

Oferta Formativa  
**GUIA DE ACESSO**  
2025 | 2026



## ÍNDICE

BOAS-VINDAS

CANDIDATOS ELEGÍVEIS

OFERTA FORMATIVA

PROCESSO DE CANDIDATURAS

CALENDÁRIO DE CANDIDATURAS

ENTREVISTA INDIVIDUAL

PUBLICAÇÃO DE RESULTADOS + COLOCAÇÃO INICIAL

MATRÍCULAS

TAXAS E PROPINAS

INFORMAÇÕES E CONTACTOS

O **Turismo de Portugal**, integrado na Secretaria de Estado do Turismo, do Ministério da Economia, é a **Autoridade Turística Nacional** responsável pelo desenvolvimento da formação de recursos humanos para o setor.

O Turismo de Portugal gere uma rede de **12 Escolas de Hotelaria e Turismo**: **Viana do Castelo, Douro-Lamego, Porto, Coimbra, Oeste, Estoril, Lisboa, Setúbal, Portalegre, Algarve, Portimão e Vila Real de Santo António** que desenvolvem cursos de formação inicial e de formação contínua e executiva, contribuindo para a capacitação das empresas e a (re)qualificação dos profissionais do turismo.



### Destinatários:

São elegíveis os **candidatos** que reúnam uma das seguintes condições:

- **Cidadãos Portugueses, de outros países da União Europeia (UE) e da EEA** (Noruega, Islândia e Lichtenstein);
- **Cidadãos de países terceiros** desde que tenham autorização de residência em Portugal ou outro país da UE.

OFERTA  
FORMATIVA

CURSOS DE  
ESPECIALIZAÇÃO  
TECNOLÓGICA  
(NÍVEL 5)

## Cursos de Especialização Tecnológica Acesso com o 12.º Ano

- Gestão Hoteleira e Alojamento\*
- Gestão de Restauração e Bebidas\*
- Gestão e Produção de Cozinha\*
- Gestão e Produção de Pastelaria e Padaria\*
- Gestão de Turismo\*
- Turismo de Natureza e Aventura
- Turismo Cultural e Património

\*Cursos certificados por



Gestão Hoteleira e Alojamento



Gestão de Restauração e Bebidas



Gestão e Produção de Cozinha



Gestão e Produção de Pastelaria e Padaria



Gestão de Turismo



Turismo de Natureza e Aventura



Turismo Cultural e Património

**OFERTA  
FORMATIVA**

**CURSOS DE  
ESPECIALIZAÇÃO  
TECNOLÓGICA  
(NÍVEL 5)**

## Cursos de Especialização Tecnológica

Acesso com o 12.º Ano - Lecionados em Inglês

- Culinary Arts\*
- Food and Beverage Management\*
- Hospitality Operations Management\*
- Tourism Management\*



\*Cursos certificados por



OFERTA  
FORMATIVA

CURSOS  
PROFISSIONAIS  
(NÍVEL 4)

## Cursos Profissionais

Acesso com o 9.º Ano

- Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria
- Técnico(a) de Alojamento Hoteleiro
- Técnico(a) de Pastelaria/Padaria
- Técnico(a) de Restaurante/Bar
- Técnico(a) de Organização de Eventos



Técnico(a)  
de Cozinha/Pastelaria



Técnico(a)  
de Alojamento Hoteleiro



Técnico(a)  
de Pastelaria/Padaria



Técnico(a)  
de Restaurante/Bar



Técnico(a)  
de organização de eventos

**OFERTA  
FORMATIVA**

**CURSOS  
ON-THE-JOB  
(NÍVEL 4)**

*Cursos On-the-Job*

Acesso com o 11.º ou 12.º Ano

- Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas
- Técnicas de Cozinha/Pastelaria



Técnicas de Serviço  
de Restauração e Bebidas



Técnicas  
de Cozinha/Pastelaria



## 1. Acesso à Candidatura:

A candidatura é feita online a partir do site das escolas <http://escolas.turismodeportugal.pt/> podendo seleccionar o(s) curso(s)/escola(s) que se pretende frequentar.

## 2. Habilitações Literárias mínimas requeridas:

Habilitações literárias	Correspondência aos níveis de qualificação profissional (NQP)
9.º ano	Cursos Profissionais (Nível 4)
11.º ou 12.º ano	On-The-Job (Nível 4)
12.º ano	Cursos de Especialização Tecnológica (Nível 5)

## 3. Limite (mínimo e máximo) de idade recomendada por Nível de Formação

- CET (Nível 5): 18 anos (mínimo)
- Cursos Profissionais (Nível 4): 17 anos (máximo)
- On-the-Job (Nível 4): 25 anos (máximo)

## CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO TECNOLÓGICA

**1**

**CANDIDATURAS**

1 de abril  
a  
18 de julho

**2**

**ENTREVISTAS**

1 de abril  
a  
21 de julho

**3**

**MATRÍCULAS**

25  
a  
29 de julho

**4**

**INÍCIO DO ANO LETIVO**

18  
a  
22 de setembro

## CURSOS DE DUPLA CERTIFICAÇÃO CURSOS *ON-THE-JOB*

**1**

**CANDIDATURAS**

1 de abril  
a  
18 de julho

**2**

**ENTREVISTAS**

1 de abril  
a  
21 de julho

**3**

**MATRÍCULAS**

25  
a  
29 de julho

**4**

**INÍCIO DO ANO LETIVO**

29 de setembro

## Entrevista

- A prova de entrevista é **aplicada a todos os candidatos e para todos os cursos**;
- A entrevista é realizada online ou presencialmente e registada em documento próprio;
- A duração média estimada é de 20 minutos/candidato.

## Objetivos:

- Conhecer com maior detalhe os interesses e motivações pessoais do candidato em relação ao curso que deseja frequentar;
- Percecionar traços de personalidade de natureza relacional e intelectual;
- Percecionar interesses e motivações do candidato para a realização de atividades de responsabilidade social e ambiental;
- Percecionar o espírito de iniciativa e de empreendedorismo do candidato;
- Percecionar a fluência verbal do candidato na língua inglesa, caso se aplique.

## 1. Classificação Final

- A classificação final dos candidatos resulta dos resultados obtidos na entrevista pessoal.

## 2. A avaliação, classificação e ordem de colocação

- O processo de classificação e seriação de candidatos é executado pelo Portal das Escolas, correndo um algoritmo de colocação dos candidatos (colocação inicial), em função das preferências indicadas na candidatura e de acordo com as regras definidas: idade (por nível), vagas, classificação final.
- Depois da publicação de notas, procede-se à **colocação inicial dos candidatos** numa das suas opções de escola/curso.
- O candidato é informado na sua área de candidatura, sobre a sua posição, em função da nota obtida no processo de admissão

A **2.ª Fase do Processo de Admissão** ocorre sempre que as vagas de um curso/escola não forem totalmente preenchidas na 1.ª Fase, aplicando-se aos candidatos que reúnem as seguintes condições:

- Candidatos que **não concorreram na 1.ª fase**;
- Candidatos que **não foram colocados na 1.ª Fase** e, neste caso, poderão optar por uma das seguintes condições:
  - Concorrem com a classificação obtida na 1.ª fase (não fazem nova prova de entrevista);
  - Requerem nova prova de entrevista.

As matrículas são efetuadas online via Portal das Escolas ou nas Escolas de Hotelaria e Turismo, em casos devidamente justificados.

- Documento de Identificação: Cartão de Cidadão, Bilhete de Identidade ou Passaporte.
- Certificado de habilitações.
- Boletim de vacinas, quando aplicável.
- 1 foto tipo passe.
- Formulário de candidatura a Apoios Sociais e respetiva documentação solicitada, caso se justifique.
- Documento comprovativo de pagamento.

Os candidatos admitidos nas nossas Escolas efetuarão a sua inscrição online, em articulação com a Escola e os seus serviços administrativos.

Para além dos documentos exigidos aos cidadãos portugueses e comunitários, os estudantes oriundos de países terceiros devem também apresentar:

- **Autorização de residência em Portugal ou outro estado membro da UE**, emitida pela autoridade portuguesa ou de outro estado membro da UE.
- **Certificado de habilitações/Pedidos de equivalências escolares**, requerido ao Ministério da Educação, Ciência e Inovação, a uma das seguintes entidades:
  - **Direção Geral de Educação**, para todos os níveis de ensino, exceto superior.
  - **Direção Geral do Ensino Superior**, para todos os níveis de ensino superior (BoA; BoS; Masters; PhD).



## CURSOS DE ESPECIALIZAÇÃO TECNOLÓGICA (NÍVEL 5)

Propinas dos cursos	Anuais	Mensais
Culinary Arts (EN)	1.500€	150€/month
Gestão e Produção de Cozinha (PT)	1.200€	120€/month
Food & Beverage Management (EN)	1.200€	120€/month
Gestão de Restauração e Bebidas (PT)	1.000€	100€/month
Hospitality and Operations Management (EN)	1.200€	120€/month
Hospitality and Operations Management (PT)	1.000€	100€/month
Tourism Management (EN)	1.500€	150€/month
Gestão de Turismo (PT)	1.000€	100€/month
Gestão e Produção de Pastelaria e Padaria (PT)	1.000€	100€/month
Turismo de Natureza e Aventura (PT)	1.000€	100€/month
Turismo Cultural e Património (PT)	1.000€	100€/month
<b>Matrícula</b>	<b>50€</b>	

- **10 pagamentos mensais;**
- **Isenção de propina** para alunos com deficiência ou portadores de doença incapacitante;
- **Redução de 50%** para as escolas das regiões de baixa densidade ou que operam em cidades limítrofes, designadamente **Douro-Lamego, Portalegre e Vila Real de St.º António;**
- **Desconto de 20%** no valor da matrícula e das propinas para antigos alunos, colaboradores do Turismo de Portugal e seus descendentes.

## CURSOS PROFISSIONAIS/ON-THE-JOB (LEVEL 4)

Propinas dos cursos	GRATUITOS
<b>Matrícula</b>	<b>20€</b>

## MAIS INFORMAÇÕES

[escolas.turismodeportugal.pt](https://escolas.turismodeportugal.pt)

## CONTACTOS

### Em Português

[alunosnacionais@turismodeportugal.pt](mailto:alunosnacionais@turismodeportugal.pt)

[alunosinternacionais@turismodeportugal.pt](mailto:alunosinternacionais@turismodeportugal.pt)

### Em Inglês

[internationalstudents@turismodeportugal.pt](mailto:internationalstudents@turismodeportugal.pt)



escolas

