

TURISMO DE
PORTUGAL



Integrar

PARA O TURISMO

PROGRAMA DE FORMAÇÃO E INTEGRAÇÃO DE MIGRANTES E
BENEFICIÁRIOS DE PROTEÇÃO INTERNACIONAL NO SETOR DO TURISMO

DIREÇÃO DE GESTÃO DE COMPETÊNCIAS E CAPACITAÇÃO

2024

1. Propósito do Projeto

Programa de formação/emprego, para acolhimento, qualificação e integração profissional de migrantes e Beneficiários de Proteção Internacional para o Setor do Turismo

- Desenvolver um programa intensivo de Formação Técnica na área da Hospitalidade e Serviço dirigido a Migrantes e Beneficiários de Proteção Internacional
- Dotar os participantes com competências pessoais, sociais e profissionais que os habilitem a trabalhar em empresas do turismo, hotelaria e restauração
- Contribuir para a melhoria das condições de integração dos refugiados e migrantes e prepará-los para uma integração no setor do turismo, posicionando Portugal como uma referência internacional no acolhimento destes públicos
- Desenvolver competências profissionais que os habilitem a trabalhar em empresas de hotelaria e restauração, através de metodologias de formação prática de *learning by doing*, incluindo formação nas áreas da comunicação, línguas e cultura portuguesa
- Desenvolver um programa de inserção no mercado de trabalho, em cooperação com as associações empresariais, que assegure a integração profissional das pessoas formadas através da realização de estágios remunerados e/ou de contratos de 1.º emprego
- Contribuir para a responsabilidade social das empresas do turismo e o desenvolvimento da multiculturalidade da força de trabalho reforçando o contributo do setor na construção de uma sociedade mais justa e mais inclusiva

2. Parceiros

- O projeto será desenvolvido pelo **Turismo de Portugal (através da rede de Escolas de Hotelaria e Turismo)**, em parceria com a **Agência para a Integração, Migrações e Asilo (AIMA)** e **Confederação do Turismo de Portugal (CTP)**



3. Perfil | Requisitos de Acesso

- Migrantes e Beneficiários de Proteção Internacional
- Pessoas maiores de idade, integrados ao abrigo de Programas coordenados pela AIMA, ou outros devidamente validados;
- Residência habitual em Portugal
- Situação regularizada (autorização de residência e documentos de identificação)
- Situação contributiva regularizada
- Ter alguma capacidade de expressão em língua portuguesa ou inglesa

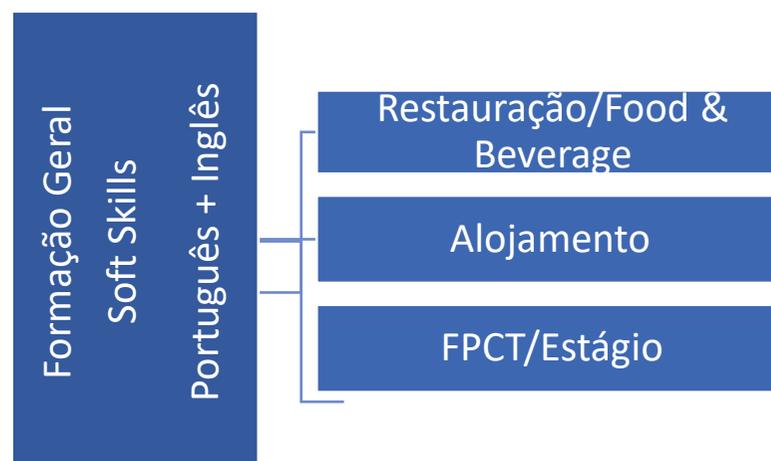
4. Locais de Realização

- Rede de Escolas do Turismo de Portugal
- Outros locais que venham a ser identificados como adequados para a realização da formação

5. Itinerário de Formação

O Itinerário de Formação é constituído por **3 componentes**:

- **Formação Geral**- Transversal a todos os participantes, integra módulos da área comportamental e línguas
- **Formação Técnica** - Restauração/*Food & Beverage* e/ou Alojamento/*Hospitality*
- **Formação Prática em Contexto de Trabalho (estágio)**- a realizar em unidades hoteleiras e/ou de restauração



6. Duração do Programa

- Formação Geral e Técnica – 360 horas (3 meses)
- Formação Prática em Contexto de Trabalho: 160 horas (um mês)
- **Duração Total do Curso: 520 horas**

7. Programa

FORMAÇÃO GERAL

MÓDULO 1	OBJETIVOS	TEMAS
<p>PORTUGUÊS</p> <p>INGLÊS</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Informações de caráter pessoal e profissional ▪ Apresentar-se aos outros. ▪ Dar e pedir informações de caráter pessoal e profissional. ▪ Descrever pessoas e lugares. ▪ Falar de ações da vida quotidiana. ▪ Identificar meios de transporte; horários. ▪ Solicitar ajuda 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificação e caracterização pessoal ▪ Países e cidades; Nacionalidades; Línguas; Moradas; Números de telefone; Estado civil; Data de nascimento; Idade; Sexo; Habilitações; Formulários / visto / cartões; Formas de tratamento; Descrição física; ▪ A família e relações de parentesco; A casa; A cidade ▪ Os dias da semana; Numerais cardinais; Os meses; Datas ▪ Frases afirmativas/ negativas/ interrogativas ▪ Nomes e adjetivos: masculino / feminino; singular/ plural ▪ Artigos definidos e Preposições (e contrações): em; de; Interrogativos: Onde?; De onde?; Quando?; Quem?; Qual?; Como?; Porquê?; Porque?; Quantos/as?; Locuções de lugar: em frente de; ao lado de...; ▪ Possessivos: o meu / a minha; o teu / a tua; o seu / a sua; - Demonstrativos: este(s) / esta(s) ▪ Vida quotidiana

		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Refeições; Partes do dia; Horas; Horários; Meios de transporte; Hábitos do quotidiano; Preços; Dinheiro; Tipos de Bilhetes e Passes; Engarrafamento
--	--	---

MÓDULO 2	OBJETIVOS	TEMAS
SOFT SKILLS: COMUNICAÇÃO E ACOLHIMENTO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identificar as principais técnicas para melhorar a eficácia na comunicação ▪ Identificar estratégias que contribuam para o desenvolvimento pessoal e social 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Objetivos pessoais e profissionais; ▪ Compreender o seu comportamento e atitudes; ▪ Valores e crenças; ▪ Construir a confiança; ▪ O trabalho em equipa ▪ Higiene pessoal e profissional (dress-code; fardas e uniformes) ▪ Gerir emoções /resiliência e motivação

MÓDULO 3	OBJETIVOS	TEMAS
O B.I DE PORTUGAL	Conhecer as principais características sobre Portugal, enquanto país de acolhimento, no que diz respeito à sua geografia, cultura e património	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Localização geográfica e enquadramento sumário da História de Portugal ▪ Generalidades Geo-Culturais de Portugal: Clima, População; Fauna e Flora, Símbolos, Identidade (língua, bandeira..), Tradições; ▪ Património Cultural ▪ Literacia institucional: principais serviços

FORMAÇÃO TÉCNICA | RESTAURAÇÃO

PERCURSO 1	OBJETIVOS	TEMAS
PREPARAÇÕES E CONFEÇÕES BÁSICAS DE COZINHA E PASTELARIA	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Executar as principais preparações de base de cozinha e pastelaria ▪ Executar as principais confeções de base de cozinha. ▪ Desenvolver os procedimentos adequados para as boas práticas de higiene na produção/ confeção dos alimentos. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Preparações de base ▪ Descascar e cortar frutas e legumes ▪ Amanhar e cortar peixes e mariscos ▪ Confeções de base; Cozer; Assar; Fritar; Grelhar; Estufar; Guisar; Saltear; Brasear; ▪ Noções básicas de Pastelaria e Padaria ▪ Breves Noções de Higiene e Segurança Alimentar.

PERCURSO 2	OBJETIVOS	TEMAS
SERVIÇO DE RESTAURANTE	<ul style="list-style-type: none">▪ Identificar as características e regras de funcionamento do restaurante/bar▪ Identificar os equipamentos e utensílios do restaurante/bar, adequados às diferentes técnicas de serviço▪ Identificar a estrutura e composição das ementas, cartas de restaurante, vinhos e bar.▪ Efetuar o aprovisionamento dos diversos produtos, assegurando o estado de conservação dos mesmos.▪ Identificar os procedimentos inerentes à organização do serviço de restaurante/bar.▪ Reconhecer a importância do cumprimento das normas de higiene e segurança.	<ul style="list-style-type: none">▪ Organização e funcionamento do restaurante: Equipamentos e Utensílios; Indumentária; Atoalhados; Funções da brigada de restaurante;▪ <i>Mise-en-place</i>▪ Acolher clientes▪ Executar serviços simples de cafetaria (bebidas simples; sandwiches,...)▪ Normas de higiene e segurança

FORMAÇÃO TÉCNICA | ALOJAMENTO

PERCURSO 3	OBJETIVOS	TEMAS
PRÁTICAS DE SERVIÇO DE ANDARES E QUARTOS	Realizar eficazmente o serviço de limpeza de quartos, andares e zonas comuns.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principais regras de organização do serviço de higienização e arrumação de quartos e espaços comuns ▪ Horários; ▪ Limpeza e arrumação dos quartos ▪ Abertura de camas e Limpezas gerais ▪ Arrumação e limpeza do ofício ▪ Processos e métodos de higienização ▪ Boas práticas de higiene e segurança

PERCURSO 4	OBJETIVOS	TEMAS
ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO DOS SERVIÇOS DE LAVANDARIA/ROUPARIA	Identificar as estruturas organizativas e funcionais mais frequentes nas secções de rouparia e lavandaria das unidades hoteleiras.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ A secção de rouparia - lavandaria ▪ Receção e tratamentos de roupas; ▪ Equipamentos e meios de trabalho ▪ Organização do trabalho numa secção de rouparia - lavandaria ▪ Distribuição e planificação do trabalho ▪ Contactos com outras secções ▪ Uniforme e higiene pessoal

FORMAÇÃO PRÁTICA EM CONTEXTO DE TRABALHO/ESTÁGIOS

A Formação Prática em Contexto de trabalho/Estágios será realizada no final da formação técnica, em empresas do setor do turismo, designadamente nos segmentos da restauração e hotelaria/alojamento e tem como objetivo contribuir para a aprendizagem técnica em contexto real de trabalho, favorecendo o trabalho em equipa.



8. Modelo de Formação

- O Programa irá decorrer em regime presencial, na rede de Escolas do Turismo de Portugal ou noutros locais identificados pelas partes.
- Os métodos pedagógicos e estratégias de aprendizagem passam pela aplicação de dinâmicas de grupo, desenvolvimento de trabalhos e de projetos, assim como estudo de casos práticos.

9. Avaliação

- A avaliação assume um carácter formativo, assente em resultados de aprendizagem e tendo em vista o desenvolvimento de competências, participação, empenhamento e realização dos trabalhos orientados pelo respetivo formador
- Os participantes deverão frequentar 90% do número total de horas de formação por módulo

10. Certificação

- No final do curso, os participantes têm direito ao **Certificado de Formação Profissional**, atribuído pelo **Turismo de Portugal, I.P.**, enquanto Autoridade Turística Nacional para o Turismo.

II – Programa JOB LEADER | Objetivos , Duração e Temas

- Capacitação de Mentores/Tutores das empresas
- Contribuir para o sucesso e a realização profissional dos formandos durante o período de estágio
- Sensibilizar os colaboradores das empresas para a receção e acolhimentos dos participantes do Programa “Integrar para o Turismo”, durante as fases do processo: acolhimento; integração; acompanhamento e avaliação.
- O Programa terá a duração de 6 horas e realizar-se-á em regime presencial, na rede de escolas do Turismo de Portugal.

Programa da Jornada

TEMAS	DURAÇÃO
Desafios da Gestão de Talento no Setor do turismo	1h30
Responsabilidade Social nas Empresas	1h30
Multiculturalidade e Diversidade	1h30
On-boarding e Acompanhamento	1h30

- No final da sessão, haverá lugar à Assinatura do Acordo de Estágio tripartido com as Empresas (escola, empresa, formando).