

Departamento de Formação Contínua

Designação	Área	Carga Horária	Data	Data da Inscrição	Local	Apoio à Deslocação	Formador
Confeção de Sobremesas de Pastelaria*	Cozinha/ Pastelaria/ Padaria	25h	29 a 31 JAN	08-Jan	São Miguel	Sim	Francisco Gomes
Confeção de Sobremesas de Pastelaria*	Cozinha/ Pastelaria/ Padaria	25h			São Miguel	Sim	
Confeção de Produtos de Padaria*	Cozinha/ Pastelaria/ Padaria	25h			São Miguel	Sim	
Novos Processos de Confeção*	Cozinha	25h			São Miguel	Sim	
Confeção de Entradas Simples e Compostas*	Cozinha	30h	09 a 13 JAN	02-Jan	São Miguel	Sim	Marlene Vieira
Confeção de Guarnições e Saladas*	Cozinha	30h	MAR/ABR		São Miguel	Sim	Armindo Alves
Confeção de Guarnições e Saladas*	Cozinha	30h			São Miguel	Sim	
Técnicas de Empratamento e Decoração*	Cozinha	30h	06 a 09 FEV	18-Jan	São Miguel	Sim	Henrique Mouro
Técnicas de Empratamento e Decoração*	Cozinha	30h			São Miguel	Sim	
Processos de Confeção de Carnes*	Cozinha	30h	MAR		São Miguel	Sim	Alexandre Ferreira
Processos de Confeção de Peixes*	Cozinha	30h			São Miguel	Sim	
Carving*	Cozinha/ Restaurante-Bar	30h	16 a 20 JAN	05-Jan	São Miguel	Sim	Pedro Beltrão
Gestão Financeira para Não Financeiros	Gestão	30h	11 a 14 JAN	02-Jan	São Miguel	Sim	Rodrigo Beja
Marketing na Restauração	Gestão	25h			Terceira	Não	Rafael Ventura
Elaboração e Interpretação de Plano de Negócios	Gestão	30h	09 a 11 FEV	15-Jan	São Miguel	Sim	Sérgio Borges
Orçamentação e Controlo na área de Food & Beverage*	Gestão	30h			Terceira	Não	Paulo Vaz
Plano de Negócio para a Restauração*	Gestão	30h	11 a 14 ABR	20-Mar	São Miguel	Sim	Rodrigo Beja
Gestão de Compras e Stocks de F&B*	Gestão	30h			São Miguel	Sim	Rafael Ventura
Técnicas de Serviço e de Atendimento ao Cliente para Restaurante/ Bar	Restaurante - Bar	30h	29JAN a 03FEV	05-Jan	São Miguel	Sim	Gustavo Maya
Enologia*	Restaurante-Bar	25h	02FEV a 04FEV	15-Jan	São Miguel	Sim	Manuel Moreira
Enologia*	Restaurante-Bar	25h			São Miguel	Sim	
Enologia*	Restaurante-Bar	25h			São Miguel	Sim	
Serviço de Vinhos*	Restaurante-Bar	25h			São Miguel	Sim	

Serviço de Vinhos*	Restaurante-Bar	25h			São Miguel	Sim	
Noções Básicas de Cozinha*	Restaurante - Bar	25h			São Miguel	Sim	
Vinho e Gastronomia*	Restaurante - Bar	30h	27FEV a 02Mar		São Miguel	Sim	Manuel Moreira
Actualização em Técnicas de Restaurante/ Bar*	Restaurante - Bar	30h			São Miguel	Sim	
Técnicas de Serviço e de Atendimento ao Cliente para Restaurante/ Bar *	Restaurante - Bar	30h			São Miguel	Sim	
Técnicas de Serviço e de Atendimento ao Cliente para Restaurante/ Bar *	Restaurante - Bar	30h			São Miguel	Sim	
Actualização para Barman*	Restaurante - Bar	30h	MAR		São Miguel	Sim	Luís Domingos
Atendimento e Gestão da Relação com o Cliente em Recepção*	Recepção	30h			São Miguel	Sim	
Sistema HACCP *	Higiene e Segurança	25h	JAN/FEV		São Miguel	Sim	José Alves
Sistema HACCP *	Higiene e Segurança	25h			São Miguel	Sim	
Higiene e Segurança Alimentar*	Higiene e Segurança	25h	MAR/ABR		São Miguel	Sim	José Alves
Higiene e Segurança Alimentar*	Higiene e Segurança	25h			São Miguel	Sim	
Higine e Segurança para Trabalhadores Designados *	Higiene e Segurança	35h			São Miguel	Sim	
Técnicas de Liderança e Gestão de Equipas	Relacional	30h			Terceira	Não	
Técnicas de Liderança e Gestão de Equipas*	Relacional	30h	18 a 21 JAN	05-Jan	São Miguel	Sim	Carlos Albino
Técnicas de Progamação Neurolinguistica*	Relacional	30h			São Miguel	Sim	
Inteligência Emocional*	Relacional	30h			São Miguel	Sim	
Comunicação Interpessoal*	Relacional	25h			São Miguel	Sim	
Arte Floral e Decoração de Espaços	Serviço de Andares	30h			São Miguel	Sim	
Arte Floral e Decoração de Espaços	Serviço de Andares	30h			São Miguel	Sim	
Métodos e Equipamentos de Limpeza no Serviço de Andares*	Serviço de Andares	30h			São Miguel	Sim	
Métodos e Equipamentos de Limpeza no Serviço de Andares*	Serviço de Andares	30h			São Miguel	Sim	
Técnicas de Lavandaria e Rouparia*	Serviço de Andares	30h			São Miguel	Sim	
Curso de Princípios e Técnicas de Serviço de Andares e Lavandaria*	Serviço de Andares	295	SET		São Miguel	Sim	
Organização da Manutenção em Hotelaria*	Direcção/ Manutenção	25h	29 a 31 MAR	10-Mar	São Miguel	Sim	Ricardo Gomes
Metodologias e Estratégias de Manutenção*	Direcção/ Manutenção	25h	23 a 25 FEV	05-Fev	São Miguel	Sim	Ricardo Gomes
Informação e Promoção da Região	Geral para Sector Turístico	50h			São Miguel	Sim	
Assistência ao Cliente	Geral para Sector Turístico	25h			São Miguel	Sim	
Qualidade e Satisfação nos Serviços	Geral para Sector Turístico	25h			São Miguel	Sim	

Técnicas de Atendimento	Geral para Sector Turístico	25h	São Miguel	Sim
Assistência ao Cliente*	Geral para Sector Turístico	25h	São Miguel	Sim
Informação Turística e Hoteleira*	Geral para Sector Turístico	25h	São Miguel	Sim
Língua estrangeira - iniciação – francês*	Geral para Sector Turístico	50h	São Miguel	Sim
Língua estrangeira - iniciação - alemão*	Geral para Sector Turístico	50h	São Miguel	Sim
Língua estrangeira - iniciação - espanhol*	Geral para Sector Turístico	50h	São Miguel	Sim
Língua estrangeira - continuação - inglês*	Geral para Sector Turístico	50h	São Miguel	Sim
Língua estrangeira - continuação - francês*	Geral para Sector Turístico	50h	São Miguel	Sim
Língua estrangeira - continuação - alemão*	Geral para Sector Turístico	50h	São Miguel	Sim
Língua estrangeira - continuação - espanhol*	Geral para Sector Turístico	50h	São Miguel	Sim
O Novo Acordo Ortográfico*	Ensino	16h	São Miguel	Sim
O Novo Acordo Ortográfico*	Ensino	16h	São Miguel	Sim
O Novo Acordo Ortográfico*	Ensino	16h	São Miguel	Sim
Curso Acesso à Carteira Profissional de Guia-intérprete Regional*	Guias Turísticos	270h	São Miguel	Sim

*** Cursos que aguardam confirmação de financiamento**

Observações sobre a inscrição

- Será atribuído um Certificado apenas aos participantes que não ultrapassem o limite de faltas de 10% da carga horária da Acção de Formação.
- É obrigatório o anexo e envio de cópia dos cartões de identificação e de comprovativo de como o formando se encontra coberto por seguro de acidentes de trabalho da respectiva empresa durante os dias da acção de formação.
- É obrigatório o envio do comprovativo de pagamento da inscrição até 7 dias úteis antes do início da acção de formação.
- O cancelamento da participação numa acção de formação só poderá ser realizado com um prazo mínimo de 5 dias úteis.
- A concessão e apoios aos formandos está dependente do preenchimento dos documentos necessários para o efeito e do cumprimento dos prazos estipulados pela Escola de Formação Turística e Hoteleira.
- Face aos dispostos legais, nomeadamente no que concerne ao número de formandos, poderá a Escola de Formação Turística e Hoteleira cancelar uma acção de formação até à hora prevista para o seu início.

Observações sobre a concessão de apoios

- A passagem só poderá ser emitida após autorização da Escola de Formação Turística e Hoteleira;
- O pagamento das despesas poderá ser feito directamente pela Escola de Formação Turística e Hoteleira às empresas prestadoras dos serviços de alimentação, alojamento e deslocação no prazo máximo de 120 dias.
Caso seja exigido outro prazo de pagamento, deverá o formando/ empresa assumir a despesa, sendo depois reembolsado pela EFTH.
- O nome de cliente a constar nas facturas será o da Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira (NIF: 512 068 518). O nome do formando deve constar obrigatoriamente nos documentos como sendo o beneficiário da factura.

→ Após o pagamento dos apoios pela Escola de Formação Turística e Hoteleira, e no caso de algumas das verbas serem consideradas inelegíveis pelo Fundo Social Europeu, ou por outra entidade que conceda os apoios, o formando/ empresa tem obrigatoriamente de devolver os valores em causa à EFTH, conforme estipulado no contrato de formação.

→ O prazo máximo do documento de registo de despesas (em anexo) é de 15 dias após o término da acção de formação. Em caso de incumprimento deste prazo, a Escola de de Formação Turística e Hoteleira reserva-se ao direito de não efectuar qualquer pagamento relativo aos apoios previstos

→ A Escola de Formação Turística e Hoteleira não é responsável pelo processo de reservas junto das respectivas empresas prestadoras dos serviços de transporte, alimentação e alojamento.

**** As informações contidas neste documento são indicativas e poderão ser alteradas.**

Para mais contactos, por favor contactar:

Dr. Carlos Picanço
cpicanco.efth@mail.telepac.pt
969026121

