TURISMO DE PORTUGAL escolas

Técnico(a) de Alojamento Hoteleiro

Cursos Profissionais – Acesso com o 9.º Ano

Lecionado em PT

Saídas Profissionais

O/a Técnico/a de Alojamento Hoteleiro é o profissional qualificado para planear e executar as atividades do serviço de receção e andares em estabelecimentos hoteleiros, de modo a garantir um serviço de qualidade e a satisfação do cliente.

Atividades Principais

- Efetuar as operações de reservas da unidade hoteleira.
- Efetuar o check-in e o check-out dos clientes.
- Executar os procedimentos administrativos e de night auditor.
- Prestar apoio aos clientes sobre a unidade hoteleira e informações de caráter turístico.
- Atender reclamações e sugestões, identificando necessidades e expetativas do cliente e assegurando a sua resolução/ satisfação e/ou transmitindo-as ao seu superior hierárquico.
- Efetuar os registos de ocupação da unidade hoteleira e da faturação dos alojamentos, com vista a fornecer os dados para o controlo e gestão do serviço, assim como, assegurar o arquivo da documentação utilizada na receção.
- Promover e vender produtos e serviços da unidade hoteleira em canais convencionais e online.

- Rececionar, quando solicitado, os bens dos clientes e assegurar a sua segurança.
- Gerir stocks nos serviços de andares e de lavandaria.
- Planear e efetuar a limpeza dos quartos e de outras áreas da unidade hoteleira.
- Organizar e executar o serviço de lavandaria e rouparia.

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 Alojoamento 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

TURISMO DE PORTUGAL escolas

PLANO CURRICULAR

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	35	**70**
	Total de horas da componente	**110**	**90**	**200**
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**	**410**	**850**
	Formação Prática em Contexto de Trabalho		**500**	
	Total Geral		**1350**	

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	40	35	70
	Total de horas da componente	**105**	**70**	**175**
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**	**405**
	Total do 2.º Ano	**470**	**415**	**890**
	Formação Prática em Contexto de Trabalho		**500**	
	Total Geral		**1390**	

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	**50**
	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	**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

TURISMO DE PORTUGAL escolas

escolas.turismodeportugal.pt