Ficha informativa	Cursos promovidos pelas escolas do Turismo de Portugal
Objetivos	<p>Promover a qualificação dos recursos humanos do sector, vetor essencial para o desenvolvimento do turismo português e, paralelamente, para o aumento dos níveis de qualificação escolar e profissional dos jovens, facilitando, dessa forma, o seu acesso ao mercado de trabalho no sector do turismo.</p> <p>A oferta de formação do Turismo de Portugal enquadra-se nas modalidades de formação inicial de dupla certificação integradas no Sistema Nacional de Qualificações, assumindo um âmbito sectorial.</p>
Critérios de admissão	<p>Idade: jovens até aos 25 anos de idade, desde que não seja preterido nenhum aluno com idade inferior a 20 anos;</p> <p>Qualificações: titulares do 9º ano de escolaridade completo ou de habilitação legalmente equivalente.</p>
Organização da oferta	<p>Os planos curriculares organizam-se em componentes de formação: sociocultural, científica, técnica. A componente técnica integra a aprendizagem em contexto de trabalho.</p> <p>A componente de formação em contexto de trabalho é realizada em empresas, hotéis-escola (designados de unidades de aplicação) do Turismo de Portugal, ou noutras organizações. A carga horária é distribuída ao longo ou no final da formação, designadamente sob a forma de estágio curricular, integrando um conjunto de atividades profissionais que visam a aquisição e o desenvolvimento de competências técnicas, relacionais e organizacionais relevantes para a qualificação profissional a adquirir.</p>
Áreas de estudo	Alojamento hoteleiro, restaurante/bar e cozinha/pastelaria.
Duração	Os cursos têm a duração de três anos (a tempo inteiro), divididos em seis semestres, incluindo dois estágios curriculares com três meses de duração cada. Os jovens têm a oportunidade de selecionar estabelecimentos hoteleiros e de restauração, empresas turísticas, agências de viagens e outros organismos do setor turístico de referência para realizarem o seu estágio.
Formação académica vs. prática	A formação prática em contexto de trabalho é antecedida e prevista em protocolo celebrado entre a escola, o aluno e a entidade de acolhimento. A formação prática em contexto de trabalho tem a duração de 1 000 horas, dividida por dois estágios.
Entidades formadoras	<p>Os cursos são promovidos pelo Turismo de Portugal e são ministrados pelas escolas de hotelaria e turismo dele dependentes.</p> <p>Os cursos podem ser realizados noutros estabelecimento de ensino, mediante a celebração de protocolo onde são definidas as condições de gestão pedagógica, técnica e financeira, devendo ser previamente autorizados pelo Turismo de Portugal.</p>
Subsídios ao formando	São atribuídos apoios sociais de acordo com critérios pré-definidos.
Fontes de financiamento	O regulamento específico do POCH financia os cursos do Turismo de Portugal e, assim, as suas escolas.
Avaliação	<p>A avaliação é formativa e sumativa, e inclui a avaliação do estágio (escala qualitativa).</p> <p>Para conclusão do curso com aproveitamento é necessária a aprovação em todos os módulos e nos estágios curriculares. A conclusão do curso decorre num período máximo de quatro (4) anos ou em cinco (5) em caso de doença devidamente justificada.</p>
Certificação	<p>Dupla certificação:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Certificado do 12º ano de escolaridade; - Diploma de qualificação de nível 4 do QNQ.
Progressão	A conclusão do curso com aproveitamento permite o prosseguimento de estudos num curso de especialização tecnológica e no ensino superior de acordo com os requisitos de acesso definidos pela legislação em vigor.

Legislação	<p>- Portaria n.º 102/2020, de 24 de abril</p> <p>Procede à regulamentação dos cursos, de nível secundário de dupla certificação, escolar e profissional, das áreas de educação e formação da Classificação Nacional das Áreas de Educação e Formação, Hotelaria e Restauração e Turismo e Lazer, a desenvolver pelo Turismo de Portugal, através da sua rede de escolas.</p>
------------	---