

TURISMO DE
PORTUGAL  **escolas**



Guia do ESTUDANTE INTERNACIONAL

UMA REDE DE ESCOLAS | UM FUTURO CINCO ESTRELAS

1 REDE

DOURO-LAMEGO

PORTO

VIANA DO CASTELO

COIMBRA

PORTALEGRE

OESTE

12 ESCOLAS

SETÚBAL

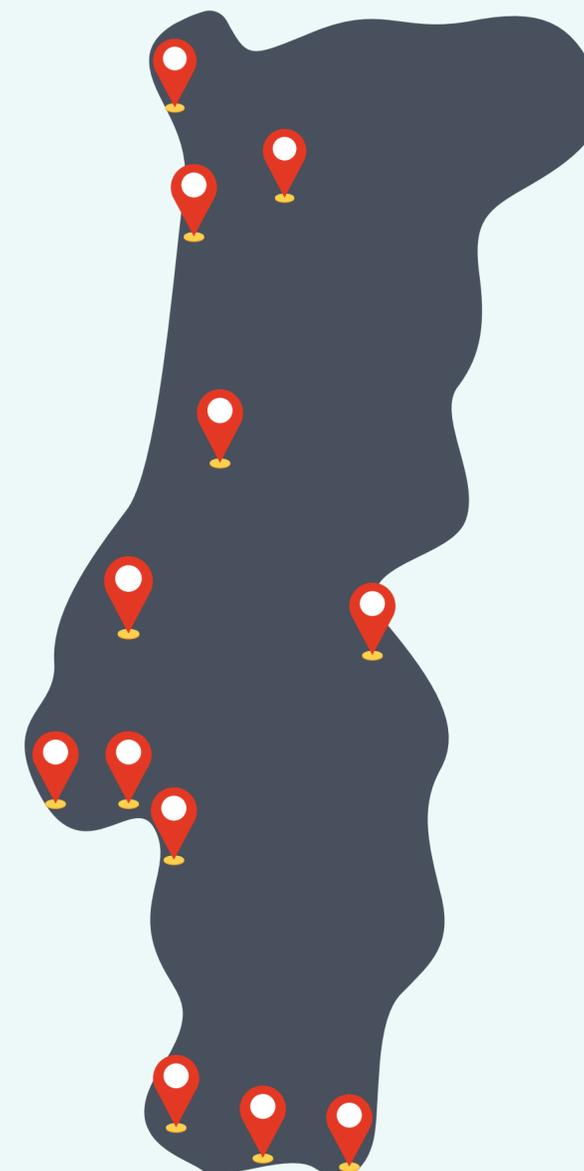
LISBOA

ESTORIL

ALGARVE-FARO

PORTIMÃO

V.R. SANTO ANTÓNIO



Para entrar em contacto com a Direção de Formação do Turismo do Portugal

utilize os seguintes canais:

Por Correio:

Rua Ivone Silva, Lote 6

1050-124 Lisboa – Portugal

Telefone: (00 351) 220 044 800

Email: alunosinternacionais@escolas.turismodeportugal.pt

Site: <https://escolas.turismodeportugal.pt>

Diretora: Ana Paula Pais

Rua Ivone Silva, Lote 6

1050-124 Lisboa – Portugal

Siga-nos nas nossas Redes Sociais:



Porquê escolher-nos? Conheça a nossa missão, o funcionamento das escolas e nossa oferta formativa .

MISSÃO

das Escolas do turismo de portugal

O Turismo de Portugal, enquanto entidade reguladora e agente técnico na qualificação dos profissionais do turismo para a excelência do serviço e da gestão, tem por missão o desenvolvimento da formação de recursos humanos para o sector do turismo e a respetiva investigação técnico-pedagógica, bem como a coordenação, execução e reconhecimento dos cursos e ações de formação profissional para essa área, além de certificar a aptidão profissional para o exercício das profissões turísticas” (in DL n.º 129/2012, de 22 de junho). O Turismo de Portugal gere uma rede nacional de 12 Escolas, líderes na formação do capital humano para o turismo, garantindo a preparação de jovens para o primeiro emprego e a qualificação dos profissionais do sector, com vista à melhoria da qualidade e prestígio das profissões turísticas.

Objetivos: Contribuir de forma decisiva, para a produção de valor na qualificação dos recursos humanos, em conformidade com os eixos de atuação da “Estratégia Turismo 2027”, destacando-se:

- a valorização das profissões do turismo e o desenvolvimento de cursos e programas formativos que respondam às necessidades do mercado;
- a transferência de conhecimento de instituições de ensino e centros de investigação para as empresas.

CURSOS

As Escolas de Hotelaria e Turismo lecionam programas curriculares adaptados às exigências do mercado. Os Cursos foram desenhados para uma sólida preparação técnica, assim como para o desenvolvimento de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), e ainda, competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

A taxa de atividade registada, seis meses após a conclusão do curso, é de 90,0%, sendo que 90,0% dos alunos empregados encontrou uma colocação em menos de 3 meses, com a particularidade de 19,4% terem sido integrados pelas próprias unidades hoteleiras ou de restauração onde estiveram a estagiar.

Com um Diploma das nossas escolas, os alunos têm as portas abertas para começar logo a trabalhar no sector da Hotelaria e Turismo, para lançar a sua própria empresa, ou para prosseguir estudos para o ensino superior.

6 RAZÕES PARA ESCOLHER UMA DAS NOSSAS ESCOLAS

Temos uma taxa de empregabilidade dos nossos alunos superior a 90%.

Temos parcerias e uma formação reconhecida pelas melhores empresas do setor a nível nacional e internacional.

Temos estágios internacionais 100% financiados.

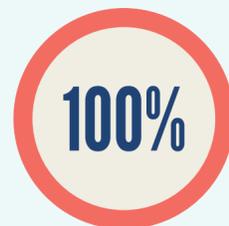
Temos a maior rede de escolas líder na formação de recursos humanos para o Turismo.

Temos as mais modernas infraestruturas e avançados equipamentos.

Temos resultados de excelência obtidos em competições internacionais.



Taxa de empregabilidade dos nossos alunos



de financiamento para estágios internacionais

Em Janeiro de 2018 a Organização Mundial de Turismo distinguiu o projeto formativo das escolas do Turismo de Portugal – denominado Tourism Training Talent – com o primeiro lugar na categoria Inovação e Políticas Públicas da 14.ª edição dos prémios UNWTO (Organização Mundial do Turismo), pelo seu exemplo de capacitação das futuras gerações de recursos humanos do setor.

Em 2019, todas as 12 escolas do Turismo de Portugal passaram a integrar o Programa Eco-Escolas, um programa internacional coordenado pela “Foundation for Environmental Education” e desenvolvido em Portugal, desde 1996, pela Associação Bandeira Azul da Europa (ABAE). A área do Turismo quer tornar-se cada vez mais sustentável e ter práticas cada vez mais eco-responsáveis. Neste contexto, em que a educação desempenha um papel fundamental, as Escolas ao participarem neste projeto, promovem uma educação na qual a dimensão do turismo sustentável tem cada vez maior importância e, simultaneamente, veem as suas boas práticas e os seus projetos de sustentabilidade reconhecidos.

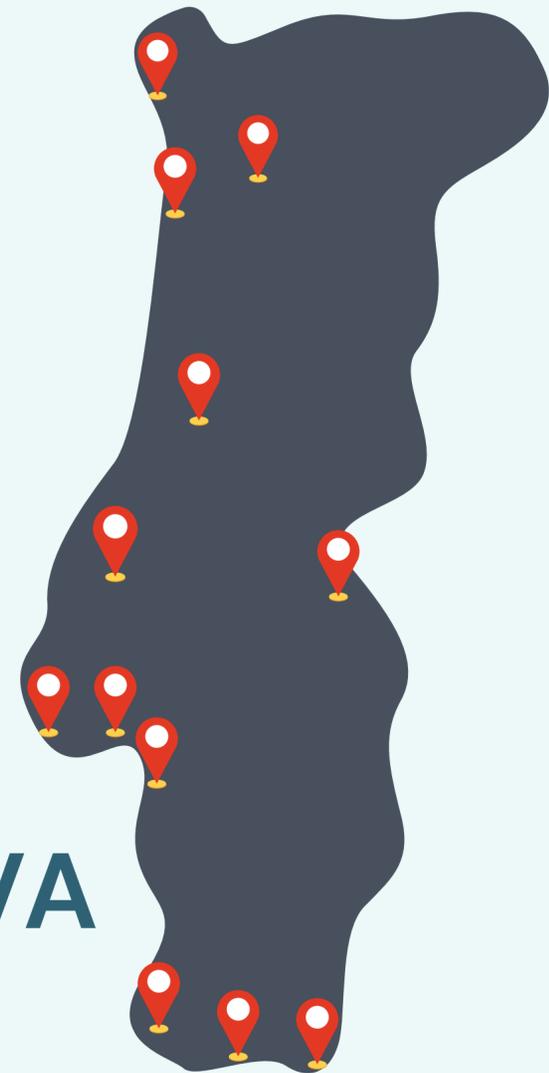
OFERTA FORMATIVA | VAGAS DISPONÍVEIS | CURSOS MINISTRADOS EM PORTUGUÊS

	LISBOA	PORTO	COIMBRA	ESTORIL	ALGARVE FARO	SETÚBAL	DOURO LAMEGO	PORTALEGRE	OESTE	VIANA DO CASTELO	PORTIMÃO	VILA REAL DE S. ANTÓNIO
CET GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
CET GESTÃO E PRODUÇÃO PASTELARIA		5					5		5			
CET GESTÃO HOTELEIRA E ALOJAMENTO	10	5	5	5	5	5	5	5			5	
CET GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	
CET GESTÃO DE TURISMO		5			5				5			
CET TURISMO CULTURAL E DO PATRIMÓNIO		5	5	5								
CET TURISMO DE NATUREZA E AVENTURA			5			5						5
OTJ TÉCNICO DE COZINHA/PASTELARIA		10	10					10		10		
OTJ TÉCNICO DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS		10	10					10		10		

OFERTA FORMATIVA | VAGAS DISPONÍVEIS CURSOS MINISTRADOS EM INGLÊS

	EHT PORTO	EHT LISBOA	EHT ESTORIL
CET (EN) FOOD & BEVERAGE MANAGEMENT	5	5	
CET (EN) HOSPITALITY OPERATIONS MANAGEMENT	5	5	
CET (EN) CULINARY ARTS	5	5	5

CONHECE A NOSSA OFERTA FORMATIVA



OFERTA FORMATIVA – GESTÃO E PRODUÇÃO DE COZINHA

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão e Produção de Cozinha prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da cozinha, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem. P

PRINCIPAIS RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aplicação de novos conceitos de cozinha alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



OFERTA FORMATIVA – GESTÃO E PRODUÇÃO DE PASTELARIA

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da pastelaria, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

PRINCIPAIS RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Plano adicional (1º semestre) comum a Gestão e Produção de Cozinha
- Aplicação de novos conceitos de padaria alternativa e funcional
- Inovação & Desenvolvimento de produtos gastronómicos
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares

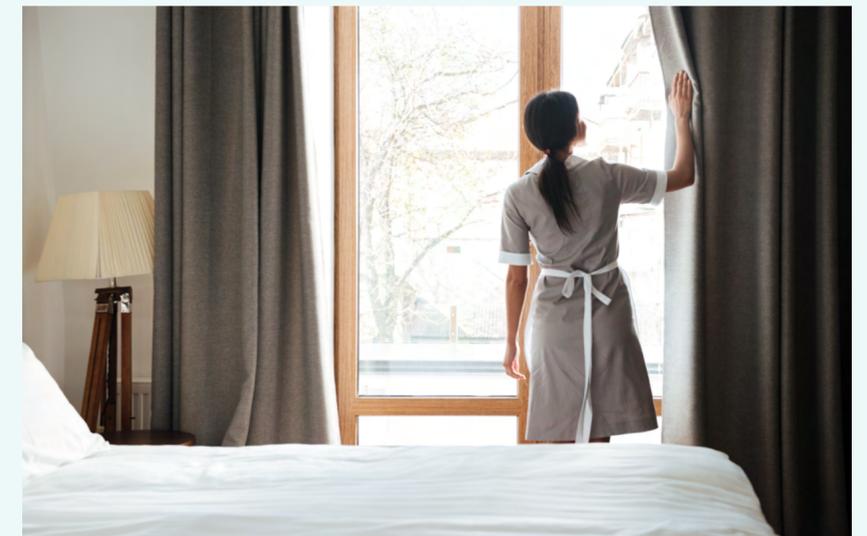


OFERTA FORMATIVA – GESTÃO HOTELEIRA E ALOJAMENTO

Este curso prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão nas diversas áreas do alojamento hoteleiro, designadamente: portaria/receção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da hotelaria, assim como contribuirá para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas e competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

PRINCIPAIS RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Principais razões para frequentar:
- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Conhecimento das novas Tendências em hotelaria e Funcionalidades & Design
- Estimulação prática através de Jogos e simulações para a hotelaria
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



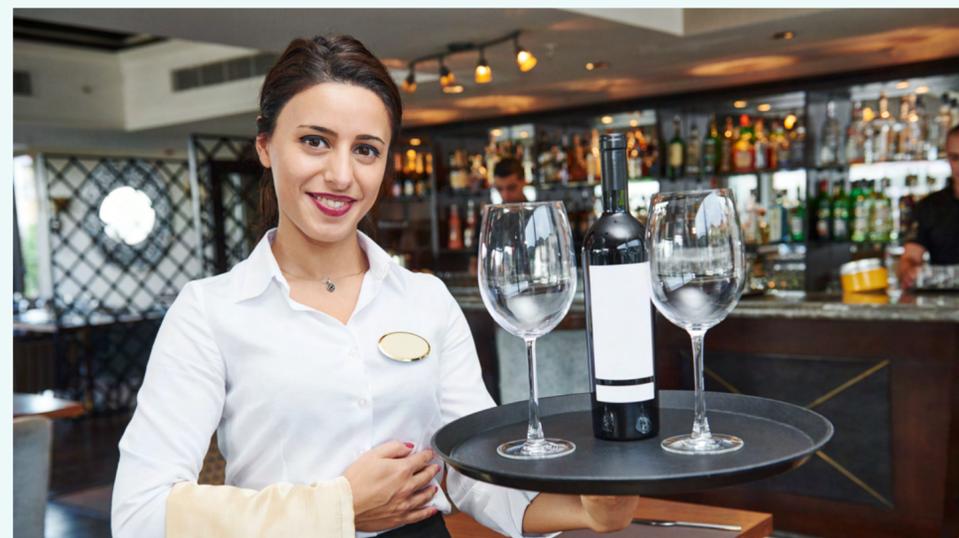
OFERTA FORMATIVA – GESTÃO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Restauração e Bebidas prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras, e em departamentos de restauração e bebidas (F&B).

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área da restauração e bebidas, assim como contribui para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas, e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Aquisição de conhecimentos nas áreas de Serviço avançado de restaurante e bar, assim como nas áreas de enogastronomia, mixologia, enologia e bar
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação na restauração e bebidas
- Forte relação com o mercado/empresas, através da realização de estágios curriculares



OFERTA FORMATIVA – TURISMO CULTURAL E DO PATRIMÓNIO

Curso de Especialização Tecnológica em Turismo Cultural e Património prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em serviços, equipamentos e sítios turísticos e/ou culturais. A multiplicidade, a riqueza e a especificidade patrimonial cultural nacional são motivo de descoberta, mas afirmam-se igualmente como complemento para outras razões de viagem, contribuindo para a diversidade concentrada. Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo cultural e do património, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

PRINCIPAIS RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências;
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo inclusivo;
- Aposta no empreendedorismo e na inovação;
- Aquisição de competências em património museológico e artístico em Portugal;
- Gestão de projetos e eventos de turismo cultural e património;
- Modelo de formação que incorpora as novas Tendências & Inovação no segmento do Turismo;
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



OFERTA FORMATIVA – TURISMO DE NATUREZA E AVENTURA

O Curso de Especialização Tecnológica em Turismo de Natureza e Aventura prepara os alunos para o exercício de funções técnicas em empresas de informação e animação turísticas e eventos. Este curso resulta de uma parceria conjunta com a APECATE, associação que congrega e representa as empresas de congressos, animação turística e eventos de Portugal, enquanto parceira estratégica para as componentes de formação tecnológica.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo de natureza e aventura, assim como competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

PRINCIPAIS RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes ambientais, sustentabilidade e turismo inclusivo
- Gestão de projetos de turismo de ar livre
- Enfoque na Formação Prática e Simulada em áreas como atividades em bicicleta, caminhadas, atividades pedestres e jogos em turismo de ar livre
- Especializações de ar livre / opção escola em áreas como: Canoagem e rafting, manobras com cordas, escalada, tiro com arco, besta e zarabatana, paintball, e introdução ao birdwatching
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares.



OFERTA FORMATIVA – GESTÃO DE TURISMO

O Curso de Especialização Tecnológica em Gestão de Turismo prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de gestão em empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos do setor turístico.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas na área do turismo, assim como contribuir para a aquisição de competências pessoais e socio-emocionais (soft skills), através de unidades de Desenvolvimento Pessoal e Criativo e Expressões Artísticas e ainda competências de gestão integrada, assente em modelos inovadores de aprendizagem.

PRINCIPAIS RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Aposta no empreendedorismo e na inovação
- Reforço de componentes de sustentabilidade no turismo e turismo acessível
- Conhecimentos na área de Gestão de projetos de turismo
- Conhecimentos em novos conceitos e produtos turísticos como o turismo de experiências e turismo de luxo
- Especialização em produtos turísticos estratégicos / Opção escola em áreas como: Golfe, Surf, Touring Cultural e City Breaks, Gastronomia e Vinhos, Saúde e Bem-Estar, Cruzeiros, Turismo de Luxo
- Forte relação com o mercado/empresas e entidades públicas do setor do Turismo, através da realização de estágios curriculares



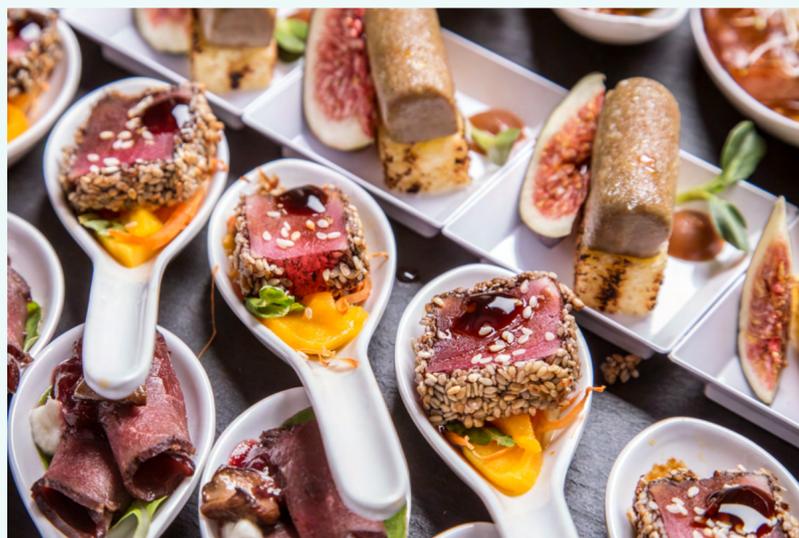
OFERTA FORMATIVA – TÉCNICAS DE COZINHA/PASTELARIA ON THE JOB

O Curso de Técnicas de Cozinha/Pastelaria On-The-Job prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de produção em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Produção de Cozinha/Pastelaria, desenvolvida em contexto de formação dual na escola e em empresas no setor da restauração e bebidas, numa crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado.

PRINCIPAIS RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Tipologia de formação desenvolvida em alternância entre a escola e as empresas
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Produção de cozinha fria e quente, portuguesa e internacional, e de pastelaria
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular



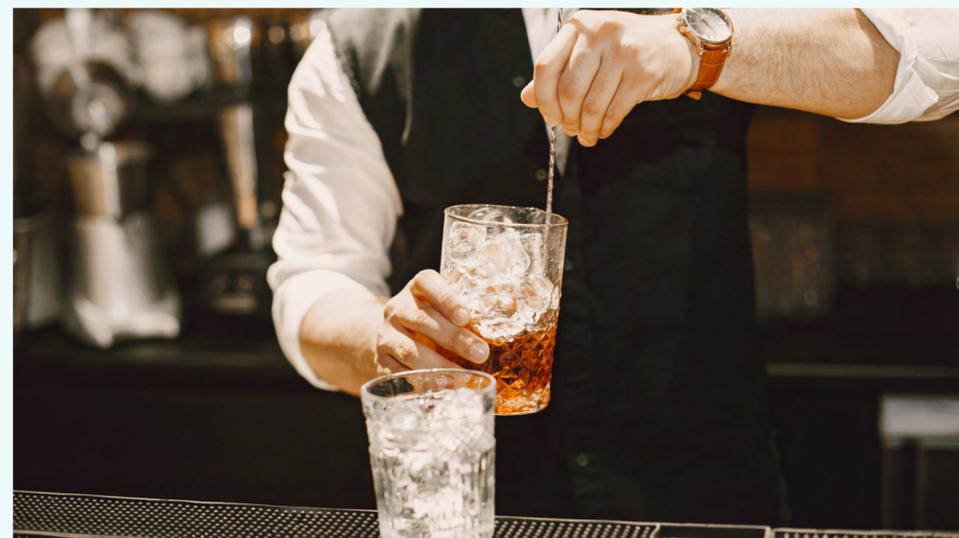
OFERTA FORMATIVA – TÉCNICAS DE SERVIÇO DE RESTAURAÇÃO E BEBIDAS ON THE JOB

O Curso de Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas On-The-Job prepara os alunos para o exercício de funções técnicas e de serviço em estabelecimentos de restauração, integrados ou não em unidades hoteleiras.

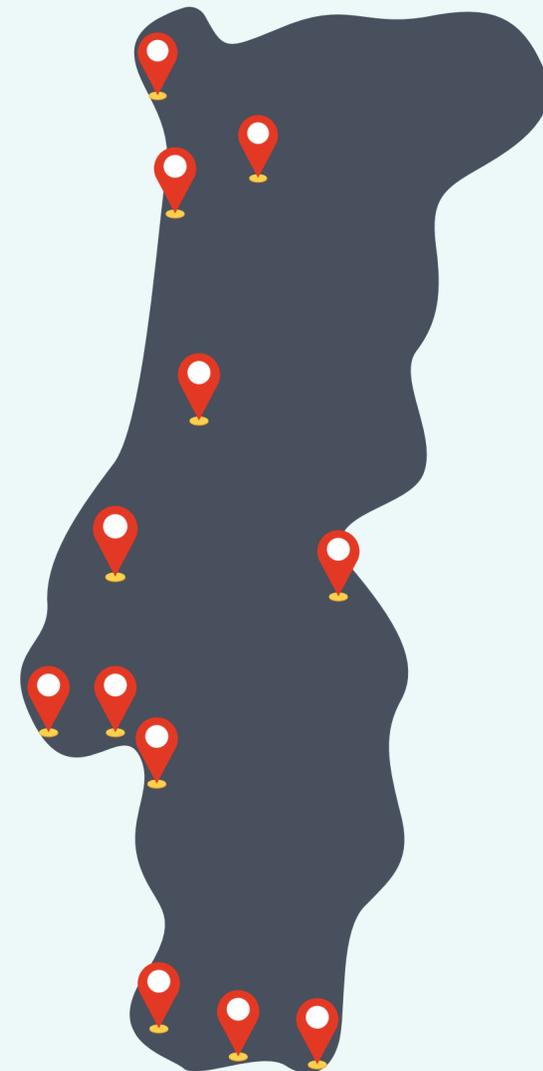
Esta formação permite a aquisição de conhecimentos e competências técnicas sólidas na área de Serviço de Alimentos e Bebidas, desenvolvida em contexto de formação dual na escola e em empresas no setor da restauração e bebidas, numa crescente aproximação às necessidades e expectativas do mercado.

PRINCIPAIS RAZÕES PARA FREQUENTAR:

- Design curricular adaptado a novos perfis e a novas competências
- Tipologia de formação desenvolvida em alternância entre a escola e as empresas
- Aprendizagem centrada no aluno / responsabilização do aluno
- Incorpora componentes socio-emocionais (soft skills) de negócios, gestão e liderança
- Serviço de fine dining room e serviço de bar
- Unidades de unique selling proposition (USP) de enriquecimento curricular



CONHECE AS NOSSAS ESCOLAS



Estudar em VIANA DO CASTELO



Viana do Castelo, com cerca de 40 mil habitantes, é uma das mais bonitas cidades do norte de Portugal. A sua participação nos Descobrimientos portugueses e, mais tarde, na pesca do bacalhau mostram a sua tradicional ligação ao mar. Servida por funcionais autoestradas e por um porto de mar, é fácil e cómodo chegar à cidade, onde os visitantes podem fruir uma notável qualidade de vida, quer por via da tranquilidade e segurança do seu viver urbano, quer pela riqueza do seu património natural, monumental e histórico, quer, ainda, pela existência de excelentes equipamentos culturais, desportivos e sociais.

Como chegar a Viana do Castelo?

Um das formas de chegar à cidade de Viana do Castelo é através dos aeroportos do Porto e Vigo. Outras alternativas passam pela utilização do comboio ou da vasta rede de autoestradas que servem a cidade.

Se vier de norte (Espanha), entre em Portugal pela fronteira de Tuy/Valença, e daí apanhe a estrada N13. Em Vila Nova de Cerveira, pode escolher a A28 - Autoestrada do Litoral Norte, ou continuar pela N13, o que é mais agradável, pois segue a linha da costa por Afife, Carreço e Areosa. Se vier de sul (Porto), procure igualmente a A28/IC1. Cerca de 40 a 50 minutos, conforme o trânsito. EN13 junto ao Litoral Atlântico é outra das alternativas, através da qual pode admirar as belas paisagens que toda a costa marítima proporciona, fazendo a ligação do Porto ao Alto Minho. Se vier pela autoestrada do Minho A3 [Porto - Valença], com ligação Braga - Valença, pode aceder a Viana do Castelo através da saída de Ponte de Lima, deslocando-se a Viana do Castelo pela A27.

O Aeroporto Francisco Sá Carneiro (Porto), localiza-se a cerca de 60 Km (40 m) da cidade de Viana do Castelo. Tlf. (+351) 22 9432 400 <http://www.ana.pt> O Aeroporto de Vigo (Espanha), fica a cerca de 70 Km (1h15m) de Viana do Castelo. Serviço de Informação Aena: (+34) 902 404 704. Existem empresas que efetuam transfers diários de ligação ao Aeroporto Francisco Sá Carneiro (Porto).

Poderá igualmente chegar a Viana do Castelo de comboio, utilizando a linha do Minho, que permite a mobilidade regional e internacional. Viana do Castelo encontra-se na ligação Porto/Vigo. Informações em www.cp.pt

Alojamento

O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) em Viana do Castelo ronda os 250€/300€ no centro da cidade e um quarto numa casa partilhada pode ir de 100€ a 250€. Em alternativa, poderá procurar alojamento na Pousada de Juventude de Viana do Castelo (<https://pousadasjuventude.pt/pt/pousadas/vianacastelo>)

Onde procurar: Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade..

Para mais informações sobre Viana do Castelo

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) do Viana do Castelo: <https://www.cm-viana-castelo.pt>
Visit Portugal:
<https://www.visitportugal.com/pt-pt/destinos/porto-e-norte/73741>

Custo de Vida



Refeição num Restaurante de 7.50€ a 25€



1 café expresso 0.60€



Pão 0.25€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Como me deslocar dentro da cidade de Viana do Castelo?

Viana do Castelo tem em circulação dois autocarros elétricos pelas principais artérias da cidade.

Horário: segunda a sexta-feira entre as 09h00 e as 18h30.

Existe igualmente uma rede de autocarros interurbanos que servem não só a cidade como as localidades em seu redor, com uma plataforma multimodal de transportes localizada em pleno centro da cidade. O preço médio de um passe mensal ronda os 25€.

Para mais informação: <https://www.avic.pt/transportes/> e <http://www.avminho.pt/>

Como alternativa mais sustentável, poderá igualmente recorrer ao aluguer de bicicletas, com pontos distribuídos por toda a cidade. Para informação adicional consulte <https://www.vivexperiencia.pt/viana-welcome-centre>

Para se manter a par das novidades no Porto e da oferta cultural na cidade consulte o mais importante canal regional e a televisão local.

Jornal de Notícias: www.jn.pt
Porto Canal: www.portocanal.pt



ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE VIANA DO CASTELO



A Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo fundada em 2007, integra a rede de 12 escolas do Turismo de Portugal. Localizada no Forte Santiago da Barra, oferece formação especializada e certificada em cursos de Cozinha, Pastelaria e Restauração e Bebidas. A Escola disponibiliza infraestruturas dedicadas à formação dos alunos que permitem a aquisição, a aplicação de conhecimentos técnicos e práticos em contexto real de trabalho, nomeadamente um restaurante e um bar de aplicação, um anfiteatro de cozinha e uma cozinha pedagógica.

Ao longo do seu percurso os alunos têm a oportunidade de participar em inúmeros projetos e eventos, na escola e na comunidade, que não só concorrem para a aplicação dos conteúdos de aprendizagem, como também permitem a melhoria das competências transversais – ou soft skills – através de iniciativas diversas que vão desde concursos nacionais e internacionais nas áreas da cozinha, gastronomia, vinhos, bar, barista, etc., transmissões televisivas, ações de solidariedade, grandes eventos municipais, entre outros.

Formar seres humanos preparados não só na matéria técnica, mas também nas competências humanas, é o desafio diário do conjunto de profissionais que constituem a Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo!



NÍVEIS DE FORMAÇÃO

Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de Admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade -
Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

CONTATOS

Morada: Castelo de Santiago da Barra | 4900-360 Viana do Castelo
Diretora: Helena Cardoso
Telefone: 00 351 258 009 320
Email: ehtvianacastelo@turismodeportugal.pt
Site: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/viana-do-castelo/>

Estudar no PORTO



O Porto é a segunda maior cidade de Portugal e, para além de Lisboa, a única aglomeração urbana portuguesa a ultrapassar o milhão de habitantes. A capital da região Norte de Portugal é uma das cidades mais dinâmicas, produtivas e inovadoras do País. Nos últimos anos o turismo na cidade conheceu um franco sucesso e a urbe tornou-se um dos destinos preferidos dos europeus e brasileiros. No entanto, o dinamismo cultural e económico gerado pelo turismo levou a uma subida constante de preços, sobretudo no mercado imobiliário, e atualmente a cidade é a segunda mais cara do país.

Como chegar ao Porto?

Aeroporto Internacional do Porto

O Aeroporto Francisco de Sá Carneiro, a segunda estrutura aeroportuária mais movimentada do país, localiza-se no norte da cidade do Porto, a cerca de 15km do centro da cidade, é servido por vários transportes públicos, incluindo o Metro do Porto. Daqui podemos voar diretamente para inúmeros destinos dentro da Europa e, com a companhia nacional TAP, também para as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo no Brasil e a companhia angolana opera um voo direto para Luanda.

Para mais informações consulte o site da empresa gestora do aeroporto: <https://www.aeroportoporto.pt/pt/opo/home>



Como me deslocar dentro da cidade do Porto?

Sendo a segunda maior aglomeração urbana de Portugal a cidade do Porto é com Lisboa a única que possui um sistema de metro urbano, sendo que o número de estações do metro do Porto chega mesmo a ser superior ao da capital.

Clique no ícone infra para mais informações sobre o Metro do Porto ou, em alternativa, escreva: <https://www.metrodoporto.pt/> no seu motor de busca.

A rede de autocarros (ônibus) cobre toda a área metropolitana do Porto e os serviços são frequentes e eficazes. Sendo uma cidade do litoral as praias da região são acessíveis com um curto trajeto de ônibus.

Para mais informações visite: www.stcp.pt

Passe municipal de 30€ por mês, para viagens dentro do concelho ou até 3 zonas contíguas, e um metropolitano de 40€, que permite viajar em todos os concelhos da região do Porto.

Alojamento

A segunda maior aglomeração urbana de Portugal, o Porto, tem uma grande oferta de todo o tipo de alojamento (casas, apartamento e condomínios) e um mercado imobiliário muito dinâmico. Acresce que o Porto é uma cidade bastante segura pelo que poderá procurar um alojamento em qualquer zona da cidade. O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) no Porto ronda os 500€/600€ no centro da cidade do Porto e um quarto numa casa partilhada pode ir de 250€ a 400€. Porém, morar fora do centro da cidade do Porto (nos municípios vizinhos) pode ser uma boa hipótese para um estudante internacional já que os preços podem baixar significativamente e a cidade possui uma boa rede de transportes.

Onde procurar: Bquarto (aluguer de quartos), Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade.



Custo de Vida



Refeição num Restaurante de 5€ a 25€



1 café expresso de 0.60€ a 1.20€



1 bilhete de cinema 5.20€ (preço de estudante)



Pão 0.52€

Valores indicativos do custo de vida na cidade.

Para mais informações sobre o Porto

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) do Porto: <https://www.cm-porto.pt>
 Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/destinos/porto-e-norte/73735>
 Visit Porto: <https://visitporto.travel/pt-PT/home#/>



ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO PORTO

A Escola de Hotelaria e Turismo do Porto funciona desde 1969 e afirmou-se, desde o início, como uma referência na Formação para o Setor da Hotelaria e Turismo.

Com uma oferta vocacionada para suprir as necessidades desse mesmo Setor, iniciou aquele que seria o seu mais visível papel na formação de recursos humanos, o Curso de Gestão e Técnica Hoteleira, inspirado e formatado no que ao tempo se considerava o melhor do Mundo.

Hoje, a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto, com novas instalações desde 2010 - a antiga Escola de Artes Decorativas de Soares dos Reis - tem todas as condições para a elevada fasquia que apresenta o futuro e para continuar a formar largos milhares de profissionais nas vertentes da Formações Inicial e Contínua que asseguram a qualidade dos serviços prestados em muitas empresas nacionais e internacionais.

Oferece atualmente um leque de Cursos de Especialização Tecnológica que responde aos enormes desafios propostos pelas empresas do sector para o nosso país, desde Alojamento, Restaurante/Bar, Cozinha, Pastelaria, Turismo, Turismo Cultural e Património e cursos de Alojamento e Cozinha totalmente lecionados em língua inglesa, oferecendo assim a possibilidade de receber alunos de qualquer parte do mundo.

Estas ofertas têm como preocupação a formação de Jovens com habilitações académicas mais elevadas e que pretendem, de uma forma intensiva, rápida, profunda e especializada integrar o mercado de trabalho.

Mas não só os novos talentos se formam nesta Escola, que continua a dar formação a profissionais em toda a Região Norte nas mais diversas áreas transversais à atividade Turística e colmatar a necessidade permanente de evolução e de aquisição de aprendizagens e conhecimentos.

Com o crescimento do Turismo em Portugal, a Escola de Hotelaria e Turismo do Porto também oferece todo um leque de formações para reconverter profissionais para as profissões ligadas ao setor.

Níveis de Formação

Curso de Especialização Tecnológica Cursos On The Job

Para titulares do 11º ano de escolaridade completo (metade do Ensino Médio) ou de habilitação legalmente equivalente

As ofertas formativas de nível V permitem o prosseguimento de estudos para o ensino superior (de Graduação) em área afim, estabelecendo a ligação entre a formação de quadros intermédios, reconhecimento de conhecimentos e competências e respetiva conclusão de um ciclo de estudos superior.

As Escolas do Turismo de Portugal têm protocolos celebrados com várias instituições de ensino superior nacionais e internacionais. Para mais informações consulte o nosso site.



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo do Porto

Morada: Rua da Firmeza, 71 - 4000-228 Porto

Diretor: Paulo Vaz

Telefone: 00 351 220 044 800 (fax): 00 351 220 044 899

Email: ehtporto@turismodeportugal.pt

Site: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/porto/>

Nota sobre equivalência de diplomas brasileiros: A Portaria 699/2006, de 12 julho, que dá equivalência no Brasil ao 12º ano (PT) determina terem que ter a 3ª série do Ensino médio ou 2º grau (quarta série se for ensino técnico). Para mais informações consulte o documento referido anteriormente.

Estudar em DOURO-LAMEGO



Lamego é uma cidade situada na margem sul do rio Douro, pertence ao distrito de Viseu e é um dos mais importantes centros urbanos da região do Douro. A cerca de 12 km das margens do Douro, Lamego conheceu, no séc. XVIII, um tempo de grande prosperidade quando aqui se produzia um "vinho fino", que esteve na origem do afamado vinho do Porto.

É uma cidade histórica, possuindo uma grande quantidade de monumentos, igrejas e casas brasonadas, sendo também uma diocese portuguesa.

Dos tempos medievais dão testemunho o castelo, no alto da cidade, a Sé e a pequena igreja de Santa Maria de Almacave.

Como chegar a Douro-Lamego?

Do Aeroporto Francisco Sá Carneiro, localizado no Porto, a Lamego, demora cerca de 1h30 a chegar a Lamego. Há autocarros diretos para a cidade de Lamego e comboio que o transporta até à Régua havendo, depois, ligação de autocarro para Lamego. A viagem de comboio é uma experiência a não perder pois as paisagens magníficas oferecidas pelo rio Douro são únicas e a não perder.

Como me deslocar dentro da cidade de Lamego?

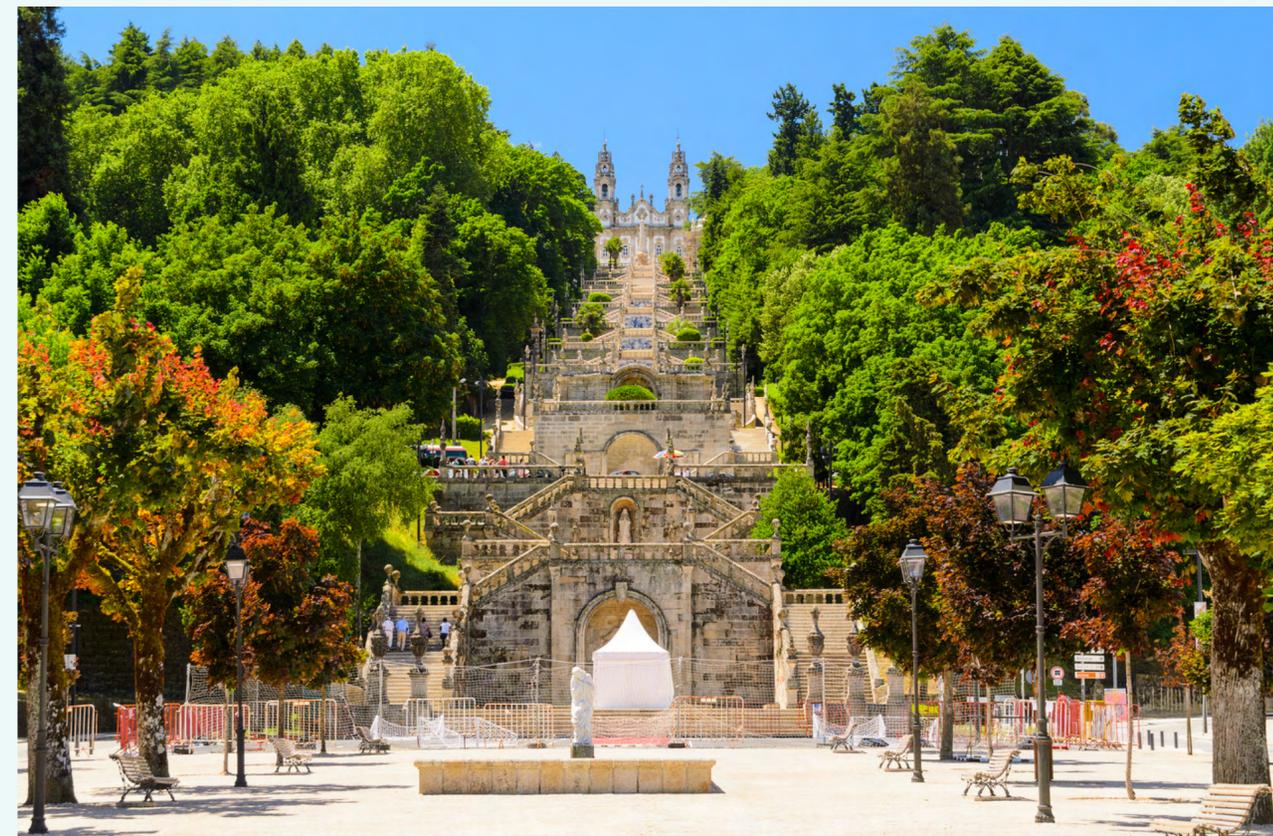
Não sendo uma metrópole, Lamego pode ser percorrida facilmente a pé. Para deslocações mais específicas, o carro próprio, ou de aluguer, pode ser opção ou, em alternativa, os transportes urbanos de Lamego, conhecidos como o Verdinho. Pode consultar os horários, percursos e preços do Verdinho em <https://www.cm-lamego.pt/verdinho>

Alojamento

A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego tem um Internato para os alunos que frequentam a instituição (limitado às vagas existentes) (foto "internato").

O Internato é constituído por 24 quartos triplos; 12 quartos duplos, o que representa uma capacidade total de 96 alunos. Possui sala de estar; apartamento do responsável, lavandaria e copa de apoio.

Se preferir habitar na cidade, os preços dos apartamentos variam entre os 250€ e os 400€ (maioritariamente apartamentos com 2 ou 3 quartos, o preço varia de acordo com a localização, quanto mais perto do centro da cidade, maior o preço). Os preços dos quartos numa casa partilhada variam entre os 100€ e os 150€.



Custo de Vida



Refeição num restaurante de €5 e €7,5



1 café expresso 0,65€



1 pão de 0,10€ a 1,00€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Para mais informações sobre Lamego

Site da Câmara Municipal de Lamego <https://www.cm-lamego.pt/>
Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/lamego>

Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte: <https://www.cm-lamego.pt/home/eventos>
<http://trc.cm-lamego.pt/programacao>



ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO DOURO-LAMEGO

A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro - Lamego existe desde 2000, e desde então tem formado profissionais de destaque, que gozam de uma forte integração no mercado de trabalho. Para tal contribui de forma decisiva a conjugação de métodos e abordagens pedagógicas, equipamentos e instalações modernas e atuais.

O nosso Lema “Fazer coisas simples, extraordinariamente bem!” representa a forma como a Escola pretende ser vista pelos seus stakeholders e para tal assume um forte compromisso com a exigência e o esforço, defendendo Valores como: O BRIO, A HUMILDADE, A DISPONIBILIDADE e A PAIXÃO.

A formação inicial que oferecemos inclui Cursos de Dupla Certificação (Nível 4) e Cursos de Especialização Tecnológica (Nível 5) nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar, Gestão Hoteleira, Gestão e Produção de Cozinha, entre outras. Na formação contínua promovemos diferentes ações de formação, nas áreas operacionais, nos vinhos, na gestão, e nas línguas, desenvolvendo ainda atividades de consultoria, formação taylor made contribuindo para uma preparação de elevada qualidade e adequada às exigências e necessidades do setor. A Escola está instalada num moderno “campus” construído de raiz e plenamente equipado, composto por vários edifícios com capacidade de acolher até 300 estudantes em formação. Dispõe ainda de um Auditório com 300 lugares com Foyer e Salão de Eventos, abertos ao público, num quadro de formação com imersão na operação real. A Escola disponibiliza também um Internato constituído por 24 quartos triplos; 12 quartos duplos, o que representa uma capacidade total de 96 alunos; Sala de estar; Apartamento do responsável; Lavandaria, Copa de Apoio, Arrumos e Enfermaria.

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego

Morada: Quinta de São Carlos - Rua Visconde de Arneiros | 5100-210 Lamego
 Diretor: Miguel Duarte
 Telefone (tel): 00 351 254 001 200
 Email: ehtlamego@turismodeportugal.pt
 Site: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/douro-e-lamego/>



Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego tem dois níveis de formação:
 Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
 Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)
 Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Localização: A Escola está a cerca de 14 kms da estação de caminhos de ferro e das central de autocarros.

A Escola de Hotelaria e Turismo do Douro - Lamego existe desde 2000, e desde então tem formado profissionais de destaque, que gozam de uma forte integração no mercado de trabalho. Desde cedo se tornou numa escola de referência para a cidade de Lamego sendo uma mais-valia para a dinamização da cidade e do comércio local. A escola colabora de perto com as diversas instituições e empresas existentes no mercado.

Na formação contínua a escola promove diferentes ações de formação, nas áreas operacionais, nos vinhos, na gestão, e nas línguas, desenvolvendo ainda atividades de consultoria, formação taylor made contribuindo para uma preparação de elevada qualidade e adequada às exigências e necessidades do setor tornando-a em ponto de referência para a formação dos colaboradores das empresas hoteleiras, e não só, existentes na região do Douro.

A escola possui um outro edifício para o futuro Centro de Enogastronomia do Douro que irá promover o estudo e interpretação da cozinha e vinhos locais e regionais das regiões abrangentes à escola (Douro, Porto, Varosa e Espumantes).

Estudar em COIMBRA



Coimbra é uma cidade universitária que fica localizada no Centro de Portugal e conta com uma população de cerca de 150 mil habitantes. Já foi a antiga capital do país, albergando ainda uma bem preservada cidade velha medieval e a histórica Universidade de Coimbra, uma das mais antigas do mundo! Construída no local do antigo Paço Real, esta universidade é celebre pela sua biblioteca barroca, denominada Biblioteca Joanina, e pela sua Torre do século XVIII, a que se pode subir e desfrutar de uma vista sobre toda a cidade e região envolvente. Na cidade velha encontra-se uma catedral românica do século XII, a Sé Velha. A cidade é atravessada pelo Rio Mondego, o maior rio português a nascer em território nacional (esta nascente, a cerca de 1500m de altitude, tem origem na Serra da Estrela, também território do Centro de Portugal).

Como chegar a Coimbra?

Os aeroportos mais próximos são em Lisboa (a 190 km) e no Porto (a 120 km).

A partir do Aeroporto Internacional de Lisboa (Humberto Delgado):

De comboio (trem) (Duração 2h): metro ou táxi (10min.) até à estação de Lisboa Oriente.

Há duas estações em Coimbra: a Estação Nova-Coimbra A e a Estação Velha-Coimbra B. O local de chegada dos comboios é Coimbra B, de modo que poderá apanhar ligação para Coimbra A (o bilhete de comboio incluirá esta pequena viagem). Esta será a opção indicada se o seu alojamento for na baixa da cidade. Consulte o site da CP para saber os Horários de trens (comboios)

De autocarro (ônibus): 10 min. de táxi do aeroporto para o Terminal de Expressos de Sete Rios. Os expressos (ônibus) para Coimbra saem de hora a hora e a viagem demorará cerca de 2 horas e meia. Consulte o website da Rede de Expressos para ver os horários e preços.

De transfer: o serviço de transfer partilhado "Coimbra Airport Shuttle" oferece vários transportes diários regulares entre os aeroportos de Lisboa e Porto e a cidade de Coimbra. Consulte o website do Coimbra Airport Shuttle para ver os horários e preços.

A partir do Aeroporto Internacional do Porto (Francisco Sá Carneiro)

De comboio: necessitará de viajar do aeroporto do Porto para a Gare de Campanhã (a principal estação ferroviária do Porto). Poderá fazer esta viagem de táxi ou de metro, ambos disponíveis junto ao aeroporto. Esta viagem durará cerca de 30 minutos. A viagem de trem até Coimbra demora 1h30, consulte o site www.cp.pt

De autocarro/ expresso: necessitará de viajar de metro (linha E) até à paragem "24 de Agosto" (30 min). A partir daqui, caminhe para o Terminal Rodoviário no Campo 24 de Agosto, n.º 125 (2 min). Os expressos para Coimbra saem de hora a hora e a viagem demorará cerca de 1h30 minutos. Consulte o website da Rede de Expressos para ver os horários e preços.

De transfer: como referido anteriormente o serviço de transfer partilhado "Coimbra Airport Shuttle" oferece viagens regulares entre os aeroportos de Lisboa e Porto e Coimbra.

Alojamento

Coimbra tem uma grande oferta de todo o tipo de alojamentos (casas, apartamentos e quartos) bem como várias unidades de alojamentos locais. Toda a cidade é bastante segura pelo que a sugestão é de procurar um alojamento mais próximo do centro da cidade ou mais próximo da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra.

O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) no centro da cidade ronda os 450€ e os 550€ e um quarto numa casa partilhada pode ir de 200€ a 300€

Onde procurar: Bquarto (aluguer de quartos), Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade..



Como me deslocar dentro da cidade de Coimbra?

O principal meio de transporte coletivo em Coimbra é a rede de autocarros dos SMTUC – Serviços Municipalizados de

Transportes Urbanos de Coimbra. Estão disponíveis vários percursos por toda a cidade e periferia. É útil ter a aplicação dos SMTUC no telemóvel, que permite consultar todos os horários dos autocarros, em qualquer local e sempre atualizados.

Tarifas de bilhetes pré-comprados: Deve adquirir um cartão, que tem o preço de 0,50€, e carregá-lo ou recarregá-lo com as viagens pretendidas, com opções entre 3 viagens (2,20€) e 11 viagens (6,40€), e também o bilhete para 1 Dia (3,50€).

Passe estudante: O passe é válido para o respetivo ano letivo e tem o custo mensal de 15€.

Condições para requerer o passe de estudante:

Apresentação do documento de identificação (Bilhete de Identidade ou Cartão do Cidadão); Estudantes matriculados em Estabelecimentos de Ensino Básico, Secundário ou Escolas Profissionais que confiram equivalência ao Ensino Secundário, Ensino Superior ou inscritos em estágios profissionais e curriculares, Pós-graduações, Mestrados ou outros graus académicos, comprovando o seu direito através da apresentação do original e entrega de cópia da Declaração de Matrícula do estabelecimento de ensino, válida para o ano letivo a iniciar ou em curso. Saiba mais em www.smtuc.pt



Custo de Vida



Refeição num Restaurante de 5€ a 20€



1 café expresso de 0.60€ a 1.20€



1 bilhete de cinema 5.20€ (preço de estudante)



Pão 0.52€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Para mais informações sobre Coimbra

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) de Coimbra:

<https://www.cmcoimbra.pt>

Visit Portugal:

<https://www.visitportugal.com/pt-pt/destinos/centro-de-portugal/73754>

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE COIMBRA



A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e a cidade

A Escola do Turismo de Portugal de Coimbra foi inaugurada em 1989, contando com 31 anos de experiência ao serviço da formação.

Localiza-se na Quinta da Boavista, em Coimbra, numa casa solarenga da família Barata Alpoim, adquirida pela Câmara Municipal de Coimbra na década de 80.

Tendo por missão a formação e certificação dos recursos humanos do turismo, hotelaria e restauração, é uma referência na região centro e no país, assumindo-se como a escolha certa para todos os que querem desenhar uma carreira profissional e empresarial nestes setores.

Na formação inicial, disponibilizamos Cursos de Dupla Certificação, Cursos de Formação On the Job e Cursos de Especialização Tecnológica nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restaurante/Bar, Gestão Hoteleira, Gestão e Produção de Cozinha, Turismo de Natureza e Aventura, Turismo Cultural e Património, entre outros.

Na formação contínua e executiva, disponibilizamos uma vasta gama de ações de formação, nas áreas operacionais, na gestão, no marketing, nas línguas, nas atividades de team building, na consultoria, na formação à medida, entre outras, garantindo uma preparação de elevada qualidade e adequada às exigências e necessidades do setor.

Para cumprir a sua missão, a escola dispõe de funcionais instalações, desde cozinhas e pastelaria de formação e produção, restaurante e bar de aplicação, auditório de cozinha, sala de enologia, lavandaria, economato, auditório, salas de informática e multimédia, salas comuns e um Bio Garden, entre outros espaços de ar livre para atividades de animação no exterior.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra é um local onde o conhecimento, a inovação e a qualidade são postos ao serviço de uma formação prática de excelência. Todos os dias criamos novos pratos, realizamos novos serviços e atendemos novos clientes, preparando jovens e adultos para profissões 5*****



Licenciatura em Gastronomia

Primeira licenciatura em Gastronomia em Portugal. A licenciatura resulta de uma parceria entre a Escola Superior de Educação de Coimbra, as Escolas Superiores Agrária, Tecnologia e Gestão e de Tecnologias da Saúde, do Politécnico de Coimbra e a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra, do Turismo de Portugal.

A gastronomia revela-se hoje como uma área de procura crescente e de receitas expressivas exigindo abordagens sustentadas no sentido de preservar a identidade regional/nacional, sensibilizando para a produção sustentável, consumo ético e comércio justo; Neste sentido, importa formar profissionais capazes de dar resposta às constantes mudanças no comportamento do consumidor, dotando-os de pensamento estratégico ao nível da organização e gestão de produtos gastronómicos, com ênfase na sustentabilidade, criatividade e tradição.

Objetivos do Curso

- Formar profissionais capazes de operacionalizar e comercializar produtos gastronómicos integrados, face aos recursos endógenos dos territórios;
- Capacitar profissionais para trabalhar de forma autónoma e criativa, promovendo a cultura, história e tradições gastronómicas no sentido de preservar a identidade regional/nacional, sensibilizando para a produção sustentável, consumo ético e comércio justo;
- Oferecer competências especializadas em áreas inovadoras e com grande potencial de desenvolvimento;
- Dotar os estudantes de pensamento estratégico ao nível da organização e gestão de produtos gastronómicos, com ênfase na sustentabilidade, criatividade e tradição;
- Capacitar profissionais para a realização de estudos avançados e investigação no âmbito da gastronomia.

Localização: a 10 minutos a pé do centro

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra tem três níveis de formação:

Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)

Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Licenciatura em Gastronomia (em Parceria com o Instituto Politécnico de Coimbra)

<https://www.esec.pt/estudar/cursos/gastronomia> e Pós Graduação em Gestão Turística e Hoteleira em Parceria com a Escola Superior de Educação de Coimbra <https://www.esec.pt/estudar/cursos/gestao-turistica-e-hoteleira>

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Pós-Graduação em Gestão Turística e Hoteleira

Pós-graduação fruto de uma parceria entre a Escola Superior de Educação de Coimbra (ESEC) e a Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra (EHTC) - Turismo de Portugal. O objetivo do curso passa por qualificar os atuais e futuros profissionais do sector Turístico e Hoteleiro que exercem ou pretendam exercer funções de Chefia nas diferentes unidades do sector, dotando-os de conhecimentos atualizados sobre o mesmo e de competências específicas de gestão. O curso será ministrado nas instalações da ESEC e da EHTC, com a duração de um ano letivo, em horário pós-laboral, e visa proporcionar a aquisição e atualização de competências no domínio do exercício de funções técnicas e de gestão em empreendimentos turísticos e outros estabelecimentos turísticos, permitindo aos profissionais posicionarem-se no mercado e progredirem nas suas carreiras com um desempenho (poli)funcional de qualidade, fazendo apelo a elevados níveis de responsabilidade e de rigor na execução.

Público-Alvo:

- Profissionais do setor e outros interessados com grau de licenciatura ou outros graus do ensino superior em diferentes áreas científicas ou ainda currículo escolar, científico e profissional considerado relevante, reconhecido pelo Conselho Técnico-Científico da ESEC.
- Detentores de Diploma de Especialização Tecnológica (DET) em Técnicas e Gestão em Turismo, Pastelaria Avançada, Técnicas Avançadas de Cozinha, Gestão Hoteleira – Restauração e Bebidas, Gestão Hoteleira – Alojamento, Gestão e Produção de Cozinha, Gestão de Turismo e Gestão e Produção de Pastelaria, conferido pelo Turismo de Portugal através da sua rede de Escolas de Hotelaria e Turismo

Estudar nas CALDAS DA RAINHA



Caldas da Rainha é uma cidade portuguesa do distrito de Leiria, situada na província da Estremadura com cerca de 31 000 habitantes no seu perímetro urbano. Foi durante o século XIX que a cidade conheceu o seu maior esplendor, com a moda das estâncias termais, passando a ser frequentada pelas classes mais abastadas que aqui buscavam as águas sulfurosas para tratamentos.

Complementarmente, a abundância de argila na região, permitiu que se desenvolvessem numerosas fábricas de cerâmica, que converteram a então vila num dos principais centros produtores do país, com destaque para as criações de Rafael Bordalo Pinheiro iniciadas na Fábrica de Faianças das Caldas da Rainha, entre 1884 e 1907.

Ao longo do tempo, outras artes além da cerâmica aqui prosperaram, como a pintura e a escultura, fazendo das Caldas da Rainha um centro de artes plásticas, onde se destacaram nomes como os de José Malhoa, António Duarte e João Fragoso.

Como chegar às Caldas da Rainha?

Aeroporto Internacional de Lisboa

O Aeroporto Humberto Delgado, localiza-se em Lisboa, a cerca de 80km da cidade das Caldas da Rainha, é servido por vários transportes públicos, incluindo o Metro de Lisboa e Carris com ligações à Rede Expressos em Sete Rios e Rede Rápidas no Campo Grande, fazendo ligação às Caldas da Rainha em 50 minutos.

Daqui podemos voar diretamente para inúmeros destinos dentro da Europa e, com a companhia nacional TAP, também para as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo no Brasil e a companhia angolana opera um voo direto para Luanda.

Para mais informações consulte o site da empresa gestora do aeroporto: <https://www.aeroportoisboa.pt/lis/home>

Como me deslocar dentro da cidade das Caldas da Rainha?

A TOMA é o serviço de ônibus local das Caldas da Rainha, uma cidade pequena no centro-oeste de Portugal. O Nome do serviço é uma homenagem à figura do homem comum Zé Povinho, cuja imagem aparece nos ônibus. O serviço consiste em três rotas: Linha Azul (Linha Azul), Linha Laranja (Linha Laranja) e Linha Verde (Linha Verde) e funciona das 7h30 às 19h30 nos dias de semana e das 8h00 às 13h30 aos sábados, sem atendimento aos domingos. Todas as rotas operam em intervalos de 30-35 minutos, exceto para o serviço fora do horário de pico na Linha Azul, que funciona de hora em hora. O tarifário do TOMA contempla as seguintes modalidades – o TTT – Título de Transporte do TOMA (sistema de bilhete pré-comprado) e cartões pré-pagos, nas tipologias VIAGEM-A-VIAGEM e DIA-A-DIA. Estes cartões são vendidos no posto de atendimento do TOMA (agência comercial no Terminal da Rodoviária do Oeste) ou a bordo da viatura.

Para mais informações, consulte a página da Câmara Municipal das Caldas da Rainha www.cm-caldas-rainha.pt

Alojamento

As Caldas da Rainha, tem uma grande oferta de todo o tipo de alojamento (casas, apartamento) e um mercado imobiliário muito dinâmico.

Acresce que as Caldas da Rainha é uma cidade bastante segura pelo que poderá procurar um alojamento em qualquer zona da cidade. O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) nas Caldas da Rainha ronda os 200€/300€ no centro da cidade e um quarto numa casa partilhada pode ir de 100€ a 150€. Porém, morar fora da cidade (nos municípios vizinhos) pode ser uma boa hipótese para um estudante internacional já que os preços podem baixar significativamente.

Onde procurar:

Site do Município (separador visitar, onde ficar), Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade. A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste também dispõe de uma lista de anúncios de quartos e casas locais disponíveis.

Para mais informações sobre Caldas da Rainha

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) das Caldas da Rainha: <http://www.mcr.pt>

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) de Óbidos: <https://www.cm-obidos.pt>

Visit Portugal:

<https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/caldas-da-rainha>

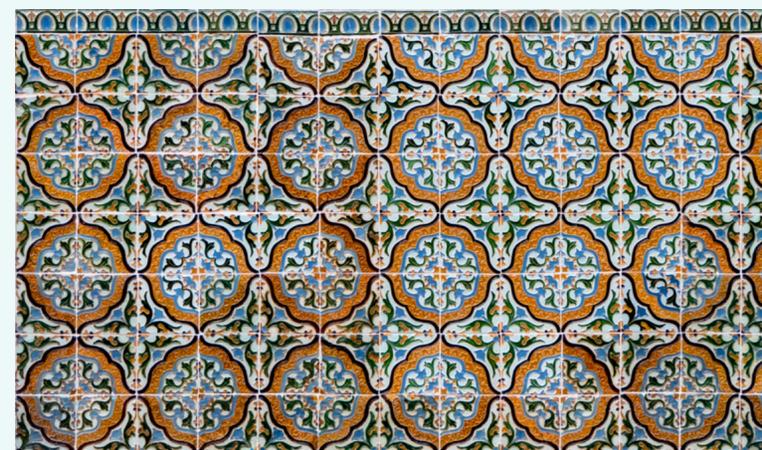
<https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/%C3%B3bidos-0>

Para se manter a par das novidades nas Caldas da Rainha e da oferta cultural na cidade consulte o mais importante canal regional e a televisão local.

Gazeta das Caldas: <https://gazetadascaldas.pt>

Jornal das Caldas: <https://jornaldascaldas.com>

Canal de TV Oeste: <https://www.facebook.com/RTVON>



Custo de Vida



Refeição num Restaurante de 5€, a 20€



1 café expresso de 0,60€ a 1,00€



1 bilhete de cinema 5,20€ (preço de estudante)



Pão desde 0,15€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO OESTE



A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste funciona desde 2006 está localizada em Caldas da Rainha e em Óbidos, no coração da Região Oeste de Portugal, tendo sido classificada como uma prioridade para a diversificação e a criatividade do setor.

As instalações estão dotadas de equipamentos e serviços para uma formação técnica e profissional de qualidade. A procura do espírito de novidade, inovação, é um saber. Os nossos cursos, são: Técnico (a) de Restaurante / Bar, Técnico (a) de Cozinha / Pastelaria, Gestão de Turismo, Gestão e Produção de Pastelaria e Gestão e Produção de Cozinha.

De realçar, ainda, outras ofertas formativas que são oferecidas pela Escola em áreas de especialização, como por exemplo, uma área de “Padaria”, “Pastelaria” ou “Chocolataria”.

Mais e melhor turismo passa, por mais e melhor ensino e formação, com metodologias de trabalho que facilitam a economia, capitalizando o empreendedorismo, tendo em vista uma qualificação e valorização dos recursos humanos. Como é que se pode desenvolver um projeto pedagógico que valoriza uma interdisciplinaridade, uma competência, uma inovação e uma criatividade, como são os exemplos de projetos pedagógicos já desenvolvidos: Raízes, Afinidades, Sabores do Mundo, Cozinha de Autor, Sabores do Oeste, Torne-te, Eco-Escolas ou Escolas Solidárias.

O sucesso dos Alunos representa o sucesso da Escola. Por isso, uma escola assume-se como uma instituição centrada nas necessidades, mantém-se presente, tendo em vista o seu crescimento e desenvolvimento, sucesso e bem-estar, taxa de aproveitamento escolar, a melhor prática em mercado de trabalho, qualidade e rapidez.



A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste está localizada em Caldas da Rainha e em Óbidos, no coração da Região Oeste de Portugal, tendo sido classificada como uma prioridade para a diversificação e a criatividade do setor. As instalações estão dotadas de equipamentos e serviços para uma formação técnica e profissional de qualidade. A procura do espírito de novidade, inovação, é um saber. Os nossos cursos, são: Técnico (a) de Restaurante / Bar, Técnico (a) de Cozinha / Pastelaria, Técnico (a) de Alojamento Hoteleiro, Gestão de Turismo, Gestão e Produção de Pastelaria e Gestão e Produção de Cozinha. De realçar, ainda, outras ofertas formativas que são oferecidas pela Escola em áreas de especialização, como por exemplo, uma área de “Padaria”, “Pastelaria” ou “Chocolataria”. Mais e melhor turismo passa, por mais e melhor ensino e formação, com metodologias de trabalho que facilitam a economia, capitalizando o empreendedorismo, tendo em vista uma qualificação e valorização dos recursos humanos. Como é que se pode desenvolver um projecto pedagógico que valoriza uma interdisciplinaridade, uma competência, uma inovação e uma criatividade, como são os exemplos de projectos pedagógicos já desenvolvidos: Raízes, Afinidades, Sabores do Mundo, Cozinha de Autor, Sabores do Oeste, Torne-te, Eco-Escolas ou Escolas Solidárias.

O sucesso dos Alunos representa o sucesso da Escola. Por isso, uma escola assume-se como uma instituição centrada nas necessidades, mantém-se presente, tendo em vista o seu crescimento e desenvolvimento, sucesso e bem-estar, taxa de aproveitamento escolar, a melhor prática em mercado de trabalho, qualidade e rapidez.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste tem dois níveis de formação:
Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Localização:

- a 10 minutos a pé da Estação da CP (linha do Oeste)
- a 15 minutos a pé da central de Autocarros
- a 1 minuto a pé da paragem de autocarro em frente da Biblioteca
- Municipal na Rua Vitorino Frois

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo do Oeste

Morada: Largo da Universidade, Edifício 2 – 2500 – 208 Caldas da Rainha
Diretor: Daniel Pinto
Telefone (tel): 00 351 00 351 262 001 500
Email: ehtcaldasdarainha@turismodeportugal.pt
Site <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/oeste/>

Estudar no ESTORIL

Região Metropolitana de Lisboa



Estoril um dos nomes incontornáveis do Turismo de Portugal. Sendo considerada uma das localidades mais cosmopolitas da região de Lisboa, esta é dotada de belíssimos parques e jardins, de uma excelente animação noturna, esplanadas à beira-mar, hotéis famosos, do maior Casino da Europa, campos de golfe, e claro, a sua incomparável costa luminosa que se estende por mais de 30 km para Oeste de Lisboa. A Riviera Portuguesa também alberga caminhos históricos educacionais que mantêm a sua imagem de prestígio ao longo dos tempos. A Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril tem uma série de áreas com lugares de notável interesse cultural e paisagístico, potenciados pelo reconhecimento da Unesco como Património da Humanidade.

Como chegar ao Estoril?

Aeroporto Internacional de Lisboa (ver Lisboa)
 Esta infraestrutura aeroportuária tem ligações aéreas regulares a África, Américas, Ásia e Europa
 Comboios (trens)
 Comboios de Portugal Linha Cais do Sodré > Cascais
 sair na Paragem na Estação do Estoril
 De carro: utilizar a A5 (Autoestrada de Cascais) e sair na Saída Estoril
 Autocarros (Onibus) para a Escola, linhas: 406, 418, 423, 456

Como me deslocar dentro do Estoril?

COMBOIOS CP Linha Cais do Sodré > Cascais com paragem na Estação do Estoril
 AUTOCARROS Estação do Estoril | 406/411/419 Sintra > Estoril 417/418
 CARRO Via A5 (Autoestrada de Cascais) Saída Estoril / Bicesse Portagens > Saída do Estoril > Rotunda > Sair na 2.ª saída e seguir em frente até surgir do lado direito > ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL
 A melhor forma de pagar pelos transportes públicos é comprando um cartão recarregável "Viva Viagem", válido para o metro, elétrico, comboios urbanos, grande parte dos autocarros e até barcos.
 Caso decida usar carro próprio saiba que pode utilizar o parque de estacionamento da escola e nos lugares de estacionamento das áreas envolventes do campus

 Com o Cartão de Estudante, tem direito a um desconto especial em passe integrado que pode adquirir no passe combinado CP | MobiCascais com 40 % de desconto. Os passes são válidos por um número ilimitado de viagens de comboio e autocarro.

Alojamento

A região de Lisboa tem uma grande variedade de zonas onde procurar alojamento. Para além da rede de transportes, o centro do Estoril é plano e de fácil acesso a todos os serviços.
 O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) ronda os 500€ no centro da zona do Estoril e um quarto numa casa partilhada os 250€.

Onde procurar: Uniplaces, Imovirtual, Idealista, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade.



Custo de Vida



Refeição num restaurante
cerca 8,50€



1 café expresso
de 0,80€ a 1,20€



1 bilhete de cinema
5,90€ (preço de
estudante)



1 pão
0,52 €

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Para mais informações sobre o Estoril

Pertencendo à região de Lisboa, o Estoril é uma zona à beira-mar, cheia de sol e um ambiente dinâmico.
 · Câmara Municipal (Prefeitura) de Cascais <https://www.cascais.pt/>
 · Visit Portugal <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/estoril-1>
 · Visit Cascais <https://www.visitcascais.com/en>
 · Estoril Portugal <https://www.estorilportugal.com/>

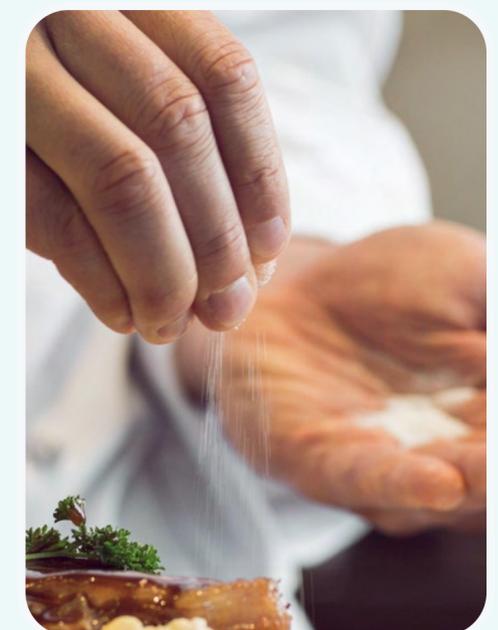
ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO ESTORIL



Com vista para o mar... entre Cascais e Sintra, num eixo turístico de referência mundial e em contacto direto com as principais cadeias e marcas hoteleiras nacionais e internacionais, a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril é o sítio certo para “aprender e servir o Turismo”, sendo responsável pela formação de jovens quadros e profissionais do sector do turismo.

Nascida em 1972 e desde 1991 inserida no Centro Escolar Hoteleiro do Estoril, a Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril tem o privilégio de se localizar num ponto turístico por excelência, onde se assiste a uma dinâmica única sob o ponto de vista da atividade turística naturalmente associada às atividades culturais, desportivas e de lazer. A oferta formativa baseia-se em cursos de nível IV, de dupla certificação, nas áreas de cozinha/pastelaria, restaurante/bar e operações hoteleiras, em simultâneo com cursos de especialização tecnológica, de nível V, vertente da Gestão e Produção de Cozinha, Gestão de Restauração e Bebidas, Turismo Cultural e do Património, Gestão Hoteleira Alojamento e o curso de Culinary Arts, totalmente lecionado em Inglês.

Dispondo de funcionais instalações, no que diz respeito às áreas de produção e serviço, conta igualmente com espaços técnicos específicos, tais como auditório de cozinha, bar de aplicação e um grande anfiteatro. Ao longo de cerca de quatro décadas, tem contado com a colaboração de alguns dos melhores formadores e profissionais nas áreas do domínio técnico, tendo sido possível formar e certificar vários milhares de formandos, alguns dos quais assumem hoje o papel de referência de mercado. A marca “Escola do Estoril” assume por isso, protagonismo incontornável no panorama da formação hoteleira e na construção de produtos direcionados para as reais necessidades e expetativas do mercado.



Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril tem dois níveis de formação:
 Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
 Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo do Estoril

Morada: Av. Condes de Barcelona - 2769-510 Estoril
 Diretora: Regina Madruga
 Telefone (tel): 00 351 211 149 500
 Email: ehtestoril@turismodeportugal.pt
 Site: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/estoril/>

Estudar em LISBOA



Lisboa é uma cidade encantadora, um espelho de luz e de cor onde o Tejo e o sol são símbolos e raramente a abandonam. Destino cultural, é uma cidade onde a história se apresenta a cada esquina quando andamos nos bairros da Baixa, Alfama e Castelo. Já ao longo do rio Tejo, na zona ribeirinha, são inúmeros os locais para jantar, tomar uma bebida ou dançar. A zona do Bairro Alto está repleta de bares e restaurantes, desde os mais tradicionais até aos mais sofisticados. Talvez a capital mais animada da Europa, aqui acontecem durante todo o ano eventos de relevo internacional, como o Rock in Rio ou a Web Summit, festivais de cinema, concertos e tem mais de 70 museus e galerias de arte. Para além disso, é possível praticar diversos desportos como jogging, BTT, caminhadas, golfe, equitação, futebol ou skate. A proximidade do Rio Tejo e do Oceano Atlântico permitem também a prática do remo, canoagem, vela, surf e kitesurf.

Capital do terceiro país mais seguro do mundo (Global Peace Index 2020), a segurança é igualmente um dos pontos fortes da cidade de Lisboa, cujos habitantes são reconhecidamente acolhedores e afáveis, sempre prontos para receber seus visitantes de braços abertos.

Como chegar a Lisboa?

Aeroporto Internacional de Lisboa

O Aeroporto Humberto Delgado é a estrutura aeroportuária mais movimentada do país. A dez minutos do centro da cidade é servido por vários transportes públicos, incluindo o Metro.

Daqui podemos voar diretamente para inúmeros destinos nacionais e internacionais. Este é o principal hub europeu para o Brasil e para o continente africano.

Para mais informações consulte o site da empresa gestora do aeroporto: <https://www.aerportolisboa.pt/pt/lis/home>

Como me deslocar dentro da cidade de Lisboa?

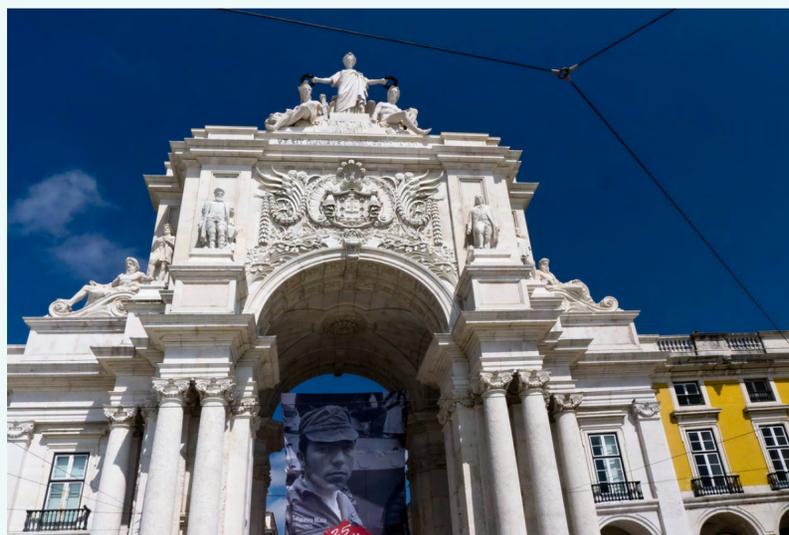
Lisboa é uma grande capital e como tal disponibiliza uma vasta rede de transportes de fácil acesso a toda a população.

Temos ao nosso dispor a rede de comboio - linhas de Cascais e Sintra. O metro, cuja cobertura abrange a maior parte da cidade, os autocarros da Carris e por fim o transporte fluvial que faz a travessia do rio Tejo entre Lisboa e a Margem Sul.

Se adquirir o cartão viva (0,50€) que se vende em todas as estações de comboio, metro e terminais de autocarros, poderá carregar títulos de transporte de acordo com o preço dos bilhetes/ viagem pretendida.

Mais informações: <https://www.lisboa.pt/cidade/mobilidade/meios/transportes-publicos>

Havendo muitas ofertas de transporte em Lisboa é sempre mais fácil poupar, através da aquisição de um passe que serve toda a área metropolitana de Lisboa com o custo de 40€, proporcionando a oportunidade de conhecer as cidades vizinhas a Lisboa, num raio de 40 kms.



Alojamento

A capital de Portugal conta com uma extensa lista de opções imobiliárias onde todos os gostos podem ser atendidos. Hotéis, alojamentos locais, apartamentos e casas são uma das opções de hospedagem que encontrará quando estiver à procura do melhor lugar para residir em Lisboa.

Hotéis com valor entre 25€ e 120€ a diária, variando conforme sua classificação. Para os viajantes que procuram uma hospedagem para toda a família, mais reservada, confortável e de fácil acesso, os alugueres de residências (casas e apartamentos) serão a melhor opção, sendo o valor das residências a partir de 215€ as diárias. Para os que procuram um quarto, poderão encontrar desde 250€ nos arredores da cidade até 400€/450€ numa localização mais central.

Para aqueles que dão prioridade a uma localização mais barata para se hospedar, encontrarão uma grande variedade de opções na margem sul do Tejo, onde poderão aproveitar as lindas praias das proximidades, permanecendo, ainda assim, a pouco mais de 20 minutos do centro da cidade de Lisboa, devido à facilidade de acesso que os transportes da cidade proporcionam.

Lá é possível encontrar alojamentos locais por um valor por pouco mais de 35€ a diária.

Onde procurar: Bquarto (aluguer de quartos), Imovirtual, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade.

Custo de Vida



Refeição num Restaurante de 5€ a 25€



1 café expresso de 0.60€ a 1.20€



1 bilhete de cinema 5.20€ (preço de estudante)



Pão 0.52€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Para mais informações sobre Lisboa

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) de Lisboa: <https://www.cm-lisboa.pt/>
<https://www.visitlisboa.com/pt-pt/>
<https://www.eportugal.gov.pt>
<https://www.gegac.pt/>

Para se manter a par das novidades em Lisboa e da oferta cultural na cidade consulte os mais importantes meios de comunicação (mídia) portugueses
 Rádio Televisão de Portugal: www.rtp.pt
 Jornal Público: www.publico.pt
 Agenda Cultural de Lisboa: <https://www.agendalx.pt/>

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE LISBOA



Fundada em 1958, a Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é uma referência na formação profissional deste sector, orgulhando-se de ser a primeira Escola de Hotelaria e Turismo em Portugal e um espaço de partilha e desenvolvimento de competências e conhecimento para todos os que têm paixão pelo Turismo e Hotelaria.

Situada no bairro de Campo de Ourique, nas antigas instalações da Escola Industrial Machado de Castro, tem uma localização privilegiada na cidade de Lisboa e como fator diferenciador, integra um hotel de aplicação - o Hotel da Estrela - onde a componente prática dos cursos é desenvolvida em contexto real de trabalho.

O reconhecimento é fruto da combinação entre os alunos e um corpo docente excepcionalmente talentoso, sendo uma Escola global, com programas robustos, projetos inovadores de conhecimento aplicado, parcerias a nível mundial e uma forte ligação ao mundo empresarial do setor.

Vocacionada para cursos de Especialização, pós-secundários, com um ano e meio de duração, oferece uma ampla gama de programas, nas áreas do Turismo Cultural e Património, Gestão e Produção de Pastelaria, Gestão de Restauração e Bebidas, Gestão Hoteleira e Alojamento e Gestão e Produção de Cozinha, estes três últimos lecionados em português ou inglês.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa é também parceira de dirigentes ou quadros que procuram desenvolvimento pessoal e de carreira, e de empresas que reconhecem que o desenvolvimento dos seus colaboradores é crucial para o crescimento sustentado dos negócios e da sua competitividade. A Escola aposta na formação executiva com formações modulares personalizáveis de curta duração.

Projeto global, estruturante, transformador e inovador, a Escola mantém o seu foco na hospitalidade e uma forte ligação ao sector da hotelaria e turismo, contribuindo diariamente para o desenvolvimento de novos talentos para uma carreira de sucesso no Turismo.



Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa tem um nível de formação:
Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:
Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Morada: Rua Saraiva de Carvalho, 41
1269-099 Lisboa
Diretora: Ana Moreira
Telefone (tel): 00 351 211 148 900
Email: ehtlisboa@turismodeportugal.pt
Site: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/lisboa/>

Estudar em SETÚBAL

Região Metropolitana de Lisboa



“Eu me ausento de ti meu Pátrio Sado, mansa corrente, deleitosa, amena...” disse Bocage no momento da sua partida. A Península de Setúbal reúne um mundo naturalmente deslumbrante, de aventura, de saberes e de uma multiculturalidade que empresta cores, cheiros e sabores a uma região que alia o melhor da tradição aos desafios dos tempos modernos. Para além da beleza natural das suas praias, fruto da união do rio Sado ao oceano Atlântico e da Serra da Arrábida, a cidade de Setúbal apresenta também um grande desenvolvimento urbano, com uma população residente de cerca de 120 mil habitantes, distribuídos pelas suas 5 freguesias. A nível da atividade económica, estão presentes grandes multinacionais no distrito, a par com uma grande diversidade de empresas dedicadas ao turismo, sobretudo ao turismo de natureza e aventura.

Como chegar a Setúbal?

Aeroporto Internacional de Lisboa

O Aeroporto Humberto Delgado, a estrutura aeroportuária mais movimentada do País, localiza-se na cidade de Lisboa, a cerca de 50km de Setúbal, é servido por vários transportes públicos, desde metro a autocarro. Daqui podemos voar diretamente para inúmeros destinos dentro da Europa e, com a companhia nacional TAP, também para as cidades do Rio de Janeiro e São Paulo no Brasil e a companhia angolana opera um voo direto para Luanda. Para mais informações consulte: www.aeroportolisboa.pt.

Como me deslocar dentro da cidade de Setúbal?

O centro urbano de Setúbal é maioritariamente plano, convidando à deslocação a pé ou de bicicleta.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal localiza-se na avenida principal da cidade, sendo fácil a caminhada desde o centro urbano ou das estações de comboio e autocarro.

Caso queira deslocar-se de transportes públicos, visite www.fertagus.pt ; www.cp.pt ou www.tsuldotejo.pt para mais informações.

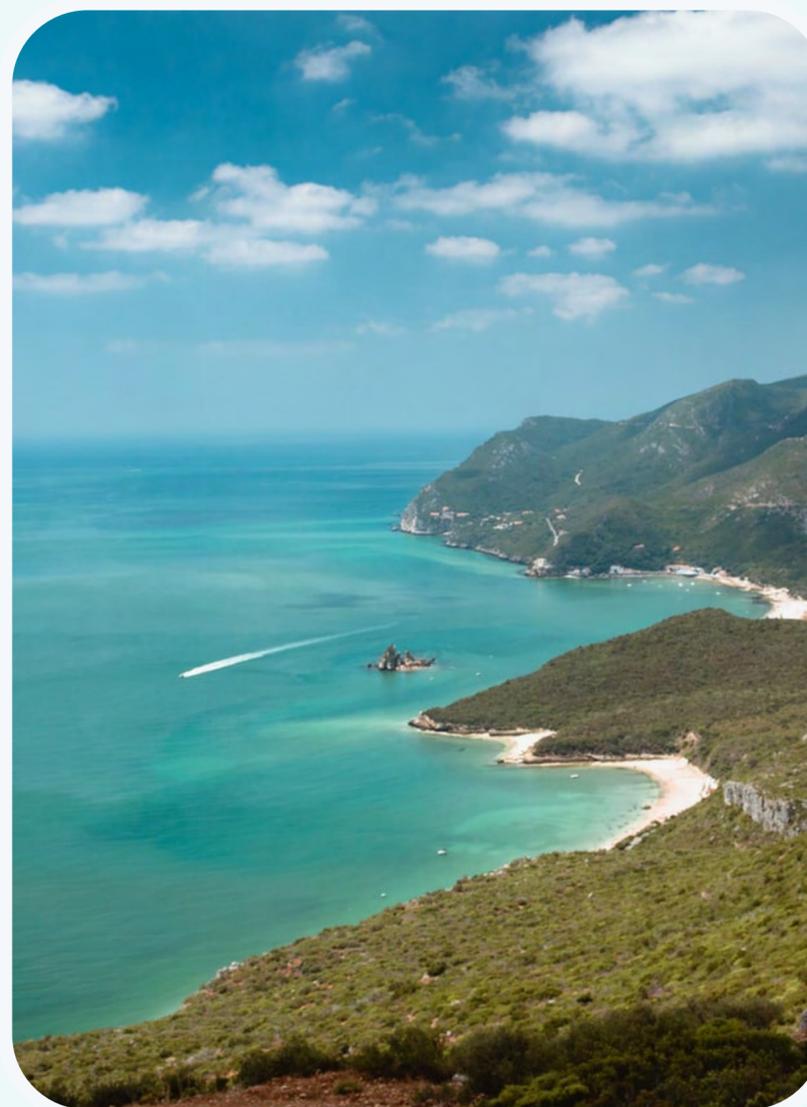
Passes municipais custam 40€ e poderão deslocar-se dentro da cidade de Setúbal, nos autocarros e comboios Fertagus, TST e CP. Pode com o mesmo passe municipal ir até Lisboa e utilizar a rede de metro e barcos.

Alojamento

A região de Setúbal tem uma grande variedade de zonas onde procurar alojamento. Para além da rede de transportes, o centro urbano é plano e de fácil acesso a todos os serviços. Poderá escolher entre o alojamento rústico da zona histórica ou mais contemporâneo com frente de rio.

O aluguer de uma casa tipo T1 (sala + quarto) ronda os 500€/600€ no centro da cidade de Setúbal e um quarto numa casa partilhada os 300€. É também recorrente o aluguer de quartos nos vários hostels da cidade.

Onde procurar: Uniplaces, Imovirtual, Idealista, OLX, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade.



Custo de Vida



Refeição num restaurante de 5€ a 25€



1 café expresso de 0.60€ a 1.20€



1 bilhete de cinema 5.90€ (preço de estudante)



1 pão alentejano 1€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Para mais informações sobre Setúbal

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) de Setúbal: www.mun-setubal.pt

Visit Portugal: www.visitportugal.com/pt-pt/content/setubal
Visit Setúbal: visitsetubal.com

Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte o mais importante jornal regional e a televisão local.

Setubalense: www.osetubalense.com
NIT: newinsetubal.nit.pt

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE SETÚBAL



Situada no antigo Quartel do 11 – um dos edifícios históricos da cidade de Setúbal – a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal contribui para a resposta às necessidades atuais de qualificação do setor turístico, sobretudo da região da Península de Setúbal. Como tal, a sua oferta centra-se nas áreas de cozinha/pastelaria, restauração e bebidas, gestão hoteleira e turismo de natureza e aventura, através de cursos de Dupla Certificação e de Especialização Tecnológica. Com a capacidade para 300 alunos, disponibiliza estruturas como um hotel, restaurante e bar de aplicação; uma sala de análise sensorial; uma cozinha de produção e com estações de trabalho individuais; um auditório técnico de cozinha; uma pastelaria quente e fria e um anfiteatro. Atualmente, com um corpo docente composto por cerca de 60 colaboradores, com relevância profissional comprovada, aliado às infra-estruturas de excelência, a nossa escola garante uma formação de topo e contribui como polo dinamizador da própria cidade de Setúbal, através da prestação de serviços a um leque diversificado de clientes e parceiros.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal Estoril tem dois níveis de formação:
 Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
 Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

*Requisitos de admissão:
 Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)
 Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)*



A Escola de Hotelaria e Turismo do Setúbal e a cidade

Situada no antigo Quartel do 11 – um dos edifícios históricos da cidade de Setúbal – a Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal contribui para a resposta às necessidades atuais de qualificação do setor turístico, sobretudo da região da Península de Setúbal.

Como tal, a sua oferta centra-se nas áreas de cozinha/pastelaria, restauração e bebidas, gestão hoteleira e turismo de natureza e aventura, através de cursos de Dupla Certificação e de Especialização Tecnológica. Com a capacidade para 300 alunos, disponibiliza estruturas como um bar de aplicação; uma sala de análise sensorial; uma cozinha de produção e com estações de trabalho individuais; um auditório técnico de cozinha; uma pastelaria quente e fria; um anfiteatro e um hotel e restaurante de aplicação, ambos abertos também ao público, com capacidade para cerca de 50 pessoas.

Atualmente, com um corpo docente composto por cerca de 60 colaboradores, com relevância profissional comprovada, aliado às infra-estruturas de excelência, a nossa escola garante uma formação de topo e contribui como polo dinamizador da própria cidade de Setúbal, através de parcerias a um leque diversificado de clientes.

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal

Morada: Avenida Luísa Todi, Baluarte do Cais, nº52900-461 Setúbal
 Diretora: Helena Lucas
 Telefone (tel): 00 351 265 009 900
 Email: ehtsetubal@turismodeportugal.pt
 Site: escolas.turismodeportugal.pt/escola/setubal/
 Instagram: www.instagram.com/ehtsetubal/
 Linked-in: www.linkedin.com/in/escola-de-hotelaria-e-turismo-de-setubal/

Localização:

- a 15 minutos a pé das estações de comboio e autocarro de Setúbal
- a 2 minutos a pé do Ferry que faz ligação à Península de Tróia

Estudar em PORTALEGRE



Portalegre é uma das três capitais de distrito do Alentejo, a maior e menos povoada região de Portugal. Com pouco mais de 20 mil habitantes no concelho, a cidade torna-se familiar para quem a visita e ali decide viver. Admite-se que já houvesse uma povoação no século XII AC, mas é em 1549 que se constitui a diocese e, no ano seguinte, a cidade recebe o foral. Nos séculos mais recentes, Portalegre estabeleceu-se como a cidade industrial do Alentejo, em particular devido à cortiça e aos têxteis. Capital do Alto Alentejo, faz fronteira com Espanha e integra, juntamente com Arronches, Castelo de Vide e Marvão, o Parque Natural da Serra de São Mamede e foi considerada, em 2020, o melhor destino rural para famílias.

Como chegar a Portalegre?

O aeroporto mais próximo encontra-se na cidade espanhola de Badajoz, a 75km de Portalegre (<http://www.aena.es/es/aeropuerto-badajoz>), porém esta infraestrutura apenas tem ligações com a capital espanhola, pelo que é pouco utilizada pelos alentejanos. Assim sendo o aeroporto que mais frequentemente serve Portalegre está a cerca de 200 quilómetros e localiza-se na capital de Portugal, Lisboa (www.aeroportolisboa.pt).

Situada no Interior do país, a cidade de Portalegre está acessível pela A6, do lado sul, e pela A23 a norte. Apesar de nenhuma das autoestradas dar acesso direto à capital de distrito, ambas permitem tomar o IP2 que passa junto a Portalegre. O acesso rodoviário é o melhor para chegar à cidade do Alto Alentejo.



Como me deslocar dentro da cidade de Portalegre?

A cidade de Portalegre é relativamente pequena. Como tal, praticamente todos os serviços estão à distância de uma viagem a pé. Ainda assim, os serviços municipalizados asseguram um serviço de transportes que ligam os principais pontos da localidade. O acesso às freguesias rurais é garantido por uma empresa de transportes rodoviários (ônibus).

Para mais informações, aceda ao site da câmara municipal em:

<http://www.cm-portalegre.pt/pt/municipio/servicos-municipalizados/smat-transportes>.

Alojamento

A cidade de Portalegre tem uma comunidade estudantil com cerca de cinco mil alunos, sobretudo alunos do Instituto Politécnico de Portalegre. O mercado de arrendamento de quartos desenvolveu-se desde a última década do século passado. É possível encontrar quartos com valores a partir dos 120 euros e casas (T2) a partir dos 350 euros. Uma breve pesquisa na Internet pode ajudar a encontrar alojamento. Procure em sites como Imovirtual ou OLX.

Para mais informações sobre o Portalegre

Site da Câmara Municipal de Portalegre (Prefeitura): <http://www.cm-portalegre.pt/pt/>

Visit Portugal: <https://www.visitportugal.com/pt-pt/content/portalegre>

Visit Alentejo: <https://www.visitalentejo.pt/pt/>

Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte:

Rádio Portalegre <https://www.radioportalegre.pt>
Jornal Alto Alentejo

<https://jornalaltoalentejo.sapo.pt>

Custo de Vida



Refeição num restaurante de 5 a 25€



1 café expresso 0,60€



1 bilhete de cinema 4€ (preço de estudante)



1 pão 0,40€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE PORTALEGRE



A Escola de Hotelaria e Turismo do Portalegre

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre nasceu em 12 de dezembro de 2008 e integra a rede de escolas do Turismo de Portugal. Localiza-se no espaço da antiga Fábrica Robinson e as aulas decorrem num edifício muito moderno e amplo, perfeitamente enquadrado no espaço, de assinatura do Arquiteto Eduardo de Souto Moura.

Localizada na região Alentejo, com uma dinâmica turística muito consolidada e com uma forte vertente hoteleira, a Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre centra a sua ação na formação inicial nas áreas de cozinha e pastelaria, de restauração e bebidas e de hotelaria e alojamento.

Conta com um diversificado corpo docente, constituído por excelentes profissionais que preparam os alunos para a exigência do mercado de trabalho.

Os alunos encontram na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre um ambiente especializado nas diversas áreas de estudo: 2 cozinhas, sala de enologia, bar pedagógico, restaurante de aplicação, pastelaria, entre outras.



A Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre nasceu em 12 de dezembro de 2008 e integra a rede de escolas do Turismo de Portugal. Localiza-se no espaço da antiga Fábrica Robinson e as aulas decorrem num edifício muito moderno e amplo, perfeitamente enquadrado no espaço, de assinatura do Arquiteto Eduardo de Souto Moura.

Localizada na região Alentejo, com uma dinâmica turística muito consolidada e com uma forte vertente hoteleira, a Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre centra a sua ação na formação inicial nas áreas de cozinha e pastelaria, de restauração e bebidas e de hotelaria e alojamento.

Conta com um diversificado corpo docente, constituído por excelentes profissionais que preparam os alunos para a exigência do mercado de trabalho.

Os alunos encontram na Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre um ambiente especializado nas diversas áreas de estudo: 2 cozinhas, sala de enologia, bar pedagógico, restaurante de aplicação, pastelaria, entre outras

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre tem dois níveis de formação:

Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)

Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Portalegre

Morada: Fábrica Robinson, Largo do Jardim Operário, 5, 7300-901 Portalegre
 Diretora: Maria Conceição Barradas Grilo
 Telefone (tel): 00 351 245 009 200
 Email: ehtportalegre@turismodeportugal.pt
 Site: escolas.turismodeportugal.pt/escola/portalegre/
 Instagram: www.instagram.com/ehtportalegre/
 Linked-in: www.linkedin.com/in/escola-de-hotelaria-e-turismo-de-portalegre/

Localização:

- A 5 minutos da Praça da República, um dos locais centrais da cidade de Portalegre.

Estudar em PORTIMÃO

Região do Algarve



A cidade de Portimão pertence ao concelho com o mesmo nome, do distrito de Faro, e localiza-se na Região do Algarve (sul de Portugal). Sendo uma cidade voltada para o mar, é conhecida pelas suas praias admiráveis. Além destas, banhadas pela água mais quente da costa sul, quem visita Portimão tenciona também saborear os pratos de peixe e marisco nos restaurantes locais, passear de barco pela ria e pelo mar, ou ainda visitar o património cultural edificado da cidade. Por ter sido, no passado, uma importante vila portuária, tem atualmente o terceiro maior porto de mar (de passageiros), recebendo muitos navios cruzeiros, sobretudo no verão.

Assim, os turistas são atraídos a Portimão pela sua paisagem repleta de rochedos recortados, clima quente e ambiente de simbiose entre serra e mar.

Como chegar a Portimão?

De Avião

O aeroporto mais próximo de Portimão é o Aeroporto de Faro, a cerca de 30 minutos de carro.

A cidade de Portimão conta com um Aeródromo Municipal, com voos diários que fazem a ligação entre Portimão, Cascais, Viseu e Bragança. Para mais informações: <https://bookings.sevenair.com/>

De Carro

De carro é a forma mais rápida de chegar a Portimão. Basta apanhar a A22 via do Infante e seguir os sinais para chegar até Portimão.

De Comboio

Portimão tem estação de comboio com ligação a todo o Algarve e ao resto do país. A viagem entre Lisboa e Portimão de comboio, por exemplo, demora quase 4 horas. Para mais informações consulte os horários no site da CP.

De Autocarro (Ônibus)

Existem diversas empresas a fazer trajetos até à cidade de Portimão. Por exemplo, a “Rede Expressos” oferece vários horários para esse percurso, demorando a viagem de Lisboa a Portimão cerca de 3 horas e 45 minutos, custando um pouco menos do que 20€. Para informações adicionais e mais exatas, consulte o site da empresa em <http://www.rede-expressos.pt>.

Como me deslocar dentro de Portimão?

A rede urbana de transportes de Portimão chama-se “Vai e Vem”. Esta permite o transporte diário em Portimão e áreas circundantes, caso se pretenda a deslocação às praias, às compras, ao hospital, ao centro de saúde, às escolas ou tratar de assuntos de diverso interesse, de um modo simples, rápido e confortável. Consulte o tarifário em <https://www.cm-portimao.pt/menus/servicos/vai-e-vem>.

Alojamento

Em Portimão encontramos uma das mais diversificadas ofertas hoteleiras do Algarve. É nos hotéis, hotéis-apartamentos e aldeamentos de Portimão que os visitantes encontram a solução ideal para o seu alojamento em férias.

Contudo, também existem outras tipologias de alojamento (apartamentos, moradias e condomínios) para satisfazer outras necessidades, além das férias.

A partir de 500€ é possível arrendar um apartamento T1, no centro da cidade, e um quarto numa casa partilhada ronda os 300€ mensais. Para encontrar a solução certa, pode aceder aos seguintes sites: Bquarto, Idealista, OLX, Imovirtual.



Custo de Vida



Refeição num restaurante de €7 e €30



1 café expresso 0,70€



1 bilhete de cinema 5,90€ (preço de estudante)



1 pão 0,40€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Para mais informações sobre Portimão

Camara Municipal de Portimão (Prefeitura): <https://www.cm-portimao.pt/>
Visit Portimao: <https://www.visitportimao.com/>

Para se manter a par das novidades e da oferta cultural na cidade consulte:
Sul Informação: <https://www.sulinformacao.pt/>
Região Sul: <https://regiao-sul.pt/>

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE PORTIMÃO



A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão conta com 50 anos de História, mas o seu percurso, que se iniciou com o objetivo de responder às necessidades do setor da Hotelaria na região em que se integra, não se esgota aqui e continuamente prepara e antecipa o seu futuro, mantendo-se uma instituição de referência – para Portugal e para o Mundo.

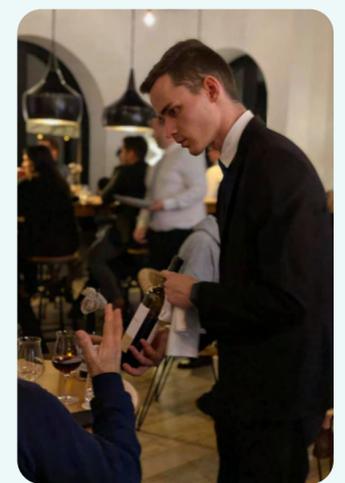
O dia 7 de outubro de 2020 tornou-se outro marco importante na História da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão: celebrou-se a assinatura do contrato de construção do novo edifício que a acolherá a partir do segundo trimestre de 2022.

Ainda albergada nas atuais instalações, a Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão continua, como desde sempre, a formar inúmeros profissionais do setor sob a égide da excelência e do rigor, tanto na Formação Inicial, como na Formação Contínua, dando resposta imediata às empresas nacionais e internacionais, através da alta qualidade dos serviços prestados.

Atualmente, a oferta formativa da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão, no âmbito da Formação Inicial, é composta pelos Cursos de Especialização Tecnológica Gestão de Restauração e Bebidas e Gestão e Produção de Cozinha e pelos Cursos de Dupla Certificação Técnico(a) em Restaurante/Bar e Técnico(a) de Cozinha Pastelaria.

Estas ofertas pretendem capacitar jovens e jovens adultos de competências específicas que os permita desenvolver as futuras atividades profissionais com base em aprendizagens e conhecimentos técnicos seguros e de superioridade e integrá-los rapidamente no mercado de trabalho.

Para fazer face à era digital, a Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão antecipou-se na sua preparação, desprende-se das limitações impostas pelos espaços físicos e, apostando na inovação e nas novas tecnologias, tornou-se apta a desenvolver ações no âmbito da Formação Contínua, com o intuito de responder às necessidades dos profissionais do setor e também para oferecer alternativas de aprendizagem aos demais estudantes.



Localização:

- A Escola está 20 minutos a pé do Centro da Cidade

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão tem dois níveis de formação:

Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)

Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão

Morada: Alto do Alfarrobal – Pedra Mourinha | 8500-335 Portimão

Diretor: Pedro Moreira

Telefone (tel): 00 351 282 002 300

Email: ehtportimao@turismodeportugal.pt

Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/portimao/>

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão

A Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão está localizada na Pedra Mourinha em Portimão nas atuais instalações desde 2001. Desde o início da sua atividade que a Escola se posicionou com um veículo preferencial de formação dos novos profissionais do setor da hotelaria e restauração, na zona da região do Algarve com maior oferta turística e hoteleira.

Consolidou-se assim, de forma natural, como a referência na formação deste setor, na sub-região do Barlavento Algarvio.

A ação da Escola de Hotelaria e Turismo de Portimão centra-se em dois eixos: a formação inicial para jovens que pretendem seguir as profissões da hotelaria e turismo e a formação de ativos, que combina com a realização de muitos eventos em regime de Prática em Contexto de Trabalho, através dos serviços hoteleiros que disponibiliza à comunidade.

Focados na excelência da formação técnica, acompanhada intimamente de uma forte componente de formação sociocultural, urge que as competências pessoais e a atitude hospitaleira (hospitality mindset) sejam trabalhadas diariamente no ambiente escola.

Assim, dada a dimensão média da mesma, a aplicação de proximidade da nossa cultura organizacional, permite desenvolver e consolidar valores que são determinantes para o sucesso profissional, tais como: cordialidade, ambição saudável, respeito pelas regras estabelecidas, responsabilidade na ação, humildade e paixão.

A nossa Missão: formar Excelentes Profissionais que sejam Excelentes Pessoas.

Estudar em FARO

Região do Algarve



Faro é a capital da região do Algarve e localiza-se no sul de Portugal. A vasta orla marítima, constituída por praias deslumbrantes, e o clima mediterrânico, com temperaturas amenas, constituem fortes atrativos para o turismo.

Faro é um dos destinos favoritos para as férias de verão na Europa. Cheia de charme e tradição, a capital algarvia é um refúgio para a vida selvagem graças ao Parque Natural da Ria Formosa que se estende a partir da cidade.

Com a inauguração do seu aeroporto internacional, em 1965, Faro assumiu a sua vocação cosmopolita. Atualmente, graças ao aumento de turistas que procuram a região, a cidade possui o segundo aeroporto mais movimentado de Portugal.

O turismo tem sido o grande motor de desenvolvimento económico, estimulando o crescimento da construção civil, do comércio e dos serviços.

Como chegar a Faro?

Aeroporto Internacional de Faro

O Aeroporto Internacional de Faro situa-se a 7 quilómetros do centro de Faro. Atualmente, recebe voos provenientes dos principais destinos turísticos europeus, sendo a principal porta de entrada de turistas nesta região.

Para obter informações sobre o Aeroporto Internacional de Faro, horários dos voos e companhias aéreas, consulte: www.ana.pt/pt-PT/Aeroportos/Algarve/Faro

A Rede Ferroviária Nacional aproxima a cidade de Faro a Lisboa em 3 horas e ao Porto em 5 horas. Em www.cp.pt poderá encontrar informação detalhada sobre horários e destinos dos comboios.

Outra opção é a rede nacional de expressos de alta qualidade que liga o concelho às principais cidades do país e da Europa.

Para mais informações sobre horários e destinos, consulte: Rede Expressos www.rede-expressos.pt/pt



Como me deslocar dentro da cidade de Faro?

Faro é uma cidade que permite partir à sua descoberta a pé ou de bicicleta. Com uma urbe de dimensões relativamente pequenas, percorre-se facilmente de forma autónoma.

No entanto, o 'Próximo' é a rede de transporte urbano da cidade de Faro. Autocarros modernos e uma vasta rede de trajetos cobrem toda a cidade e permitem a deslocação de forma rápida e cómoda. Consulte todos os horários e carreiras em <https://www.proximo.pt/en/>

Alojamento

Com a crescente procura turística, Faro teve um enorme crescimento em termos de oferta de alojamento, desde hotéis, hostels, alojamento local e mercado de arrendamento. Há uma vasta oferta para todo o tipo de gostos e bolsas, quer seja para estadias curtas ou mais prolongadas.

A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve dispõe de uma Residência Escolar com 31 quartos triplos e 2 duplos, todos com casa de banho. O valor ronda os €130 por mês..



Custo de Vida



Refeição num restaurante de €7 e €30



1 café expresso 0,70€



1 bilhete de cinema 5,90€ (preço de estudante)



1 pão 0,40€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Para mais informações sobre Faro

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DO ALGARVE



A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve e a cidade de Faro

A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve foi criada em 1967 tendo em vista melhorar os níveis de qualificação da população empregada na hotelaria, restauração e turismo no Algarve.

Desde 1995 que a Escola está instalada no antigo Convento São Francisco.

O projeto de adaptação deste complexo a Escola de Hotelaria é da autoria do Arq. Carrilho da Graça, tendo por base o conhecimento aprofundado do Edifício Conventual, bem como as necessidades funcionais da Escola, a preservação do Património Histórico-Artístico monumental e as disposições contidas na Lei de Bases do Sistema Educativo referente a Edifícios Escolares. Atualmente o edifício oferece excelentes condições para a formação de jovens e adultos do setor.

Atualmente a Escola prevê na sua Oferta Formativa cursos para a Formação Inicial de Jovens na tipologia de dupla-certificação, nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restauração e Bebidas e Operações Turísticas e Hoteleiras. Por sua vez, realiza igualmente cursos de Especialização Tecnológica nas áreas de formação de Cozinha, Pastelaria, Restauração e Bebidas, Alojamento e Turismo.

Para os profissionais do setor do turismo que procuram através da formação melhorar as suas competências e gerar mecanismos de progressão de carreira, a Escola promove um conjunto de ações de formação nas diversas áreas técnicas, comportamentais, gestão, línguas, consultadoria, entre outras.

Dotada com um conjunto de infraestruturas e de equipamentos adequados às necessidades formativas, a Escola possui as condições técnicas e o know-how fundamentais para a capacitação de recursos humanos que virão a desenvolver a sua atividade profissional no setor da restauração, hotelaria e turismo.



Atualmente a Escola prevê na sua Oferta Formativa cursos para a Formação Inicial de Jovens na tipologia de dupla-certificação, nas áreas de Cozinha/Pastelaria, Restauração e Bebidas e Operações Turísticas e Hoteleiras. Por sua vez, realiza igualmente cursos de Especialização Tecnológica nas áreas de formação de Cozinha, Pastelaria, Restauração e Bebidas, Alojamento e Turismo.

Para os profissionais do setor do turismo que procuram através da formação melhorar as suas competências e gerar mecanismos de progressão de carreira, a Escola promove um conjunto de ações de formação nas diversas áreas técnicas, comportamentais, gestão, línguas, consultadoria, entre outras.

Dotada com um conjunto de infraestruturas e de equipamentos adequados às necessidades formativas, a Escola possui as condições técnicas e o know-how fundamentais para a capacitação de recursos humanos que virão a desenvolver a sua atividade profissional no setor da restauração, hotelaria e turismo.

Localização:

A Escola está a poucos minutos, a pé, da estação de caminhos de ferro e das central de autocarros.

Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve tem dois níveis de formação:

Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)

Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)



Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve

Morada: Largo de São Francisco 1 8000-142 Faro
 Diretor(a): Paula Vicente
 Telefone (tel): 00 351 289 007 200
 Email: ehta.reservas@turismodeportugal.pt
 Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/algarve/>

Estudar em VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO

Região do Algarve



Vila Real de Santo António, um recanto de Portugal, situado entre praias de areia fina, o manto verde de pinheiros e uma reserva natural de riquíssima biodiversidade. A cidade iluminista, desenhada a régua e esquadro no século XVIII, tem um passado ligado à indústria conserveira e um presente dedicado ao comércio e restauração. Aqui desagua o grande rio do Sul, unindo Portugal e Espanha em estreita afinidade

Como chegar a Vila Real de Santo António?

Aeroporto Internacional de Faro

O aeroporto internacional de Faro situa-se a 65 km, cerca de 45min. de carro. Há ligação entre Faro e V.R.S.A. quer por autocarro, quer por comboio. Para mais informações, poderá consultar a empresa gestora do aeroporto: www.aeroporto Faro.pt

Como me deslocar dentro de Vila Real de Santo António?

A localidade não é muito grande, permitindo deslocações a pé. As suas ruas retilíneas e planas são ideais para deslocações em bicicleta.

A rede de autocarros (ônibus) permite deslocações entre as localidades vizinhas, incluindo com Espanha (a fronteira encontra-se a uns meros 2 km), embora existam algumas condicionantes em termos de oferta de horários.

Alojamento

A escola não dispõe de alojamento de estudantes. Há pequenas residenciais a operar em Vila Real de Santo António e é comum o aluguer de apartamentos e quartos. No entanto, a sazonalidade do turismo nesta região poderá causar alguns constrangimentos nos meses de Verão. O aluguer de um apartamento T1 pode situar-se entre os 300€ e 500€ mensais. Dado a proximidade com o país vizinho e a facilidade de atravessar a fronteira morar em Espanha também pode ser uma alternativa viável.

Onde procurar: OLX ou Imovirtual, são alguns dos sites nos quais pode encontrar uma oferta de alojamento na cidade..



Custo de Vida

		
Refeição num Restaurante de 6€ a 25€	1 café expresso 0.60€	Pão 0.70€

Valores indicativos do custo de vida na cidade

Para mais informações sobre Vila Real de Santo António

Site da Câmara Municipal (Prefeitura) do Vila Real de Santo António: <https://www.cm-vrsa.pt>
Visit Algarve: www.visitalgarve.pt

Para se manter a par das novidades e da oferta cultural consulte:
Sul Informação: <https://www.sulinformacao.pt/>
Região Sul: <https://regiao-sul.pt/>

ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO DE VILA REAL DE SANTO ANTÓNIO



Integrando a rede de Escolas do Turismo de Portugal, a Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António foi inaugurada em finais de 2006, com o objetivo de promover e dinamizar a Dieta e a Gastronomia Mediterrânica.

Localiza-se na entrada poente da Rua Teófilo Braga em Vila Real de Santo António, junto à principal artéria comercial da cidade, numa antiga Escola Primária propriedade do Município. Tendo por missão a formação e certificação dos recursos humanos do turismo, hotelaria, cozinha e restauração, é uma referência na sub-região do Sotavento do Algarve, assumindo-se como a escolha certa para todos os que querem desenhar uma carreira profissional e empresarial nestes setores.

Para cumprir a sua missão, a escola dispõe de funcionais instalações, desde cozinha e pastelaria de formação e produção, restaurante e bar de aplicação, refeitório/self-service, salas de aula (apetrechadas com material informático, acesso à internet e retroprojektor), sala de informática e multimédia, átrio interior descoberto e espaço ao ar livre para atividades de animação no exterior. A Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António procura integrar a aquisição de competências técnicas com o desenvolvimento pessoal, potenciado por uma relação próxima e forte entre alunos e professores. Centrando a sua atividade em práticas proficientes na procura constante de soluções inovadoras utilizando a riqueza associada aos privilegiados recursos endógenos da região. Uma escola que responde no Presente aos Desafios do Futuro!



Níveis de Formação

A Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António tem dois níveis de formação:

- Nível 4 (confere equivalência ao Ensino Médio)
- Nível 5 (Curso de especialização Pós Ensino Médio)

Requisitos de admissão:

Nível 4 - Cursos de Dupla Certificação: 9.º ano de escolaridade - Este curso confere equivalência ao Ensino Médio (12º ano)

Nível 5 - Cursos de Especialização Tecnológica: 12.º ano de escolaridade (Pós Ensino Médio)

Localização: a 5 minutos a pé do Terminal Rodoviário

A Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António

Inaugurada em 2006, a escola faz parte da rede de Escolas do Turismo de Portugal. Tem como objetivo primordial promover e dinamizar a Dieta e Gastronomia Mediterrânica. Localiza-se na Rua Teófilo Braga, em pleno centro da cidade e o seu edifício mantém as linhas originais de uma antiga escola primária. Ao longo da sua existência, a escola de V.R.S.A. tem-se tornado uma referência na sub-região do Sotavento Algarvio e a sua área de influência abrange todo o Baixo Guadiana. Tem por missão a formação e certificação de recursos humanos em turismo, cozinha e restauração. Os nossos alunos destacam o seu ambiente familiar, com uma grande proximidade entre toda a comunidade escolar.

Contactos da Escola de Hotelaria e Turismo de Vila Real de Santo António

Morada: Rua Teófilo Braga | 8900-303 Vila Real de Santo António

Diretor(a): Manuel Serra

Telefone (tel): 00 351 281 001 110

Email: ehtvrsa@turismodeportugal.pt

Site da nossa Escola: <https://escolas.turismodeportugal.pt/escola/vila-real-de-santo-antonio/>

TESTEMUNHOS DE ANTIGOS ALUNOS



A Direção de Formação do Turismo de Portugal acredita que os alunos e "alumni" das nossas Escolas são os nossos melhores embaixadores, por isso, e por último deixamos aqui os seus testemunhos. Para descobrir os vídeos com os depoimentos clique nos testemunhos dos nossos ex-alunos e será encaminhado para o nosso canal Youtube.

Ana Carolina

Ex-aluna da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e Chefe de Recepção no Hotel Pestana CR7 em Lisboa



"Eu sempre adorei viajar. Sempre gostei muito de hotéis e ligava muito ao pormenor, estava sempre muito atenta ao pormenor em cada hotel onde dormíamos. Porque não hotelaria que é uma linguagem mundial?"

Eu sou a Carolina, tenho 24 anos, sou chefe de recepção do Pestana CR7 Lisboa e estudei na Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra. Vivi 12 anos em Espanha, até aos meus 16 anos, o que também é uma mais valia porque já dominava o Inglês, o Espanhol e o Português.

Um conselho que os meus pais me deram: hotelaria é mundial, se sabes falar idiomas é genial, vais conhecer pessoas de todo o mundo, vai para a Escola de Hotelaria de Coimbra.

o ano e meio na Escola de Turismo fez-me crescer imenso. Cada formação que eu tive preparou-me para o que eu iria fazer no futuro, desde atender um cliente a como preparar o meu currículo. A minha carreira começou toda em Paris e então, com 18 anos, fui para a Disney University. Comecei a crescer na carreira e decidi voltar para o meu país. Comecei, desde a abertura (do Hotel Pestana CR7), como chefe de recepção do hotel. Comecei por formar uma equipa jovem, quase sem experiência em hotelaria, e conseguia adaptar a minha maneira de ser à minha maneira de trabalhar. Os laços de amizade criados manifestam-se na qualidade do serviço que prestamos para os nossos hóspedes, para quem a minha equipa é agora e isso deixa-me muito orgulhosa. No futuro, adoraria, a médio longo prazo, ser diretora de uma unidade, ou seja, chefiar um hotel. não só um departamento, como faço agora, mas também os restantes.

um conselho rápido é: ouçam (escutem) os formadores. Porque se seguirem os conselhos que vos vão dar conseguem ser ótimos profissionais.

Eu sou super feliz no meu local de trabalho. Posso dizer realmente que faço o que gosto e ainda por cima sou paga para isso, o que é ótimo."



"Quando comecei na Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa o meu foco era restaurante, entretanto, no segundo ano houve uma pequena "brincadeira" na Escola, uma competição que ganhei, e tudo mudou. O meu foco deixou de ser restaurante e passei a amar Bar.

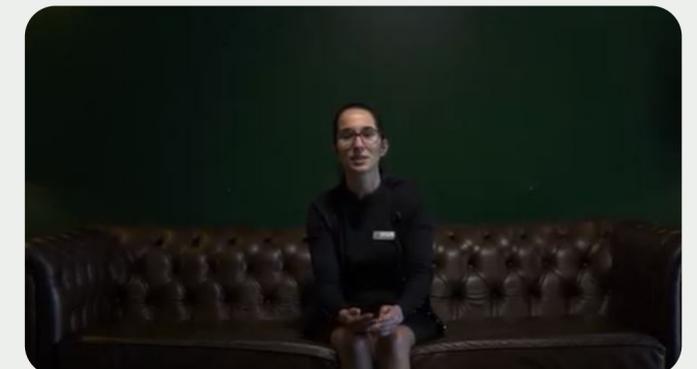
O meu nome é Sandro Pimenta, tenho 34 anos e sou Brand Market Drinks em Portugal".

Sandro Pimenta

Ex-aluno da Escola de Hotelaria e Turismo de Lisboa

Caroline Zagalo

Ex-aluna da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra e chefe de Sala no Hotel Quinta das Lágrimas



"A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra para mim não é um passado, é um presente onde tenho os meus colegas, os meus formadores e todo o material que necessito para trabalhar. foi a Escola que me deu as ferramentas necessárias para me tornar numa profissional e também me construiu enquanto pessoa.

O meu nome é Caroline Zagalo, tenho 32 anos, e sou chefe de sala na Quinta das Lágrimas (prestigioso hotel na cidade de Coimbra)."

PARA VIZUALIZAR OS DEPOIMENTOS CLIQUE NUM DOS ICONES



FAQ's – Questões frequentes



Algumas das questões mais frequentes

1

PARA QUE SERVE A CARTA DE MOTIVAÇÃO?

A Carta de motivação procura aferir a motivação da candidatura, relevância do curso para os objetivos pessoais e profissionais e adequação do perfil do candidato ao Curso e cultura das Escolas de Hotelaria e Turismo.

2

TENHO DE APRESENTAR UM COMPROVATIVO DE CONHECIMENTOS DE LÍNGUA PORTUGUESA E, NESSE CASO, QUE DIPLOMA DEVO APRESENTAR?

A informação da documentação obrigatória será divulgada no decurso do preenchimento do formulário de candidatura. Relativamente à questão apresentada, para os Cursos lecionados em Português, é obrigatório o conhecimentos de Língua Portuguesa. Conhecimento que poderá ser atestado através de diploma DEPLE ou certificado B2. Em alternativa, podem apresentar um certificado B1 comprometendo-se a, num prazo de um ano, adquirir nível de conhecimentos B2. O referido comprovativo apenas será exigido posteriormente caso se considere necessário no âmbito da entrevista online de verificação dos requisitos de ingresso (mesmo para os candidatos nacionais de países de língua oficial portuguesa).

3

TENHO OBRIGATORIAMENTE DE FAZER UMA ENTREVISTA?

Aos candidatos colocados em posição de admissão, será realizada entrevista online de verificação dos requisitos de ingresso, com caráter eliminatório, em data e hora a articular entre o candidato e a respetiva escola. A equipa de entrevistadores será composta, preferencialmente, por três elementos da Escola, escolhidos entre os colaboradores internos e externos que desempenhem funções de formadores das áreas profissionais de candidatura e colaboradores que desempenham funções técnico-pedagógicas na escola.

4

DECLARAÇÃO, SOB COMPROMISSO DE HONRA, DE QUE O CANDIDATO CUMPRE OS REQUISITOS QUE LHE CONFERE A CONDIÇÃO DE ESTUDANTE INTERNACIONAL

A Declaração será facultada no âmbito do Formulário de Candidatura (ver Modelo na página seguinte).

5

NECESSIDADE DE CERTIFICADO DE HABILITAÇÕES NECESSÁRIA PARA CADA CURSO, COM EXPRESSA MENÇÃO DE CLASSIFICAÇÃO FINAL OBTIDA E INDICAÇÃO DA ESCALA DE CLASSIFICAÇÃO ADOTADA | VISADO PELO SERVIÇO CONSULAR PORTUGUÊS OU APRESENTADO COM A APOSIÇÃO DA APOSTILA DE HAIA PELA AUTORIDADE COMPETENTE DO ESTADO DE ONDE É ORIGINÁRIO O DOCUMENTO.

O certificado escolar necessário ao ingresso nos CET ou OTJ (Secundário/Ensino Médio ou 2º grau / ou superior) com a classificação final obtida e indicação da escala de classificação, com a aposição da Apostila de Haia. No caso do Brasil, ao abrigo da Portaria n.º 699/2006, de 12 de Julho, foram aprovadas as tabelas de equivalências de habilitações de estudos e as tabelas com a conversão de sistemas de classificação.



TURISMO DE
PORTUGAL

escolas

ESTAMOS À TUA ESPERA!

O teu futuro começa aqui!

