



Creditação da formação realizada no Curso Técnico Superior Profissional em Serviços de Restauração e Catering para a Licenciatura em Gestão e Administração Hoteleira

Considerando:

1. O disposto na alínea b) do n.º 1 do artigo 45.º do Decreto-Lei n.º 65/2018, de 16 de agosto;
2. O disposto na alínea i) do n.º 1 do artigo 10.º dos estatutos da ESHT;
3. Que o Conselho Técnico-Científico, aprovou a alteração à creditação da formação realizada no Curso Técnico Superior Profissional em Serviços de Restauração e Catering para a Licenciatura em Gestão e Administração Hoteleira, decorrente da reestruturação do plano de estudos do curso de Licenciatura em Gestão e Administração Hoteleira;

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 e Administração Hoteleira, com o plano de estudos aprovado pelo Despacho n.º 8358/2019, de 19 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 2019/2020;
3. É revogada a Deliberação ESHT/ PR-013/ 2018, de 01 de março.

Escola Superior de Hotelaria e Turismo, 30 de setembro de 2019

PRESIDENTE
Flávio Ferreira
(Professor Coordenador)

Quadro de Creditação

Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT-P.PORTO)		Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT-P.PORTO)	
Curso:	Curso Técnico Superior Profissional em Serviços de Restauração e Catering	Curso:	Licenciatura em Gestão e Administração Hoteleira

Área Científica	Unidade Curricular	Créditos ECTS	Área Científica	Unidade Curricular	Créditos ECTS
Turismo e Lazer	Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	3	Hotelaria e Restauração	Turismo e Hotelaria Internacional	4
Hotelaria e Restauração	Gestão de Alimentos e Bebidas	7	Hotelaria e Restauração	Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas I	4
Hotelaria e Restauração	Controlo de custos na restauração e bebidas	7	Hotelaria e Restauração	Organização e Supervisão de Alimentos e Bebidas II	4
Hotelaria e Restauração	Organização de eventos de Catering	7	Hotelaria e Restauração	Animação e Organização de Eventos	3
Hotelaria e Restauração	Técnicas de Cozinha e Pastelaria	5	Hotelaria e Restauração	Práticas de Alimentação e Bebidas I	6
Hotelaria e Restauração	Técnicas de Restaurante e Bar	5			
Indústrias Alimentares	Higiene, Segurança Alimentar e Nutrição	6	Hotelaria e Restauração	Higiene e Segurança	3
Hotelaria e Restauração	Estágio	30	Hotelaria e Restauração Gestão e Administração	Estágio	30
Línguas e Literaturas Estrangeiras	Língua Francesa Aplicada	5	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Língua Estrangeira 2 (Francês I)	4
Línguas e Literaturas Estrangeiras	Língua Inglesa Aplicada	7	Línguas e Literaturas Estrangeiras	Inglês II	4
Direito	Legislação Hoteleira	3	Direito	Legislação Hoteleira	3
Gestão e Administração	Gestão de Recursos Humanos	4	Gestão e Administração	Gestão de Recursos Humanos	3
Hotelaria e Restauração	Manutenção de Equipamentos em Hotelaria	3	Hotelaria e Restauração	Manutenção de Equipamentos e Sistemas	2
Total de Créditos ECTS		92	Total de Créditos ECTS		70

FR