



INSTITUTO DE FORMAÇÃO AVANÇADA PARA  
HOTELARIA E TURISMO



INSTITUTO DE FORMAÇÃO AVANÇADA PARA  
HOTELARIA E TURISMO

# CURSO DE GRADUAÇÃO EM DIREÇÃO HOTELEIRA

Este curso visa contribuir  
para o aumento de  
proficiências dos  
profissionais do sector da  
hotelaria que pretendam  
exercer funções de  
Diretor/a de Hotel.

## Delegação do Funchal

Avenida do Infante nº 6  
9000-015 Funchal  
Tel. 219 348 440  
Movel. 925 480 114  
e-mail: inesp@inesp.pt



Formação Certificada  
Turismo de Portugal



Duração  
300 horas



Perfil de Saída  
Diretor de hotel

## REFERENCIAL DO CURSO

### OBJETIVO GERAL

Este curso visa contribuir para o aumento de proficiências dos profissionais do sector da hotelaria que pretendam exercer funções de Diretor/a de Hotel.

### OBJETIVOS ESPECÍFICOS

No final da intervenção formativa os formandos estarão dotados de competências pessoais e técnicas que lhes permitam o exercício qualificado da profissão de Diretor/a de Hotel em todos os âmbitos da operacionalização da profissão. Assim, este curso visa capacitar os participantes de saberes ao nível das:

- Competências de Gestão Hoteleira
- Capacidades de gestão/monitorização da operação
- Aptidões de gestão estratégica da(s) unidade(s)

### ESTRUTURA CURRICULAR

- Gestão Estratégica – 12 h
- Gestão de Recursos Humanos – 36 h
- Gestão Comercial e Marketing – 36 h
- Gestão de Alimentação e Bebidas – 33 h
- Gestão de Alojamentos – 33 h
- Gestão de Instalações e Equipamentos – 33 h
- Gestão Financeira – 33 h
- Legislação Hoteleira e Laboral – 24 h
- Animação Hoteleira – 12 h
- Gestão da Qualidade – 18 h
- Gestão Ambiental – 18 h
- Turismo Sustentável – 12 h

### TIPO DE FORMAÇÃO

Formação Presencial em Sala

### DESTINATÁRIOS

Potenciais Diretores de Hotel e pessoas já em pleno exercício desta função.

### DURAÇÃO

O curso tem a duração de 300 horas

### METODOLOGIA DO CURSO

A metodologia é eminentemente direcionada para as questões operacionais, desenvolvendo-se dinâmicas específicas de forma a que se crie uma ligação entre os conteúdos formativos ao desempenho da função. Os métodos e técnicas aplicadas à aprendizagem serão adequados ao público-alvo, privilegiando em especial os métodos ativos, casos práticos e exercícios práticos. A metodologia utilizada permitirá uma atualização de conhecimentos, bem como, a troca ativa de diferentes experiências.

### RECURSOS DIDÁTICOS

O material pedagógico de apoio ao curso é de tipologia diversificada: documentação escrita, material audiovisual, material informático e suportes de apoio desenvolvidos pelo formador com a monitorização da Entidade Formadora.

### EQUIPAMENTO E MOBILIÁRIO:

Sala ampla com capacidade para cerca de 20 formandos, equipada com videoprojector, écran, Flipchart, e, mesas e cadeiras para formandos e formador.

### AVALIAÇÃO DA APRENDIZAGEM

A avaliação dos formandos será baseada nos na participação, na assiduidade, na motivação, nos exercícios e na generalidade dos trabalhos realizados. O sistema de avaliação contempla uma avaliação contínua e uma avaliação final. A avaliação contínua baseia-se no acompanhamento da aprendizagem dos formandos no plano dos saberes e dos comportamentos. A avaliação final tem por base a comparação dos resultados atingidos por cada formando com os objetivos da formação.

### AVALIAÇÃO DA FORMAÇÃO

A avaliação da formação será feita mediante questionário que permite a recolha e tratamento dos resultados de formação, relativamente, à estrutura do programa, metodologia utilizada, desempenho dos formadores, modelo organizativo da ação, recursos técnicos, recursos humanos e recursos materiais.

### CERTIFICAÇÃO DA FORMAÇÃO

Aos formandos que concluírem a formação com aproveitamento será entregue o respetivo Certificado de Formação Profissional, devidamente validado pelo TURISMO DE PORTUGAL.