

Departamento de Formação Contínua

Oferta Formativa

Designação da Acção Técnicas de Empratamento

Área COZINHA

Duração 20 horas

Conteúdos

→ Confeção 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 Confeção de Entradas e Acepipes

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 Confecção de Sobremesas de Pastelaria

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 A definir

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 Confecção de Guarnições

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 Harmonização de Vinhos e Comida

Área COZINHA / RESTAURANTE-BAR

Duração 20 horas

Conteúdos

- 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 A definir

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 Confeção de Produtos de Padaria

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 A definir

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 A definir

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 Elaboração de Orçamentos de Food & Beverage

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 Gestão e Negociação de Compras

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

Dias de Formação

A definir

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 Gestão e Manutenção de Stocks

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 A definir

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 Coaching em Liderança de Equipas

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 Marketing e Vendas (Hotelaria)

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 Marketing na Restauração

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 Actualização em Serviço de Restaurante

Área RESTAURANTE-BAR

Duração 20 horas

Conteúdos

- 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

- Tipos de buffets
- Tecnologia das matérias-primas, equipamentos e utensílios
- Técnicas de serviço de mesa aplicadas em situações especiais

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 A definir

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 A definir

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 Atendimento ao Cliente para Empregado de Mesa

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 Atendimento ao Cliente para Recepcionistas

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 A definir

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 Revenue Management

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 A definir

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 Noções de Confeção e Apresentação de Iguarias

Área RESTAURANTE - BAR

Duração 20 horas

Conteúdos

- Receitas de Cozinha de Sala
- Diferenças entre Sopas, Cremes, Aveludados e Consommé
- Diferenças na Cozedura e no Corte
- As Diferentes Formas de Confeção de Carnes e Peixes

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 A definir

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 Higiene e Segurança Alimentar

Área RESTAURAÇÃO / HIGIENE

Duração 25 horas

Conteúdos

- 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

→ Garantia da segurança alimentar

→ Etapas de aplicação do sistema

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 Higine e Segurança para Trabalhadores Designados

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)

Dias de Formação

um curso com carga horária mais ligeira (duração de 11 dias)

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 - Manuseamento de Equipamentos e Produtos de Limpeza

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 Serviço de Andares - Rouparia/ Lavandaria

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

→ A organização do serviço de limpeza

→ Processos e Métodos de Limpeza

→ Processos e Métodos de Arrumação

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 Noções de Arte Floral

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 A definir

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 €