

Técnico/a

Especialista em Gestão Hoteleira e Alojamento



CET – Curso de Especialização Tecnológica

Objetivos

- Requalificação e reconversão profissional
- Melhorar o desempenho profissional e adaptação às novas exigências do mercado
- Reforçar a qualificação técnica e profissional

Informações Específicas

O Curso de **Técnico/a Especialista em Gestão Hoteleira e Alojamento** forma profissionais que promovem a qualidade e segurança do serviço de uma unidade hoteleira. Após a formação estará apto a dirigir, coordenar e supervisionar as mais variadas atividades e áreas de um alojamento hoteleiro, a saber: portaria/receção, andares/quartos, lavandaria/rouparia e organização de eventos e vendas.

Principais tarefas: Gerir equipas de trabalho e resultados financeiros; Supervisionar, coordenar e organizar serviços, garantindo a sua qualidade e orientação para os resultados e para o cliente; Garantir a segurança dos serviços prestados ao cliente, identificar situações de risco e agir; Implementar medidas corretivas de gestão otimizando recursos e visando o aumento das receitas; Definir e implementar políticas com base nos diferentes perfis de clientes; Tratar as reclamações e sugestões dos clientes.

Vantagens

- Não há limite de idade
- Forte componente prática
- Fica a um passo do ensino superior: **protocolo com o Instituto Superior Manuel Teixeira Gomes** permite acesso a **equivalência em várias cadeiras da Licenciatura em Gestão do Turismo**.

Certificados

- Formação pós-secundária de nível 5 (Quadro Nacional de Qualificações)
- Diploma de Qualificação Profissional / Certificado de Qualificações e registo das competências adquiridas no Passaporte Qualifica
- Diploma profissional alemão, da sede das Câmaras de Comércio Alemãs (DIHK).

Destinatários

Adultos ≥ 18 anos que:

- Concluíram o 12.º ano ou equivalente
- Concluíram Formação de Nível 5 ou grau superior e pretendam fazer uma reconversão profissional
- Estejam a frequentar modalidade de formação secundária ou processo de RVCC (a obtenção de qualificação fica condicionada à conclusão do nível secundário ao concluir com aproveitamento uma modalidade de educação ou formação ou RVCC)
- Admissões excecionais <18 anos mediante aprovação da DGEstE

Documentação Necessária

- Certificado de habilitações (12.º ano)
- Cartão de Cidadão / Autorização de Residência
- Fotografia
- Comprovativo de morada
- IBAN

Recursos

- Os formandos deverão ter os seguintes equipamentos, para poderem frequentar a formação (sessões online/ síncronas):
 - Portátil/ computador com internet (utilizar preferencialmente o browser Chrome ou Firefox), web câmara e auriculares (ou colunas e microfone).

Valor

- Participação gratuita (Formação financiada pelo Programa Regional ALGARVE 2030)

Metodologia

Este curso baseia-se em:

- Exposições de sínteses metodológicas
- Análise de situações reais, casos concretos e exercícios de prática simulada
- Grupos de trabalho com partilha de experiências
- Brainstorming e exercícios de role-play

Avaliação

- Avaliação contínua de participação em sessão e realização de um ou dois testes de avaliação escritos e/ou trabalhos práticos por cada UFCD.
- Avaliação final positiva relativa à Formação Prática em Contexto de Trabalho (FPCT)
- Trabalho Final de Curso

Apoio à Qualificação

- Bolsa de Formação (268,57€/ mês, apenas para formandos que se encontrem em situação de desemprego)
- Subsídio de Alimentação, no valor diário de 6,15€/ dia, caso o formando esteja presente em pelo menos 3 horas de formação diária.
- Subsídio de Transporte
- Seguro de Acidentes Pessoais

Local e Datas de Realização



09/03/2026 a 26/02/2027



Horário Laboral: 2.ª a 6.ª feira das 9h às 17h (interrupção em agosto)



Duração: 1500 horas: 1000h Formação teórica e prática | 500h de FPCT / Estágio



Regime de formação: B-learning (sessões online/síncronas e sessões presenciais)



Plataforma de e-learning da DUAL/Zoom e Centro DUAL Portimão

Curso CET – Curso de Especialização Tecnológica

Técnico/a Especialista em Gestão Hoteleira e Alojamento

Código	Nº UC	Unidades de Competência	N.º de horas
Formação Geral e Científica			
UC00035	1	Desenvolver competências pessoais e criativas	25
UC00033	2	Comunicar e interagir em contexto profissional	50
UC00031	3	Criar e desenvolver ideias de negócio	50
UC00343	4	Utilizar folhas de cálculo no registo, análise e controlo de dados	25
Formação Tecnológica			
UC00363	1	Planear e organizar operações de alojamento	50
UC00364	2	Gerir operações de receção	50
UC00365	3	Gerir operações de andares	50
UC00366	4	Gerir operações de lavandaria/rouparia	25
UC00367	5	Efetuar o controlo de gestão do departamento de alojamento	50
UC00368	6	Efetuar o controlo orçamental do departamento de alojamento	50
UC00057	7	Coordenar equipas em hotelaria e restauração	25
UC00369	8	Implementar o plano de marketing na unidade hoteleira e alojamento	50
UC00370	9	Coordenar as atividades de comunicação e vendas nos canais online em hotelaria	25
UC00371	10	Atender e assistir o cliente e gerir reclamações	25
UC00050	11	Interagir em inglês no serviço de alojamento hoteleiro	50
UC00054	12	Atuar em situações de emergência em hotelaria e restauração	25
UC00056	13	Implementar os requisitos do turismo acessível e inclusivo	25
UC00059	14	Adotar práticas de gestão da qualidade em hotelaria	50
UC00070	15	Interagir em língua estrangeira no serviço de alojamento hoteleiro	50
UC00372	16	Implementar práticas sustentáveis na hotelaria e restauração	25
UC00373	17	Implementar um Sistema de Gestão ESG – Environmental, Social and Governance	50
UC00374	18	Promover a responsabilidade ética e social no turismo	25
UC00375	19	Implementar as regras de cortesia, etiqueta e protocolo no atendimento ao cliente no turismo	25
UC00377	21	Programar e organizar eventos	50
UC00038	23	Prestar informação sobre o setor do turismo	25
UC00032	25	Elaborar o plano de negócios	50
Formação Pólo			1000
Prática em contexto de trabalho			500
TOTAL			1500