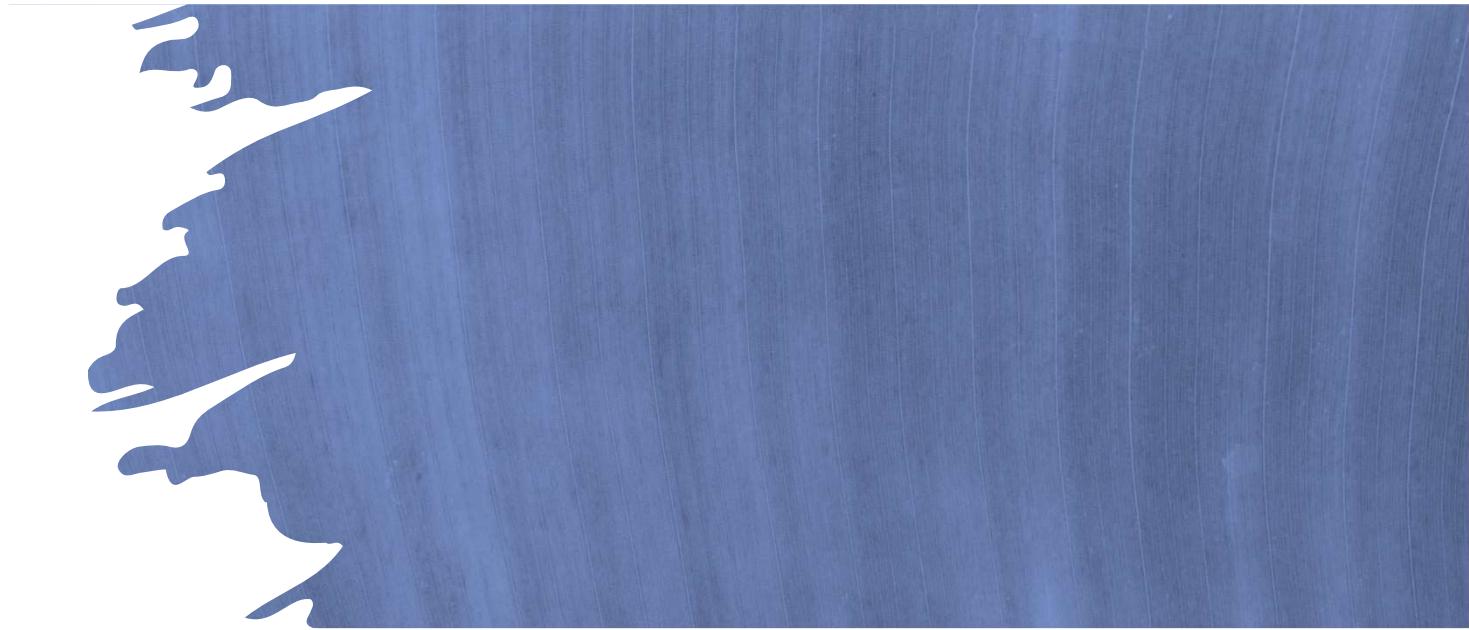




Projeto Técnico-Pedagógico Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

2024 - 2026

ENQUADRAMENTO



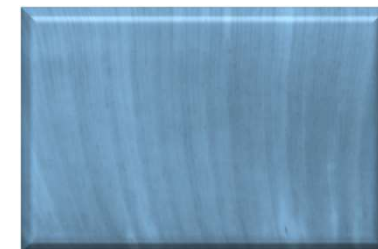
«Projeto técnico-pedagógico» é o documento que define a orientação técnico-pedagógica da escola, para um período de **três anos**, elaborado pela direção de formação e aprovado pelo conselho diretivo, ambos do Turismo de Portugal, I. P., e versa sobre a missão, os valores, a estratégia e os objetivos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

In Portaria n.º 292/2019 de 6 de setembro “Procede à alteração da Portaria n.º 1441/2008, de 11 de dezembro, que define a estrutura e a organização interna das Escolas de Hotelaria e Turismo enquanto serviços territorialmente desconcentrados do Turismo de Portugal, I. P.”:

*“As escolas adotam na sua estruturação interna um modelo funcional flexível de estrutura matricial, ajustado aos **objetivos do projeto técnico-pedagógico previsto no artigo 2.º do Decreto-Lei n.º 226 -A/2008, de 20 de novembro, alterado pelo Decreto-Lei n.º 110/2019, de 14 de agosto, (...)***

ÍNDICE

1. SUMÁRIO EXECUTIVO
2. CARACTERIZAÇÃO DA ESCOLA
3. DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO DA ESCOLA
 - 3.1. PROPÓSITO/VISÃO/MISSÃO/VALORES
 - 3.2. ANÁLISE SWOT
 - 3.3. ANÁLISE COMPETITIVA DA “CONCORRÊNCIA”
4. POSICIONAMENTO DA ESCOLA NO ECO-SISTEMA EDUCAÇÃO; EMPREGO E TURISMO
 - 4.1. PROJETOS ESTRUTURANTES
 - 4.1.1. INTERNACIONALIZAÇÃO DAS ESCOLAS/FORMAÇÃO
 - 4.1.2. INOVAÇÃO, SUSTENTABILIDADE E QUALIDADE
 - 4.1.3. COMUNICAÇÃO E DIVULGAÇÃO
 - 4.2. RELAÇÃO COM OS *STAKEHOLDERS*
5. PROGRAMAÇÃO DA FORMAÇÃO 2024.2026
 - 5.1. BREVE BALANÇO DA EXECUÇÃO NO ÚLTIMO TRÊNIO
 - 5.1 OFERTA FORMATIVA E MODELOS DE FORMAÇÃO
6. RECURSOS
7. FICHA TÉCNICA
8. ANEXOS





Sumário Executivo

Este é um documento que vos apresentará uma EHTP com mais de 50 anos, não parada no tempo e completamente orientada para o futuro e o sucesso!

Não nos deteremos no passado, mas apresentaremos o presente, para que possam melhor compreender o que queremos para o nosso futuro.

A esta construção iremos acrescentar e adicionar os contributos dos nossos parceiros, para que em conjunto, façamos, impelidos pelo Propósito que assumimos, o caminho que nos dita a nossa Visão.

Como todas as organizações, a EHTPorto quer reposicionar-se num mercado que já ultrapassou a retoma pós pandémica e em que o futuro se apresenta mais do que difuso, diria “ilegível” mas que é, e será, cada vez mais, alargado, competitivo e informado, e que incorporará diferentes níveis de formação, assumindo como idênticas, competências e conhecimentos ministrados em diferentes níveis de exigência, graus de aplicabilidade e perspetivas.

Neste quadro, e mais do que nunca, a estratégia de reposicionamento a curto e médio prazo, que definimos para a EHTP, e denominada “A Afirmação”, está cada vez mais actualizada e adequada, razão pela qual continuará a servir como farol para nossa orientação e rumo!

**O Futuro,
constrói-se
no Presente,
inspirado no
Passado!**



Caracterização da Escola

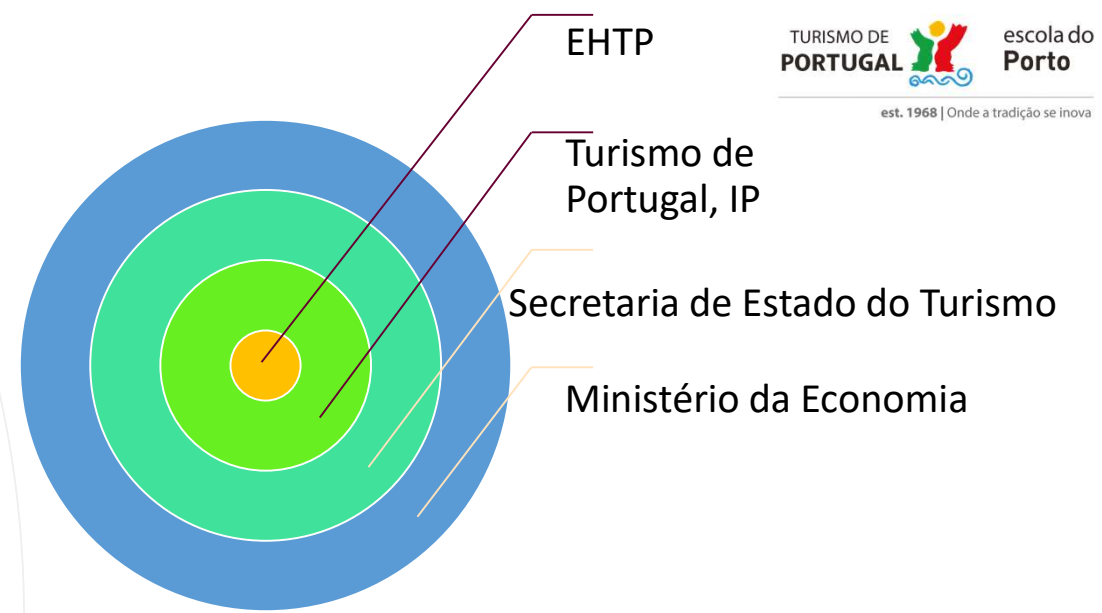
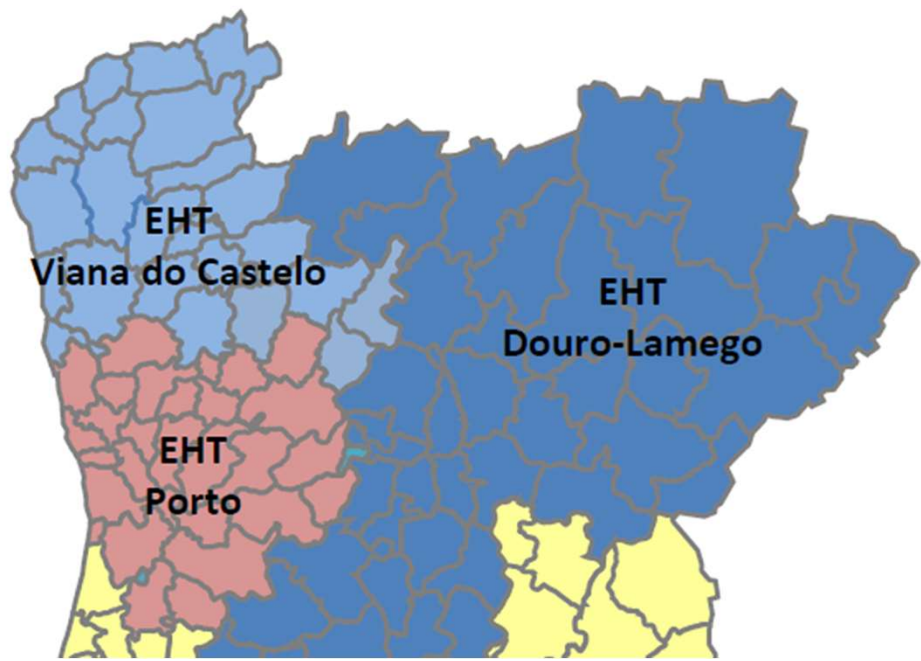
A **Escola de Hotelaria e Turismo do Porto** existe desde 1968, tendo iniciado as suas **atividades** em instalações localizadas na Rua do Bonjardim onde esteve durante cerca de 40 anos. Atualmente funciona no edifício histórico que albergou a Escola Artística Soares dos Reis, em pleno coração da cidade do Porto, e integra a rede de Escolas de Turismo do Turismo de Portugal, IP.

A **EHTPorto** oferece atualmente um leque de Cursos de Especialização Tecnológica (N5 oferta pré universitária), em resposta aos desafios propostos pelas empresas da fileira, desde Alojamento, Restaurante/Bar, Cozinha, Pastelaria, Turismo, Turismo Cultural e Património, alguns destes totalmente lecionados em língua inglesa, oferecendo assim a possibilidade de acolher alunos de qualquer parte do mundo. Oferece ainda formação de Nível 4 em formato On the Job

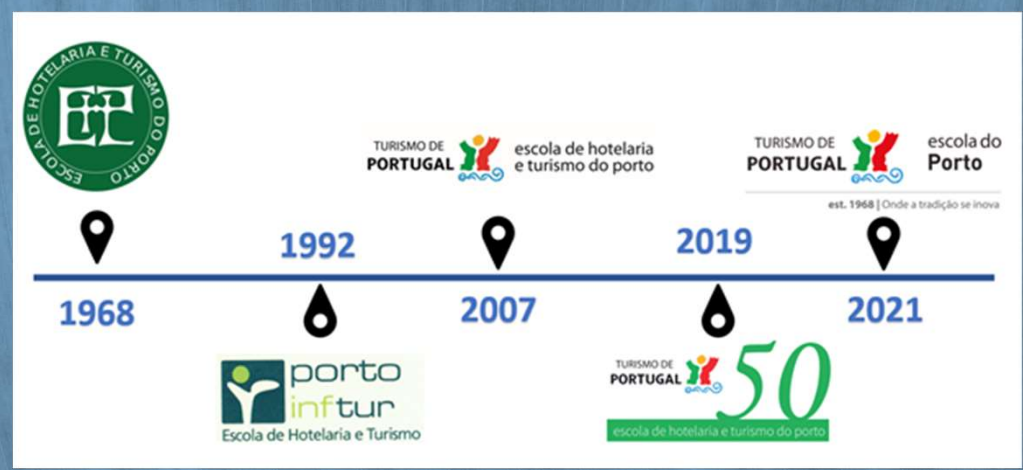
A **EHTPorto** realiza também acções de formação de especialização e aperfeiçoamento dirigidas a profissionais no ativo, dispondo ainda de um vasto leque de ofertas formativas para públicos, ditos, “não profissionais”.

A **EHTP** integra também um **Hotel de Aplicação**, o The Artist Porto Hotel Editory Hotels explorado pela SONAE Capital, um espaço que serve de laboratório vivo, a par do **Restaurante Pedagógico** da Escola e da recentemente criada Agência de Viagens de Aplicação “**Travel with Us**” espaços vivos destinados à aplicação em contexto real dos conhecimentos e competências adquiridas em contexto académico e formativo.





Área de Influência





Diagnóstico Estratégico da Escola



Visão

Ser uma Escola que inspire os profissionais e as empresas!
EHTPorto, onde a tradição se inova!



Propósito

Formar profissionais de elevado valor acrescentado.



Missão

Desenvolvimento da formação de recursos humanos para o setor do turismo, aumentando a qualidade dos nossos alunos à entrada do mercado de trabalho.



Valores

Brio, humanidade, exigência, profissionalismo, honestidade, rigor.

Posicionamento estratégico

Análise SWOT

PONTOS FORTES

- 50 anos de existência e tradição
- Forte ligação ao setor do turismo, através da rede de parceiros e *alumni*
- Elevados índices de notoriedade e credibilidade
- Certificação pela OMT
- Corpo docente com experiência em contexto profissional e formativo
- Instalações modernas e bem localizadas
- Envolvimento em Organismos e Associações Internacionais
- Filosofia de gestão antecipando tendências e melhores práticas
- Capacidade de adaptação ao meio ambiente

OPORTUNIDADES

- Oferta de cursos com elevado potencial de internacionalização
- Lecionação de cursos totalmente em inglês
- Aumento do índice de captação de alunos estrangeiros (PT e EN)
- Novas capacidades e competências para o ensino à distância (E@D)
- Parcerias com outras Instituições de ensino (nacionais e/ou internacionais)
- Recuperação do Turismo e reforço do seu peso na economia nacional
- Existência de “Agendas” específicas para as Escolas e para a Formação sectorial: PRR, Agenda para as Profissões, Plano de Modernização das EHT, etc.

PONTOS FRACOS

- Gestão muito condicionada pelas limitações decorrentes da natureza da instituição: CCP, Atrasos de procedimentos e processo de aquisições, Falta de autonomia orçamental, Falta de orientações e manuais de procedimentos operacionais/funcionais, etc.
- Dificuldade de renovação do Quadro de formadores internos
- Média de idades dos RH
- Processos de renovação (estruturas, equipamentos) lentos e burocratizados
- Lentidão nas decisões de inovação e mudança pedagógicas
- Desmobilização e desmotivação das e nas equipas operacionais

AMEAÇAS

- Situação geopolítica mundial (Guerras da Ucrânia e Palestina, mudança do eixo de desenvolvimento da Europa para a Ásia)
- Instabilidade das mudanças políticas com impacto na organização ministerial e demais organismos sectoriais
- Mudança geracional - no que toca à percepção das profissões do sector como profissões com e de futuro e potencial
- Concorrência de outras Instituições de ensino (nacionais e/ou internacionais) de diversos níveis de formação
- Falta de uma abordagem, estratégica concertada ente os diferentes organismos que intervêm na formação sectorial

O ecossistema formativo/educativo no qual a EHTP se insere é muito particular, pois apesar de se situar num centro urbano e numa área metropolitana, a EHTP é a única estrutura formativa de cariz profissional que trabalha uma Oferta Formativa de Nível 5. Todos os demais agentes formativos trabalham o Nível 4 ou os Níveis 6 e/ou superiores.

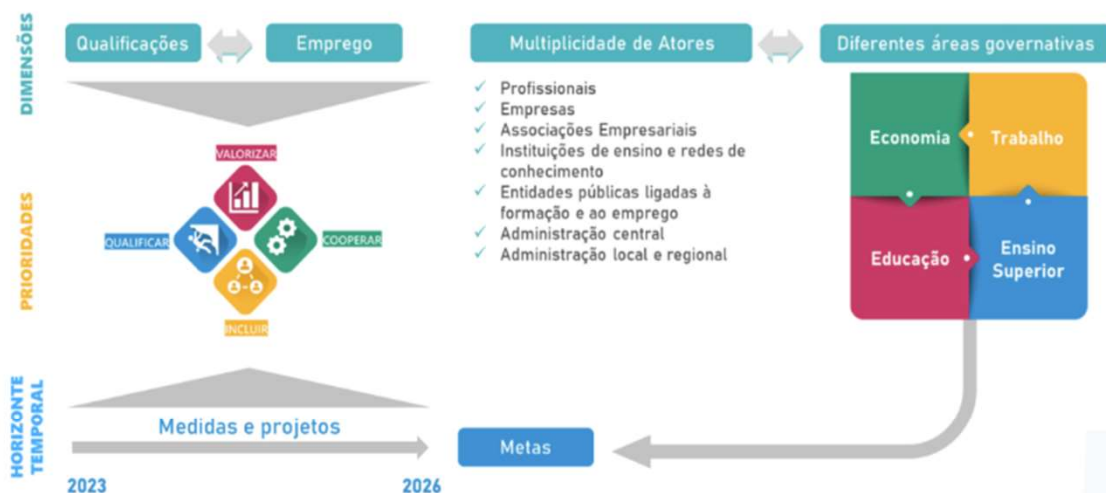
Esta “particularidade” traz-nos um posicionamento charneira e permite-nos assumir um papel de parceria e não concorrencial face aos demais operadores do mercado.

Na componente Formação Contínua & Executiva, o cenário é diferente e concorreremos com um conjunto de entidades, com ofertas formativas muito baseadas no “online”, dispondo de robustas soluções tecnológicas e práticas de comunicação e marketing muito profissionalizadas, e portanto, muito competitivas e concorrenciais, já para não falar em preços de venda das respectivas ofertas formativas.

Tudo isto dificulta a nossa intervenção no sector e condiciona a realização de várias tipologias de formação. Estrategicamente, esta será uma das áreas que a EHTP irá investir e desenvolver no quadro do presente, e futuros, Projectos Técnico-Pedagógicos, pois é aquela onde existirá uma maior facilidade de captação e fidelização de formandos e novos públicos.

Análise Competitiva da Concorrência

AGENDA PARA AS PROFISSÕES DO TURISMO



GERA^t
UM DESPERTAR PARA O TURISMO

Plano de Modernização e Transformação para a Rede de Escolas de Hotelaria e Turismo

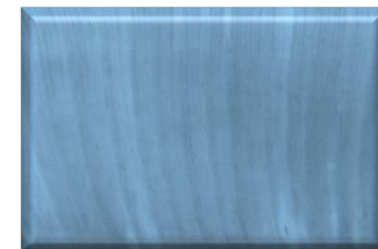


Projectos Estruturais em curso

Projetos Estruturantes

No quadro do processo de Internacionalização da EHTP, tem sido feito um trabalho de investimento em várias vertentes:

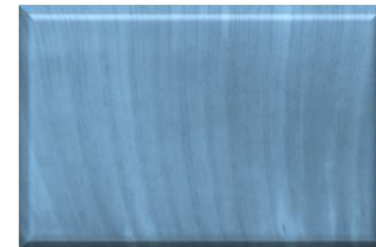
- ✓ Alunos
 - ⊙Aumento do número de cursos em língua inglesa, e consequente aumento do número de alunos de nacionalidades estrangeiras
- ✓ Formadores
 - ⊙Contratação de mais formadores de nacionalidade estrangeira ou com experiência internacional
- ✓ Parcerias com escolas congéneres estrangeiras
 - ⊙Enquadrando acolhimento de vistas, estágios, intercâmbios e projectos conjuntos com escolas de outros países
- ✓ Projectos conjuntos com entidades estrangeiras
 - ⊙Desenvolvimento de projectos europeus enquanto parceiros de entidades estrangeiras, orientados para áreas como a Realidade Virtual, Inteligência Artificial aplicada à formação sectorial, desenvolvimento de conteúdos, etc.



Internacionalização da Formação - Escola

Projetos Estruturantes

Acreditamos que a inovação, a responsabilidade social e a sustentabilidade ambiental são os pilares que sustentarão o futuro do Turismo. Guiados pelos valores da ética, responsabilidade e compromisso trabalhamos para preparar os nossos alunos para os desafios que os aguardam e para que se tornem agentes de mudança na construção de um futuro mais próspero e sustentável para o setor do Turismo, tal como o nosso Propósito o define.



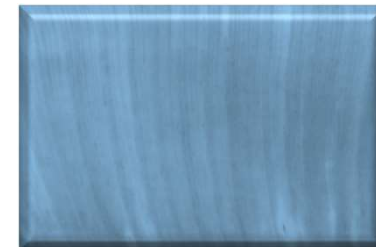
Projetos para:

➤ Estimular a Criatividade e o Pensamento crítico:

- Criação de um Laboratório aberto à Inovação dirigido aos alunos da Formação Inicial e Executiva;
- Participação em desafios, concursos, campeonatos externos, nacionais e internacionais, abrangendo vários temas de diferentes áreas e contextos;
- Criação de dinâmicas de "co-working";
- Manter e reforçar as palestras e workshops com especialistas e profissionais de renome que compartilhem as suas experiências e inspirem os alunos.
- Fomentar uma cultura de inovação através da criação de um canal, próprio para divulgação dos projetos e trabalhos desenvolvidos pelos alunos em contexto Escolar;
- Manter e acrescentar novas parcerias com universidades, empresas do setor,

Inovação,
Sustentabilidade e
Qualidade

Projetos Estruturantes

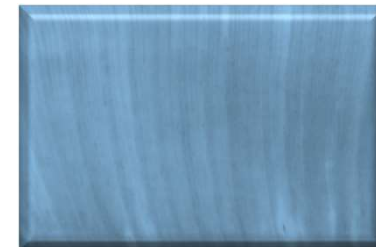


Projetos para:

➤ Cultivar a Responsabilidade Social

- Criação de um programa de voluntariado, com especial incentivo à participação dos alunos e ao seu reconhecimento pela participação nas ações desenvolvidas;
- Criação e implementação de um programa de saúde e bem estar para toda a comunidade escolar. (*Happy School*) de forma a proporcionar um ambiente propício à aprendizagem;
- Pôr em execução a literacia para a saúde: alimentação, comportamentos aditivos e em saúde sexual e reprodutiva com a elaboração de guiões informativos.
- Manter e acrescentar novas parcerias com ONG's, entidades sociais públicas e privadas para:
 - o desenvolvimento de projetos com propósito de ajudar causas sociais;
 - oferecer aos alunos oportunidades de voluntariado;
- Continuar a promover a Igualdade e a diversidade através do combate à discriminação e ao preconceito, desenvolvida por meio de ações de sensibilização que promovam a inclusão;
- Manter campanhas e ações com o propósito de ajudar causas sociais e humanitárias.

Projetos Estruturantes



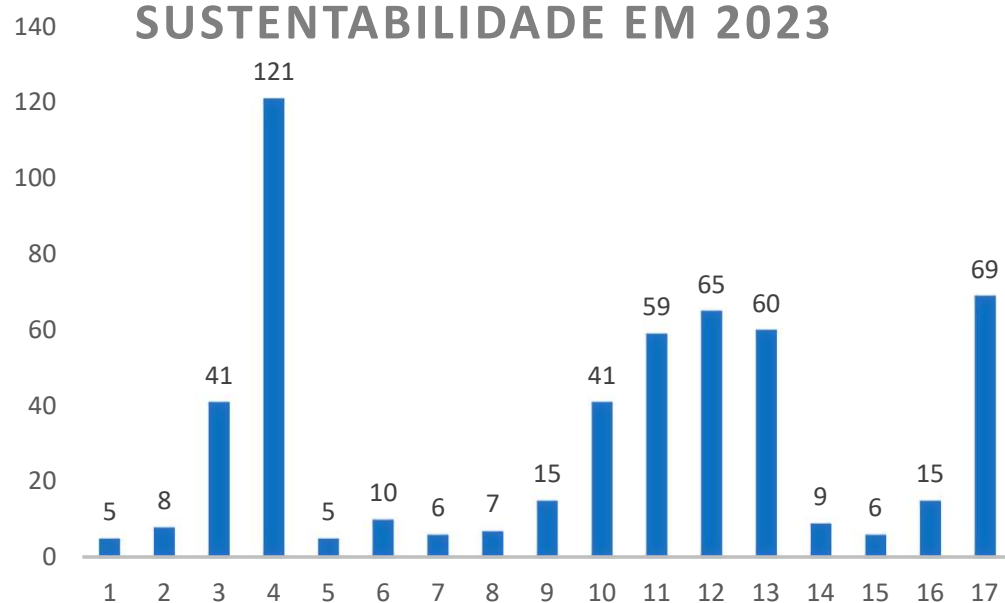
Projetos para:

➤ Construir um Futuro sustentável para o nosso planeta

- Criação de um programa de Educação para a Sustentabilidade;
- Manter a participação em Programas de Educação Ambiental – Eco-Escolas (ABAAE) e PIES (MP) - integrando-os nos conteúdos dos módulos como projetos;
- Aquisição de uma horta urbana escolar, para a realização de atividades com o propósito de sensibilizar os alunos sobre as questões ambientais, como as mudanças climáticas, perda da biodiversidade, a necessidade para a conservação dos nossos recursos naturais;
- Reforçar o incentivo ao consumo sustentável através da criação de um projeto para o consumo consciente.
- Manter e reforçar com novos indicadores o sistema de gestão ambiental interno através da adoção de práticas sustentáveis, como a compostagem na horta, a reutilização de materiais, de uma gestão racional de resíduos, e de uma utilização racional da energia.

Projetos Estruturantes

ODS TRABALHADOS NOS PROJETOS DE SUSTENTABILIDADE EM 2023



68 projetos
Ambiente



53 projetos
Social

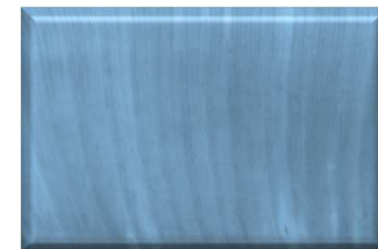


121 projetos



Projetos Estruturantes

PROJETOS <u>SOCIAL</u>	PARCERIA	IMPACTO
Concurso de decoração de Natal	Make a wish	Angariação de 431 euros
Inclusivus II		
Clube LGP para alunos e colaboradores		
Celebração de dois dias comemorativos da Comunidade Surda	Escola Artística Soares dos Reis e Escola Secundária Alexandre Herculano	
Recolha de brinquedos e artigos de higiene	Bebes de s. João	
Recolha de bens alimentares para famílias carenciadas	Associação gesto e palavra	108 kg de bens alimentares
Campanha de Ajuda à Operação Nariz Vermelho	Operação Nariz Vermelho	Angariação de 362 euros
Roupas usadas não estão acabadas		245 peças de vestuário
Workshops e palestras		
Dias Comemorativos		
Semana Europeia de Rastreio	Fundação Portuguesa a Comunidade Luta Contra a Sida	
Formação Happy School	DGAE/Instituto Universitário Atlântica	
Formação em Educação Inclusiva em Ação	Associação Portuguesa de Paralisia Cerebral de Coimbra	

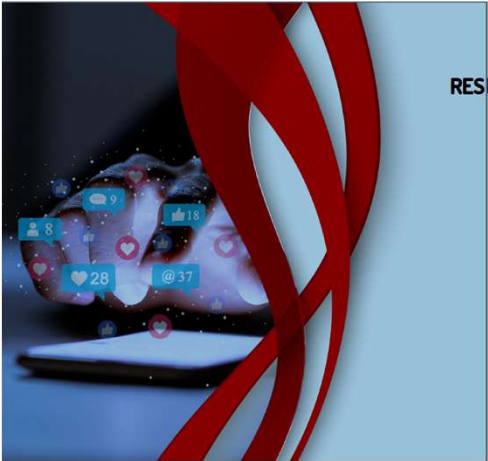


Projetos Estruturantes

PROJETOS <u>AMBIENTE</u>	PARCERIA	IMPACTO
Separação resíduos -Geração +	Lipor	Papel: 2200,82 kg Embalagens: 773,83 kg Vidro: 1775,09 kg
Óleos usados	Filtaporto	287,7 litros
Recolha pilhas, pequenos eletrodomésticos, rolhas cortiça, tampinhas	Lipor	Tampinhas - 50 Kg
Política "Papel zero"		
Take me home		Em 20 semanas doadas 326 refeições.
Desperdício alimentar - Dose Certa		57 kg de alimentos desperdiçados/mês. Desperdício de 30gr, por mês, por pessoa.
Adapta-te - Estratégia Municipal do Ambiente de Adaptação às Alterações Climáticas	CMPorto	
Receitas com desperdício zero		
Workshops (Desperdício Zero, Economia Circular		
Concurso Eco-Cozinheiros	ABAAE	Menção Honrosa na Prova Final
Praia sem plásticos	CMPorto	
Brigada Amar o Mar	ABAAE	
Desafio Alimentação Saudável e Sustentável	ABAAE	
Projeto Grow Life		



Comunicação e Promoção

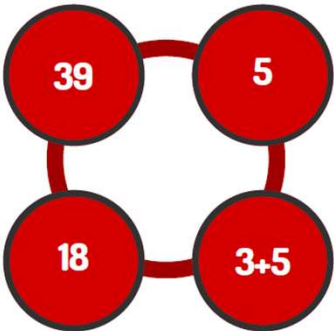


SEGUIDORES RESULTADOS 5/9/2023 - 28/4/2024

	4.316 (+16%)		76 (+25%)
	21.377 (+1%)		1.041 (+33%)
	7.667 (+6%)		20 (+122%)
	773 (+6%)		17(+42%)

OUTROS DADOS E AÇÕES

Visitas Recebidas
39 visitas das quais 19 são internacionais e 5 foram durante a Open Week 2024



Participação em Eventos Externos
5 sem contar com a Qualifica

Podcast|Check In Tourism
18 episódios gravados desde o início do ano letivo

revista LOBBY + email marketing
3 edições realizadas e prestes a ser publicada a 1ª edição de 2024
5 ações realizadas desde o início do ano letivo

Propostas

- REALIZAÇÃO DE INTERESCOLAS REGIONAL**
Objetivos: afirmarmo-nos como entidade regional de referência regional e para o setor, e aumentar índices de notoriedade e credibilidade junto do público-alvo regional
- AQUISIÇÃO COM CARÁTER DE URGÊNCIA DE FERRAMENTA DE EMAIL MARKETING**
Objetivos: gerir resultados alcançados, por exemplo com o envio de newsletters, de forma a podermos adequar conteúdos partilhados com os interesses da nossa audiência
- AQUISIÇÃO COM CARÁTER DE URGÊNCIA DE AGREDADOR DE REDES SOCIAIS**
Objetivos: gerir de forma integrada os resultados alcançados pelas diferentes publicações e para adequar conteúdos partilhados com os interesses da nossa audiência
- OBTENÇÃO, IDEALMENTE ATRAVÉS DE PARCERIAS, DE UM CRM**
Objetivos: gerir de forma adequada os contactos que temos na nossa Base de Dados, por exemplo através de ações de follow-up ou promoções devidamente direcionadas, quer para candidatos da formação inicial, quer para candidatos da formação executiva
- AUMENTAR A DINAMIZAÇÃO DE VISITAS A OUTROS ESTABELECIMENTOS DE ENSINO E PROMOVER AINDA MAIS A DISPONIBILIDADE PARA ACOLHER VISITAS**
Objetivos: aumentar índices de notoriedade
- INVESTIR EM PUBLICIDADE DIGITAL E TRADICIONAL**
Objetivos: aumentar índices de notoriedade



Propostas

- CUSTOMIZAÇÃO DOS URL DA ACADEMIA DIGITAL E MANTÊ-LOS SEMPRE ATIVOS PARA DEMONSTRAÇÃO DE INTERESSE**
Objetivos: implementação de boas práticas FUNDAMENTAIS para a captação de leads e clientes
- BANNERS DINÂMICOS NAS PRÓPRIAS PÁGINAS DOS CURSOS DA ACADEMIA DIGITAL**
Objetivos: aumentar índice de atratividade
- AQUISIÇÃO DE MEIOS E EQUIPAMENTOS DE CAPTAÇÃO DE QUALIDADE AO NÍVEL DO ESTADO DE ARTE DE SOM E IMAGEM**
Objetivos: aumentar a qualidade final dos trabalhos, a qual tem impactos efetivos nos resultados alcançados, por exemplo, nas redes sociais
- PROMOÇÃO E DINAMIZAÇÃO DO RESTAURANTE PEDAGÓGICO**
Objetivo: aumentar o índice de receita adicional e contribuir para dinamizar e para divulgar a oferta formativa da própria escola



Relação com os *Stakeholders*



FORMAÇÃO EXECUTIVA EM CIÊNCIA ALIMENTAR

CONTINUIDADE DE ESTUDOS + PARTILHA DE EVENTOS
ENTRE ESCOLAS + PROJECTOS CONJUNTOS DE
INVESTIGAÇÃO CIENTÍFICA



PÓS GRADUAÇÃO EM ASTROTURISMO

FORMAÇÃO EXECUTIVA EM MARKETING GASTRONÓMICO



CURSO EXECUTIVO EM SUSTENTABILIDADE PARA O TURISMO

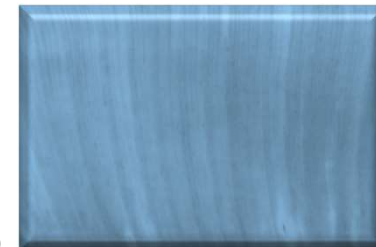
Relação com os *Stakeholders*

A Escola integra e lida hoje, ao contrário de há 5 anos, com todas as principais instituições da cidade em vários campos e áreas económicas, culturais, profissionais e institucionais.

É nesse quadro que faz parte da Comissão Municipal de Turismo da Câmara do Porto e do Conselho Municipal de Economia da Câmara de Matosinhos, tem recebido diversos convites para integrar Conselhos Consultivos de Instituições de Ensino Superior e de outras Escolas Profissionais e Agrupamentos Escolares, aguardando-se a validação dessas propostas.

Enumeram-se, de forma não exaustiva, algumas das instituições e organismos com quem a EHTP desenvolve e mantém atividades conjuntas e com quem tem projectos e iniciativas cooperativas:

- Entidade Regional de Turismo do Porto e Norte
- Associação de Turismo do Porto
- CIM Tâmega e Sousa
- Área Metropolitana do Porto
- CM Porto
- CM Matosinhos
- CM Maia
- CM Valongo
- Centro Hospitalar de São João
- UPTEC
- Museu Nacional Soares dos Reis
- Instituto do Património IP
- ÀGORA
- IPDT
- AGAVI
- Jornal VIDA ECONÓMICA
- ALIVE & TASTE
- ...



Programação da Formação 2024-2026

Breve Balanço da Execução no Último Triénio



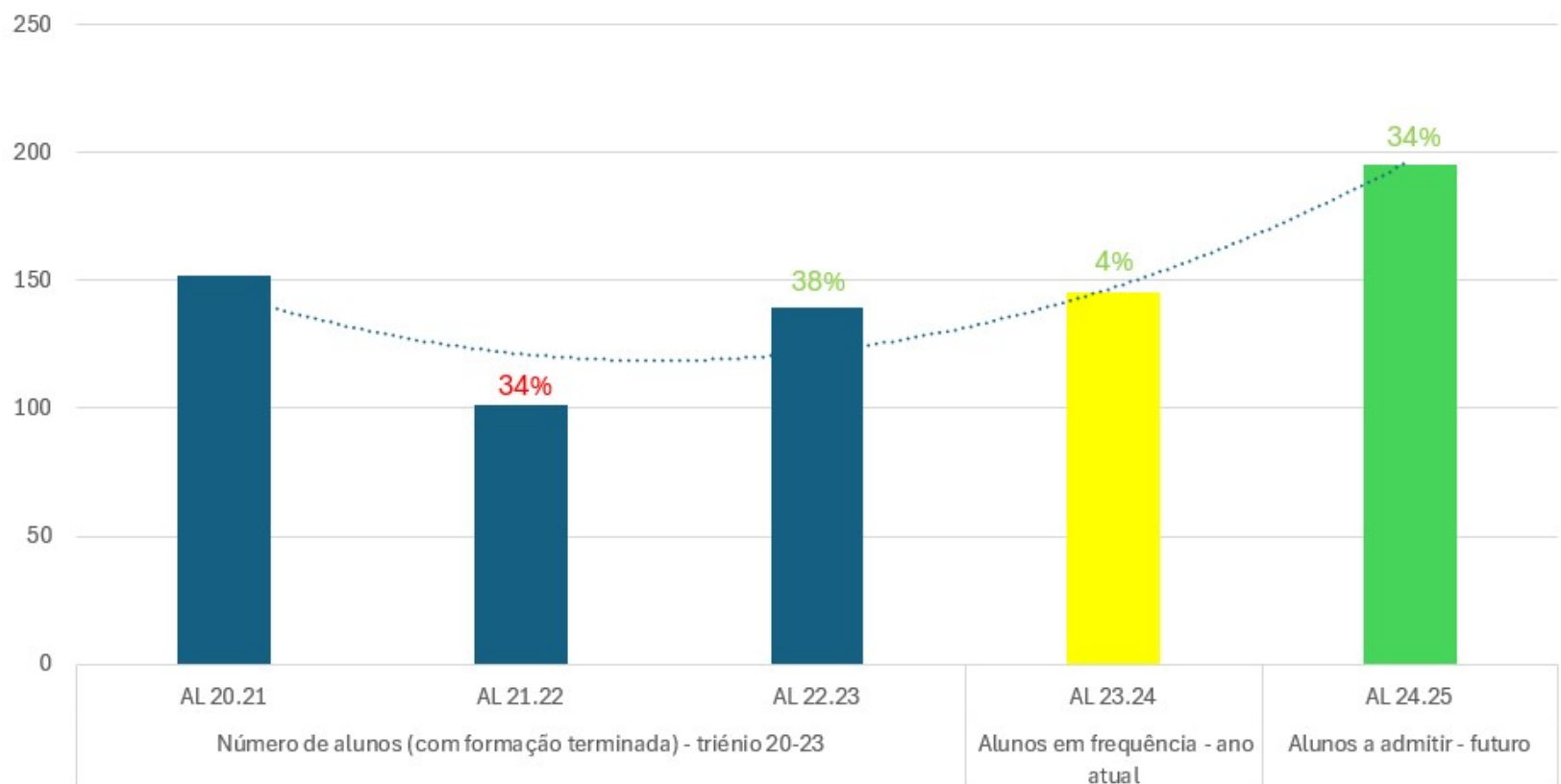
- O triénio 2020/2023, que compreende os anos letivos de 2020/2021, 21/22 e 22/23, foi fortemente impactado pela pandemia de COVID-19.
- Desde logo, ficou comprometida a admissão de março de 2020 (data do lockdown europeu), que se consubstanciou apenas na admissão de turmas de Gestão e Produção de Cozinha e Gestão e Produção de Pastelaria (que apesar de pertencerem ao ano letivo 19/20, tiveram o seu início em março de 2020).
- Este período pautou-se por uma reconversão em tempo record de todas as sessões de formação em sistema online, recorrendo à plataforma TEAMS.
- Assim se mantiveram todas as aulas até ao regresso presencial em 22 junho de 2020, e num sistema de rotação quinzenal, evitando uma possível contaminação com o vírus SARSCOV2.
- Nos anos letivos seguintes, e de acordo com as normas impostas, fomos desenvolvendo a mesma formação, com o reforço em março, desta vez apenas na área de Gestão e Produção de Cozinha.

Breve Balanço da Execução no Último Triénio

- A pandemia, e o consequente abandono do setor por muitos profissionais, vieram ainda mais comprometer o número de candidatos (até então confortável), o que adicionado ao inverno demográfico pelo qual Portugal passa há já várias décadas, veio reduzir ainda mais a procura.
- Estas circunstâncias fizeram com que apostássemos mais no mercado internacional, com reforço da oferta em língua inglesa, e a canalização de todos os candidatos viáveis para o nível 5, “suspendendo” a formação On-the-Job, nomeadamente na componente de Restauração e Bebidas.
- Como desafio para o triénio que se agora se inicia, pretendemos manter toda a oferta formativa de nível 5, com as variantes em inglês incluídas, e apostas num novo formato dos cursos de OTJ, em estreita colaboração com os empregadores do setor.
- O crescimento do mercado internacional, que muito necessitamos, obriga, porém, a um crivo maior na concessão de permissões de entrada no País, assegurando que a formação profissional é o destino efetivo.

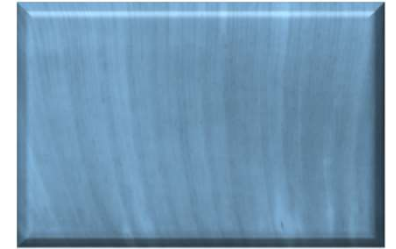
NOTA: Os alunos que frequentaram a Escola durante os anos de pandemia, e como tal com uma ausência forçada do ambiente e cultura escolares, são alunos com um perfil diferente de todos os demais, diferença essa incutida pela referida ausência que impactou em aspectos como espírito de grupo, consistências dos conhecimentos e competências teóricas e práticas, identificação com os valores e cultura da EHTP, entre outros aspectos.

Breve Balanço da Execução no Último Triénio

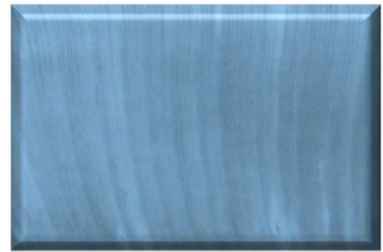


Formação Inicial

Proposta de valor para o triénio



- ✓ Manutenção da oferta de nível 5 de todos os CET (exceto Turismo de Natureza e Aventura)
- ✓ Retoma da Formação On-the-Job, em estreita colaboração com as Empresas
- ✓ Reforço da oferta de CET em Língua Inglesa



Formação Contínua & Executiva



1 Objectivo

- . Formar profissionais de elevado valor acrescentado



2 Formatos

- . Formação Presencial
- . Formação online/blended



3 Áreas

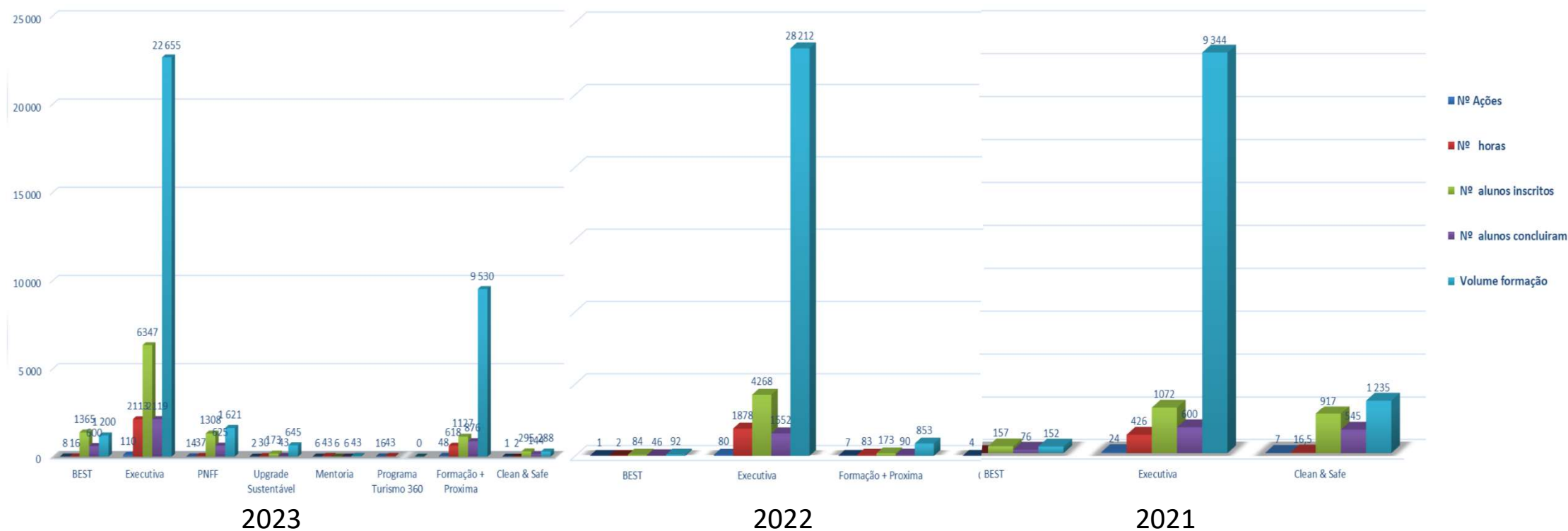
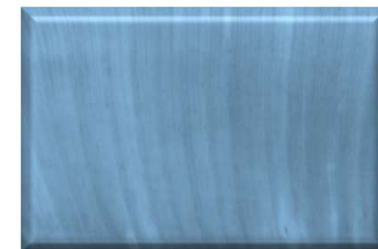
- . Turismo Inclusivo
- . Digitalização
- . Sustentabilidade



4 Modalidades

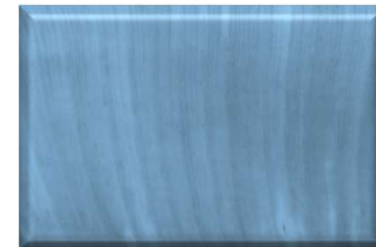
- . Formação +Próxima
- . Formação à Medida
- . Formação Certificada
- . Formação Especializada

Execução Física da Formação Contínua & Executiva



Formação Contínua & Executiva

Proposta de valor para o triénio

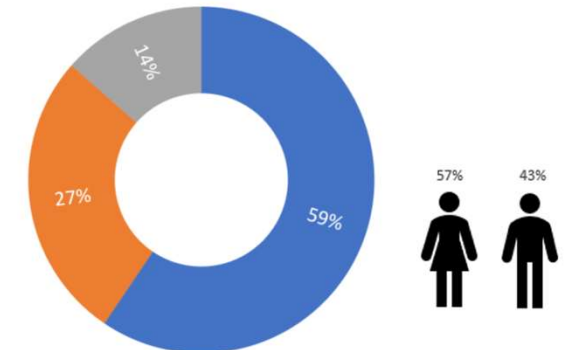


- ✓ Continuar o esforço de aumentar e diversificar a oferta formativa dirigida ao sector, não só de forma quantitativa, mas sobretudo qualitativa;
- ✓ Manutenção do trabalho de cooperação e colaboração com as diferentes Direções do TP no sentido de divulgar e apoiar através de formação, os projetos e programas nacionais relevantes para o desenvolvimento turístico;
- ✓ Actualizar os cursos que já se encontram implementados, mas que por via da dinâmica empresarial necessitam de ajustes em termos de conteúdos, e eventualmente duração, de forma a torná-los mais competitivos junto do público alvo;
- ✓ Iniciar no próximo ano letivo novos cursos e workshops na área da gastronomia com carácter bilingue (PT/GB):
 - ❖ Curso de Turismo Gastronómico
 - ❖ Cursos à Descoberta do Vinho
 - ❖ Workshops temáticos com diferentes abordagens e perspetivas sobre a escrita gastronómica
 - ❖ Workshops sobre fotografia gastronómica
 - ❖ Workshops temáticos sobre Enogastronomia em diferentes regiões de Portugal
- ✓ Na vertente dos idiomas pretende-se trabalhar o “Português para estrangeiros” (refugiados, imigrantes e migrantes)
- ✓ Idiomas estrangeiros com enfoque nos novos conceitos de Hospitalidade

Recursos

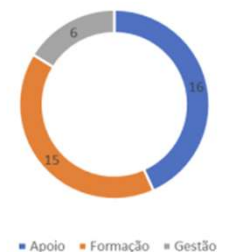
(Pessoas, Equipamentos, Orçamento)

DISTRIBUIÇÃO ETÁRIA DOS COLABORADORES 2024



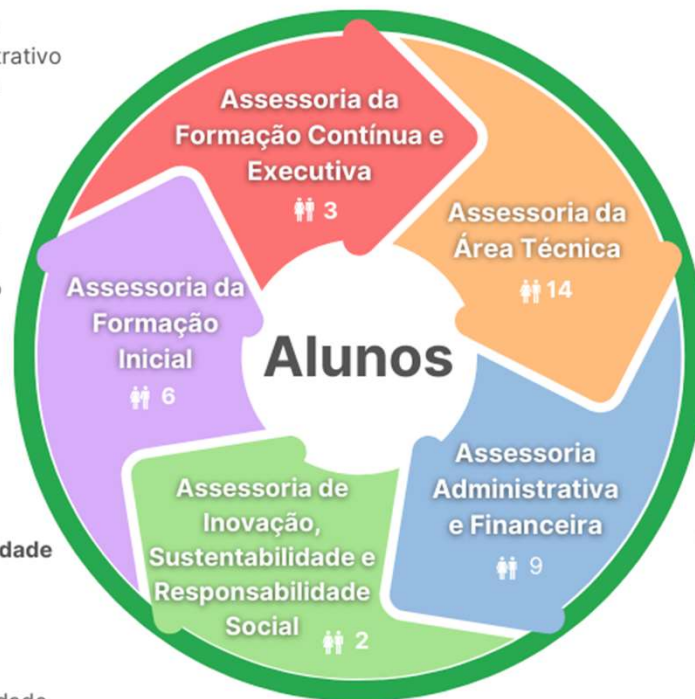
■ Com mais de 50 ■ entre os 40 e os 50 ■ Menores de 40

Repartição por Funções



■ Apoio ■ Formação ■ Gestão

Recursos PESSOAS



AL.23.24 – v1

Gestão da Formação Contínua

Formadores/Consultores
Apoio Técnico e Administrativo
Coordenadores de Curso

Gestão da Formação Inicial e Execução Física

Coordenadores de Curso
Agentes Pedagógicos e Formadores
Orientadores Educativos de Turma

Gestão de Projetos de Inovação e Responsabilidade Social

Qualidade
Projetos Ambientais
Projetos de Responsabilidade Social
Inovação Operacional e Pedagógica

Órgãos de Apoio à Gestão 4

Conselho Pedagógico
Conselho de Delegados de Turma
Comissão Regional de Formação

Comunicação e Promoção
Informática e Multimédia
Projetos Internacionais

Gestão Hoteleira e Instalações

Limpeza/Segurança
Manutenção
Produção Alimentar
Serviços de restauração
Economato

Gestão Administrativa e Financeira Gestão de Pessoas/RH

Contabilidade/Tesouraria / FSE
Atendimento e Gestão da Informação



7,000 m² área

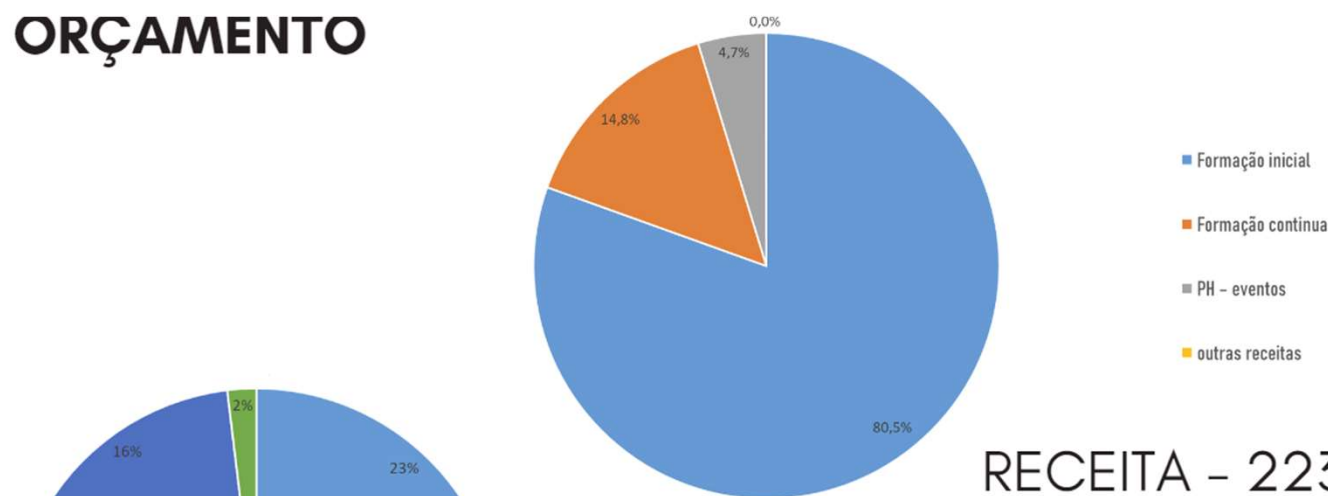
12 Salas de aula teóricas	300
Sala de estudo	40
Sala de informática	24
Biblioteca	10
Auditório Cozinha	48
Lab. Provas Organolepticas	19
Bar Pedagógico	24
Cozinhas Individuais	24
Cozinha Pedagógica	12
Cozinha de produção	12
Cozinha fria	12
Pastelaria	24
Restaurante Pedagógico	42
Self / Cafeteria /Sala Multiusos	120
Grande Auditório	212

Capacidade em nº de alunos

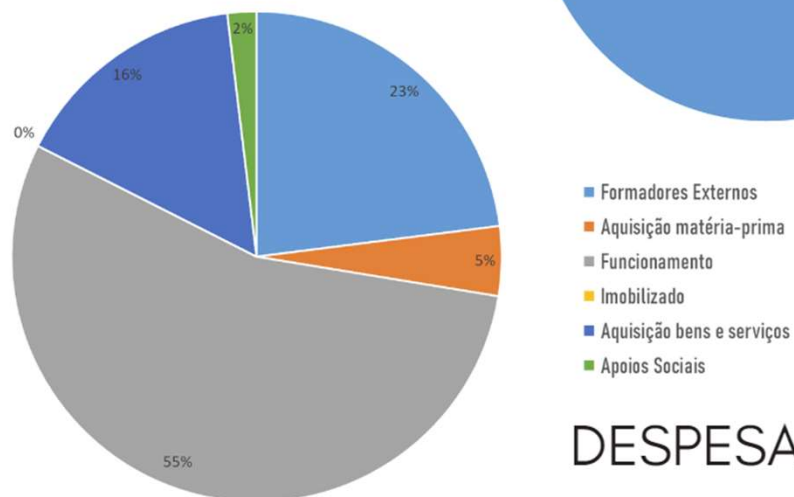
Recursos Equipamentos

Ter uma rubrica sobre Orçamento é, desde há mais de 4 anos, absolutamente desnecessário, dada a sua inexistência ou operacionalidade. No entanto aqui ficam os valores por nós propostos.

ORÇAMENTO



RECEITA – 223,5 K€

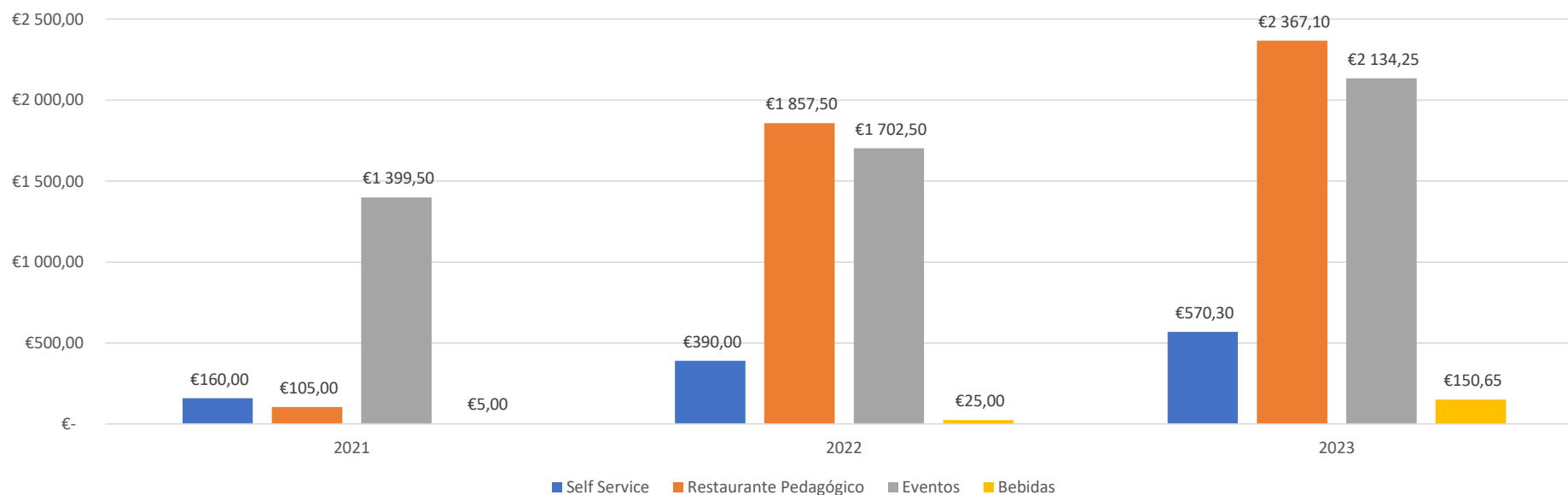


DESPESA – 2,075 M€

Recursos
Orçamento

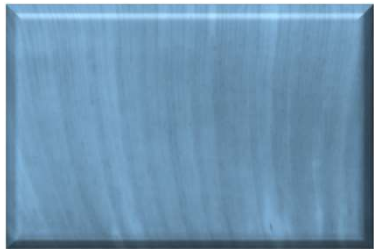
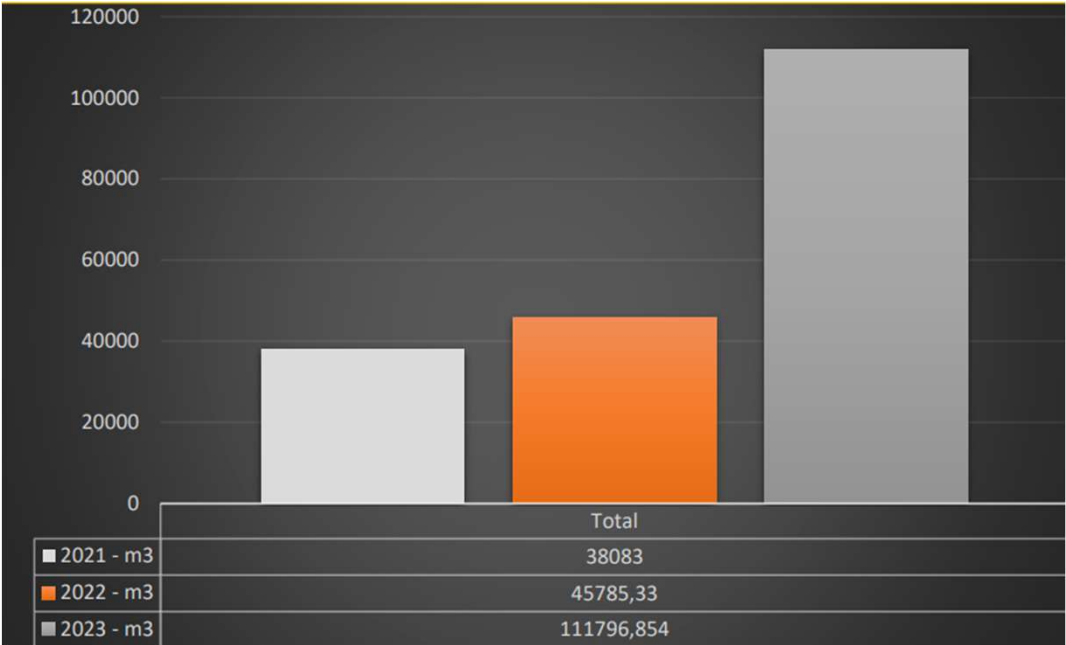
ANEXOS

Receita Refeições (Restaurante + Self)

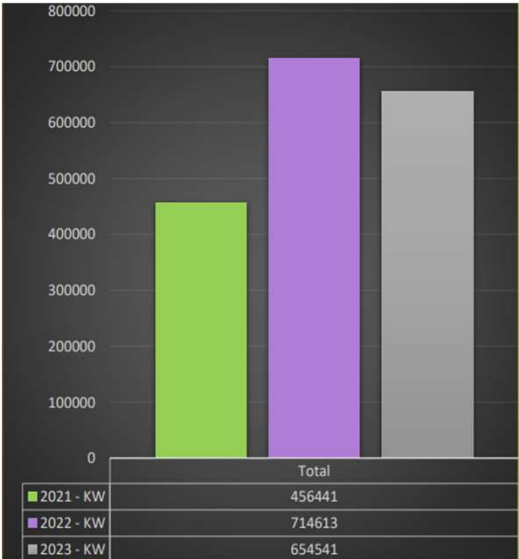


Custos Energia e Água

Água
(em 2023 houve uma fuga de agua de cerca de 2.000 m3)



_Gás



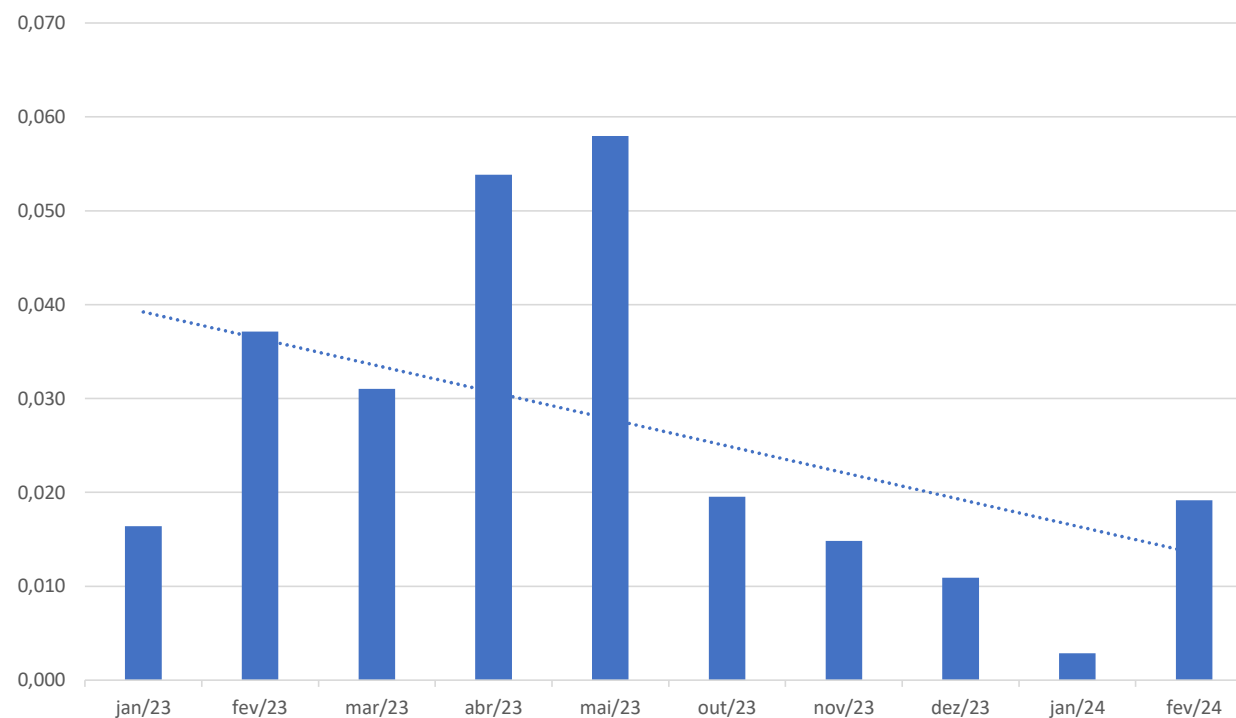
_Energia



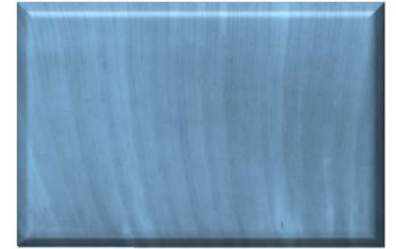
Resultados AL 23.24

DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Average food waste per person (kg)



Ficha Técnica



- João Covêlo (Assessor Técnico)
- José Carvalho (Assessor da Formação Inicial)
- Liliana Dias (Assessora Administrativo e Financeiro)
- Maria João Castilho (Assessora da Formação Contínua e Executiva)
- Paulo Morais Vaz (Director)
- Sara Bastos (Assessora da Inovação, Sustentabilidade e Responsabilidade Social)