

**Creditação da formação realizada no Curso Técnico Superior Profissional em Serviços de Restauração e Catering para a Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering – alteração (retificado)**

Considerando:

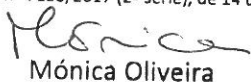
1. O disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 45.º do Decreto-Lei n.º 63/2016, de 13 de setembro;
2. O disposto na alínea i) do n.º 1 do artigo 10.º dos estatutos da ESHT;
3. Que o Conselho Técnico-Científico, em reunião de 29.01.2018, aprovou a alteração à creditação da formação realizada no Curso Técnico Superior Profissional em Serviços de Restauração e Catering para a Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering;

Determina-se:

1. Aos estudantes titulares de Diploma de Técnico Superior Profissional em Serviços de Restauração e Catering da ESHT que ingressem no curso de Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering, com o plano de estudos aprovado pelo Despacho n.º 11387/2016, de 22 de setembro, são atribuídas as creditações constantes no quadro em anexo, que faz parte integrante do presente Despacho;
2. O presente Despacho entra em vigor no ano letivo 2018/2019;
3. É revogada a Deliberação ESHT/ CI-048/ 2017, de 12 de julho.

Escola Superior de Hotelaria e Turismo, 1 de março de 2018

Em substituição  
Despacho n.º 7123/2017 (2ª série), de 14 de agosto

  
Mónica Oliveira

Vice-Presidente - ESHT/P.PORTO

## Quadro de Creditação

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
| Escola Superior de Hotelaria e Turismo |   | Escola Superior de Hotelaria e Turismo |  |
| Curso:                                 | Curso Técnico Superior Profissional em Serviços de Restauração e Catering | Curso:                                 | Licenciatura em Gestão de Restauração e Catering |

| Área Científica                      | Unidade Curricular                      | Créditos ECTS | Área Científica                                   | Unidade Curricular                                | Créditos ECTS |
|--------------------------------------|---|---------------|---|---|---------------|
| Hotelaria e Restauração              | Gestão de Alimentos e Bebidas           | 7             | Hotelaria e Restauração                           | Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas I | 5             |
| Hotelaria e Restauração              | Organização de Eventos de Catering      | 7             | Hotelaria e Restauração                           | Gestão e Organização de Eventos de Catering       | 6             |
| Hotelaria e Restauração              | Técnicas de Cozinha e Pastelaria        | 5             | Hotelaria e Restauração                           | Práticas de Cozinha e Restaurante I               | 7             |
| Hotelaria e Restauração              | Técnicas de Restaurante e Bar           | 5             |   |   |               |
| Indústrias Alimentares               | Higiene, Segurança Alimentar e Nutrição | 6             | Indústrias Alimentares                            | Higiene e Segurança                               | 4             |
| Línguas e Literaturas Estrangeiras   | Língua Francesa Aplicada                | 5             | Línguas e Literaturas Estrangeiras                | Francês/Espanhol Aplicado à Restauração           | 4             |
| Línguas e Literaturas Estrangeiras   | Língua Espanhola Aplicada               | 4             |   |   |               |
| Línguas e Literaturas Estrangeiras   | Língua Inglesa Aplicada                 | 7             | Línguas e Literaturas Estrangeiras                | Inglês Aplicado à Restauração I                   | 4             |
| Direito                              | Legislação Hoteleira                    | 3             | Direito   | Legislação Aplicada à Restauração                 | 3             |
| Gestão e Administração               | Gestão de Recursos Humanos              | 4             | Ciências Empresariais                             | Gestão de Recursos Humanos                        | 4             |
| Marketing e Publicidade              | Marketing e Vendas na Restauração       | 5             | Ciências Empresariais                             | Marketing Aplicado à Restauração                  | 5             |
| Enquadramento na Organização/Empresa | Regras e Protocolo Empresarial          | 3             | Ciências Empresariais                             | Regras e Protocolo Empresarial                    | 3             |
| Hotelaria e Restauração              | Estágio                                 | 30            | Hotelaria e Restauração/<br>Ciências Empresariais | Estágio   | 30            |
| <b>Total de Créditos ECTS</b>        |   | <b>91</b>     | <b>Total de Créditos ECTS</b>                     |   | <b>75</b>     |