

## **Comissão Regional da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra**

1ª Reunião, 17.03.2021, 15:00h-17:00h  
Online, Plataforma TEAMS

# COMISSÃO REGIONAL

---

## Criação:

Decreto-Lei Nº 110/2019, de 14 de agosto

### Artigo 11.º -A

*1 — Cada escola dispõe de uma Comissão Regional, que participa na definição e implementação da estratégia de formação nas respetivas regiões de influência.*

*2 — Compete à Comissão Regional:*

- a) Identificar as necessidades de formação turística a médio-longo prazo;*
- b) Emitir parecer sobre o projeto técnico -pedagógico e outros instrumentos de planeamento e gestão da escola que venham a ser definidos;*
- c) Emitir parecer sobre a oferta formativa da escola, tendo em conta a sua articulação com o setor do turismo e o desenvolvimento estratégico definido para a região;*
- d) Promover a integração da escola no desenvolvimento da região, colaborando na transferência de conhecimento entre a escola e o setor;*
- e) Colaborar na promoção da empregabilidade dos jovens formados na região;*
- f) Identificar produtos e gastronomia regionais;*
- g) Identificar o calendário sazonal dos produtos locais;*
- h) Promover formas de valorizar e incentivar o consumo de produtos locais na rede de distribuição e comercialização turística;*
- i) Contribuir para a missão da escola, apresentando sugestões, propostas e projetos que promovam a qualidade e a excelência da formação ministrada.*

# COMISSÃO REGIONAL

(Artigo 11.º-C)

## Composição:

(presenças a 17.03.2021)

NOME	ENTIDADE	CARGO
Amílcar Falcão	Universidade de Coimbra	Reitor
António Ferreira	DRAPC	Diretor Regional Adjunto
Carina Gomes	Câmara Municipal de Coimbra	Vereadora
Beatriz Baltazar	EHTC	Representante Alunos Cursos NQP 5
Elsa Marinho	CIM – Região de Coimbra	Técnica Superior
Cristina Oliveira	DGEstE	Delegada Regional Centro
Jorge Brandão	CCDRC	Vogal Comissão Diretiva CENTRO 2020
Jorge Conde	Politécnico de Coimbra	Presidente
José Madeira	AHRESP	Representante AHRESP Coimbra

# COMISSÃO REGIONAL

## Composição:

(presenças a 17.03.2021)

NOME	ENTIDADE	CARGO
José Miguel Carreira	EHTC	Representante Alunos Cursos NQP 4
Luís Alcoforado	FPCEUC	Professor (Convidado EHTC)
Marta Salvador	NEST – Centro de Inovação do Turismo	<i>Innovation Project Manager</i>
Paula Urbano Antunes	IEFP – Delegação Regional Centro	Subdelegada Regional
Pedro Machado	ERT – TCP e ARPT	Presidente
Regina Pinto	Associação Coimbra Mais Futuro	Coordenadora Executiva (Convidada EHTC)
Susana Menezes	DRCC	Diretora Regional
José Luís Marques	EHTC	Diretor

# COMISSÃO REGIONAL

## Composição:

(presenças a 17.03.2021)

NOME	ENTIDADE	CARGO
Luís Araújo	Turismo de Portugal	Presidente Conselho Diretivo
Ana Paula Pais	Turismo de Portugal	Diretora Coordenadora Direção Formação
Elisabete Mendes	Turismo de Portugal	Diretora Departamento Gestão Pedagógica e Inovação
Paulo Revés	Turismo de Portugal	Diretor Dep. Dinamização Escolar e Cooperação Internacional
Antónia Portugal	TP - EHTC	Assessora de Formação
Dora Caetano	TP - EHTC	Assessora Técnica
Filipe Carvalho	TP - EHTC	Técnico Superior
Sandra Simões	TP - EHTC	Assessora de Inovação
Sofia Andrade	TP - EHTC	Assessora Administrativa e Financeira

# COMISSÃO REGIONAL

Artigo 11.º -D

## **Reuniões das comissões**

*3 — As Comissões reúnem ordinariamente uma vez por semestre e, extraordinariamente, sempre que convocadas pelo presidente, por sua iniciativa ou por solicitação de, pelo menos, dois terços dos seus membros.*

**Próxima reunião: outubro 2021**



**Projeto Técnico-Pedagógico da Escola de  
Hotelaria e Turismo de Coimbra, 2020-2023  
Apresentação à Comissão Regional  
17.03.2021**





# ÍNDICE

---

**1. SUMÁRIO EXECUTIVO**

**2. CARACTERIZAÇÃO DA ESCOLA**

**3. POSICIONAMENTO ESTRATÉGICO**

**4. OFERTA FORMATIVA**

**5. PROJETOS ESTRUTURANTES**

**6. RELAÇÃO COM O MEIO / PARCERIAS**

**7. EQUIPA / RECURSOS**



# 1. Sumário Executivo

# 1. Sumário Executivo

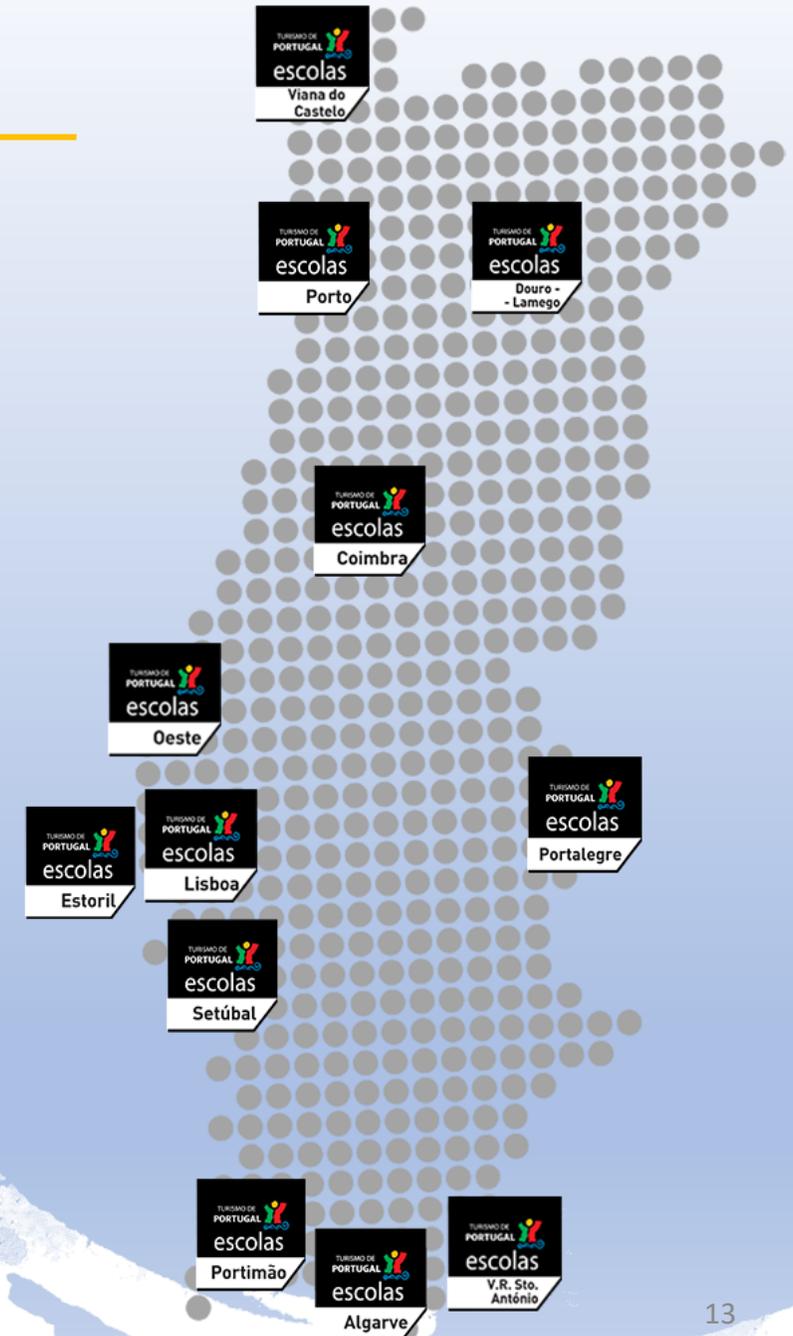
## Projeto Técnico-Pedagógico Escolas de Hotelaria e Turismo

Decreto-Lei n.º 110/19, de 14 de agosto  
Art.º 2º N.º 4

a) «Projeto técnico-pedagógico» o documento que define a orientação técnico-pedagógica da escola, para um período de três anos, elaborado pela direção de formação e aprovado pelo conselho diretivo, ambos do Turismo de Portugal, I. P., e versa sobre a missão, os valores, a estratégia e os objetivos através dos quais aquela se propõe cumprir a sua função formativa e de qualificação dos recursos humanos do sector do turismo.

Esta é a apresentação, necessariamente breve, de um estabelecimento de educação e de formação profissionalizante no setor do Turismo, que cumpriu em novembro passado 31 anos de atividade.

Um percurso, uma história, feita de pessoas e com pessoas, e com outras instituições também. Um caminho que queremos continuar a fazer juntos.



# JUNTOS FAZEMOS MELHOR!



31 ANOS



## 2. Caracterização da Escola

## 2. Caracterização da Escola

---

**Data de Fundação:** 29 de novembro de 1989  
31 anos de atividade

Localiza-se na antiga Quinta da Boavista, adquirida pela Câmara Municipal de Coimbra na década de 80 do séc. XX e cedida ao então Instituto Nacional de Formação Turística

Primeiros cursos: Recepção, Portaria e Animação, Guias Intérpretes e, Aperfeiçoamento de Bar



<https://escolas.turismodeportugal.pt/>

<https://www.facebook.com/groups/escolaturismoportugalcoimbra>

<https://www.instagram.com/ehtcoimbra/>

<https://www.linkedin.com/school/9182871/>



## 2. Caracterização da Escola

---

Cursos de **dupla certificação** – nível 4 de qualificação profissional, com **equivalência ao ensino secundário** – oferta formativa estável ao longo das duas últimas décadas

Cursos **pós-secundários** – nível 5 de qualificação profissional, **designados por Cursos de Especialização Tecnológica** – oferta formativa a aumentar em termos da diversidade de cursos disponíveis

Atualmente, a percentagem de alunos(as) a frequentar os cursos de nível 5 é de cerca de 60%, para 40% dos cursos de nível 4. No início da década de 2000 verificava-se a proporção inversa para valores de 30% (n. 5) e 70% (n. 4)



## 2. Caracterização da Escola

---

Para além da formação inicial de jovens, hoje cada vez mais, de adultos também, outra das dimensões fundamentais de atuação da EHTC é a designada **Formação Contínua**, a formação dos ativos do setor do Turismo, empregados ou desempregados, em que se inclui os operacionais, chefias intermédias, chefias de topo e empresários

Hoje sob a designação de **Formação Executiva** – cursos de curta e média duração, e **Formação Avançada** – cursos de especialização de longa duração, esta área viu crescer de forma exponencial a sua atividade por conta da aposta na formação a distância (online)



## 2. Caracterização da Escola

---

Atualmente a EHTC tem também em funcionamento um Centro Qualifica, para o Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências de cidadãos maiores de 18 anos

Através desta metodologia (RVCC) podem ser atribuídas certificações escolares de 4º, 6º, 9º ou 12º Ano, bem como certificações profissionais nas áreas do Turismo, Hotelaria e Restauração

Desta forma, em termos funcionais e de serviços à comunidade, a EHTC recupera e capitaliza uma experiência anterior, que durou de 2001 a 2012, à época sobre a designação de Centro Novas Oportunidades



## 2. Caracterização da Escola

Dotada desde sempre com infraestruturas, equipamentos e materiais adequados à prossecução da sua atividade, a EHTC procura, permanentemente, oferecer as melhores condições de formação e trabalho aos seus formadores, alunos e formandos

### Principais espaços técnicos formativos:

- a) Economato
- b) Áreas de preparação e pré-confeção
- c) Cozinha (formação e produção)
- d) Refeitório
- e) Pastelaria
- f) Anfiteatro Técnico
- g) Restaurante (c/ abertura ao público)
- h) Bar
- i) Sala de provas organoléticas (Enologia/Curso Escanção)
- j) Cafetaria
- k) Lavandaria/Rouparia
- l) Quarto piloto (duplo – inclui WC, sala de estar e *kitchenette*)



## 2. Caracterização da Escola

### Outros espaços formativos:

- a) 17 salas de aula teóricas e teórico-práticas – inclui 2 salas TIC
- b) Biblioteca
- c) Auditório Geral

### Nº de Alunos Formação Inicial no início do Ano Letivo 2020-2021:

Cursos de Nível 4 -	<b>105 (40%)</b>
Cursos de Nível 5 -	<b>158 (60%)</b>
Total Alunos Formação Inicial -	<b>263 (100%)</b>

Nº de Alunos Licenciatura em Gastronomia (parceria com PC/ESEC)  
**103 (1º, 2º e 3º Ano)**

Nº de Alunos Pós-Graduação em Gestão Turística e Hoteleira (parceria PC/ESEC) - **23 (1 Turma, regime pós-laboral)**

Nº de Alunos Licenciatura Dietética e Nutrição – Unidade Curricular Cozinha Molecular (parceria com PC/ESTeSC) – **47 (1 Turma, 2 turnos, sábados)**



### 3. Posicionamento Estratégico

# 3. Posicionamento Estratégico da Escola

## Áreas Geográficas de Intervenção

(no conjunto das redes de EHT do Turismo de Portugal)

EHT Coimbra	<b>Região de Aveiro</b> Águeda, Albergaria-a-Velha, Anadia, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Murtosa, Oliveira do Bairro, Ovar, Sever do Vouga, Vagos.
	<b>Região de Coimbra</b> Arganil, Cantanhede, Coimbra, Condeixa-a-Nova, Figueira da Foz, Góis, Lousã, Mealhada, Mira, Miranda do Corvo, Montemor-o-Velho, Mortágua, Oliveira do Hospital, Pampilhosa da Serra, Penacova, Penela, Soure, Tábua, Vila Nova de Poiares;
	<b>Beiras e Serra da Estrela</b> Almeida, Belmonte, Celorico da Beira, Covilhã, Figueira de Castelo Rodrigo, Fornos de Algodres, Fundão, Gouveia, Guarda, Manteigas, Mêda, Pinhel, Sabugal, Seia, Trancoso.
	<b>Beira Baixa</b> Castelo Branco, Idanha-a-Nova, Oleiros, Penamacor, Proença-a-Nova, Vila Velha de Ródão;
	<b>Região de Leiria</b> Batalha, Leiria, Marinha Grande, Pombal, Porto de Mós, Alvaiázere, Ansião, Castanheira de Pera, Figueiró dos Vinhos, Pedrógão Grande.

# 3. Posicionamento Estratégico da Escola

---

Manter e reforçar os laços com o conjunto de *stakeholders* internos e externos, reforçar a influência regional ao nível da formação profissional em Turismo, incrementar e diversificar a oferta educativa, formativa e de serviços para o setor, contribuindo para o aumento dos níveis de escolaridade e certificação profissional da população portuguesa

## **PROPÓSITO**

Formação e educação de jovens, jovens adultos e adultos, empregados ou desempregados, através das tipologias de formação inicial e formação executiva/avançada e ainda pelo reconhecimento, validação e certificação de competências. Certificação escolar ao nível dos ensinos básico e secundário, certificação profissional nos níveis de qualificação 4 e 5 e outras especializações para profissionais do setor do Turismo

## **VISÃO**

Integrada na Rede de Escolas do Turismo de Portugal, constituir-se como um dos estabelecimentos de ensino e formação de referência em Turismo a nível regional, nacional e também internacional

# 3. Posicionamento Estratégico da Escola

## MISSÃO

Qualificação e capacitação dos recursos humanos de toda a cadeia de valor do setor do Turismo, com eficácia e índices de desempenho positivamente percecionados pelos diversos *stakeholders* do setor, principalmente as empresas

## VALORES

- a) PESSOAS/RELACIONAL – saber-estar, empatia, honestidade e integridade, pensamento crítico e criativo, espírito de equipa, empreendedorismo pessoal e social
- b) PESSOAS/PROFISSIONAL – excelência no serviço, orientação para o cliente/utilizador, eficiência, eficácia, dedicação e resiliência
- c) GESTÃO/FUNCIONAL – serviço público e orientação para as pessoas, rigor, transparência, igualdade de tratamento e oportunidades, reconhecimento do mérito, sustentabilidade e digitalização

## Quadro de Mérito

2019-2020

### Académico

Ana Bárbara Gemelgo QHA B 18/19

Kelvia Oliveira QHA B 18/19

Luís Fernandes QPC B 18/19

Margarida Simões QPC B 18/19

Rafael Fonseca QPC B 18/19

Wendel Malnacio QPC B 18/19

### Cooperação e Empreendedorismo

Luís Fernandes QPC B 18/19

Rafael Fonseca QPC B 18/19

Wendel Malnacio QPC B 18/19



# 3. Posicionamento Estratégico da Escola

## ***SWOT EHTC – Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats***

Forças, Fraquezas, Oportunidades e Ameaças

(análise realizada por um conjunto de alunos, formadores/professores e funcionários da escola em março 2020, adaptado)

FORÇAS	FRAQUEZAS
Integração rede escolas TP; Localização; Oferta formativa; Estágios; Atividades complemento curricular / extracurriculares; Relacionamento interpessoal na comunidade escolar; Instalações gerais e técnicas; Equipamentos e materiais; <i>Dress-code</i> ; Corpo docente; Valorização dos RH; Ligação ao mercado; Parcerias; Ensino gratuito nível 4; Apoios sociais/subsídios a alunos carenciados; Cultura ambiental e de responsabilidade social; Apoio e informação nutricional à comunidade escolar.	Promoção e divulgação oferta formativa; perfil de entrada alunos cursos nível 5; Comunicação institucional interna e externa; Nº salas de aula; Instalações não acessíveis; Imagem institucional e uso do uniforme menos cuidados; Menor rigor e exigência; Horários letivos; Manutenção dos equipamentos; Rede WIFI; Quantidade aulas práticas; Biblioteca (horário); Sala de convívio e multiusos (não existem); Máquinas de venda automática (qualidade produtos).

# 3. Posicionamento Estratégico da Escola

*(Continuação) SWOT EHTC – Strengths, Weaknesses, Opportunities and Threats*

Forças, Fraquezas, Oportunidades e Ameaças

(análise realizada por um conjunto de alunos, formadores/professores e funcionários da escola em março 2020, adaptado)

OPORTUNIDADES	AMEAÇAS
<p>Posicionamento mercado; Carreiras ex-alunos embaixadores “marca”; Crescimento mercado turismo; Empregabilidade; Aumento oferta e procura turística Região Centro; Aumento exigência qualificação RH; Aumento complexidade indústria turismo; Crescimento oferta alojamento local; Novos modelos negócio; Coimbra Região Europeia Gastronomia 2021; Procura alunos internacionais (PALOP e Brasil) Valorização social da profissão de cozinheiro.</p>	<p>Concorrência outras instituições de ensino cidade e região; Concorrência ofertas pós-laboral; Aumento oferta de cursos superiores; Salários baixos profissões hotelaria, turismo e animação turística; Falta atratividade/prestígio social profissões hotelaria e restauração (nomeadamente área operacional).</p> <p><b>Nota pós-pandemia:</b> Efeitos e impactos da COVID-19 na cadeia de valor do setor do Turismo</p>

## 4. Oferta Formativa

# 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023

---

## FORMAÇÃO INICIAL

Cursos de Dupla Certificação – 3 Anos Letivos, 2 Estágios

Entrada: 9º Ano de Escolaridade

Saída: 12º Ano de Escolaridade e Certificado Profissional de Nível 4

**TÉCNICO DE RESTAURANTE / BAR**

**TÉCNICO DE COZINHA / PASTELARIA**

Cursos de Dupla Certificação – 1 Ano Letivo – Regime *On-The-Job* (Alternância e Estágio)

Entrada: 11º Ano de Escolaridade

Saída: 12º Ano de Escolaridade e Certificado Profissional de Nível 4

**TÉCNICAS DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS**

**TÉCNICAS DE COZINHA E PASTELARIA**



# 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023

---

## FORMAÇÃO INICIAL

Cursos de Especialização Tecnológica (CET) – 18 Meses, 1 Estágio (15 meses na escola, 3 meses na empresa)

Entrada: 12º Ano de Escolaridade

Saída: Certificado Profissional de Nível 5 – Diploma de Especialização Tecnológica

**GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS**

**GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA**

**GESTÃO HOTELEIRA E ALOJAMENTO**

**TURISMO DE NATUREZA E AVENTURA**

**TURISMO CULTURAL E DO PATRIMÓNIO**



# 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023

## FORMAÇÃO INICIAL – Ano Letivo 2020-2021

situação em fevereiro, final 1º semestre

CURSOS	Nº TURMAS	Nº ALUNOS
Técnico de Restaurante / Bar – NQP 4	1	13
Técnico de Cozinha / Pastelaria – NQP 4	4	74
Técnico de Serviços de Restauração e Bebidas – NQP 4 <i>on-the-job</i> <sup>1</sup>	1	5
Técnicas de Cozinha e Pastelaria – NQP 4 <i>on-the-job</i>	1	13
Gestão de Restauração e Bebidas – NQP 5	3	44
Gestão e Produção de Cozinha – NQP 5	2	42
Gestão Hoteleira e Alojamento – NQP 5	2	37
Turismo de Natureza e Aventura – NQP 5	1	12
Turismo Cultural e do Património – NQP 5	2	23
	<b>17</b>	<b>263</b>

# 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023

## FORMAÇÃO INICIAL – Resumo Planeamento

Cursos N. 4	2020-2021 <sup>1</sup>	2021-2022	2022-2023	
Nº novos alunos (4 Turmas)	54	80	80	<b>214</b>
Cursos N. 5	2020-2021	2021-2022	2022-2023	
Nº novos alunos (6 Turmas) <sup>2</sup>	100	120	120	<b>340</b>
<sup>1</sup> Situação em fevereiro de 2021 <sup>2</sup> Inclui 1 turma época especial de março				<b>554</b>

### A cada ano letivo 2021-2022 e 2022-2023:

- entrada de 200 novos alunos;
- início de 10 novas turmas;
- média de 20 alunos por turma

# 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023

## FORMAÇÃO EXECUTIVA E FORMAÇÃO AVANÇADA



# 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023

## FORMAÇÃO EXECUTIVA E FORMAÇÃO AVANÇADA



## 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023

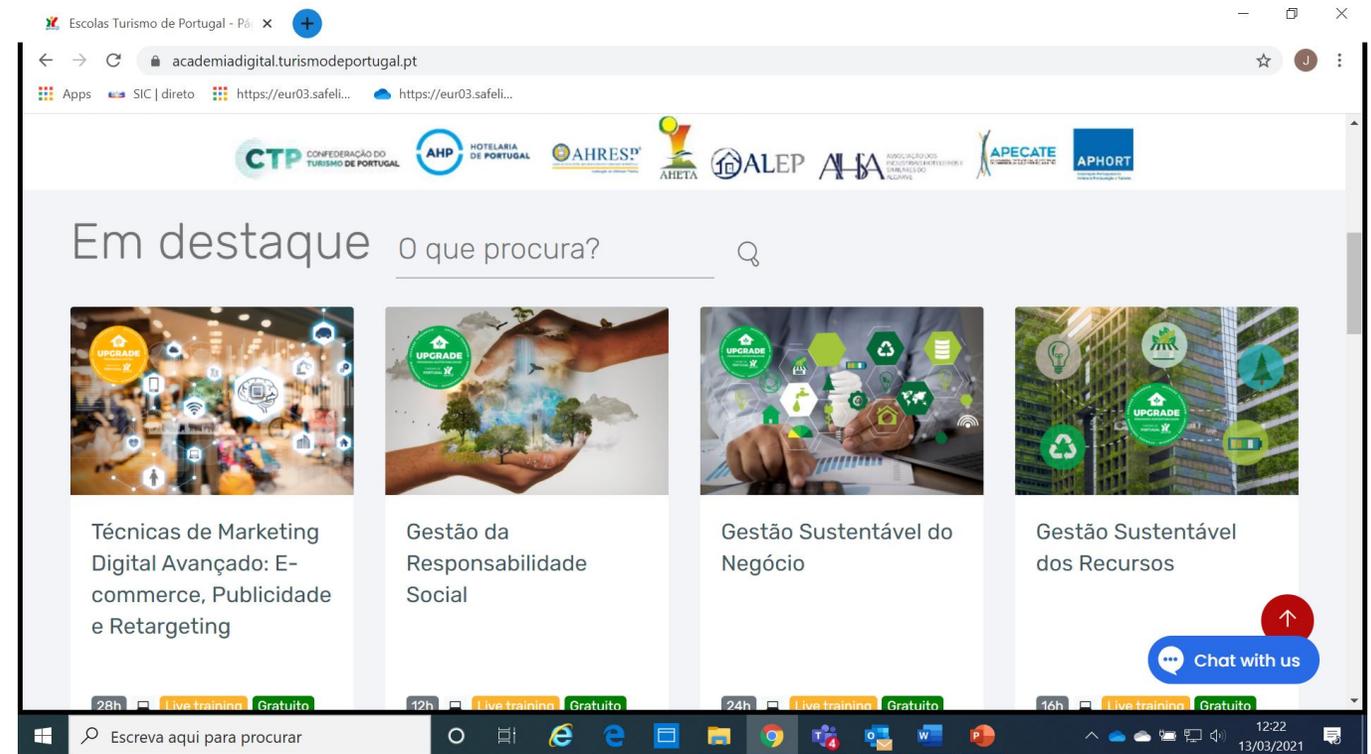
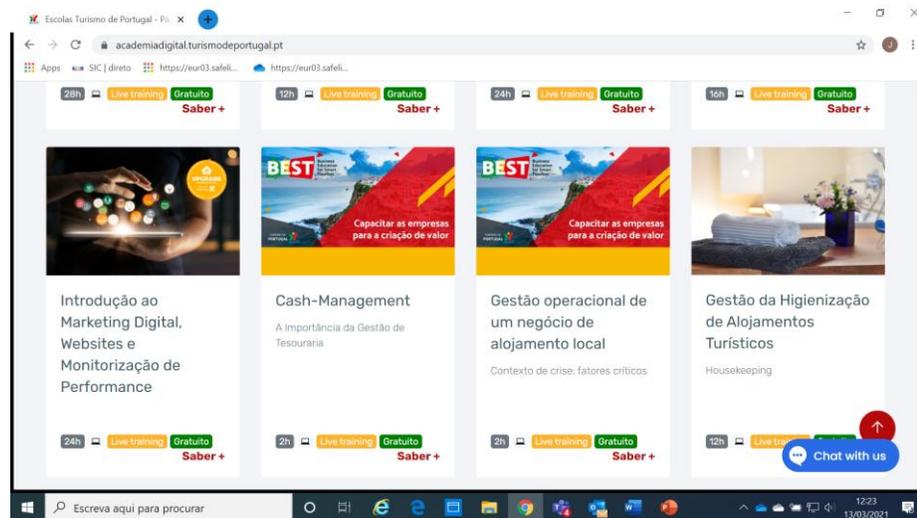
MODALIDADE DE FORMAÇÃO	Nº de ações por Tipo de Ação/ano		Nº de formandos por Tipo de Ação/ano		Nº de horas de formação por Tipo de Ação/ano	
	2019	2020	2019	2020	2019	2020
Autofinanciada	23	10	380	129	777	337
Workshop	19	1	338	20	188	4
BEST	13	36	245	3987	51	78
PNFF	4	0	90	0	19	0
Formação certificada <i>online</i>	0	56	0	1982	0	632
UPGRADE	0	16	0	350	0	320
Clean & Safe	0	15	0	2575	0	52
<b>TOTAIS</b>	<b>59</b>	<b>134</b>	<b>1053</b>	<b>9043</b>	<b>1035</b>	<b>1423</b>

# 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023

	Nº de Ações		Variação %	Nº Formandos		Variação %	Nº Horas Formação		Variação %
	2019	2020		2019	2020		2019	2020	
<b>TOTAIS</b>	<b>59</b>	<b>134</b>	<b>127,11</b>	<b>1053</b>	<b>9043</b>	<b>758,78</b>	<b>1035</b>	<b>1423</b>	<b>37,48</b>
	(+75 ações)			(+7990 formandos)			(+388 horas formação)		

	Nº de Ações			Nº de Formandos			Nº de horas de formação		
	2021	2022	2023	2021	2022	2023	2021	2022	2023
<b>TOTAIS</b>	<b>160</b>	<b>176</b>	<b>185</b>	<b>9043</b>	<b>10852</b>	<b>11394</b>	<b>1708</b>	<b>1879</b>	<b>1973</b>
	20%	10%	5%	20%	10%	5%	20%	10%	5%

# 4. Oferta Formativa e Programação 2020-2023



<https://academiadigital.turismodeportugal.pt/>

## 5. Projetos Estruturantes

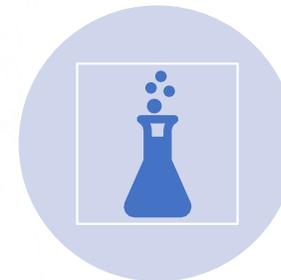
# 5. Projetos Estruturantes

---

Projetos e respectivas ações que, alicerçadas na relação com o meio, com os diversos stakeholders – internos e externos – e todos envolvendo, permitem/permitirão o desenvolvimento do projeto educativo da EHTC a curto prazo (funcionamento), médio e longo prazos (crescimento)



**EHTC Ambiental & Social**



**LAE – Laboratório Aberto de Experimentação**



**Unidade Piloto de Alojamento**



**Internacionalização**

# 5. Projetos Estruturantes

---

Projetos e respetivas e ações que, alicerçadas na relação com o meio, com os diversos stakeholders – internos e externos – e todos envolvendo, permitem/permitirão o desenvolvimento do projeto educativo da EHTC a curto (funcionamento), médio e longo prazos (crescimento)

## EHTC Ambiental & Social

<https://www.facebook.com/groups/ehtcecosocial>  
[https://www.instagram.com/ehc\\_eco\\_social/](https://www.instagram.com/ehc_eco_social/)

Atividades de responsabilidade social, para a promoção de uma sociedade mais sustentável dos pontos de vista ambiental e económico

- 2012 atribuição da primeira Bandeira Verde pela ABAE – Associação Bandeira Azul da Europa (renovação sucessiva deste galardão até 2020 – 8 bandeiras verdes, com outros prémios associados – ABAE, EDP Escolas Solidárias, QUERCUS, etc)



# 5. Projetos Estruturantes

## EHTC Ambiental & Social

<https://www.facebook.com/groups/ehtcecosocial>

[https://www.instagram.com/ehc\\_eco\\_social/](https://www.instagram.com/ehc_eco_social/)



# DIPLOMA DE MÉRITO AMBIENTAL e SOCIAL

óleo ree  
rolhas pilhas  
papel resíduos  
lâmpadas biodiversidade  
vidro tampas água agricultura biológica  
EHTC  
cortiça plástico  
Escovas de dentes  
energia óleo  
Alimentação saudável e sustentável  
eletrodomésticos cortiça  
biodiversidade papel resíduos horta  
ESCOLA SOLIDÁRIA  
Escovas de dentes  
roupas  
metal  
pilhas  
óleo  
ree  
pilhas  
lâmpadas de plástico  
cortiça  
óleo  
lâmpadas cápsulas  
biodiversidade  
pilhas  
brinquedos  
pilhas  
metal  
ree  
pilhas



Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra



# 5. Projetos Estruturantes

---

## Unidade Piloto de Alojamento

- 5 quartos double e/ou single c/ WC
- Aulas práticas curso Gestão Hoteleira Alojamento
- Módulos Serviço de Andares (organização, limpeza, manutenção), *Front-Office* (receção, comunicação, atendimento, vendas), entre outros
- Espaço de co-work na EHTC (áreas comuns do espaço a reestruturar)



# 5. Projetos Estruturantes

---



# 5. Projetos Estruturantes

---



# 5. Projetos Estruturantes

---

## LAE – Laboratório Aberto de Experimentação

Decreto-Lei Nº 110/2019, de 14 de agosto

Artigo 13.º -A

### **Laboratórios Abertos de Experimentação**

1 — Nas escolas existem Laboratórios Abertos de Experimentação, ao serviço da inovação e do empreendedorismo empresarial e social, através dos quais podem ser disponibilizados, a pessoas individuais ou coletivas, infraestruturas, equipamentos e conhecimento para experimentação e desenvolvimento de novos produtos.

2 — O modelo de funcionamento destes Laboratórios Abertos de Experimentação é definido em regulamento específico a aprovar pelo membro do Governo responsável pela área do turismo, sob proposta do conselho diretivo do Turismo de Portugal, I. P.»

- Reestruturação do antigo espaço de Lavandaria da EHTC
- Espaço de experimentação e formação em Alimentos e Bebidas
- Equipamentos e materiais técnicos avançados (Hi-Tech)

# 5. Projetos Estruturantes

---

## Internacionalização

Sair das nossas próprias “fronteiras”, proporcionar a alunos, formadores e colaboradores, experiências culturais, técnicas e profissionais em contexto europeu e/mundial

### Estágios Curriculares e Intercâmbios

- EUROPA, ÁSIA, AMÉRICA DO NORTE

### Associativismo EHT e outras Escolas Europa

- AEHT, EURHODIP, eTwinning

### Procura Internacional Formação Inicial

- no caso da EHTC: PALOP, BRASIL...

## 6. Relação com o Meio / Parcerias

## 6. Relação com o Meio / Parcerias

---

Câmara Municipal de Coimbra; Comissão de Coordenação e Desenvolvimento Regional do Centro; Universidade de Coimbra; Faculdade de Letras da Universidade de Coimbra; Jardim Botânico de Coimbra; Serviços de Ação Social da Universidade de Coimbra; Instituto Politécnico de Coimbra; Escola Superior de Educação de Coimbra (ESEC); ESEC TV; Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra; Escola Superior Agrária de Coimbra; Conservatório de Música de Coimbra; AHRESP - Associação da Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal; AHP – Associação da Hotelaria de Portugal; APTECE – Associação Portuguesa de Turismo de Culinária e Economia; ACIP - Associação do Comércio e da Indústria de Panificação, Pastelaria e Similares; CIM RC – Comunidade Intermunicipal da Região de Coimbra; Câmara Municipal de Condeixa-a-Nova; Câmara Municipal de Mira; Câmara Municipal da Mealhada; Associação Rota da Bairrada; Comissões Vitivinícolas da Bairrada, do Dão, da Beira Interior e de Lisboa; ADXTUR - Agência para o Desenvolvimento das Aldeias do Xisto; Associação Fórum Turismo 21; ACPP - Associação de Cozinheiros Profissionais de Portugal; AEP – Associação de Escanções de Portugal; ACAPO – Associação de Cegos e Amblíopes de Portugal; APIR – Associação Portuguesa de Insuficientes Renais; Olhar 21 – Associação de Apoio à Inclusão Plena da pessoa com deficiência, em particular da pessoa com trissomia 21; APCC – Associação de Paralisia Cerebral de Coimbra; APPACDM – Associação Portuguesa de Pais e Amigos do Cidadão Deficiente Mental; ARCIL – Associação para a Recuperação de Cidadãos Inadaptados da Lousã; APPDA – Associação Portuguesa para as Perturbações do Desenvolvimento e Autismo; ABAE – Associação Bandeira Azul da Europa; Federação Portuguesa das Confrarias Gastronómicas; Fundação Mata do Bussaco; Delegação Regional do Centro do IEFP; Alliance Française de Coimbra; Rota dos Castelos e Muralhas Medievais do Mondego; Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo; Sindicato da Hotelaria do Centro; SNATTI - Sindicato Nacional de Atividade Turística, Tradutores e Intérpretes; RIPTUR – Rede de Institutos Politécnicos de Turismo; ANESPO - Associação Nacional de Escolas Profissionais; IEFP - Instituto do Emprego e Formação Profissional; INR – Instituto Nacional para a Reabilitação; Gesentrepreneur; Fábrica de Startups + **centenas de unidades de hotelaria, restauração e turismo em Portugal**

**Continental, Ilhas e Estrangeiro**

# 6. Relação com o Meio / Parcerias

---

## Politécnico de Coimbra

### Escola Superior de Educação de Coimbra

- Pós-graduação em Gestão Turística e Hoteleira
- Licenciatura em Gastronomia

### Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra

- Estágios Licenciatura Dietética e Nutrição
- Aulas Unidade Curricular Cozinha Molecular

## Turismo Centro de Portugal

- Relações institucionais contínuas
- BTL
- Estágios Curriculares



## 6. Relação com o Meio / Parcerias

---

### AHRESP

- Programa Seleção Gastronomia e Vinhos - Região Viseu, Região Coimbra (Aveiro, Leiria, Beira Baixa)



### ASSOCIAÇÃO DAS ALDEIAS HISTÓRICAS DE PORTUGAL

- Carta Gastronómica das AHP



### CIM – REGIÃO DE COIMBRA

- Coimbra – Região Europeia de Gastronomia 2021/2022



## 6. Relação com o Meio / Parcerias

---

**CÂMARA MUNICIPAL DE COIMBRA** – Animação Mercado Municipal (workshops/concursos alimentação e nutrição)

**CÂMARA MUNICIPAL DA MEALHADA** – 4 Maravilhas da Mesa da Mealhada

**CÂMARA MUNICIPAL DE CONDEIXA-A-NOVA** – Incubadora Empresas (espaço inovação e *co-work*)

**CÂMARA MUNICIPAL DE MIRA** – Formação pessoal técnico



# 6. Relação com o Meio / Parcerias

---

## Instituto do Emprego e Formação Profissional

- Relações institucionais contínuas...
- Programa Faz *Check-in* no Turismo
- Programa UPGRADE



INSTITUTO DO EMPREGO  
E FORMAÇÃO PROFISSIONAL, IP



## 6. Relação com o Meio / Parcerias

### FÁBRICA DE STARTUPS

- Tourism Explorers



**tourism creative factory**



### GESENTREPENEUR

### Empreendedorismo Sustentável, Lda

- Tourism Creative Factory

*EMPREENDEDORISMO / INOVAÇÃO*

*Ideação* —————→ *Aceleração*

# 6. Relação com o Meio / Parcerias

**DIÁRIO DE COIMBRA** - Rubricas semanais, em papel e *online*, Mini-Chefe e *Young Chef* (com edição brochura anual); Edição anual Guia Gastronómico & Vinhos (em papel e *online*); suplementos Dia Mundial do Turismo, Dia Mundial da Alimentação, Ensino Profissional



## Diário de Coimbra

### REGIÃO EUROPEIA DA GASTRONOMIA GASTRONOMIA TRADICIONAL E CONTEMPORÂNEA: UM ENCONTRO DE SABORES



**Bernardo Calvo**  
Young Chef de Coimbra  
Região Europeia de Gastronomia 2021

Foi ao longo dos últimos cinco anos de estudo que me fui apercebendo, cada vez mais, que a gastronomia pode e deve ser uma mescla de culturas, texturas e sabores.

Iniciei o percurso profissional numa maquiagem e passei para um restaurante de cozinha contemporânea. A partir daí, e sempre neste contexto, vejo que a gastronomia tem e será sempre por base a cozinha tradicional.

A cozinha contemporânea é dar asas à imaginação e apresentar clássicos reavaliados e reavaliados. Alguns misturas de sabores e principalmente pelo gosto, aplicando técnicas avançadas, potenciando uma experiência sensorial, em que o tradi-

cional se faz bem presente. Esta nova cozinha prima pela exibição de cores, formas e texturas que se apresentam aliando-se à arte – food styling – e convívio de harmonização com um bom gosto de preferência da região.

As diferenças entre cozinha tradicional e contemporânea são múltiplas, no entanto, uma semelhança destaca-se e é a presença de ingredientes locais e sazonais. É ao longo da inovação que se encontram os métodos de preparação, que são os alimentos cozinhados a vapor, passando pela cozinha molecular e envolvendo a alta tecnologia – mas o retorno aos produtos locais e da época, bem como o respeito pela tradição, são pedra de

fundamento para inovar e fundamentar a criação de pratos que respeitam a tradição, preservando-a e (re)construindo memórias duradouras.

Quando European Young Chef da região de Coimbra, enquanto profissional de licenciatura em Gastronomia, mais concretamente o desafio de apresentar inovação constante, defendendo uma gastronomia sustentável.

**YOUNGCHEF**

**Micaela Duque Grilo**

- 17 anos
- Natural da Cantanhede
- Curso de Técnicas de Cozinha e Pastelaria
- Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra

INICIATIVA: DIÁRIO DE COIMBRA - LUGRADE - NUTRIVA  
ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE COIMBRA - PRAZIS  
PASTELARIAS VASCO DA GAMA

**BATATA A MURRO COM SARDINHA NA TELHA E BROA DE MILHO**

**Batata a murro**  
1kg Batatas para assar  
q Sal grosso

**Sardinha na telha**  
1kg Sardinha

**Broa de milho**  
1kg Farinha de milho  
1,5kg Farinha de trigo 155 (sem fermento)

**80g Alho picado**  
q Pimenta  
5g Salza picada

**20g Sal grosso**  
q Água a ferver  
q Água fria

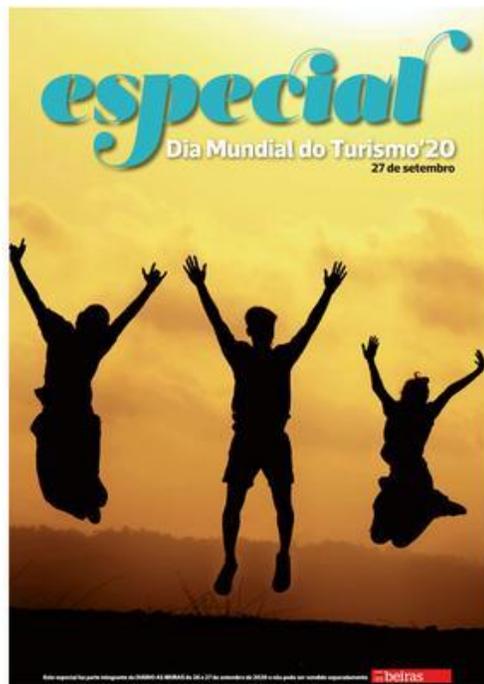
Antes de tudo coloque água a ferver. Entretanto, coloque a farinha de milho num recipiente e forme uma cavidade no meio e ponha o sal, com um pouco de água (para que se possa deterrear o sal). Dissolva o fermento com água fria, numa outra taça a parte. Adicione a água a ferver até escaldar a farinha, de forma a atingir um ponto húmido, misture bem até estar homogéneo, e deixe arrefecer até estar morno. De seguida adicione o fermento dissolvido à farinha de trigo, e amasse até estar uniforme. Seguidamente adicione a água fria em várias parcelas, até obter uma consistência húmida, e a temperatura ambiente. Coloque com farinha de trigo por cima, e deixe a massa levedar coberta com um pano, por volta de 1 hora. Passado este tempo, tire a massa, salpique um tabuleiro com farinha. Por fim, dobrei a massa, e leve ao forno num tabuleiro, durante 1 hora, a 250°C. Caso haja possibilidade, faça esta receita num forno a lenha.

TURISMO DE PORTUGAL | escola de Coimbra | COIMBRA REGION EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY AWARDED 2021

lugrade | nutriva | Talvez it! | WE BACALHAU | www.nutriva.pt

# 6. Relação com o Meio / Parcerias

**DIÁRIO AS BEIRAS – Guia Gastronómico & Vinhos / Roteiro Gastronómico à Mesa do Centro; suplementos Dia Mundial do Turismo, Dia Mundial da Alimentação, Ensino Profissional**



press  
release

COVID-19 São poucos os casos de contágio registados pela Escola de Hotelaria e, por isso, a direção continua a apostar num regime de aulas preferencialmente presencial. "Estamos em constante contacto com as autoridades de Saúde e tem corrido tudo com normalidade", adianta José Luís Marques.



## Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra celebra 31.º aniversário

Aniversário, que se assinalou no domingo, e comemorado amanhã, com um programa marcadamente digital



Escola está localizada na rua Teófilo Braga, em Coimbra

### números

**500**  
É este, aproximadamente, o número total de alunos das formações

**100**  
pessoas, entre docentes fixos, professores esternos

**11**  
formações lecionadas pela escola: cinco CET, quatro Cursos Profissionais de Dupla Certificação, uma licenciatura e uma pós-graduação, estas últimas realizadas em parceria com a ESEC

forma a dar resposta a um mercado que no futuro "será ainda mais exigente".

**Premios e distinções**  
Para além do almoço comemorativo com os alunos da 2ª Edição do Quadro de

Mérito Académico, Cooperação e Empreendedorismo do ano letivo 2019-2020, no Restaurante Pedagógico da EHTC, o programa comemorativo conta com o anúncio dos melhores alunos a distinguir entre os diplomados do anterior ano letivo. Assim, serão reconhecidos os melhores alunos por formação (melhor média final), nos cursos de Técnicas de Cozinha/Pastelaria, Técnicas de Cozinha/Pastelaria on the job, Turismo Cultural e do Património, Gestão Hoteleira e Alojamento, Gestão de Restauração e Bebidas, e Gestão e Produção de Cozinha; o Aluno de Mérito Ambiental e Social – premia o estudante que mais colaborou e se destacou nas atividades de caráter ambiental e social promovidas pela escola; e finalmente o Aluno Modelo, que distingue o estudante que ao longo do seu percurso formativo melhor incorporou as características do modelo e projeto pedagógico de uma Escola de Hotelaria e Turismo.

O programa culmina com a partilha de uma mensagem do presidente do Turismo de Portugal, Luís Araújo.

### programa

▶10H00 – EHTC Live – edição em streaming (Facebook) de um conjunto de entrevistas e outras interações com a comunidade escolar, a partir de diversos pontos da escola

▶13H00 – Almoço comemorativo com os Alunos da 2ª Edição do Quadro de Mérito Académico, Cooperação e Empreendedorismo do ano letivo 2019-2020 (Restaurante Pedagógico da EHTC)

▶15H00 – EHTC Live – edição em streaming (Facebook) com Parabéns e corte do Bolo Comemorativo e Brinde do 31º Aniversário da EHTC e distribuição à comunidade escolar (Bar Pedagógico da EHTC)

▶16H30 – 19H30 – Anúncio nas redes sociais dos alunos distinguidos, entre os diplomados de 2019-2020

▶20H00 – Mensagem do Senhor Presidente do Turismo de Portugal, Dr. Luís Araújo – saudação em vídeo, a publicar nas redes sociais

### Opinião

José Luís Marques  
Diretor da EHTC



**EHTC: mais 31 anos de atividade e projetos!**

A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC) cumpriu, no passado domingo, trinta e um anos de atividade. Foi inaugurada oficialmente a 23 de novembro de 1989. Tem procurado cumprir, desde então, a sua principal missão e vocação, a qualificação escolar e profissional dos recursos humanos do Turismo, quer através da formação inicial, isto é, a preparação daqueles que pretendem ingressar neste mercado de trabalho, quer através da formação contínua ou executiva, ou seja, a qualificação dos que já são profissionais do setor por via de ações de reciclagem, aperfeiçoamento e especialização de conhecimentos e competências. Uma contínua busca da excelência!

Nesta conjuntura que, pelas razões conhecidas, nos impede de realizar a tradicional festa de aniversário e gala de homenagem aos alunos diplomados, aqueles que terminaram os seus cursos no ano letivo passado, a nossa preocupação principal focou-se, desde logo, nestes alunos, de forma a que este momento tivesse o brilho de sempre, o brilho que tão nobres pessoas merecem. Daí que inventásemos criado um programa alternativo, com atividades diversas, umas com caráter mais presencial, outras mais virtual (e ambas se misturando, naturalmente, dando o recurso que hoje fazemos às redes sociais nos momentos de partilha e divulgação).

Num momento em que se convocia toda a atual comunidade escolar para esta data simbólica e respetivo sentido de pertença, é tempo também de lembrar todos aqueles que ao longo de trinta e um anos ajudaram a construir este projeto educativo, profissional e social. O nosso reconhecimento e agradecimento vai para todos aqueles que no passado e no presente foram, e são, fator de sucesso para a EHTC! Antigos e atuais alunos e formandos, antigos e atuais funcionários e colaboradores, amigos, parceiros, empresas, organizações e instituições diversas.

Não poderíamos terminar sem uma palavra de reconhecimento, de alento também, para todas as empresas e todos os trabalhadores do setor do Turismo em Portugal, desejando que todos juntos consigamos ultrapassar as dificuldades que a atual pandemia trouxe ao nosso setor, acreditando que em breve possamos recuperar a atividade regular, da forma mais normal possível. Temos, Escolas de Hotelaria e Turismo, um papel na preparação dessa retoma, porque este é um tempo em que temos de preparar de uma forma muito eficaz aquilo que queremos no futuro, e para o futuro, deste setor mais e melhor Turismo! Este é também, por isso, o Tempo da Formação. Deixo uma expressão, e site de internet, que será por certo muito útil aos agentes económicos empenhados, empresas e respetivos trabalhadores, pois é por aqui que, nos próximos meses, se centrará a nossa aposta na qualificação dos recursos humanos do Turismo: academia digital.turismodeportugal.pt. Encontramo-nos por ali.



## 7. Equipa / Recursos

# 7. Equipa / Recursos

---

**José Luís Marques**

Diretor



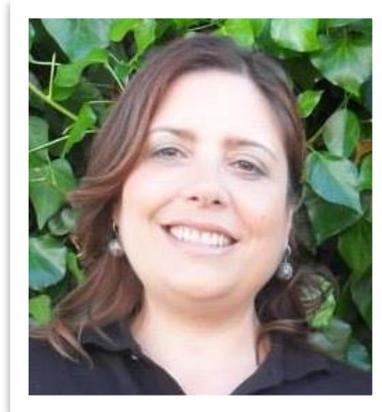
**Maria Antónia Portugal**

Assessora de Formação



**Sofia Andrade**

Assessora Administrativa e Financeira



**Dora Caetano**

Assessora Técnica



**Sandra Simões**

Assessora de Inovação

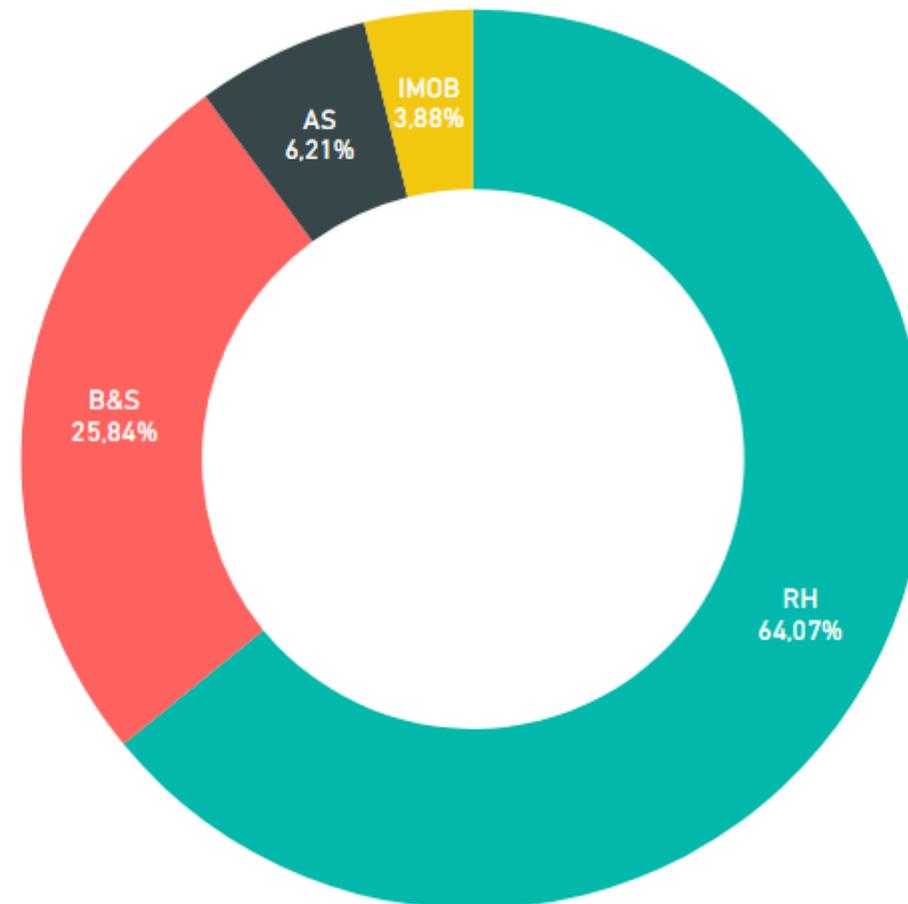


**Filipe Carvalho**

Técnico Superior

# RECURSOS FINANCEIROS 2021

RECURSOS HUMANOS  
BENS & SERVIÇOS  
APOIOS SOCIAIS  
IMOBILIZADO



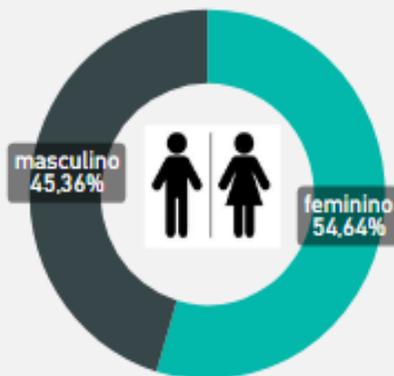
# RECURSOS HUMANOS 2020-2021



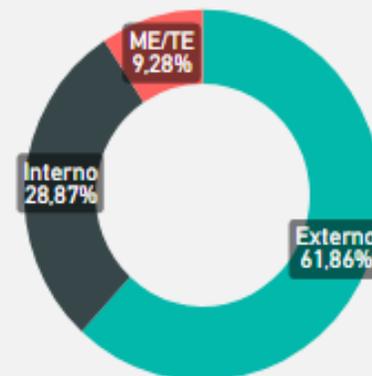
97

Colaboradores  
Permanentes

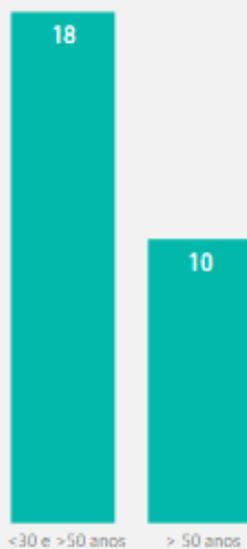
COLABORADORES POR GÉNERO



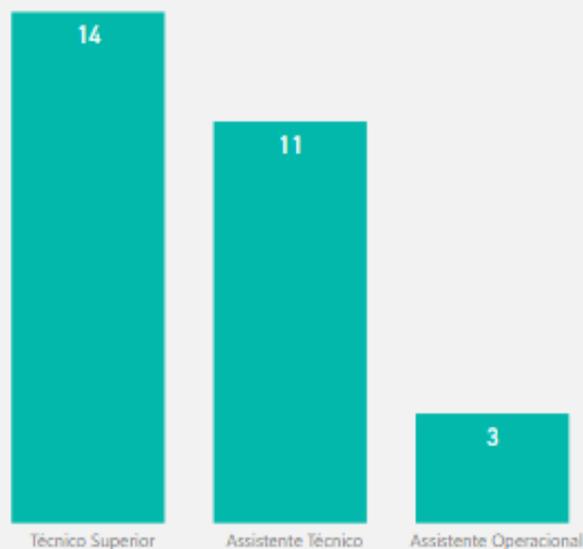
COLABORADORES POR TIPO DE VÍNCULO



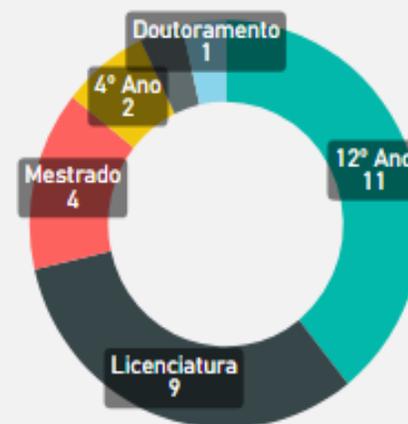
IDADE DOS COLABORADORES INTERNOS

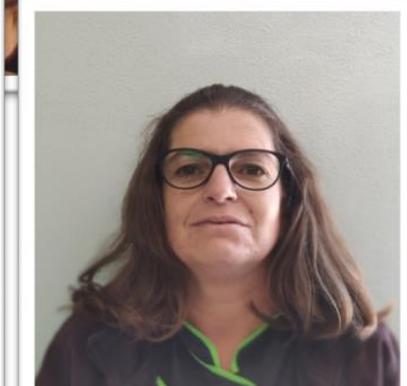


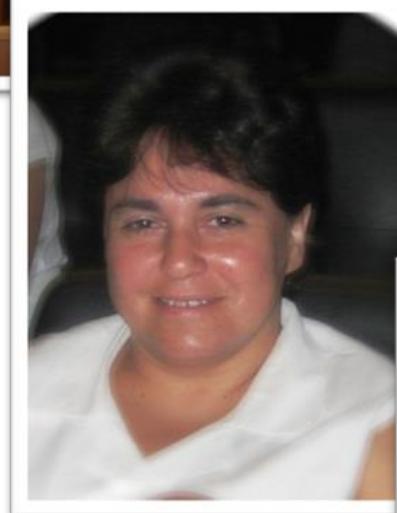
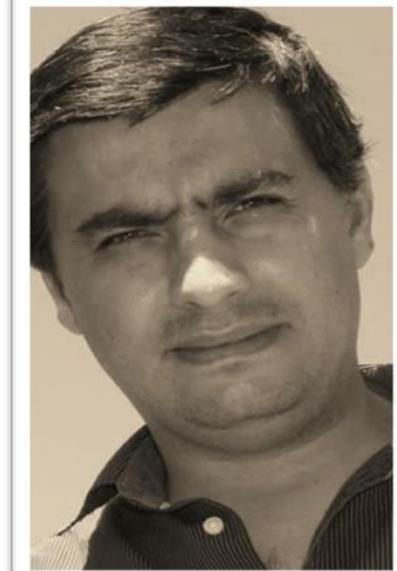
COLABORADORES INTERNOS POR CATEGORIA PROFISSIONAL



HABILITAÇÕES ACADÉMICAS DOS COLABORADORES INTERNOS







Projeto Técnico-Pedagógico da Escola de  
Hotelaria e Turismo de Coimbra, 2020-2023  
Apresentação à Comissão Regional,  
17.03.2021

**Muito obrigado pela atenção!**