

Departamento de Formação Contínua

Oferta Formativa

Designação da Acção	<u>Técnicas de Empratamento</u>
----------------------------	---------------------------------

Área	COZINHA
-------------	---------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ Confecção e empratamento de diversos tipos de iguarias

→ Dominar técnicas actuais e inovadoras na apresentação e decoração de pratos relevo e texturas

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência em desempenho de funções em cozinha
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	Facas e farda própria
----------------------------	-----------------------

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Confeccção de Entradas e Acepipes</u>
----------------------------	------------------------------------------

Área	COZINHA
-------------	---------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

- Confeccionar entradas e acepipes diversos;
- Aplicar novas técnicas de apresentação e decoração de entradas;
- Confeccionar novas entradas tendo por base os produtos típicos dos Açores;

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência em desempenho de funções em cozinha
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	Facas e farda própria
----------------------------	-----------------------

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Confecção de Sobremesas de Pastelaria</u>
----------------------------	----------------------------------------------

Área	PADARIA/ PASTELARIA/ COZINHA
-------------	------------------------------

Duração	25 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ Tipologia de pastelaria de sobremesa

→ Técnicas de preparação e confecção de produtos de pastelaria para sobremesa

→ Técnicas de apresentação e decoração de produtos de pastelaria para sobremesa

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência em cozinha/ pastelaria
---------------------	---------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	Facas e farda própria
----------------------------	-----------------------

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
------------	---------

A partir do dia	50,00 €
-----------------	---------

Designação da Acção Novos Processos de Confeccção

Área COZINHA

Duração 25 horas

Conteúdos

→ Aplicar novos processos de confeccção nos pratos tradicionais

→ Aplicar novas técnicas de design aos pratos tradicionais

Formador A definir

Público-Alvo Activos empregados e desempregados com experiência em cozinha/ pastelaria

Local de Realização EFTH (Ponta Delgada)

Horário

A definir

Dias de Formação

Material necessário Facas e farda própria

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição

Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Confecção de Guarnições</u>
----------------------------	--------------------------------

Área	COZINHA
-------------	---------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ Preparação e confecção de diversos tipos de guarnições

→ Aprender a utilizar técnicas tradicionais, contemporâneas e inovadoras

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência em cozinha/ pastelaria
---------------------	---------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
----------------	-----------

Dias de Formação

Material necessário	Facas e farda própria
----------------------------	-----------------------

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Harmonização de Vinhos e Comida</u>
----------------------------	----------------------------------------

Área	COZINHA / RESTAURANTE-BAR
-------------	---------------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	<ul style="list-style-type: none">→ Perceber de que forma interage o vinho numa refeição;→ Enunciar os exemplos de combinação comida/vinho clássicos;→ Ter espírito crítico e experimental para sugerir combinações fora dos clássicos;→ Abordar o vinho e na gastronomia como parte de um todo definido não por alimentos, ou técnicas, ou castas, mas por tons/sabores/aromas dominantes;
------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência em cozinha/ pastelaria/ mesa-bar
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	Facas e farda própria
----------------------------	-----------------------

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Confecção de Produtos de Padaria</u>
----------------------------	-----------------------------------------

Área	PADARIA/ PASTELARIA/ COZINHA
-------------	------------------------------

Duração	25 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

- Variedades de produtos de padaria
- Pesagem e divisão da massa
- Enrolar, tender, enformar/desenformar
- Verificação da qualidade do produto final

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência em cozinha/ pastelaria
---------------------	---------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	Facas e farda própria
----------------------------	-----------------------

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção

Food Cost

Área GESTÃO / CONTROLO / PLANEAMENTO**Duração** 25 horas**Conteúdos**

→ Caracterização do negócio de Food & Beverage

→ O controlo de F & B

→ Mercadorias; Vendas; Fixação de Preços

Formador A definir**Público-Alvo** Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico
Chefias Intermédias**Local de Realização** EFTH (Ponta Delgada)**Horário**

A definir

Dias de Formação**Material necessário****NOTA:** Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.**Valor da inscrição**

Até ao dia 25,00 €

A partir do dia 50,00 €

Designação da Acção	<u>Elaboração de Orçamentos de Food & Beverage</u>
----------------------------	--------------------------------------------------------

Área	GESTÃO / CONTROLO / PLANEAMENTO
-------------	---------------------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ Previsão de Custos

→ Previsão de Receitas

→ Técnicas de Elaboração de Orçamentos de Food & Beverage

Formador	Dr. Pedro Pinto
-----------------	-----------------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico Chefias Intermédias
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A realizar em 3 dias
----------------	----------------------

Dias de Formação	Abril
-------------------------	-------

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
------------	---------

A partir do dia	50,00 €
-----------------	---------

Designação da Acção	<u>Gestão e Negociação de Compras</u>
----------------------------	---------------------------------------

Área	GESTÃO / CONTROLO / PLANEAMENTO
-------------	---------------------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ Preparação e Condução da Negociação

→ Análise SWOT Pós-Negociação

→ A Gestão das Compras

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico Chefias Intermédias
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Gestão e Manutenção de Stocks</u>
----------------------------	--------------------------------------

Área	GESTÃO / CONTROLO / PLANEAMENTO
-------------	---------------------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos

- A Gestão Económica dos Stocks
- Stocks de Segurança e Quantidade Económica de Encomenda
- Os Custos de Posse, Aprovisionamento e Aquisição

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico Chefias Intermédias
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Coaching em Liderança de Equipas</u>
----------------------------	-----------------------------------------

Área	RELACIONAL
-------------	------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ Técnicas de Gestão de Equipas

→ Técnicas de Motivação

→ Técnicas de Liderança

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico Chefias Intermédias
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Marketing e Vendas (Hotelaria)</u>
----------------------------	---------------------------------------

Área	GESTÃO / MARKETING
-------------	--------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ Introdução ao Marketing Turístico

→ A Actividade Comercial e a sua Gestão

→ Gestão de Preços e Disponibilidade

Formador	Dr. Ruben Paula
-----------------	-----------------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico Chefias Intermédias do sector comercial/ reservas
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção Implementação de Práticas de Gestão de Recursos Humanos

Área GESTÃO

Duração 25 horas

Conteúdos

- Planeamento estratégico de Recursos Humanos
- Práticas de gestão de Recursos Humanos
- Avaliação e monitorização de resultados de trabalho

Formador Dr. Carlos Albino

Público-Alvo Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico
Chefias intermédias

Local de Realização EFTH (Ponta Delgada)

Horário 14h00 - 18h00 09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00

Dias de Formação 02-Mar 03-Mar 04-Mar 05-Mar

Material necessário Sugere-se computador portátil e ligação web para quem possuir

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição

Até ao dia 05 de Fevereiro	25,00 €
A partir do dia 06 de Fevereiro	50,00 €

Designação da Acção	<u>Marketing na Restauração</u>
----------------------------	---------------------------------

Área	GESTÃO / MARKETING
-------------	--------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

- Produto de consumo/serviços
- Marketing Mix
- A concorrência
- Acções de promoção e publicidade na realidade do sector de restauração

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico Chefias intermédias
---------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção Metodologias e Estratégias de Manutenção

Área GESTÃO / MANUTENÇÃO HOTELEIRA

Duração 25 horas

Conteúdos

- Os diferentes tipos de manutenção
- Programação periódica
- Inspeções e revisões sistemáticas
- Actuação em caso de emergência

Formador Dr. Ricardo Gomes

Público-Alvo Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ turístico
Chefias intermédias do sector de manutenção

Local de Realização EFTH (Ponta Delgada)

Horário 09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00 09h00 - 13h00

Dias de Formação 09-Mar 10-Mar 11-Mar 12-Mar

Material necessário

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição

Até ao dia 05 de Fevereiro	25,00 €
A partir do dia 06 de Fevereiro	50,00 €

Designação da Acção	<u>Actualização em Serviço de Restaurante</u>
----------------------------	-----------------------------------------------

Área	RESTAURANTE-BAR
-------------	-----------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	<ul style="list-style-type: none">→ Aplicar de forma correcta os procedimentos básicos do serviço de restaurante.→ Executar de forma correcta e planeada todos os serviços de mesa→ Diferenciar os diferentes tipos de bebidas espirituosas→ Identificar os diferentes tipos de bebidas simples e compostas→ Servir um cliente aplicando o serviço de bar directo, indirecto e misto.
------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção

Enologia

Área RESTAURANTE-BAR

Duração 25 horas

Conteúdos

- Conhecer os tipos de vinho e a sua classificação
- Conhecer a tecnologia dos equipamentos e utensílios
- Conhecer as regiões vinícolas
- Conhecer utensílios, normas técnicas e protocolos de serviço

Formador Eng. Cláudia Favinha

Público-Alvo Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico

Local de Realização EFTH (Ponta Delgada)

Horário 14h00 - 18h00 09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00

Dias de Formação 14-Mar 15-Mar 16-Mar 17-Mar

Material necessário

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição

Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	Serviço de Buffets
---------------------	--------------------

Área	RESTAURANTE-BAR / COZINHA
------	---------------------------

Duração	25 horas
---------	----------

Conteúdos	<p>→ Tipos de buffets</p> <p>→ Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios</p> <p>→ Técnicas de serviço de mesa aplicadas em situações especiais</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Formador	A definir
----------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
---------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
---------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	Serviço de Vinhos
---------------------	-------------------

Área	RESTAURANTE-BAR
------	-----------------

Duração	25 horas
---------	----------

Conteúdos	
-----------	--

- Tipos de vinhos e sua classificação
- Modos de conservação dos vinhos
- Utensílios e tipos de copos adequados a cada vinho
- Compatibilidade entre vinhos e alimentos
- Tecnologia dos equipamentos e utensílios
- Normas técnicas e protocolos do serviço de vinhos de mesa

Formador	A definir
----------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico
--------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
---------------------	----------------------

Horário	A definir
---------	-----------

Dias de Formação

Material necessário	
---------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Atendimento ao Cliente para Empregado de Mesa</u>
----------------------------	------------------------------------------------------

Área	RESTAURANTE-BAR / RELACIONAL
-------------	------------------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ Regras de atendimento ao cliente

→ Gestão de reclamações

→ Interacção com o cliente

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração/ turístico
---------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
----------------	-----------

Dias de Formação

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
------------	---------

A partir do dia	50,00 €
-----------------	---------

Designação da Acção	<u>Atendimento ao Cliente para Recepcionistas</u>
----------------------------	---------------------------------------------------

Área	RECEPÇÃO / RELACIONAL
-------------	-----------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

- Identificar os princípios orientadores da comunicação no atendimento ao cliente
- Validar os conteúdos dos aspectos processuais e pessoais do atendimento ao cliente.
- Reconhecer a importância da atitude positiva
- Identificar as etapas de gestão das objecções e reclamações do cliente

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/turístico
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Revenue Management</u>
----------------------------	---------------------------

Área	GESTÃO HOTELEIRA
-------------	------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

→ O Conceito de Revenue Management

→ As Técnicas de Revenue Management

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ turístico Chefias intermédias do sector comercial/ reservas
---------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção SEO (Search Engine Optimization)

Área GESTÃO HOTELEIRA

Duração 20 horas

Conteúdos

- Importância e Funcionamento dos Motores de Busca
- Search Engine Optimization e Search Engine Advertising
- As Técnicas e Regras de Optimização

Formador Dr. Henrique Henriques

Público-Alvo Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ turístico
Chefias intermédias do sector comercial/ reservas

Local de Realização EFTH (Ponta Delgada)

Horário 14h00 - 18h00 09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00

Dias de Formação 05-Mai 06-Mai 07-Mai

Material necessário

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição

Até ao dia 07 de Abril	25,00 €
A partir do dia 08 de Abril	50,00 €

Designação da Acção Global Distribution Systems

Área GESTÃO HOTELEIRA

Duração 20 horas

Conteúdos

- O Panorama Actual do Comércio Electrónico e as Vantagens dos GDS
- Os diversos sistemas de GDS
- Funcionamento dos GDS

Formador Dr. Henrique Henriques

Público-Alvo Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ turístico
Chefias intermédias do sector comercial/ reservas

Local de Realização EFTH (Ponta Delgada)

Horário 14h00 - 18h00 09h00 - 13h00 e 14h00 - 18h00

Dias de Formação 17-Mar 18-Mar 19-Mar

Material necessário

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição

Até ao dia 16 de Fevereiro	25,00 €
A partir do dia 16 de Fevereiro	50,00 €

Designação da Acção E-Commerce

Área GESTÃO HOTELEIRA

Duração 20 horas

Conteúdos

→ E-Commerce e gestão de canais online

→ Contratação e Distribuição

→ Channel Managers

Formador Dr.ª Sofia Almeida

Público-Alvo Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ turístico
Chefias intermédias do sector comercial/ reservas

Local de Realização EFTH (Ponta Delgada)

Horário A definir

Dias de Formação

Material necessário

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição

Até ao dia 25,00 €

A partir do dia 50,00 €

Designação da Acção	<u>Noções de Confeccção e Apresentação de Iguarias</u>
----------------------------	--------------------------------------------------------

Área	RESTAURANTE - BAR
-------------	-------------------

Duração	20 horas
----------------	----------

Conteúdos	<p>→ Receitas de Cozinha de Sala</p> <p>→ Diferenças entre Sopas, Cremes, Aveludados e Consommé</p> <p>→ Diferenças na Cozedura e no Corte</p> <p>→ As Diferentes Formas de Confeccção de Carnes e Peixes</p>
------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Higiene e Segurança Alimentar</u>
----------------------------	--------------------------------------

Área	RESTAURAÇÃO / HIGIENE
-------------	-----------------------

Duração	25 horas
----------------	----------

Conteúdos	<ul style="list-style-type: none">→ Noções de microbiologia→ Noções de higiene→ Conservação e armazenamento de géneros alimentícios→ Noções de limpeza e desinfecção→ Introdução à aplicação do APCPC (Análise de Perigos e Controlo dos Pontos Críticos)
------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	Duas estruturas de curso: um curso com carga horária mais intensiva (duração de 4 dias) um curso com carga horária mais ligeira (duração de 8 dias)
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	Sistema HACCP
Área	RESTAURAÇÃO / HIGIENE
Duração	25 horas
Conteúdos	<p>→ Garantia da segurança alimentar</p> <p>→ Etapas de aplicação do sistema</p>
Formador	A definir
Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração
Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
Horário	<p>Duas estruturas de curso:</p> <p>um curso com carga horária mais intensiva (duração de 4 dias)</p> <p>um curso com carga horária mais ligeira (duração de 8 dias)</p>
Dias de Formação	
Material necessário	

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Higine e Segurança para Trabalhadores Designados</u>
----------------------------	---------------------------------------------------------

Área	RESTAURAÇÃO / HIGIENE
-------------	-----------------------

Duração	35 horas
----------------	----------

Conteúdos	
------------------	--

- Conceitos Básicos sobre Segurança, Higiene e Saúde no Trabalho
- Riscos Gerais e a sua Prevenção
- Elementos Básicos de Gestão de Prevenção de Riscos
- Riscos Específicos e a sua Prevenção no Sector Correspondente à Actividade da Empresa

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro/ restauração
---------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	Duas estruturas de curso: um curso com carga horária mais intensiva (duração de 5 dias) um curso com carga horária mais ligeira (duração de 11 dias)
Dias de Formação	

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Serviço de Andares - Manuseamento de Equipamentos e Produtos de Limpeza</u>
----------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

Área	SERVIÇO DE ANDARES
-------------	--------------------

Duração	20
----------------	----

Conteúdos	
------------------	--

→ Tipologia, Utilização e Conservação de Equipamentos

→ Tipologia, Utilização e Conservação de Produtos

Formador	Sr.ª Maria Rochinha / Dr.ª Rosa Bernardo
-----------------	------------------------------------------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro
---------------------	------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
----------------	-----------

Dias de Formação

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Serviço de Andares - Rouparia/ Lavandaria</u>
----------------------------	--------------------------------------------------

Área	SERVIÇO DE ANDARES
-------------	--------------------

Duração	20
----------------	----

Conteúdos	
------------------	--

→ A Organização do Serviço de Rouparia/Lavandaria

→ Os Produtos e Equipamentos do Serviço de Rouparia/Lavandaria

→ Processos e Métodos de Tratamento de Roupa

Formador	Sr.ª Maria Rochinha
-----------------	---------------------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro
---------------------	------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
----------------	-----------

Dias de Formação

Material necessário

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
------------	---------

A partir do dia	50,00 €
-----------------	---------

Designação da Acção	Serviço de Andares - Técnicas de Limpeza
---------------------	------------------------------------------

Área	SERVIÇO DE ANDARES
------	--------------------

Duração	20
---------	----

Conteúdos	<p>→ A organização do serviço de limpeza</p> <p>→ Processos e Métodos de Limpeza</p> <p>→ Processos e Métodos de Arrumação</p>
-----------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Formador	A definir
----------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro
--------------	------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
---------------------	----------------------

Horário	A definir
Dias de Formação	

Material necessário	
---------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
Até ao dia	25,00 €
A partir do dia	50,00 €

Designação da Acção	<u>Noções de Arte Floral</u>
----------------------------	------------------------------

Área	HOTELARIA
-------------	-----------

Duração	20
----------------	----

Conteúdos	
------------------	--

→ Técnicas de Decoração Floral

→ Harmonização de Cores e Formas

→ A Decoração Adequada a cada Espaço e a cada Ocasião

→ Outros elementos de decoração

Formador	A definir
-----------------	-----------

Público-Alvo	Activos empregados e desempregados com experiência no sector hoteleiro
---------------------	------------------------------------------------------------------------

Local de Realização	EFTH (Ponta Delgada)
----------------------------	----------------------

Horário	A definir
----------------	-----------

Dias de Formação

Material necessário	
----------------------------	--

NOTA: Estão previstos apoios à deslocação de formandos de outras ilhas.

Valor da inscrição	
--------------------	--

Até ao dia	25,00 €
------------	---------

A partir do dia	50,00 €
-----------------	---------