



**ISCAD**

Instituto Superior  
de Ciências  
da Administração







## Curso Técnico Superior Profissional Gestão de Hotelaria e Restauração

### Apresentação do Curso

O presente Curso Superior Técnico Profissional em Gestão de Hotelaria e Restauração com a duração de dois anos (estágio incluído), tem como principal objetivo formar jovens com uma grande especialização em hotelaria e restauração, com competências para coordenar, implementar e supervisionar as principais práticas de hotelaria e restauração, conciliando os objetivos organizacionais com a satisfação do cliente.

### Saídas

#### Profissionais

-  Coordenação das atividades de receção;
-  Coordenação dos serviços de housekeeping;
-  Coordenação dos serviços de food and beverage;
-  Assessoria à função de Direção Hoteleira.

CONTACTOS



facebook.com/iscad



info@iscad.pt



www.iscad.pt



(+351) 213 261 440



**Duração:** 2 anos (4 Semestres)  
**Grau:** Técnico Superior Profissional  
**ECTS:** 120

## Plano de Estudos

### 1º Ano

Língua inglesa I  
Língua espanhola I  
Introdução ao turismo  
Introdução à gestão  
Marketing  
Metodologia de apresentação de projectos e trabalhos de hotelaria e restauração  
Língua inglesa II  
Língua espanhola II  
Gestão e práticas de hotelaria  
Gestão e práticas de restauração e bebidas  
Gastronomia e enologia  
Relações públicas e comunicação

### ECTS

5  
5  
4  
4  
4  
4  
4  
5  
5  
7  
7  
5  
5

### 2º Ano

Língua inglesa III  
Língua espanhola III  
Liderança e gestão de equipas  
Informática aplicada à hotelaria e restauração  
Higiene e segurança na hotelaria e restauração  
Legislação de hotelaria e restauração  
Estágio

### ECTS

5  
5  
6  
6  
4  
4  
30

## Objetivos do Plano Curricular

Pretende-se que os alunos ao terminarem este curso sejam capazes de:

Definir a política comercial de alojamento.

Coordenar e controlar as atividades de receção, quartos e lavanderia/rouparia de uma organização hoteleira

Supervisionar os planos de manutenção de equipamentos e sistemas.

Definir a política comercial de serviços de alimentação e bebidas.

Coordenar e controlar os trabalhos de serviços de restauração.

Coordenar e organizar as operações de alimentação e bebidas.

Supervisionar a aplicação das normas de higiene e segurança.

Implementar processos inerentes à gestão de equipas de trabalho.

Utilizar aplicações informáticas na gestão das atividades e/ou operações de hotelaria e restauração.

Controlar, analisar e avaliar os resultados comerciais.