadas as tabelas de equivalências de habilitações de estudos e as tabelas com a conversão de sistemas de classificação.

3

DECLARAÇÃO, SOB COMPROMISSO DE HONRA, DE QUE O CANDIDATO CUMPRE OS REQUISITOS QUE LHE CONFERE A CONDIÇÃO DE ESTUDANTE INTERNACIONAL

A Declaração será facultada no âmbito do Formulário de Candidatura (ver Modelo na página seguinte).

4

TENHO DE APRESENTAR UM COMPROVATIVO DE CONHECIMENTOS DE LÍNGUA PORTUGUESA E, NESSE CASO, QUE DIPLOMA DEVO APRESENTAR?

A informação da documentação obrigatória será divulgada no decurso do preenchimento do formulário de candidatura. Relativamente à questão apresentada, para os Cursos lecionados em Português, é obrigatório o conhecimentos de Língua Portuguesa. Conhecimento que poderá ser atestado através de diploma DEPLE ou certificado B2. Em alternativa, podem apresentar um certificado B1 comprometendo-se a, num prazo de um ano, adquirir nível de conhecimentos B2. O referido comprovativo apenas será exigido posteriormente caso se considere necessário no âmbito da entrevista online de verificação dos requisitos de ingresso (mesmo para os candidatos nacionais de países de língua oficial portuguesa).

5

TENHO OBRIGATORIAMENTE DE FAZER UMA ENTREVISTA?

Aos candidatos colocados em posição de admissão, será realizada entrevista online de verificação dos requisitos de ingresso, com carácter eliminatório, em data e hora a articular entre o candidato e a respetiva escola. A equipa de entrevistadores será composta, preferencialmente, por três elementos da Escola, escolhidos entre os colaboradores internos e externos que desempenhem funções de formadores das áreas profissionais de candidatura e colaboradores que desempenham funções técnico-pedagógicas na escola.



Para mais informações contacte-nos:

Por Correio:
Direção de Formação
Rua Ivone Silva, Lote 6
1050-124 Lisboa - Portugal
Telefone (tel): 00 351 220 044 800
Email: alunosinternacionais@escolas.turismodeportugal.pt

OU PELOS SEGUINTE CANAIS (CLICANDO NO ICONE PARA ACEDER):



Declaração de compromisso de honra



Modelo de Declaração, sob compromisso de honra, de que o candidato cumpre os requisitos que lhe confere a condição de Estudante Internacional

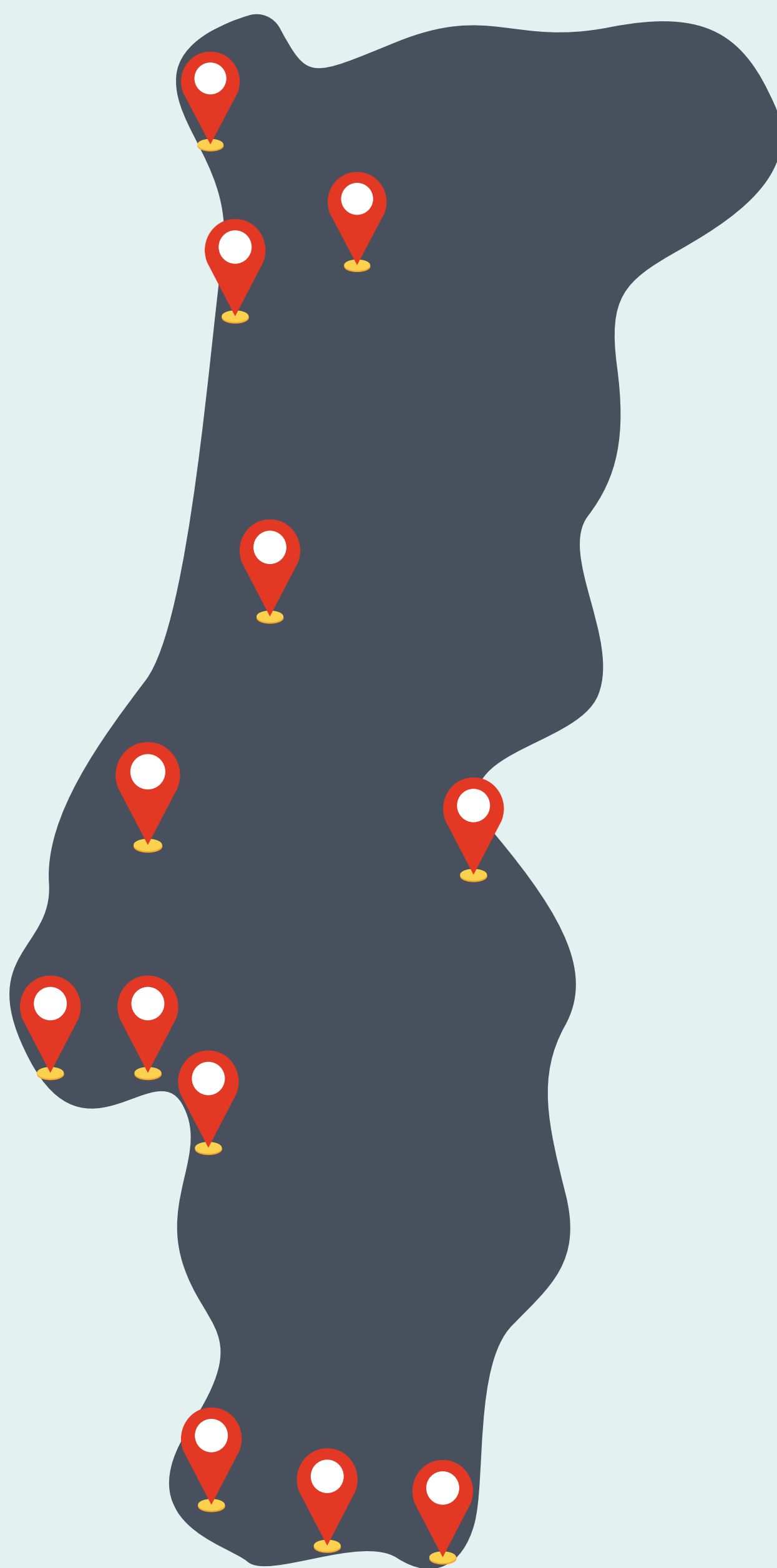
DECLARAÇÃO

Eu, (nome completo do candidato) _____, titular do documento de identificação (ou passaporte) nº _____ de nacionalidade _____, candidato/a a ingresso para o ano letivo 2021/2022, ao abrigo do Regime Especial de Acesso e Ingresso em Cursos das Escolas de Hotelaria e Turismo, declaro, sob compromisso de honra, que:

a) Não tenho nacionalidade portuguesa ou de um outro Estado membro da União Europeia.

b) Não sendo nacional de um estado-membro da União Europeia, não resido legalmente em Portugal há mais de dois anos, de forma ininterrupta, à data de 1 de janeiro, do ano da candidatura, nem sou filho(a) a residir legalmente com pais que se encontrem nesta situação (sendo que a autorização de residência para estudos no ensino superior não releva para este efeito).

(Assinatura do candidato) _____ (data) ___/___/___



Direção de Formação do Turismo do Portugal:

Diretora: Dr^ª Ana Paula Pais
Rua Ivone Silva, Lote 6
1050-124 Lisboa - Portugal