

**CREDITAÇÃO DA FORMAÇÃO REALIZADA NO CURSO TÉCNICO SUPERIOR PROFISSIONAL DE SERVIÇOS DE RESTAURAÇÃO E CATERING PARA A LICENCIATURA EM GESTÃO E ADMINISTRAÇÃO HOTELEIRA - ALTERAÇÃO****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, em reunião de 21.06.2023, a alteração à creditação da formação realizada no Curso Técnico Superior Profissional de Serviços de Restauração e Catering para a Licenciatura em Gestão e Administração Hoteleira;

**Determina-se:**

1. Aos estudantes titulares de Diploma de Técnico Superior Profissional de 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 20 de agosto, publicado em DR, 2.ª série, n.º 180, 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 2013/2024.

É revogado o Despacho ESHT/ PR-093/ 2019, de 30 de setembro.

Escola Superior de Hotelaria e Turismo, 11 de julho de 2023

Flávio Ferreira

Presidente | 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
Hotelaria e Restauração	Introdução ao Turismo, Hotelaria e Restauração	3	Turismo e Lazer	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	5	Turismo e Lazer	Animação e Organização de Eventos	3
Hotelaria e Restauração	Práticas de Cozinha e Restaurante	10	Hotelaria e Restauração	Práticas de Alimentação e Bebidas I	6
Hotelaria e Restauração	Higiene, Segurança Alimentar e Nutrição	6	Hotelaria e Restauração	Higiene e Segurança	3
Hotelaria e Restauração	Estágio	30	Hotelaria e Restauração	Estágio	30
Humanidades	Língua Francesa Aplicada	5	Humanidades	Língua Estrangeira 2 (Francês I)	4
Humanidades	Língua Inglesa Aplicada	7	Humanidades	Inglês II	4
Negócios e Administração	Legislação Hoteleira	3	Negócios e Administração	Legislação Hoteleira	3
Sistemas de Informação e Matemática	Tecnologias de Informação Aplicadas à Restauração	4	Sistemas de Informação e Matemática	Informação e Comunicação Tecnológica I	4
Negócios e Administração	Gestão de Recursos Humanos	4	Negócios e Administração	Gestão de Recursos Humanos	3
Negócios e Administração	Marketing e Vendas na Restauração	5	Negócios e Administração	Marketing Aplicado à Hotelaria	3
Hotelaria e Restauração	Manutenção de Equipamentos em Hotelaria	4	Hotelaria e Restauração	Manutenção de Equipamentos e Sistemas	2
<b>Total de Créditos ECTS</b>		<b>100</b>	<b>Total de Créditos ECTS</b>		<b>77</b>