

Técnico(a) de Alojamento Hoteleiro

Cursos Profissionais
Acesso com o 9.º Ano

Saídas Profissionais

O/a Técnico/a de Informação e Animação Turística é o profissional qualificado para prestar informações, promover, comercializar produtos e serviços turísticos e efetuar o atendimento e acolhimento, assim como efetuar o planeamento, a organização, a comercialização e a dinamização de atividades de animação turística, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação dos clientes.

Atividades Principais

- Planear o serviço de informação e promoção turística e as atividades de animação turística
- Acompanhar as tendências de evolução de tipos e segmentos de turismo, bem como de novos produtos e serviços turísticos
- Proceder à atualização de informação turística de carácter geral, histórico e cultural, de forma a promover novos produtos e serviços turísticos
- Auscultar as motivações e interesses dos clientes, de modo a garantir a sua satisfação e constituir uma oferta de atividades de animação turística vendáveis
- Prestar informações, promover e comercializar produtos e serviços turísticos, de acordo com a estratégia e a política

comercial e promocional da organização e as necessidades e as motivações dos clientes

- Organizar, desenvolver e comercializar atividades de animação turística, de acordo com a estratégia e a política comercial da organização e as necessidades e as motivações dos clientes

Requisitos

- Titulares do 9.º ano de escolaridade completo ou de habilitação legalmente equivalente.
- Jovens até aos 25 anos de idade. Preferencialmente alunos com idade inferior a 20 anos.

Prosseguimento de Estudos

Este curso permite o prosseguimento de estudos para o ensino superior em área afim, bem como o prosseguimento de estudos para os Cursos de Especialização Tecnológica da Rede de Escolas do Turismo de Portugal, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

Estrutura

3 Anos letivos + 2 estágios curriculares.

O Curso Profissional de Técnico(a) de Alojamento Hoteleiro tem a duração de 3 anos (full-time), dividido em 6 semestres, incluindo 2 estágios curriculares com 3 meses de duração cada. Os alunos têm a oportunidade de selecionar hotéis e resorts, empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos do setor turístico de referência para realizarem os seus estágios.

PROPINAS

Valor do Curso - Gratuito



formacao@turismodeportugal.pt



- Coimbra
- Estoril
- Setúbal
- Algarve

1.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	40	35	75
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	40	35	75
	Tecnologias de informação e comunicação	25		25
Total de horas da componente		180	145	325
Formação Científica	Língua estrangeira II	45	30	75
	Geografia	25	25	50
	Matemática	40	30	70
Total de horas da componente		110	85	195
Formação Tecnológica	Acolhimento e atendimento ao cliente em receção hoteleira	25	25	50
	Gestão do serviço de reservas em hotelaria		50	50
	Serviço de andares – limpeza e arrumação da área de clientes	25	25	50
	O setor do turismo	25		25
	Segurança e saúde no trabalho em hotelaria e restauração		25	25
	Hotelaria e restauração - Normas e ética profissional	25		25
	Atuação em situações de emergência na hotelaria e restauração	25		25
	Assistência ao cliente com necessidades especiais no serviço de andares		25	25
	Ideias e oportunidades de negócio	25	25	50
Total de horas da componente		150	175	325
Total do 1.º Ano		440	405	845
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1345	

2.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	50	50	100
	Inglês	35	40	75
	Educação física	20	20	40
	Área de integração	40	35	75
	Tecnologias de informação e comunicação	25		25
Total de horas da componente		170	145	315
Formação Científica	Língua estrangeira II	40	35	75
	Geografia	25		25
	Matemática	35	35	70
Total de horas da componente		100	70	170
Formação Tecnológica	Gestão de reclamações em hotelaria e restauração		25	25
	Operações de check-in e de check-out em hotelaria	50		50
	Serviço de andares - limpeza e arrumação das áreas públicas e internas	25	25	50
	Informação turística em receção hoteleira	25	25	50
	Organização e execução do serviço de lavandaria/rouparia da unidade hoteleira	25	25	50
	Comunicação e relacionamento interpessoal em contexto profissional	25	25	50
	Comunicação em inglês no serviço de alojamento hoteleiro	25	25	50
	Preparação e serviço de pequenos-almoços	25		25
	Especialização em receção (golfe/spa) (Bolsa B)		25	25
	Técnicas artísticas (Bolsa C)		25	25
Total de horas da componente		200	200	400
Total do 2.º Ano		470	415	885
Formação Prática em Contexto de Trabalho			500	
Total Geral			1385	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA B: Escolha de uma das áreas - Área Receção em Campo de Golfe ou Área Receção em SPA, Centros de Estética e Bem-Estar

Receção em campo de golfe

O golfe enquanto área de negócio

Sistema de reservas em campos de golfe

Assistência ao cliente no serviço de receção de campos de golfe

Receção em SPA e de centros de estética e bem-estar

O turismo de saúde e bem-estar

Sistema de reservas em spas e centros de estética e bem-estar

Assistência ao cliente no serviço de receção em spas e centros de estética e bem-estar

BOLSA C: Técnicas artísticas - Escolha de uma UFCD de 25h

UFCD 4263 - Corpo e Movimento

UFCD 9643 - Expressão Dramática/Teatro

UFCD 9642 - Música

UFCD 9840 - Escrita criativa

3.º ANO

Componente	Disciplina /UFCD	Carga Horária		
		1.º Sem	2.º Sem	Total
Formação Sociocultural	Português	60	60	120
	Inglês	35	35	70
	Educação física	25	25	50
	Área de integração	35	35	70
	Tecnologias de informação e comunicação	25	25	50
Total de horas da componente		180	180	360
Formação Científica	Língua estrangeira II	25	25	50
	Geografia	25		25
	Matemática	30	30	60
Total de horas da componente		80	55	135
Formação Tecnológica	Procedimentos administrativos e de night auditor	50		50
	Gestão de stocks no serviço de andares e lavandaria		50	50
	Promoção e vendas de produtos e serviços em hotelaria	25	25	50
	Plano de negócio	25	25	50
	Comunicação em inglês no serviço de informação turística		25	25
	Comunicação em língua estrangeira no serviço de alojamento hoteleiro (Bolsa A)	25	25	50
	Segurança de pessoas e bens na hotelaria e restauração	25		25
	Especialização em receção (golfe/spa) (Bolsa B)	25	25	50
	Criatividade e storytelling	25		25
Total de horas da componente		200	175	375
Total do 3.º Ano		460	410	870
Total Geral			870	

UNIDADES DE BOLSA

BOLSA A: Escolha da Língua

Comunicação em língua estrangeira em cozinha/pastelaria (selecionar uma das línguas do CNQ)

BOLSA B: Escolha de uma das áreas - Área Receção em Campo de Golfe ou Área Receção em SPA, Centros de Estética e Bem-Estar (continuidade da área escolhida no 2.º ano)

Receção em campo de golfe

O golfe enquanto área de negócio

Sistema de reservas em campos de golfe

Assistência ao cliente no serviço de receção de campos de golfe

Receção em SPA e de centros de estética e bem-estar

O turismo de saúde e bem-estar

Sistema de reservas em spas e centros de estética e bem-estar

Assistência ao cliente no serviço de receção em spas e centros de estética e bem-estar



escolas.turismodeportugal.pt