





Escolas de Hotelaria e Turismo

Viana do Castelo

Porto

Lamego

Coimbra

Oeste

Portalegre

Lisboa

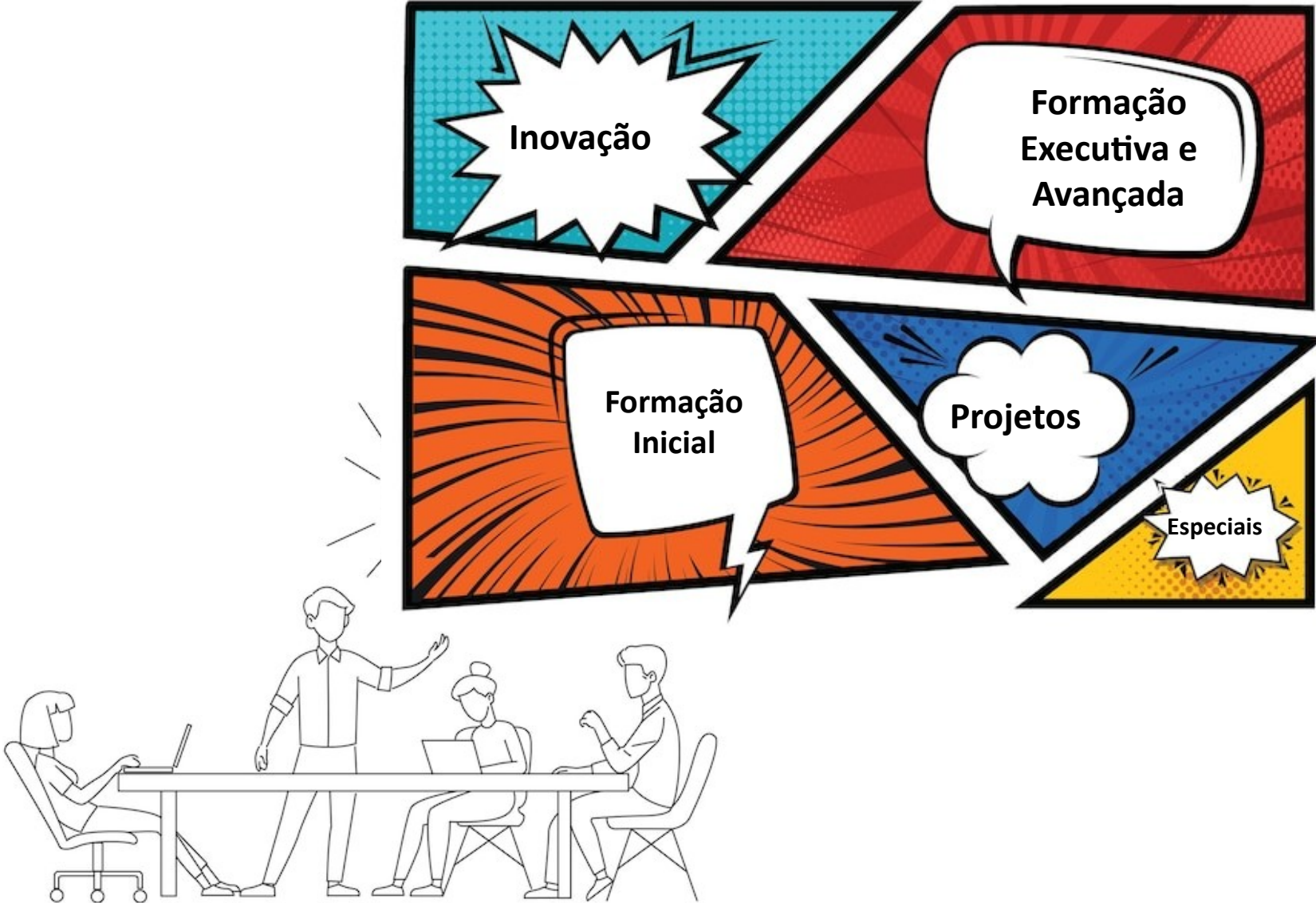
Estoril

Setúbal

Portimão

Faro

Vila Real de Santo António



Formação Inicial - Formação Executiva – Certificação - Inovação



Turismo



Pessoas





FORMAÇÃO CONTÍNUA





PESSOAS PARA O
TURISMO!



BEST Business Education for Smart Tourism

TURISMO DE PORTUGAL 

6ª Edição



Inscrições já disponíveis

Em destaque

O que procura? 



A revolução da Inteligência Artificial
no marketing digital

02h  [Presencial](#) [Gratuito](#)



Inventário, memória e museus de comunidade
perspetivas e normas

08h [Presencial](#) [Gratuito](#)



Vias Ferratas
condução de clientes

50h [Presencial](#) [70 €](#)



Atendimento de Excelência
Gestão de Reclamações

12h [Presencial](#) [Gratuito](#) [1 Edição](#)



Como criar o seu Blog



Comunicação no LinkedIn



Marketing Digital para Startups



Menus de Natal

TURISMO DE PORTUGAL  academia digital

Nome

Email

Palavra Chave

Repetir Password

☐ Li e aceito os [Termos e Condições](#)

[REGISTAR](#)

Já tem conta? [Entre aqui](#)

[Voltar](#)

<https://academiadigital.turismodeportugal.pt/>

FORMAÇÃO INICIAL



NQP IV

TÉCNICO(A) DE
ALOJAMENTO
HOTELEIRO

TÉCNICO(A) DE
INFORMAÇÃO E
ANIMAÇÃO TURÍSTICA

TÉCNICO(A) DE
RESTAURANTE/BAR

TÉCNICO(A) DE
COZINHA/PASTELARIA

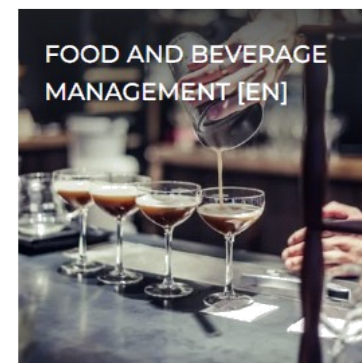
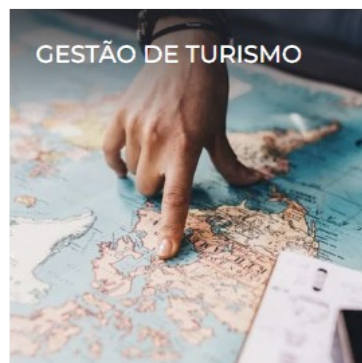
TÉCNICO(A) DE
PASTELARIA/PADARIA

Cursos Profissionais – Acesso com o 9º Ano

NQP IV



Cursos On-The-Job - Acesso com o 11º ou 12º Ano



Cursos de Especialização Tecnológica - Acesso com o 12º Ano

NQP V



UMA REDE. UM PROPÓSITO COMUM.

AS PESSOAS
no centro da estratégia do turismo





Modernização



TURISMO DE
PORTUGAL



Sede: 321
Inspeção: 41
E. Turismo: 38
Escolas: 253

PESSOAS

**Juntos
fazemos
melhor!**



escola de
Coimbra



HOTEL ESCOLA | Cidadania. Fardas. Uniformes. Apresentação Pessoal. Atitude. Postura. Sustentabilidade



HOTEL ESCOLA | Cidadania. Fardas. Uniformes. Apresentação Pessoal. Atitude. Postura. Sustentabilidade

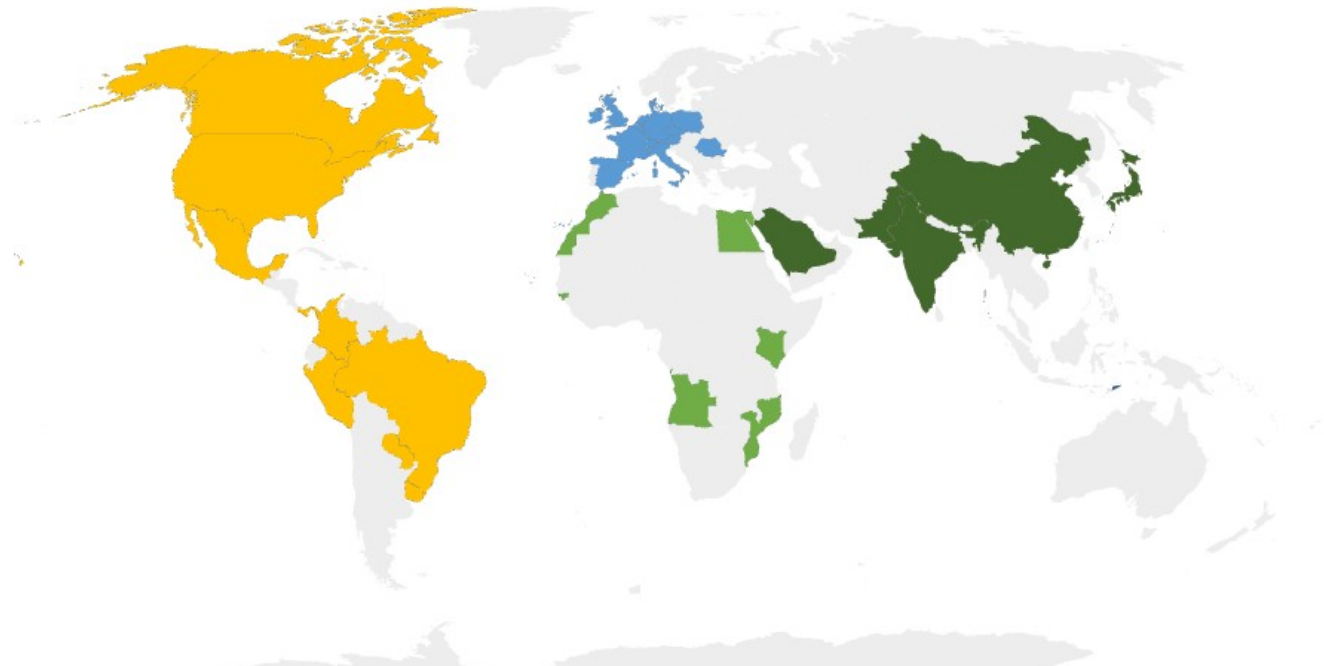
INTERNACIONALIZAÇÃO

RECRUTAMENTO DE ESTUDANTES INTERNACIONAIS

COOPERAÇÃO INTERNACIONAL COM OS PALOP'S, PAÍSES DA AMÉRICA DO SUL, ÁSIA (BOLSAS TP)

PROGRAMA INOVTUR (PROGRAMA DE ESTÁGIOS PARA ESTUDANTES INTERNACIONAIS)

COOPERAÇÃO COM ESCOLAS INTERNACIONAIS





**YOUR PORTUGUESE EXPERIENCE
IN 4 EASY STEPS**

- 1** Choose your Program
Douro - 3 - 8 July
Algarve - 10 - 15 July
Setúbal - 17 - 22 July
- 2** Plan your trip
- 3** Live the Portuguese Experience
- 4** Return home happier, full of experiences and unforgettable memories!

REGISTER [HERE!](#)

As **SUMMER SCHOOLS** pretendem dar a conhecer Portugal a alunos internacionais, através de uma experiência imersiva na cultura portuguesa.

COOPERAÇÃO INTERNACIONAL

INTERCÂMBIO DE ESTUDANTES E PROFESSORES

DESENVOLVIMENTO DE PROJECTOS DE FORMAÇÃO CONJUNTOS

FORMAÇÃO (REFORÇO DE CAPACIDADES) DE ENTIDADES REGIONAIS/NACIONAIS DE TURISMO



77 MOBILIDADES
INTERNACIONAIS

ALUNOS,
FORMADORES E
COLABORADORES

HOSPITALITY
OPERATIONS
MANAGEMENT [EN]

FOOD AND BEVERAGE
MANAGEMENT [EN]

CULINARY ARTS [EN]

TOURISM
MANAGEMENT

Curso de Especialização Tecnológica

Acesso com o 12º Ano - Lecionado em Inglês



**Participação
em Concursos
Nacionais e
Internacionais**

CHRISTMAS IN EUROPE 2023

Klaipeda, Lithuania



Eventos Nacionais e Internacionais





Yandiola Restaurant
Bilbau - Espanha



Sevilha, no Hotel Las
Casas del Rey de
Baeza



**The Restaurant
at Kanopi, Nova
Iorque**

Estágios Nacionais e Internacionais



Estágios Nacionais e Internacionais



WoW - World of Wine,
Bar Angels Share, em Vila
Nova de Gaia



Montes de Laboreiro
– Animação Turística
(Castro Laboreiro,
Melgaço)



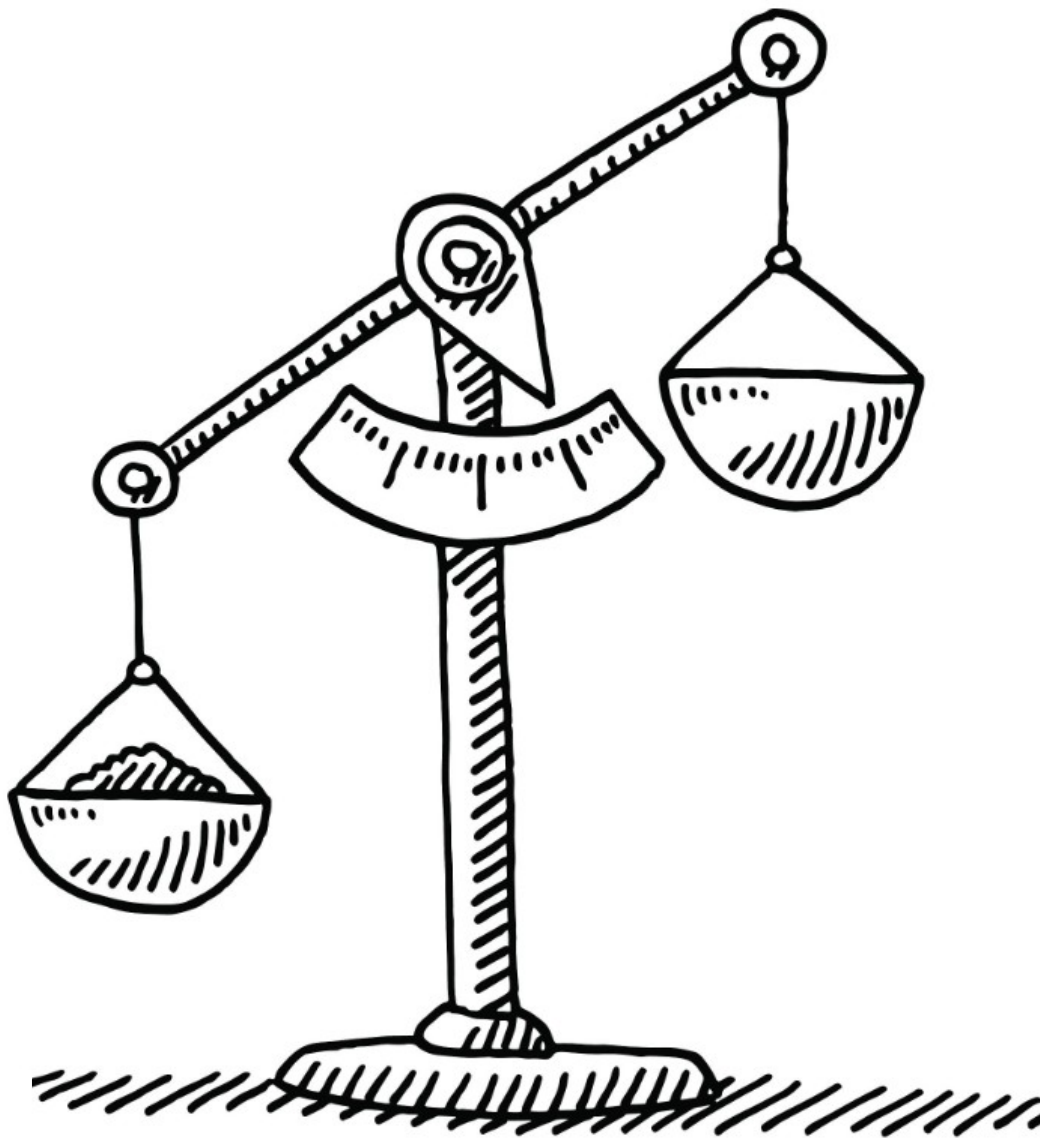
Sapientia Boutique Hotel -
Books & Wine, em Coimbra

Estágios Nacionais e Internacionais



Empreendedorism

0



**PESSOAS: a medida
do sucesso!**

Professor da EHTC conquista prémio de Melhor Carreira

Coimbra Dois profissionais de Coimbra da área da formação profissional foram distinguidos na gala dos Hospitality Education Awards

Rosette Marques

Um professor e uma ex-aluna da Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra representaram a cidade de Coimbra na Gala dos Hospitality Education Awards, que decorreu no Museu do Oriente, em Lisboa no passado dia 19, onde foram anunciados os vencedores nas diferentes categorias.

Eduardo Vicente, formador Chefe de Bar na EHTC, foi o vencedor da categoria "Melhor Carreira de Docente no Ensino Profissional", enquanto Tânia Pereira, formadora na área da hotelaria e restauração e diretora dos Cursos Profissionais de Restaurante e Bar e Cozinha e Pastelaria na Escola Secundária de D. Duarte, além de ex-aluna da EHTC, foi uma das cinco finalistas e recebeu uma menção honrosa.

A Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra deixou uma palavra de agradecimento a Eduardo Vicente e a Tânia Pereira pela conquista, considerando que «este é um dos momentos mais altos da nossa escola nos últimos anos».

Os dois profissionais, já com largos anos de experiência, estão muito orgulhosos com a conquista. Eduardo Vicente, com mais de 30 anos de experiência, começou na área de Cozinha, mas rapidamente sentiu necessidade de fazer formação nas outras áreas ligadas ao setor, passando para for-



Tânia Pereira e Eduardo Vicente, distinguidos com menção honrosa e melhor carreira profissional, respectivamente

mação em Bar e Bebidas, Restaurante, formação em vinhos e cervejas, além do curso de escanção, entre outros. Sempre com o espírito de missão e dedicação para poder ser um melhor profissional na área da formação. Acaba de terminar o mestrado em Alimentação: Fontes e Cultura», da Universidade de Coimbra. Hoje, este prémio representa para Eduardo Vicente «o reconhecimento destes 30 anos de trabalho, em

Escola de Hotelaria e Turismo de Coimbra assume que este é um dos momentos mais altos da escola nos últimos anos

prol da formação e da promoção turística».

Na cerimónia, Eduardo Vicente agradeceu o prémio e, quebrando as regras, parabenizou Tânia Pereira que foi sua aluna e agora sua colega. «É com orgulho que vemos alunos nossos a fazer uma carreira profissional de excelência».

Palavras que deixaram Tânia Pereira «de coração cheio», como a própria confessou, referindo que foi, de facto, uma noite cheia de partilha e de muitas emoções». Tânia Pereira tem uma experiência de mais de 15 anos dedicados à formação no ensino profissional, educação e formação e adultos. Atualmente é diretora dos Cursos Profissionais de Restaurante e Bar e Cozinha e Pastelaria e formadora das disciplinas de Serviços de Restaurante e Bar e Gestão e Controlo na Escola Secundária de D. Duarte. Fez a sua formação de base na Escola de Hotelaria e Turismo do Centro, concluindo o Curso de Gestão Hoteleira – Variante Restauração e Bebidas, mas sempre quis aprofundar os seus conhecimentos na área, pelo que mais tarde fez a licenciatura na Escola Superior de Turismo e Hotelaria de Seia, aventurou-se ainda numa pós-graduação em Gestão e Sustentabilidade e terminou agora o mestrado com a defesa do projeto aplicado com o tema "Formação em Gestão de Alojamentos Turísticos: Estudo de caso da ESTH». ←



PESSOAS



**"NELSON
FREITAS O
Melhor Jovem
Chef Mundial é
português e foi
aluno da(s)
nossa(s)
escola(s)!"**



RICARDO COSTA (natural de Aveiro) é Chefe Executivo no Restaurante do The Yeatman Hotel e conquistou a **segunda Estrela Michelin** em 2017.



“DIOGO ROCHA o chef do único restaurante distinguido com uma estrela Michelin no Centro de Portugal. Em Viseu, Diogo dirige a cozinha do restaurante Mesa de Lemos”



TIAGO BONITO, o novo chef de um Estrela Michelin. "Somos como uma equipa de futebol"



“Um Sommelier é um profissional especializado em vinhos e o do Conrad Algarve chama-se **ANTÓNIO LOPES**, que foi eleito o Sommelier do Ano, em 2014, pela Revista "Wine".

