

PROJETO TÉCNICO-PEDAGÓGICO

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA

2024-2026



ÍNDICE

1. SUMÁRIO EXECUTIVO
 2. A ESCOLA - DE ONDE PARTIMOS
 3. VISÃO, MISSÃO, VALORES E PROPÓSITO
 4. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO
 5. O FUTURO DO ENSINO | APRENDIZAGEM
 6. TENDÊNCIAS DO SETOR
 7. ANÁLISE SWOT
 8. ESTRATÉGIA CORPORATIVA E DE NEGÓCIO
 9. FORMAÇÃO INICIAL & EXECUTIVA
 10. PRINCIPAIS POLÍTICAS ORGANIZACIONAIS DE SUPORTE À ESTRATÉGIA
 11. PRINCIPAIS KPIS (KEY PERFORMANCE INDICATOR) DE NEGÓCIO
 12. RECURSOS
- FICHA TÉCNICA

SUMÁRIO EXECUTIVO

Em apenas três anos, verificámos uma alteração significativa da comunidade discente e respetivo reflexo na oferta formativa de CET em português e em inglês. De uma realidade de quase 80% de alunos nacionais e pouco mais de 20% de alunos internacionais, assistimos hoje a uma situação de paridade de estudantes nacionais e internacionais. Atendendo a esta alteração de fundo, é chegado o momento para uma reformulação da estratégia e de adoção de medidas e ativação de serviços de suporte capazes de responder às necessidades desta população escolar, e que potenciem o que melhor nos pode oferecer esta diversidade de culturas, etnias, religiões, percursos de vida e ambições, refletidas neste documento.

Esta nova realidade coloca inúmeros e novos desafios à Escola e aos seus *stakeholders* - alunos, professores, *staff*, Turismo de Portugal I.P, organismos públicos com papel relevante na integração de cidadãos internacionais, no território (comércio local).

Está, assim, criada a dinâmica necessária para que possamos lançar novas ofertas formativas com parceiros do ensino superior nacionais e internacionais, conferentes de grau académico de nível 6.

Acreditamos que a Escola deve assumir um papel relevante enquanto plataforma de suporte à inovação no setor, pelo que temos a ambição de criar novos espaços (hotel de aplicação) que possam acolher estas iniciativas e cursos de formação executiva dirigidos a quadros superiores e gestores nacionais e internacionais.

A ESCOLA

De onde partimos



Fundada em 1958, a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é uma referência na formação profissional do setor do Turismo, 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 pela Hotelaria.

Atualmente, a Escola tem capacidade instalada para acolher 400 alunos em formação presencial e integra na sua oferta de formação inicial cinco Cursos de Especialização Tecnológica - Gestão Hoteleira em Alojamento, Gestão de Restauração e Bebidas, Gestão e Produção de Cozinha, Gestão de Produção de Pastelaria e Turismo Cultural e do Património.

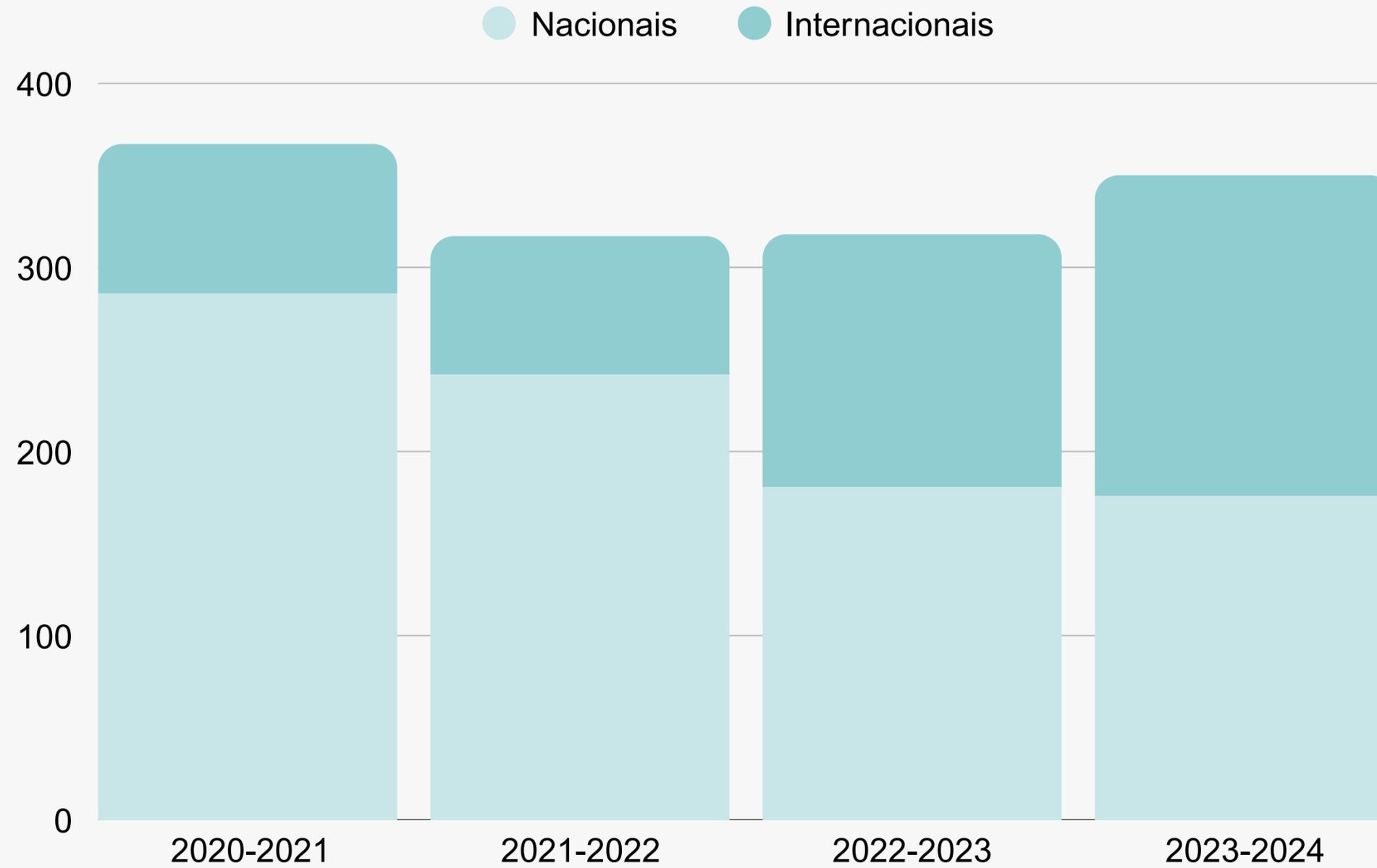
Foi a primeira escola a oferecer cursos integralmente lecionados em inglês, em 2010. Neste momento oferece três cursos lecionados em inglês, o que lhe tem permitido atrair mais estudantes internacionais - acolhe no presente ano letivo 174 alunos internacionais, 30 nacionalidades, num universo de 350 alunos e é a Escola mais internacional do Turismo de Portugal.

As Escolas de Hotelaria e Turismo são a única rede pública mundial de formação dedicada ao turismo e uma referência internacional no setor da educação aplicada, premiada e certificada pela Organização Mundial de Turismo.

Segundo os dados da Direção de Gestão de Competências e Capacitação, na última década, frequentaram a rede de Escolas de Hotelaria e Turismo 31 803 em formação inicial e 251 974 em formação contínua e executiva.

A ESCOLA

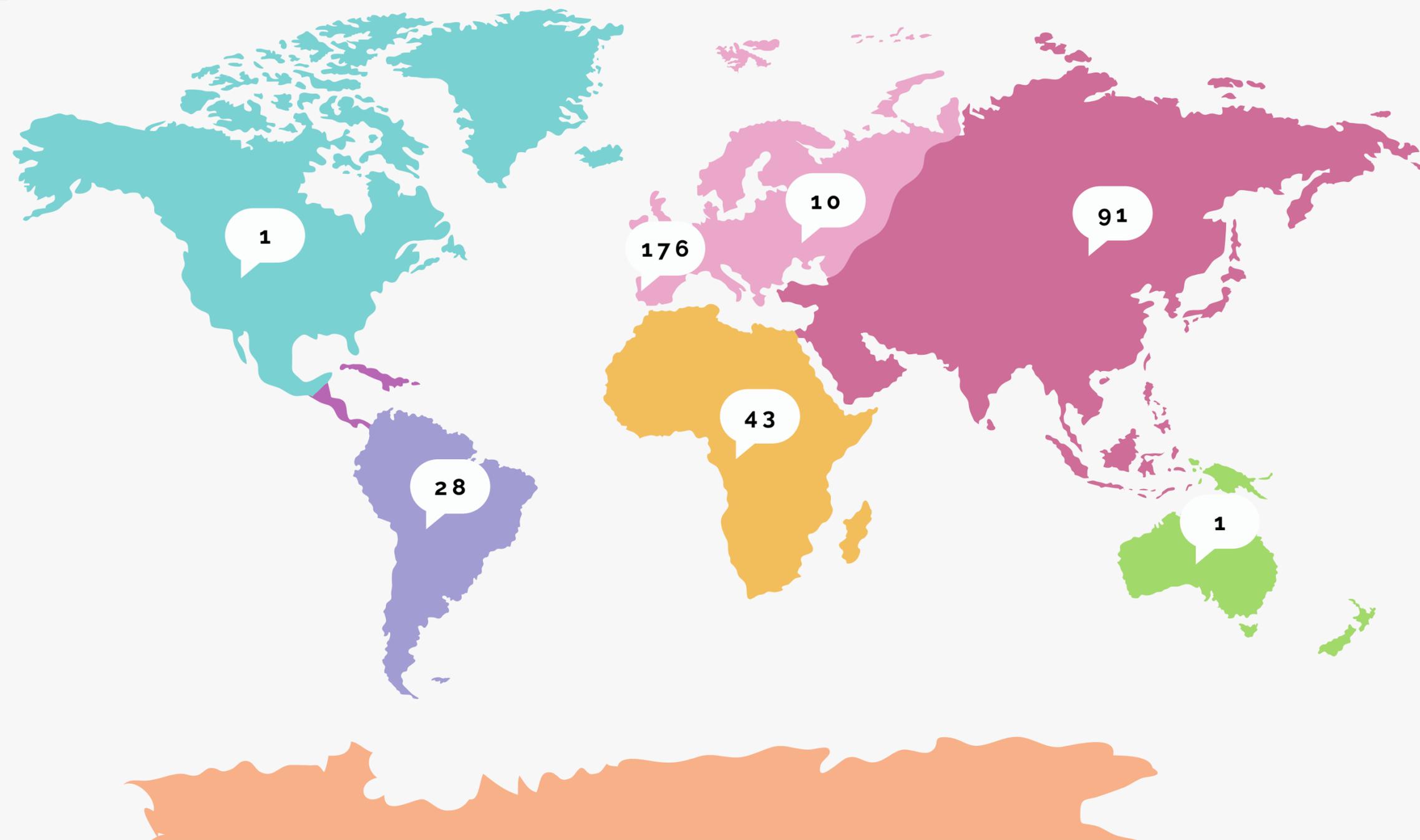
De onde partimos



EVOLUÇÃO DE NÚMERO DE ALUNOS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

A ESCOLA

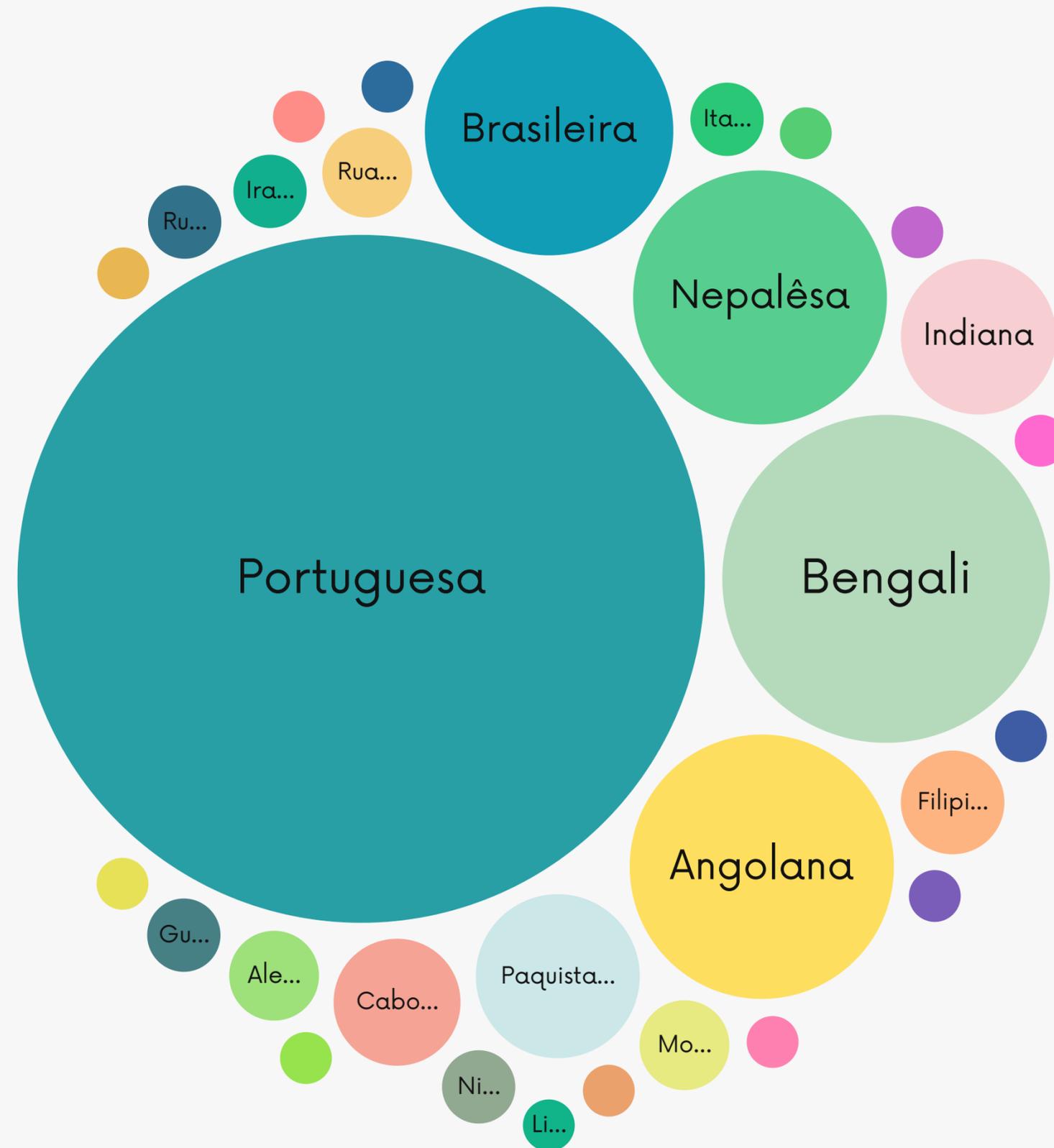
De onde partimos



ALUNOS POR CONTINENTE

A ESCOLA

De onde partimos



ALUNOS POR NACIONALIDADE

A ESCOLA

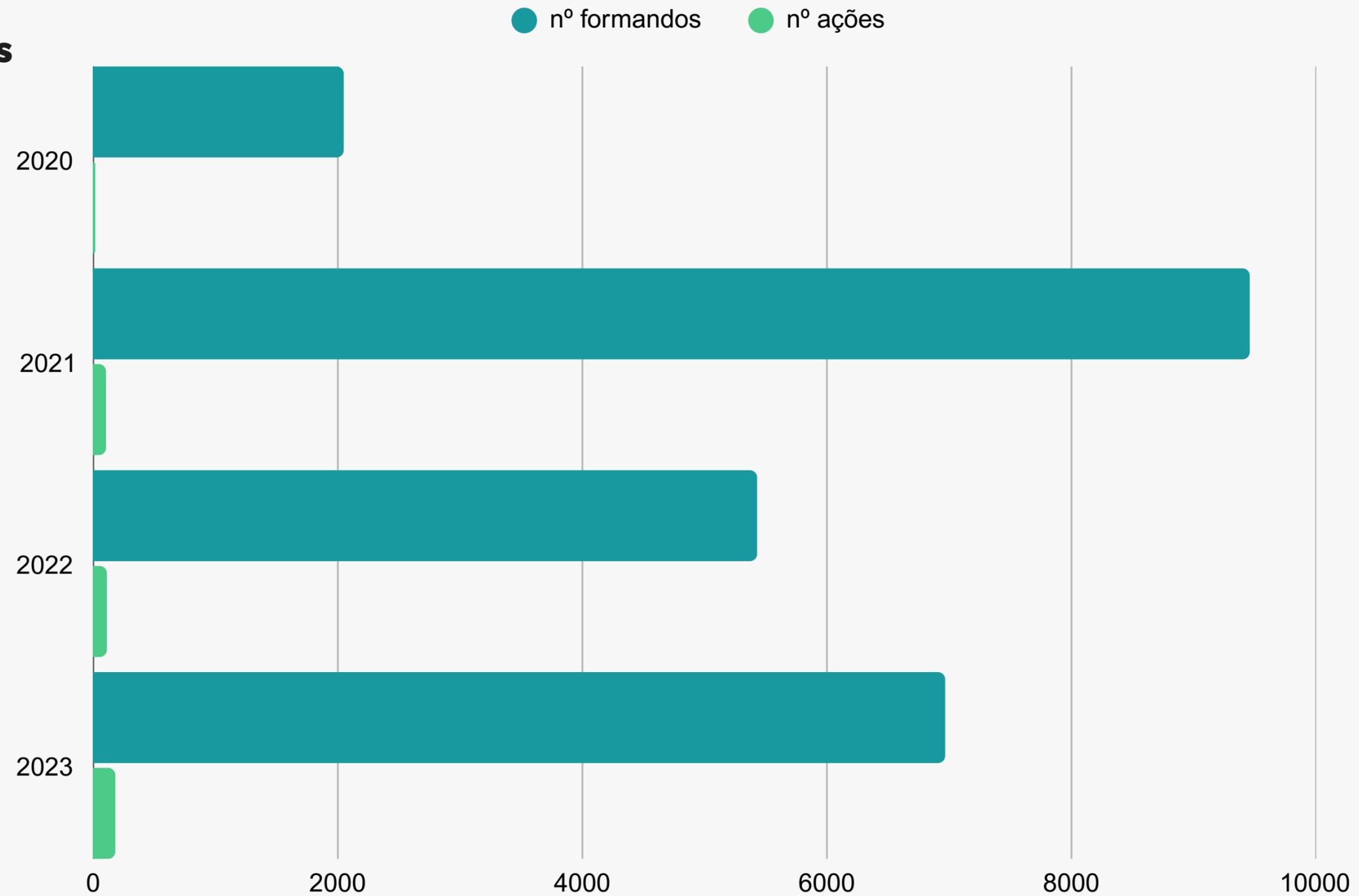
De onde partimos

Nos últimos três anos (2020-2023), a oferta de formação executiva teve um crescimento notável com a proposta de formações online de curta e muito curta duração, na sequência do lançamento da plataforma digital Academia Digital Turismo de Portugal em outubro de 2020, sendo o ano de 2021 o que registou maior volume de atividade, devido sobretudo à maior disponibilidade dos profissionais decorrente da pandemia. No total foram realizadas 411 ações tendo chegado a 23902 participantes efetivos (presencial e online), no âmbito dos programas Formação + próxima, Upgrade Digital e Sustentabilidade, BEST, Clean&Safe, Formação Executiva, segundo dados recolhidos na plataforma Academia Digital do Turismo de Portugal.



A ESCOLA

De onde partimos



EVOLUÇÃO DE NÚMERO DE ALUNOS EM FORMAÇÃO CONTINUA E EXECUTIVA

VISÃO & MISSÃO

Visão

Inovar continuamente rumo às melhores práticas de ensino-aprendizagem posicionando-se como uma referência para a formação do setor do turismo.

Missão

Formar profissionais com uma sólida qualificação técnica e um forte sentido ético, capacidade de iniciativa e adaptação, contribuindo para o desenvolvimento sustentável do setor do turismo.

VALORES

Inovação

como reflexo de ousadia, impacto, criatividade, pensamento crítico, aprendizagem contínua e paixão

Sustentabilidade

que se traduz em proatividade, adaptação à mudança, abraçar a diversidade e na capacidade de visão sistémica

Compromisso

assente em sentido de responsabilidade, orientação para resultados, brio, sinergias, espírito de equipa e sentimento de pertença

Confiança

baseada na transparência, orientação para as pessoas, credibilidade e no desenvolvimento de relações pessoais

PROPÓSITO

Shaping the future of hospitality

Construir o futuro da hospitalidade

DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO

Caracterização da Área Envolvente - A Região de Lisboa

A Área Metropolitana de Lisboa regista a maior concentração populacional e económica de Portugal. Nos seus 18 concelhos, que constituem 3,3% do território nacional, residem quase 3 milhões de habitantes, 27,8% da população portuguesa, com muito ligeiro crescimento de 0,2%, para o qual em muito contribuí o aumento do número de estrangeiros residentes (censos 2021, Pordata). Ao nível económico concentra cerca de 25% da população ativa, 30% das empresas nacionais, 33% do emprego e contribui com mais de 36% do PIB nacional.

A Área Metropolitana de Lisboa afirma-se cada vez mais como uma das regiões mais competitivas para o turismo, competitividade essa que assenta nos recursos que dispõe, sendo uma região em constante mutação, onde ganham relevo os pólos de inovação e de desenvolvimento tecnológico, o incremento de indústrias competitivas, assim como o crescimento de um setor terciário especializado - capaz de responder aos novos desafios.

Análise Regional

CARACTERIZAÇÃO DA ÁREA ENVOLVENTE

A REGIÃO DE LISBOA - A ÁREA METROPOLITANA EM NÚMEROS



3015,02 Km2

Fonte: Pordata



População Residente
2.891.658



Densidade populacional
por Km2
959



Alunos Ensino Superior
161.149



Alunos Ensino não Superior
488.934



Jovens >15 anos
14,5%



População estrangeira
382.616



População estrangeira em %
de população residente
13,2



População em idade ativa
15 aos 64
63,5%



Idosos em %
65 e mais anos
22,0%



Índice de envelhecimento
Idosos por 100 jovens
151

O Turismo na Região de Lisboa

Nos últimos anos o desempenho do Turismo da Região de Lisboa foi notável, sofrendo uma quebra abrupta no período pandémico, mas conseguindo manter a liderança nacional como a região com maior receita a nível de alojamento e revelando uma capacidade de recuperação extraordinária. Só a região de Lisboa concentra 22.74% da oferta de alojamento em empreendimentos turísticos e 27,29% da oferta de alojamento em alojamento local, sendo a segunda região com maior oferta em Portugal continental (Indicadores RNT, SIGTUR, 2023).

Face ao panorama de alojamento nacional a região de Lisboa destaca-se por ser a região que apresenta maior taxa de ocupação de 73,1% (TravelBI, Turismo de Portugal, jan-dez 2023), sendo igualmente a região que apresenta o RevPAR mais elevado de 85,2€ (Inquérito à permanência de hóspedes na hotelaria e outros alojamentos, INE 2023) e de ADR, rendimento médio por quarto ocupado, de 159,7€ (Atividade Turística, Portal do INE, 2023).

Em termos de sazonalidade, a região de Lisboa não apresenta picos acentuados de procura ao longo do ano. Ainda que seja possível identificar uma época baixa, de meados de outubro a meados de março, e uma época alta, de julho a meados de outubro, sendo que a estadia média de um hóspede na região tem a duração de 2.33 dias (Inquérito à permanência de hóspedes na hotelaria e outros alojamentos, INE 2023).

Fazendo uma análise do contexto de alojamento na cidade de Lisboa é possível verificar que apresenta a maior concentração de oferta hoteleira dentro da região, assim como a maior taxa de ocupação e valor mais elevado de RevPAR. Razão pela qual é, também, na cidade de Lisboa que se encontra a maior taxa de pessoal dedicado ao serviço de alojamento (72%) da região, assim como 42% de pessoal dedicado a serviços análogos como a restauração e similares (INE, 2023).

A notoriedade e qualidade da oferta do destino - Região de Lisboa, tem-se revelado um motor do Turismo nacional.

A evolução do nível de qualificação e habilitações escolares/académicas formais dos profissionais do setor têm vindo a evoluir positivamente nos últimos anos, contudo, continua a evidenciar níveis de escolaridade abaixo da média nacional. Em 2019, 53,3% dos profissionais tinham o ensino básico, 34,1% o ensino secundário ou pós-secundário e 12,6% o ensino superior - um dos objetivos estratégicos do ET 2027 é precisamente elevar o nível de escolaridade dos profissionais do setor.

Sendo um dos setores empresariais mais relevantes, estima-se que a atividade turística tenha gerado um contributo direto e indireto de 29,2 mil milhões de euros para o PIB em 2022 (estatísticas do turismo 2022, INE), continua a caracterizar-se como um sector com salários médios baixos.

Em 2022, a remuneração bruta mensal por trabalhador, na economia nacional, foi de 1412€, nas atividades de Alojamento (CAE 55), a remuneração bruta mensal por trabalhador situou-se em 1165€, o que significa que ficou 247 euros abaixo do valor registado no total da economia.

As competências transversais, têm vindo a assumir maior relevância e são decisivas no momento de contratação, sendo que as competências digitais ganham também maior importância e serão num futuro próximo ainda mais valorizadas. Será fundamental uma intervenção concertada entre todos os *players* para elevar as qualificações dos profissionais do setor, garantir um emprego com mais qualidade em todas as suas dimensões e conseguir atrair e reter talento.

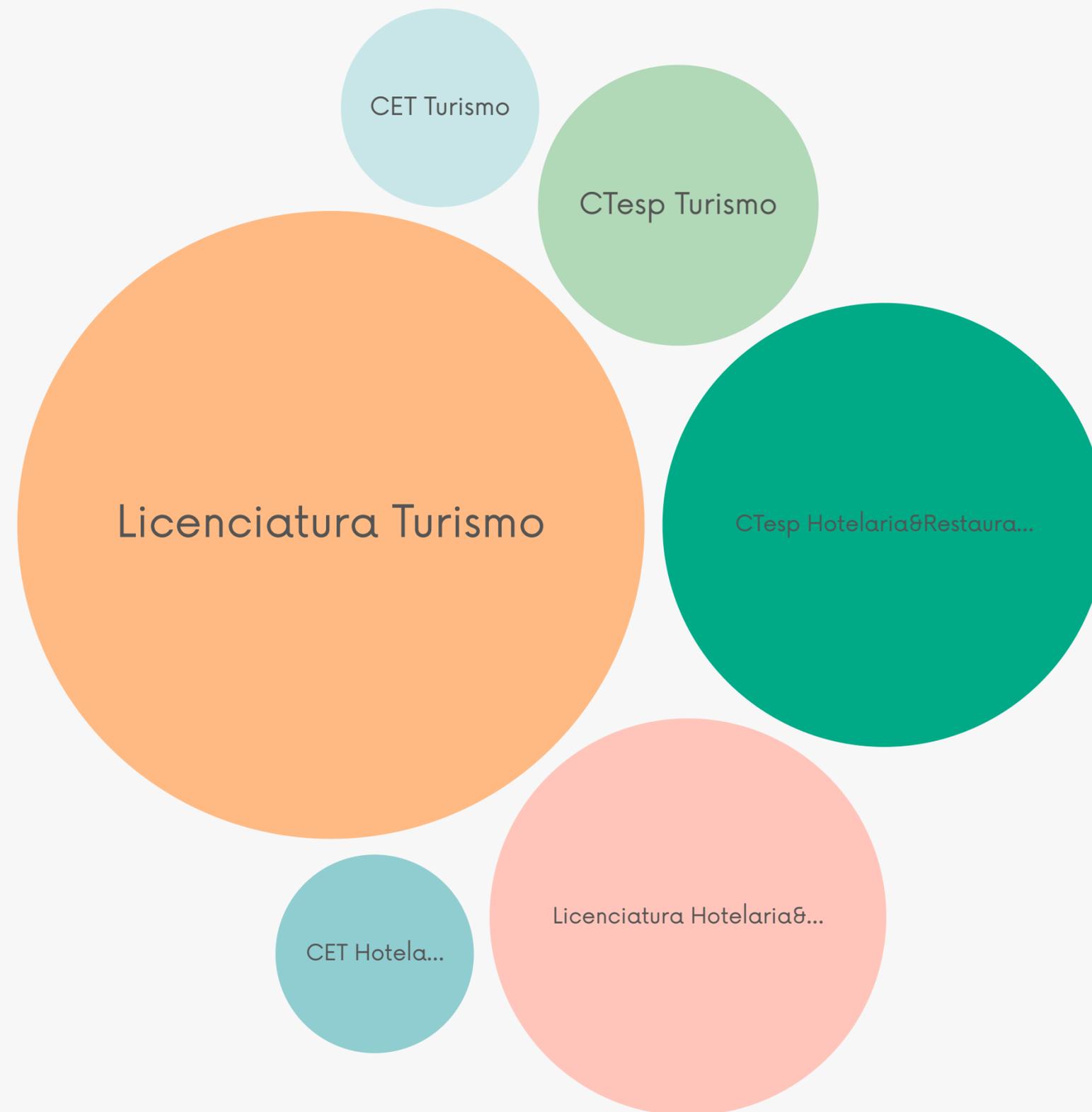
A Educação na Região de Lisboa

A Área Metropolitana de Lisboa tem uma população escolar de 650 mil alunos nos vários níveis de ensino e que representam 32,1% do total nacional, de cerca de 2 milhões de estudantes (Quadro-resumo: Área Metropolitana de Lisboa, Pordata, 2022).

Tem atualmente 118 mil alunos a frequentar o ensino secundário, 2,6 mil a frequentar Cursos de Especialização Tecnológica e aproximadamente 161 mil no ensino superior, o que representa mais de 37% do total nacional.

Oferta de Formação Pós-secundária e Superior em Turismo (Hotelaria, Restauração e Gastronomia)

Para além das três escolas do Turismo de Portugal da Região de Lisboa, existem apenas mais duas entidades formadoras com oferta de CET na área do Turismo, com um curso de Gestão do Turismo e de Gestão e Produção de Pastelaria.



No que respeita à oferta de cursos nesta área, no âmbito do ensino superior existem atualmente 12 entidades com ofertas distintas na Região, estando disponíveis 7 CTesP (5 na área de Hotelaria e Restauração e 2 na área de Turismo de Lazer), 14 Licenciaturas (4 na área de Hotelaria e Restauração e 10 na área de Turismo de Lazer), e 12 Mestrados (5 na área de Hotelaria e Restauração e 7 na área do Turismo e Lazer) e apenas 1 programa de Doutoramento em Turismo, sendo a ESHTE a entidade que integra mais ofertas e mais vagas.

Apesar de ter concorrência similar, a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa não tem, efetivamente, uma concorrência direta, à exceção do CET de Gestão e Produção de Pastelaria do CEPSA (não considerando a oferta das Escolas de Hotelaria e Turismo de Setúbal e do Estoril do Turismo de Portugal).

A procura de uma especialização de nível 5 que integra alunos do ensino secundário regular, profissional e do ensino superior faz com que seja única neste enquadramento, traduz-se numa vantagem, ampliada no caso dos cursos lecionados em inglês - única a nível nacional. Tal já não acontece se tivermos uma abordagem global, dado existirem ofertas idênticas noutras geografias.

Tendências de Ensino/Aprendizagem Aplicados ao Setor

Os cursos de formação no setor da hotelaria e turismo tenderão a valorizar mais as competências transversais e comportamentais.

Uma combinação de visão empresarial do negócio, mentalidade empreendedora e estudo do comportamento do consumidor, nos currículos dos cursos, permitirá aos alunos uma melhor compreensão do cliente e das suas necessidades. O desenvolvimento e a gestão de relações humano-digitais serão também decisivas para estarem melhor preparados para o futuro.

As experiências reais, as visitas de estudo, o contacto com profissionais e professores/facilitadores com experiência profissional sólida do setor continuarão a ser muito valorizados pelos alunos que escolhem este tipo de cursos.

ANÁLISE SWOT



FORÇAS

Notoriedade da marca EHT Lisboa, Turismo de Portugal
Reconhecimento pelo setor
Metodologias de ensino e aprendizagem práticas e formação técnica em imersão total
Estágio curricular em empresas de referência
Aulas ministradas por profissionais reconhecidos
Qualificações reconhecidas globalmente

FORMAÇÃO INICIAL

Oferta formativa em inglês
Parcerias com empresas do setor e estabelecimentos de ensino superior
Áreas de inteligência emocional, inovação, empreendedorismo com um peso significativo
Formação 360°

FORMAÇÃO EXECUTIVA

Formação customizada, formação *on-the-job*
Formação complementar e de especialização à formação inicial
Formação em parceria com instituições de ensino superior, empresas e associações reconhecidas
Programas no âmbito da responsabilidade social
Formação para outros setores (reconhecimento da qualidade da formação)
Tendencialmente gratuita ou com preços muito competitivos

ORGANIZAÇÃO

Ambiente internacional, multicultural, diversificado e dinâmico
Valorização da relação humana e comunicação do tipo horizontal
Clima organizacional
Certificação TedQual- Organização Mundial de Turismo
PRR - Projeto de modernização da Rede de Escolas do Turismo de Portugal

FRAQUEZAS

RECURSOS

Recursos tecnológicos obsoletos e limitados
Orçamento limitado e com restrições sobretudo na rubrica aquisição de bens (matérias-primas) e serviços
Défice de investimento em Marketing e Comunicação
Edifício e equipamentos com manutenção exigente e necessidade de investimento de renovação .
Salas de aula com mobiliário pouco versátil e que não responde às necessidades das atuais metodologias pedagógicas

FORMAÇÃO

Menor disponibilidade dos profissionais do setor para trabalhar na escola (face a dinâmica do setor)
Literacia digital limitada face às necessidades atuais e futuras

ORGANIZAÇÃO

Falta de agilidade, decorrente das regras de contratação pública e na gestão de pessoas
Capacidade limitada para oferecer experiências no estrangeiro a todos os alunos, formadores e staff
Desequilíbrio entre o número de formadores internos e externos
Acompanhamento e networking de alumni abaixo do ideal

ANÁLISE SWOT



OPORTUNIDADES

SETOR

- Escassez de talentos
- Mudança para uma força de trabalho mais qualificada
- Baixo nível de educação formal dos profissionais em exercício
- Necessidade de reforço das competências Humanas
- Utilização eficaz da Inteligência Artificial
- Apoios governamentais e da UE para inovação nas áreas da sustentabilidade e do digital
- Tendência para estadas mais prolongadas
- Desenvolvimento de competências digitais
- Crescente reconhecimento social das profissões
- Crescimento do interesse por turismo sustentável | responsável

SOCIEDADE

- Crescente mobilização para travar e reverter as alterações climáticas
- Modelo económico assente na partilha em vez de posse
- Aumento do foco no bem-estar individual e da comunidade
- Redução dos dias de permanência no local de trabalho
- Aumento da procura por alimentação consciente, customizada, funcional e sustentável

AMEAÇAS

SETOR

- Melhores salários e oportunidades de carreira em outros setores
- Difícil equilíbrio trabalho-vida pessoal
- Políticas de RH inadequadas e investimento mínimo em formação
- Baixos requisitos de entrada em algumas profissões do setor
- Qualificações e competências vs funções, desalinhas
- Reconhecimento insuficiente das profissões da área da restauração e bebidas
- Redução das viagens de negócios

SOCIEDADE

- Desequilíbrio demográfico
- Amplificação das diferenças sociais e económicas
- Desigualdade de oportunidades no acesso à educação, cultura, saúde
- Polarização da sociedade
- Lentidão na mudança global para opções energéticas mais sustentáveis
- Alterações climáticas
- Escassa regulação no digital
- Declínio do espírito crítico e aumento do imediatismo

ESTRATÉGIA CORPORATIVA E DE NEGÓCIO

Sendo a EHT Lisboa uma unidade orgânica do Turismo de Portugal, I.P, a sua estratégia, materializada no Projeto Técnico-Pedagógico (plano estratégico da Escola) tem de estar alinhada com a Estratégia Turismo 2027 e em particular com a Agenda Profissões do Turismo, uma agenda para as qualificações e o emprego em Turismo.

A visão da Estratégia Turismo 2027, cujo mote é Liderar o Turismo do Futuro e focada nas pessoas, espelha o que se pretende alcançar: «afirmar o turismo como *hub* para o desenvolvimento económico, social e ambiental em todo o território, posicionando Portugal como um dos destinos turísticos mais competitivos e sustentáveis do mundo». Mensagem de Luis Araújo, na qualidade de Presidente do Turismo de Portugal, “ET2027”, 2017.

A ET 2027 identifica como ativo estratégico transversal precisamente as “Pessoas”, colocando-as no centro da estratégia do turismo.

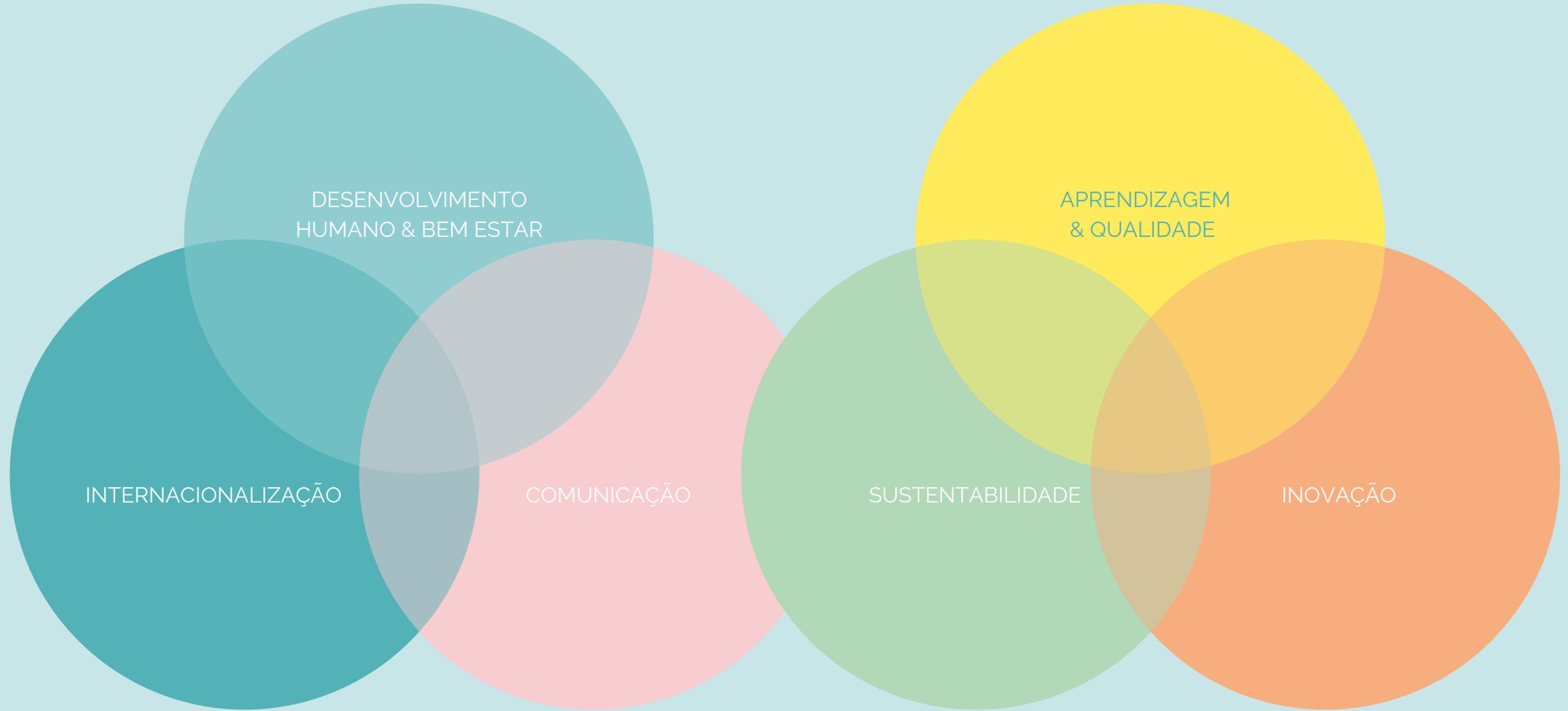
“Receber bem em Portugal não é mero marketing: é cultura, é atitude, é identidade. Consubstancia-se numa vocação universalista que traduz um genuíno interesse por conhecer outras culturas, valorizar a diferença e o entendimento com outros povos; a nossa vontade e capacidade de valorizar as relações humanas, expressa na forma de nos relacionarmos com os outros é consistentemente reconhecida por quem nos visita. As pessoas são, assim, um ativo único e transversal, com particular importância no Turismo – uma atividade de pessoas para pessoas. Conforme refere o Secretário Geral da OMT Taleb Rifai: «The best of Portugal are the Portuguese» fevereiro de 2017”.

Este eixo estratégico tem como linhas de atuação: potenciar o conhecimento, prestigiar as profissões do turismo e formar massa crítica adaptadas às necessidades do mercado e promover a igualdade do género e de oportunidades, assegurar a transferência de conhecimento de instituições de ensino e centros de investigação para as empresas, difundir conhecimento e informação estatística, capacitar em contínuo os empresários e gestores para liderar o turismo do futuro – tecnológico, inclusivo e sustentável e, por fim, afirmar Portugal como *smart destination*.

A operacionalização deste eixo preconiza a promoção de ações de formação e de capacitação destinados à qualificação de recursos humanos em Turismo, adaptados à procura e dinamização das Escolas de Hotelaria e Turismo do Turismo de Portugal como centros especializados de formação em turismo, empreendedorismo e com vocação internacional.

A Agenda Profissões do Turismo, por sua vez, integra na medida Modernizar Infraestruturas e Promover a Inovação, o Plano Nacional para a Modernização e Especialização da rede de Escolas Hotelaria e Turismo, que irá dar resposta às fraquezas identificadas na análise SWOT apresentada, e na medida Promover a Empregabilidade Positiva e a Atração de Talento, o projeto Mais Talento Internacional - captação de estrangeiros para o turismo em Portugal.

O Projeto Técnico-pedagógico (2024-2026) da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa identifica 6 eixos estratégicos interligados e centrados nas pessoas, alinhado com as estratégias da Rede e do Turismo de Portugal.



EIXOS ESTRATÉGICOS

DESENVOLVIMENTO HUMANO & BEM ESTAR

Promover a realização do potencial de cada pessoa através do desenvolvimento de competências emocionais, pessoais e sociais fundamentais para o sucesso e o bem-estar da comunidade escolar, do futuro profissional do setor e das suas organizações;

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução
Potenciar uma cultura de autoconhecimento e autoconsciência promotora de pensamento crítico e criatividade existencial e comportamental.	→ Dinamizar workshops grupais e coaching individual através do Talent Spot e em articulação com o módulo de Desenvolvimento Pessoal e Criativo.	Formação Inicial	Alunos F.I.	2024-2026
Promover uma abordagem sistémica de inteligência relacional promotora do desenvolvimento de competências emocionais, pessoais e sociais sustentáveis.	→ Dinamizar de sessões grupais on demand – Talent Spot on demand.	Formação Inicial	Formação Inicial	2024-2026
	Concretizar o projeto Food for thoughts em 2024.	Formação Inicial	Formação Inicial	2024-
	Realizar o projeto O meu 25 de Abril até julho de 2024.	Formação Inicial	Formação Inicial	julho 2024
	Criar e concretizar o projeto Cozinha.com até maio de 2025.	Formação Inicial	Formação Inicial	2024-2025

DESENVOLVIMENTO HUMANO & BEM ESTAR

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução
Fomentar uma cultura de autocuidado em toda a Comunidade Escolar, promotora do desenvolvimento de competências emocionais e sociais.	→	Formação Inicial & Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
Elevar a consciência sobre a importância do impacto da gentileza na Hospitalidade e como recurso imprescindível de inteligência relacional.	→	Formação Inicial	Formação Inicial	julho 2025
Dotar os agentes educativos de recursos para o desenvolvimento das suas próprias competências emocionais, pessoais e sociais	→	Formação Inicial & Executiva	Formação Inicial & Prof.	2024-2026
	→	Formação Inicial	Formação Inicial	julho 2024

APRENDIZAGEM & QUALIDADE

Promover uma cultura de aprendizagem inclusiva, potenciando e celebrando a diversidade, centrada nos alunos nos profissionais e refletindo as necessidades do setor

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução
Promover a aprendizagem, gerando conhecimento através de experiências pedagógicas imersivas e dinâmicas, as Learning Journey Temáticas, que combinam a aprendizagem prática, teórica e sensorial	→	Formação Inicial& Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
Garantir a transição com sucesso para os novos planos de estudo dos CET e respetiva organização e implementação por unidades de competência	→	Formação Inicial	Comunidade Escolar	2024-2026

APRENDIZAGEM & QUALIDADE

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução	
Identificar as competências core a desenvolver para cada um dos cursos que integram a oferta de formativa e mecanismos de controle que garantam que sejam trabalhadas de forma substancial, respondendo ao padrão de qualidade exigido pelo mercado	→	Rever globalmente os conteúdos trabalhados com uma visão ampla, para otimizar a aprendizagem e facilitar a interdisciplinaridade - com a colaboração dos formadores, usando referências mundialmente reconhecidas (Key Performance Indicators).	Formação Inicial	Comunidade Escolar	2024-2026
Estimular a aprendizagem intercultural e o interesse pela gastrodiplomacia	→	Incluir outras culturas gastronómicas nos módulos de idiomas dinamizadas por formadores, convidados e alunos de outras nacionalidades	Formação Inicial	Comunidade Escolar	2024-2025
Promover a curiosidade científica, a pesquisa e o aprofundamento de conhecimentos práticos e teóricos	→	Revitalizar o acervo da biblioteca e, com o EHTL Gastro Lab, envolver os formadores da área técnica nos módulos teóricos relacionados à pesquisa	Formação Inicial	Comunidade Escolar	2024-2026
Aumentar a sinergia entre as turmas nos serviços do restaurante	→	Sincronizar o cronograma para que cada turma da cozinha tenha dois serviços por módulo, um com cada turma de serviço, e trabalhem em conjunto	Formação Inicial	Comunidade Escolar	2024-2025

APRENDIZAGEM & QUALIDADE

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução	
Conceber, desenvolver e implementar novas ofertas formativas que consolidem a oferta global de formação inicial, atraiam novos públicos e respondam a necessidades emergentes no setor	→	Dar continuidade ao projeto de criação de uma oferta de formação inicial, com caráter internacional na domínio da gestão hoteleira em parceria com universidade nacional e internacional	Formação Inicial	Jovens candidatos à ao ES	2024-2026
	→	Desenvolver uma nova oferta na área das ciências gastronómicas de formação inicial, com caráter internacional em parceria com universidade nacional e internacional			
Conceber, desenvolver e implementar novas ofertas formativas que consolidem a oferta global de formação executiva, atraiam novos públicos respondam a necessidades emergentes no setor	→	Desenvolver uma novas ofertas de cursos, em regime presencial, em áreas de especialização e de tendências na cozinha e pastelaria;	Formação Executiva	Profissionais do setor	2024-2026
	→	Desenvolver cursos, em regime presencial, para a hotelaria e restauração que garantam a qualidade do serviço prestado, promovendo o sucesso da hospitalidade	Formação Executiva	Profissionais do setor	2024-2026

APRENDIZAGEM & QUALIDADE

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução	
Dotar a Escola de uma residência para estudantes dando resposta às necessidades de alojamento de estudantes internacionais e nacionais que se deslocam de outras regiões e de suporte à estratégia de internacionalização da Escola e da rede	→	Transformar toda a zona de quartos, espaço os quartos do hotel de aplicação, instalações sanitárias e espaços comuns (piso -1, piso 01 e piso 02) em residência de estudantes com zona de refeições, cozinha de apoio e zona de trabalho/estudo	Formação Inicial& Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
Dotar a Escola de um espaço específico para o desenvolvimento de programas de formação executiva (corporate) e espaço de reuniões para empresas.	→	Transformar o piso 00 do hotel de aplicação (casa de estudantes) e as 3 salas de reunião num espaço exclusivo da formação executiva e de reuniões que permita a implementação de dinâmicas de aprendizagem holísticas e imersivas.	Formação Executiva	Profissionais do setor e Corporate	2024-2025
	→	Transformar o jardim do hotel de aplicação num espaço de formação complementar à área de formação executiva	Formação Executiva	Profissionais do setor	2024-2025

INTERNACIONALIZAÇÃO

Consolidar a dimensão internacional da Escola

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução	
Atrair alunos de diferentes geografias/nacionalidades (diversificar)	→	Participar em feiras internacionais de educação em articulação com as delegações internacionais do Turismo de Portugal	Formação Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Investir em campanhas de marketing digital dirigidas a mercados específicos (Europa e América do Sul)	Formação Inicial	Jovens internacionais	2024-2026
Aumentar as oportunidades de experiências internacionais dos professores, formandos e colaboradores	→	Criar mais oportunidades de mobilidade dos alunos, formadores e colaboradores no âmbito do programa ERASMUS+ e acordos de cooperação internacionais	Formação Inicial	Jovens internacionais	2024-2026

SUSTENTABILIDADE - ESG

Promover de forma integral o desenvolvimento de uma cultura de sustentabilidade		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução
Promover a investigação e inovação em Sustentabilidade	→ Estimular a pesquisa científica no sentido de se encontrarem soluções inovadoras em sustentabilidade na indústria hoteleira e dos alimentos	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→ Criar um centro de pesquisa ou laboratório dedicado à sustentabilidade, onde alunos e professores possam desenvolver projetos relacionados com o tema	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2025
Promover a integração curricular	→ Integrar conceitos de sustentabilidade em todos os currículos e disciplinas, desde as aulas teóricas às aulas práticas de cozinha e gestão hoteleira	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→ Desenvolver projetos interdisciplinares que abordem desafios reais relacionados à sustentabilidade na indústria hoteleira e restauração	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→ Criar momentos de intercâmbio cultural	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
Promoção da inclusão pela multiculturalidade	→ Criar momentos de expressão e partilha cultural(dança, gastronomia)	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→ Apoiar os alunos na integração da língua através das aulas de português para estrangeiros	F. Inicial	Alunos internacionais	2024-2026

SUSTENTABILIDADE - ESG

		Área de Negócio	Destinatários diretos	Execução	
Redução desperdício alimentar	→	Integrar a temática da sustentabilidade e redução de desperdício nas aulas práticas, com visitas regulares às cozinhas para observar a evolução/redução do desperdício através de pesagem;	Formação Inicial& Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Estimular a criatividade na utilização de sobras de alimentos não confeccionados, nomeadamente produtos hortícolas e frutícolas através da realização de Workshops Zero Waste	Formação Inicial& Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Quantificar o nº refeições doadas à ReFood e tornar a parceria mais eficiente	Formação Inicial	Formação Inicial	2024-2026
	→	Dar continuidade à Sexta-Flex	Formação Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Monitorizar o processo de produção alimentar e implementação ações corretivas para redução do desperdício alimentar	Formação Inicial	Formadores e alunos F.I.	2024-2026

SUSTENTABILIDADE - ESG

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução	
Gestão de resíduos	→	Identificar os tipos de resíduos existentes e a forma como processá-los para baixar a sua pegada ecológica	Formação Inicial& Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Valorizar os resíduos para composto e bioresíduos	Formação Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
Compostagem	→	Introduzir nas primeiras aulas práticas de ações de formação sobre compostagem, separação e tratamento de resíduos, com monitorização do processo ao longo do semestre	Formação Inicial& Executiva	Formadores, Alunos F.I. e F.E.	2024-2026
	→	Monitorizar o processo de produção alimentar e implementação ações corretivas para redução do desperdício alimentar	Formação Inicial	Formação Inicial	2024-2026
	→	Implementar o conceito de lixo de bancada, em cada aula ter um aluno designado para o seu tratamento, incluindo os resíduos para compostagem. Criar um mapa de manutenção do compostor, que inclua a verificação periódica do mesmo	Formação Inicial	Formação Inicial	julho 2024

SUSTENTABILIDADE - ESG

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução	
Promoção de Alimentação Sustentável	→	Elaborar menus baseados na sazonalidade de produtos, com destaque para produtos nacionais e locais	Técnica, F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Promoção de dietas à base de plantas (Plant Based Diets)	Técnica, F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Integrar na formação prática os princípios e valores de ecogastronomia e do movimento <i>Slow Food</i> , enfatizando a relação entre a qualidade dos alimentos, sustentabilidade ambiental e na valorização das tradições culinárias locais	Técnica, F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Desenvolver formação em literacia alimentar - Adotar consumos mais conscientes, com maior respeito pelos alimentos e pela cadeia de produção	Técnica, F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026

SUSTENTABILIDADE - ESG

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução
Aumentar e diversificar a Horta	→ Aumentar a área de horta existente e a criação de uma pequena estufa	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→ Transformar o jardim num jardim comestível, substituindo, de forma gradual, os arbustos decorativos por flores, aromáticas e frutícolas. Captadoras de CO2	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-.(..)
	→ Dinamizar ações de formação relacionadas com a manutenção, ciclos de vida de cada planta, baseados nos calendários de cultivo de cada uma.	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→ Desenvolver o Projeto Garden Club - a horta como um ponto comum, que agrega pessoas diferentes e promove a inclusão através da partilha de práticas agrícolas de diferentes locais, de espécies de plantas variadas, e da partilha de um objeto comum a todos; Projeto potenciador de relações humanas, promove o trabalho em equipa, valoriza o bem-estar e as atividades ao ar livre	Equipa Garden Club F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026

SUSTENTABILIDADE - ESG

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução	
Implementar um programa de Upcycling	→	Desenvolver projetos de reaproveitamento e reparação de materiais, equipamentos e mobiliário através da criatividade	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Dinamizar um workshop utilizando Kintsugi	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2025
Fomentar as compras por proximidade e de agricultura biológica	→	Implementar o conceito “prado ao prato”	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Desenvolvimento do programa <i>Grow Life</i> , cujo objetivo é promover um sistema alimentar mais sustentável a nível social, económico e ambiental, promovendo a mudança do consumo de produtos hortícolas e frutícolas, provenientes de agricultura biológica, em parceria com produtores locais	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
	→	Promover o dia aberto do produtor	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026

INOVAÇÃO

Apoiar e incentivar a inovação no setor do turismo

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução
Dotar a Escola de um espaço técnico de inovação de apoio aos jovens empreendedores, alunos e <i>alumni</i> que atuam no setor para o desenvolvimento de novos produtos, conceitos e a respetiva testagem - EHTL INOVLAB	→	Técnica, F. Inicial	Comunidade escolar	2024-2026
Dotar a Escola de um espaço técnico de desenvolvimento de conhecimento em ciências dos alimentos associando o conhecimento técnico-científico com a prática laboratorial Laboratório Gastronómico – EHTL Gastro Lab	→	Técnica, F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026

COMUNICAÇÃO

Promover uma cultura de responsabilidade e empatia que se reflita na comunicação interna e externa da Escola, articulada com a rede de escolas e Turismo de Portugal.

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução	
Estabelecer um padrão consistente de comunicação externa que promova transparência, confiança e eficiência.	→	Desenvolver modelos de respostas padrão (internos) para perguntas frequentes sobre a oferta formativa, candidaturas, restaurante de aplicação e outros procedimentos- criação de manual de resposta ao exterior	Comunicação	Comunidade escolar	2024-2026
Garantir que a escola mantém uma imagem positiva perante a comunidade - alunos, pais e outras partes interessadas.	→	Estabelecer tempos de resposta definidos para diferentes tipos de comunicações externas para priorizar aquelas que exigem atenção imediata.	Comunicação F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
Facilitar a comunicação eficaz e rápida em situações de emergência ou crise.		Formar os trabalhadores da receção e secretaria de alunos em técnicas de comunicação eficaz.	Comunicação F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
Estabelecer protocolos claros para lidar com perguntas, preocupações e solicitações de informações vindas de fontes externas.		Realizar avaliações regulares do manual de resposta à comunicação externa para identificar áreas de melhoria e ajustar os processos conforme necessário. (no final de cada semestre letivo)	Comunicação F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026

COMUNICAÇÃO

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução
Promover a colaboração e a troca de conhecimentos entre os formadores de diferentes disciplinas.	→	Comunicação	Comunidade escolar	2024-2026
Estimular o desenvolvimento de abordagens interdisciplinares no ensino e na elaboração de currículos e fomentar a inovação pedagógica por meio da integração de perspectivas e métodos de ensino de diversas áreas do conhecimento	→	Comunicação F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026
Fortalecer o senso de comunidade entre os formadores, incentivando a cooperação e o trabalho em equipa.	→	Comunicação F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026

COMUNICAÇÃO

		Área de Neg/Sup	Destinatários diretos	Execução
Garantir a transparência e a consistência na comunicação interna, evitando mal-entendidos e conflitos	→	Comunicação	Comunidade escolar	2024-2026
Reforçar a cultura organizacional da escola, transmitindo seus valores, missão e visão por meio da comunicação interna.	→	Comunicação F. Inicial e Executiva	Comunidade escolar	2024-2026

OFERTA FORMATIVA

First steps

→ **FORMAÇÃO INICIAL**

Lifelong journey

→ **FORMAÇÃO CONTINUA E EXECUTIVA**



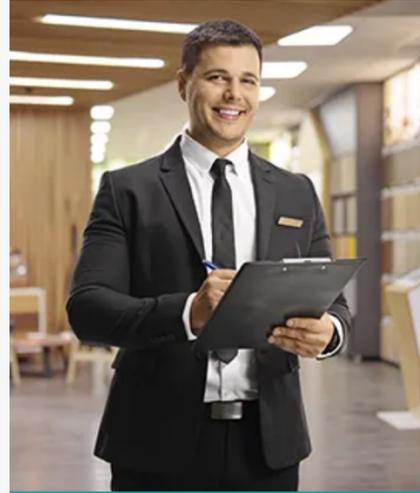
FORMAÇÃO INICIAL

first steps



Gestão Hoteleira e Alojamento

Hospitality Operations Management



Gestão de Restauração e Bebidas

Food & Beverage Management



Gestão e Produção de Pastelaria



Gestão e Produção de Cozinha

Culinary Arts



Turismo Cultural e Património



A procura de formação inicial, para este setor, registou nos últimos anos letivos uma tendência decrescente, em linha com a tendência europeia e da América do Norte, a que fatores demográficos e a perceção da sociedade sobre a atratividade do setor do turismo, fortemente penalizado pela pandemia, não são alheios. O ano letivo de 2022-2023, teve um decréscimo de cerca de 15% relativamente ao ano letivo transato (dados do portal das Escolas do Turismo de Portugal).

O presente ano letivo (2023-2024) inverteu esta tendência, tendo registado um aumento na procura, alavancado, sobretudo, por candidatos internacionais, o regime especial de acesso e ingresso de estudantes internacionais, registou 862 candidatos, o que representa uma subida de 52% em relação ao ano letivo anterior (570 candidatos) e de 79% face há dois anos (479 candidatos).

Os Cursos de Especialização Tecnológica representam, em número de candidatos, alunos e turmas a grande maioria da oferta de formação inicial da rede, variando de ano letivo, entre os 60% e 64%, segundo dados recolhidos no Portal das Escolas. Os cursos profissionais e os cursos on-the-job, representam, respetivamente, 34% a 38% e 0,7% a 2,4%.

De acordo com o estudo sobre a taxa de empregabilidade realizado anualmente pela Direção de Gestão das Competências e Capacitação, os alunos que completaram a formação nas escolas do Turismo de Portugal, 94% conseguem uma integração imediata no mercado de trabalho ou reforçam a sua formação. Destes, 76% entram no mercado de trabalho — um aumento de 2 pontos percentuais face ao ano anterior, com os restantes 18% a optar por reforçar a sua formação (dados relativo aos alunos que terminaram a sua formação em 2022).

Do total de alunos inquiridos, seis meses após formação, empregados, 89% exercem funções no setor - 38% na hotelaria, 48% na restauração e 4% na área do Turismo. A maioria dos diplomados empregados (86%) detém um contrato de trabalho a termo certo, 8% está a desenvolver atividade ao abrigo de estágio profissional e 4% presta serviços por conta própria.

Considerando que a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é uma instituição pública, regendo-se por princípios de gestão responsável e sustentável, e que a sua oferta de formação inicial (CET) não corresponde ao ensino obrigatório, com caráter universal, o seu foco não está no lucro ou preço, mas sobretudo na qualidade da educação que oferece, e na capacidade de dar resposta às atuais e futuras necessidades do setor (cliente final) e às necessidades e expectativas dos atuais e futuros profissionais.

A Estratégia da Escola e da oferta de formação inicial posiciona-se, claramente, na Diferenciação. Todo o esforço desenvolvido é orientado para a potencialização do know-acumulado, com uma marca própria, investimento em infraestruturas especializadas e em equipamentos técnicos, atração de um corpo docente que integra profissionais de referência do setor, desenvolvimento de parcerias com unidades hoteleiras e de restauração de referência a nível nacional e internacional, implementação de sistema de qualidade e certificação Turismo de Portugal e TedQual (OMT) oferta de cursos integralmente lecionados em inglês, são fatores determinantes para a singularidade da nossa oferta.

Há algum tempo que sentimos a necessidade de criar novas ofertas formativas conferentes de grau ou oferta própria que possam responder a necessidades do setor e a ambição dos jovens que pretendem abraçar, nomeadamente no âmbito da gestão hoteleira ou *hospitality* e na área das ciências gastronómicas, como complemento à atual oferta de CET.

Proposta de Valor

Os nossos cursos oferecem uma abordagem prática e imersiva, que lhe permitirão aprender-fazendo, nas nossas cozinhas profissionais, no nosso restaurante, no nosso hotel, num ambiente internacional. Para além das competências técnicas, os nossos cursos irão capacitá-lo para gerir uma equipa, desenvolver um novo produto ou serviço organizar um evento, comunicar eficazmente, acolher um cliente e criar experiências únicas.

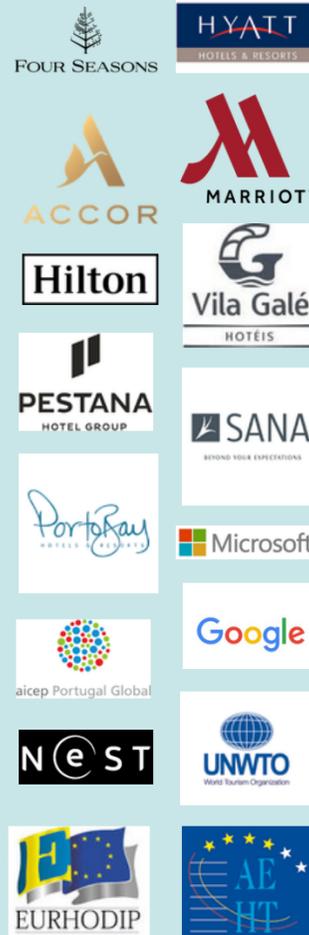
Investimos no desenvolvimento de competências emocionais, pessoais e sociais para que cada um dos nosso alunos possa realizar todo o seu potencial e apoiamo-lo na definição do seu plano de carreira.

Colabore com profissionais experientes, participe em eventos profissionais e adquira uma compreensão profunda das dinâmicas do mundo real no setor da hotelaria e turismo, numa cidade europeia vibrante e reconhecida como o melhor destino de cidade da Europa - Lisboa.

Os nossos cursos oferecem oportunidades únicas de networking, proporcionando ligações valiosas que podem impulsionar sua carreira, com profissionais, empresários e outros profissionais do setor e estágios em unidades de referência nacionais e internacionais e em 1 ano estará preparado para abraçar o seu futuro profissional, com uma certificação amplamente reconhecida na indústria, com o selo de qualidade do Turismo de Portugal e da Organização Mundial de Turismo.

Como?

Parcerias Chave



Atividades Chave

Planos curriculares atuais, com forte componente prática, desenvolvimento pessoal e de gestão aplicada. Eventos de networking com profissionais e empresários do setor

Recursos Chave

Corpo docente qualificado e com forte ligação ao setor; Parcerias com unidades de referência no setor, infraestrutura e equipamentos que permitam uma experiência profissional

O quê?

Proposta de Valor

Cursos em Inglês e Português muito práticos e imersivos, numa Escola com cozinhas, restaurante e quartos profissionais. Ambiente internacional, dinâmico, com profissionais do setor e estágios em unidades de referência nacionais e internacionais. Com a marca Turismo de Portugal e certificados pela Organização Mundial de Turismo

Para quem?

Relacionamento com o Cliente

Apoio personalizado
Talent Spot: tutorias, sessões
desenvolvimento pessoal, gestão das emoções, gestão de carreira.
Redes Sociais e Comunidades: Facilitar a interação entre estudantes por meio de grupos online e eventos sociais.

Canais de distribuição

Website, Redes sociais e parceiros institucionais nacionais e internacionais, equipas do Turismo de Portugal no Estrangeiro

Segmentos de Clientes

Jovens e adultos que procurem uma formação prática que os capacite para uma rápida inserção no setor do turismo

Oferecer programas atraentes para estudantes de diferentes partes do mundo

Estrutura de Custos

Remunerações corpo docente e de equipa de gestão e suporte Escola
Manutenção (e renovação) da infraestrutura física, recursos tecnológicos, equipamentos matérias-primas, apoios sociais, marketing

Fontes de Receita

Propinas dos alunos
Orçamento do Turismo de Portugal (receitas do Jogo e orçamento do Estado)

Fluxo de Atividades

Recrutamento de Alunos: Processo de atrair estudantes nacionais e internacionais.

Desenvolvimento e Entrega de Cursos: Implementar e conduzir os planos de estudo

FORMAÇÃO EXECUTIVA

Lifelong learning



A **oferta de formação contínua e executiva**, transversal à Rede de Escolas, integra uma diversidade de projetos formativos, dinamizados online, através da plataforma digital de formação do Turismo de Portugal, maioritariamente em regime online, e outras ofertas em regime híbrido e ainda em regime integralmente presencial, destacando-se os seguintes projetos:

. **Formação +Próxima** – capacitação de profissionais do setor e de atividades conexas adaptada às necessidades locais dos territórios e das pessoas em colaboração com os municípios, juntas de freguesia, associações municipais e profissionais;

. Programa **UPGRADE 3.0** – capacitação digital e para a sustentabilidade em turismo dos colaboradores, empresários, gestores e empreendedores de micro e pequenas empresas de turismo, com um itinerário de formação nas duas áreas e um plano de mentoria para apoio à elaboração de diagnósticos situacionais e identificação dos pontos críticos a melhorar;

. Programa **BEST** – Business Education for Smart Tourism – capacitação dos gestores empreendedores do turismo;

. Programa **Empresas Turismo 360°** visa incentivar as empresas do setor a reportar o seu desempenho em matéria de sustentabilidade, tendo como objetivo promover as competências estratégicas e de gestão competitiva das empresas turísticas, através de ações de capacitação dirigidas a todo o tecido empresarial do setor;

. **Formação Executiva Certificada** – capacitação dos profissionais em funções de gestão e em funções operacionais, em diversas áreas de gestão, técnicas e de desenvolvimento pessoal.

Após o *boom* de crescimento da formação contínua e executiva online é chegado o momento de repensar e reestruturar, organizar a oferta global da rede, respondendo às atuais e necessidades das empresas do setor e dos atuais e futuros profissionais.

Como?



Fluxo de Atividades

Conceção e implementação de cursos: divulgação na Academia Digital e através dos parceiros;

- Recrutamento de formadores para dinamização dos cursos;
- Certificação profissional.

PRINCIPAIS POLÍTICAS ORGANIZACIONAIS DE SUPORTE À ESTRATÉGIA

As políticas organizacionais definem diretrizes, princípios, regras, procedimentos a seguir nas várias áreas de atividade da Escola, são orientações fundamentais para que toda a comunidade saiba exatamente como atuar e suportam a estratégia, são ainda mais relevantes quando falamos de uma rede de escolas. Passo a elencar as principais políticas que mais impactam na área de formação inicial e executiva:

Qualidade das Aprendizagens, Formação e dos Serviços:

- Cursos certificados pela TedQual - processo de qualidade e certificação da OMT (avaliação 360º- potenciais empregadores do setor público e privado, alunos, currículo do curso e sistema pedagógico, corpo docente e organização e gestão- processo de renovação de três em três anos;
- Auditorias Internas de dois em dois anos (Direção de Gestão de Competências e Capacitação);
- Manual de Boas Práticas de utilização de Instalações e Equipamentos (manual de procedimentos);
- Guia do aluno e Guia do Formador da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa;
- Guia de Apresentação Pessoal e Profissional da Rede de Escolas do Turismo de Portugal;
- Regulamento do aluno, regulamento de apoios sociais, guia de orientações pedagógicas (anual);
- Serviços de apoio aos alunos - projeto de residência de estudantes, em edifício contíguo à Escola com espaço de estudo/trabalho, zona de refeições, lazer, zona desportiva e jardim;
- Política de feedback regular dos alunos - com as Orientadoras Educativas e Coordenadores de Curso, Talent Spot, e duas reuniões semestrais com os delegados e subdelegados de turma e Direção para avaliar a satisfação e incorporar sugestões e fazer melhorias contínuas;
- Serviço de apoio 360º aos alunos Internacionais (a implementar no próximo ano letivo).

Experiência Internacional:

- Programas de intercâmbio com diversas escolas, universidade para alunos, formadores e staff (Protocolos);
- Programas de job shadowing em cadeias internacionais e estágios curriculares internacionais, no âmbito do Erasmus e diretamente apoiados pelo Turismo de Portugal, I. P;

- Afiliação à AEHT e EURHODIP (associações europeias de escolas de hotelaria e turismo)
- Programa de participação em atividades, congressos e concursos internacionais.
- Programa de participação em feiras e eventos internacionais de recrutamento em parceria com as equipas de turismo no estrangeiro;

Inovação (atualização curricular)**Sustentabilidade:**

- Dinamização de encontros, workshops e atividades com profissionais do setor com o objetivo de promover a inovação constante no currículo e para refletir as últimas tendências da indústria hoteleira;
- A metodologia de desenvolvimento de novas ofertas formativas pressupõe uma ampla auscultação dos profissionais do setor;
- Visitas regulares a unidades hoteleiras e de restauração (alunos, formadores e staff);
- Política de papel zero e plástico zero (consumos mínimos essenciais);
- Política de redução de consumos de água e eletricidade;
- Boas práticas de combate a desperdício (pesagem de desperdício de matéria prima, entrega de sobras à Reefood, Almoço de 6ª Flex, utilização de matéria-prima e/ou produtos confeccionados resultantes da atividade da semana e que estejam em condições de utilização para refeitório);
- Projetos formativos dirigidos a sem abrigo de Lisboa, refugiados e migrantes e dinamização de atividades com centros inter-geracionais, e voluntariado em associações;
- Integração dos ODS nas unidades curriculares e nos projetos desenvolvidos na escola.

Suporte ao **Desenvolvimento Pessoal e Profissional** dos Formadores e Staff:

- Programas de desenvolvimento pessoal e profissional contínuo para garantir que os formadores e staff, estejam atualizados com as últimas práticas e tendências (dinamizados pela Direção de Pessoas e Talento e pela Direção de Gestão de Competências e Capacitação (Turismo de Portugal, I.P.,) e pela própria Escola com parceiros, Academia de Formadores;
- Incentivo à pesquisa (lançados por empresas do setor, sobretudo da área alimentar, para desenvolvimento de produto) e publicações em revistas do setor e das associações a que estamos afiliados;
- Incentivo a apoio à participação em encontros, congressos e palestras.

PRINCIPAIS KPI (KEY PERFORMANCE INDICATOR) DE NEGÓCIO

Os Indicadores-chave de Desempenho (KPI) são métricas que nos permitem medir a execução, o sucesso e o desempenho de uma organização ou negócio em relação aos seus objetivos estratégicos, permitem-nos avaliar em que medida os objetivos a que nos propusemos foram atingidos.

Considerando as duas áreas de negócio da Escola, propomos os seguintes indicadores:

1. Taxa de Empregabilidade e Qualidade do Emprego:

- Percentagem alunos que, 6 meses após concluir o curso, estão empregados
- Qualidade do emprego - tipologia de contrato, posição, remuneração e nível de satisfação

2. Satisfação do Aluno:

- Inquérito de avaliação das unidades curriculares, da experiência global da formação, serviços de suporte, instalações e equipamentos, etc (portal das Escolas);

3. Taxa de Retenção de Alunos:

- Percentagem de alunos que frequentam e concluem com sucesso o curso.

4. Participação em Experiências Internacionais

- Número de alunos que participam em programas de intercâmbios, estágios internacionais, concursos e outras atividades internacionais, a cada ano.

5. Taxa de Conclusão do Curso:

- Percentagem de alunos que concluem com sucesso o curso dentro do prazo estipulado.

6. Avaliação do Corpo Docente:

- Resultados de avaliações regulares do corpo docente por parte dos alunos e do Sistema de avaliação "feedback pedagógico 360°" (avaliação 360°)

7. Taxa de Participação em Atividades Extracurriculares

Número de estudantes envolvidos em atividades extracurriculares - eventos da Escola e do setor, concursos e competições nacionais e internacionais, atividades de responsabilidade social e voluntariado e atividades no âmbito da sustentabilidade ambiental.

1. Taxa de Colaboração com o Sector:

- Número de parcerias estabelecidas com unidades hoteleiras, de restauração e outras empresas do setor para oportunidades de estágio curricular e profissional, programas de mentoria, job shadowing, eventos e projetos conjuntos;

2. Rácio de Alunos por Professor:

- Número médio de alunos por professor, indicando o tamanho das turmas e a qualidade do suporte escolar.

10. Rácio de Alunos/Pessoas da Escola

- Número médio de alunos por staff e corpo docente

11. Satisfação do Corpo Docente:

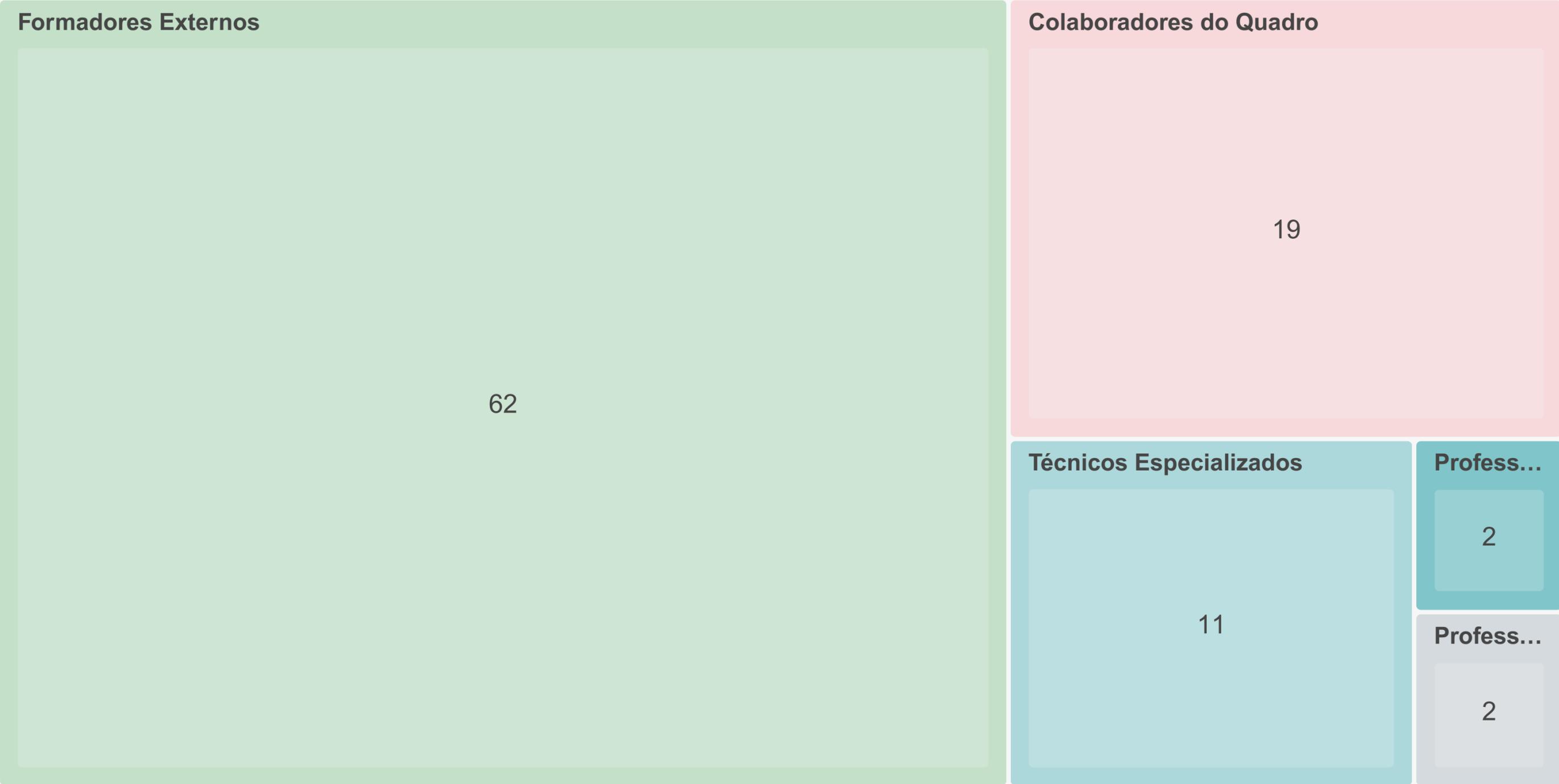
- Inquérito de avaliação da experiência formativa, da experiência global, serviços de suporte, instalações e equipamentos, perspetivas de evolução e desenvolvimento pessoal e profissional, etc (portal das Escolas/Academia Digital);

12. Estudo de clima organizacional e de desenvolvimento do capital humano

RECURSOS



AS NOSSAS PESSOAS



DISTRIBUIÇÃO DOS COLABORADORES

ORGANOGRAMA

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA



ORGANOGRAMA

ASS. FORMAÇÃO INICIAL
SUSANA RUIVO

GESTÃO F. INICIAL
PEDRO SANTOS
MARIA MANUEL SANTOS

TALENT SPOT
CHRISTELLE RODRIGUES
CECILIA BASTOS
JOÃO CASIMIRO

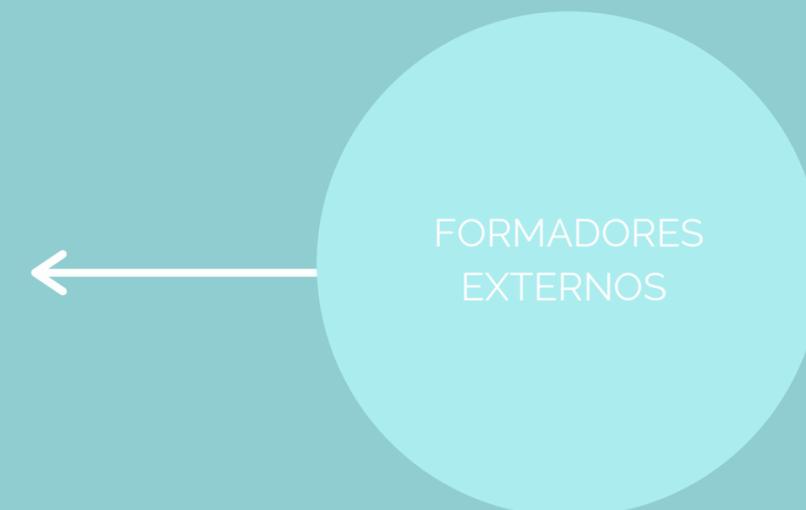


COORD. CURSO & OET
PAULA CLARO
ROSÁRIO SANTOS
TERESA GUERREIRO
CECILIA BASTOS
FÁTIMA FERREIRA
ALTINA ALMEIDA
JOSÉ BRISSOS

ASS. FORMAÇÃO EXECUTIVA
ELSA VIEGAS

GESTÃO F. EXECUTIVA
TIAGO ABREU

FORMADORES INTERNOS
ANTÓNIO HENRIQUES
GONÇALO CARVALHEIRO
WILLIAM MELO
MARIA HIPÓLITO
MARIANNA SLOMPO
FÁTIMA FERREIRA
RUI TAVARES
JOÃO RAMOS
MADALENA SANTOS



ASS. TÉCNICA
MARIA DIONÍSIO

APOIO TÉCNICO
PRODUÇÃO HOTEL & APROV
LUCÍLIA LOPES
LURDES GERALDES
ANA LUISA FERREIRA
VIRGÍLIO ÉVORA
JOÃO RAMOS

NEGÓCIO

ASS. ADMIN. FINANCEIRA
FERNANDO GAMA

GESTÃO ADM & FINANCEIRA
FERNANDA SILVA
RAQUEL BASTOS

SECRETARIA DE ALUNOS
ANA MONTEIRO
FERNANDA MIRANDA

SUORTE

INSTALAÇÕES









Ficha Técnica

Título: Projeto Técnico-Pedagógico, Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa, 2024-2026

Promotor: Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Equipa Executiva:

Ana Gabriela Pereira

Ana Moreira (Coordenação)

Christelle Rodrigues

Elsa Viegas

Maria Dionísio

Teresa Guerreiro

Lisboa, maio 2024