



---

# **Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde – Relatório Anual de Actividades 2014**

**Relatório Anual de Actividades - Janeiro a Dezembro de 2014**

---

**17 de Janeiro de 2015**

**Ficha Técnica:**

**Período Coberto:** Janeiro a Dezembro de 2014

**Coordenação Geral:** Ministério da Juventude Emprego e Desenvolvimento dos  
Recursos Humanos

**Entidade Executora:** Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde

**Parceiro:** Projecto CVE 059 - Cooperação Luxemburguesa

## **INDICE**

I.	Nota introdutória .....	4
II.	Resumo dos principais ganhos obtidos em 2014 .....	6
III.	Descrição das actividades realizadas por Resultados.....	7
3.1.	RESULTADO 1 - Fortalecer a estrutura interna da EHTCV e a eficiência dos processos. ...	7
3.2.	RESULTADO 2 - Consolidar e aumentar a oferta formativa da EHTCV, EPE. ....	10
3.3.	RESULTADO 3 – Reforçar os estágios curriculares e aumentar a Empregabilidade dos jovens.....	17
3.4.	RESULTADO 4 – Ampliar e reforçar as Parcerias Nacionais e Internacionais. ....	19
3.5.	RESULTADO 5 – Dinamizar actividades de Comunicação e Marketing. ....	21
3.6.	RESULTADO 6 – Executar o Business Plan e garantir a sustentabilidade económica e financeira da EHTCV;.....	22
3.7.	RESULTADO 7 – Preparar a abertura da Residência de Estudantes & Hotel Escola.....	25
3.8.	RESULTADO 8 – Garantir a gestão equilibrada dos recursos financeiros.. <b>Erro! Marcador não definido.</b>	
3.1.	Recomendações Conclusões .....	<b>Erro! Marcador não definido.</b>

## **I. Nota introdutória**

Este relatório espelha os principais ganhos e resultados conseguidos pela EHTCV-EPE no período de Janeiro a Dezembro de 2014.

Vale referir que a EHTCV-EPE vem realizando as suas actividades, com aplicação intensiva de um programa de assistência técnica da cooperação luxemburguesa, através do Projecto CVE/059 e de uma sistemática transferência de competências enquanto suporte dos resultados qualitativos atingidos.

A EHTCV-EPE vem consolidando o seu processo formativo, criando massa critica para avaliar, adaptar e consolidar o produto formativo, tendo no quadro das acções de formação realizadas registado **3.002** Inscritos no período 2011-2014.

**A EHTCV-EPE abrangeu no triénio 2011-2014 um total de 1.623 formandos, dos quais 1.367 em acções de formação inicial e 256 em acções de formação contínua** (training profissional e training executivo).

Ao nível da formação inicial constata-se uma evolução positiva, tendo sido qualificados **274** formandos em 2011, **295** em 2012, **336** em 2013 e **700** em 2014.

A **credibilidade da Escola** pode ainda aferir-se pelas parcerias estabelecidas com as empresas que acolhem em cada edição a totalidade dos formandos em estágios, traduzindo-se numa colocação de **306** estagiários no período de Janeiro a Dezembro de 2014 em várias unidades turísticas e hoteleiras das ilhas de Santiago, Sal, Boavista, S. Vicente e Fogo.

Como consequência ainda da credibilidade da Escola foi assinado em 2014 (Junho) um importante Protocolo de Parceria com o grupo Meliá que permitiu formar cerca de 152 jovens em cursos de especialização à medida das necessidades do novo empreendimento hoteleiro desse grupo (Dunas Beach Resort, o maior Resort de C. Verde) que garantiu emprego imediato a quase totalidade dos jovens formados.

.

Outro importante indicador da credibilidade da Escola reporta-se aos parceiros sociais que tem vindo a aumentar ano após ano, como programas de apoio a propina dirigidos aos formandos mais carenciados da EHTCV. De referir que a EHTCV mantém no seu leque de financiadores 25 instituições nacionais, que apoiaram **553** alunos carenciados com bolsas de estudo no período 2011 a 2014, dos quais **202** foram apoiados em 2014.

Vale referir ainda que em várias reuniões de seguimento dos formandos da EHTCV, estes apontam como principal razão de terem escolhido formar na EHTCV, a confiança que depositam na Instituição e as oportunidades efectivas de inserção profissional que cria.

Em Novembro de 2012, a Escola de Hotelaria e Turismo de Cabo Verde recebeu o estatuto de Entidade Pública Empresarial (EPE). Com a referida alteração estatutária a Escola adquiriu uma dimensão empresarial, que lhe conferiu um novo cariz e dimensionou novas possibilidades em termos de actividade económica, essenciais para a persecução dos seus objectivos, nomeadamente, formativos, sociais e empresarias.

É neste contexto que, às duas Unidades Descentralizadas de Formação em Produção (UDFP) nos Refeitórios do INPS e do BCV que iniciaram em 2013, juntaram-se mais duas UDFP nos Refeitórios do Palácio do Governo e da Cabo Verde Telecom (início no primeiro semestre de 2014). Trata-se de uma oportunidade de extensão da formação profissional em contexto real de trabalho realizada pela EHTCV e de arrecadação de receitas para a sustentabilidade da EHTCV. Acresce a este quadro, o aumento e consolidação das aulas práticas em posto real de trabalho para clientes externos, complemento indispensável para a preparação dos alunos para a vida activa, o que demonstra o prestígio e confiança que a Escola transmite junto das entidades públicas e privadas que procuram os seus serviços, permitindo a realização de receitas para o funcionamento da Instituição e de seus cursos.

A Escola funciona segundo referenciais internacionalmente reconhecidos para uma Escola de Hotelaria e Turismo, com ganhos em termos de evolução e consolidação

das competências técnicas e pedagógicas do seu corpo de formadores, da organização e do modelo de gestão que têm vindo a evoluir no sentido da maior eficiência e controle e, sobretudo, ganhos em termos do reconhecimento e validação por parte do sector empresarial do Turismo do seu produto formativo.

## **II. Resumo dos principais ganhos obtidos em 2014**

A execução das actividades do EHTCV-EPE, no ano de 2014, apesar da mudança do Conselho de Administração no final do primeiro trimestre (Março de 2014) o que implicou atrasos no início da execução de algumas actividades, registou apesar de tal circunstância, resultados positivos, a saber:

- Ao nível da oferta formativa, constata-se **um aumento de cerca de 73%** relativamente a 2013 (404 beneficiários em 2013 para 700 beneficiários em 2014);
- Ganhos em termos de mobilização de parcerias e recursos com a assinatura de um Protocolo de formação/emprego com o grupo Meliá que beneficiou 153 jovens desempregados e em termos de alargamento dos parceiros de estágios curriculares com a assinatura de mais 306 Acordos tripartidos de estágios curriculares;
- Ganhos em termos de empregabilidade dos diplomados da EHTCV que passou de 66% para 73% em 2014;
- No tocante à mobilização de receitas, constata-se uma evolução assinalável com **um aumento de 59% das receitas geradas**, comparativamente com o período homólogo de 2013;
- Alargamento do “Campus EHTCV” com a abertura de mais duas Unidades Descentralizadas de Formação em Produção (Palácio do Governo e CV Telecom);
- Ganhos em termos de mobilização de uma importante parceria com a Câmara do Turismo visando a descentralização da oferta formativa para a ilha do Sal;
- Assinatura de um Protocolo de Parceria com a UNICV.

- Renovação do Certificado de HACCP (Higiene e Segurança Alimentar) pela APCER em Dezembro de 2014.
- Implementação do ERP de Contabilidade e Gestão Financeira – Primavera.

### **III. Descrição das actividades realizadas por Resultados.**

Resultados a atingir em 2014:

- R1 – Fortalecer a estrutura interna da EHTCV e a eficiência dos processos;
- R2 – Consolidar e aumentar a oferta formativa da EHTCV;
- R3 – Reforçar os estágios curriculares e aumentar a Empregabilidade dos jovens;
- R4 – Ampliar a rede de parcerias;
- R5 – Dinamizar a Comunicação e Imagem;
- R6 – Executar o Business Plan e garantir a sustentabilidade económica e Financeira da EHTCV;
- R7 – Preparar a abertura da Residência de Estudantes e Hotel Escola;
- R8 – Garantir a gestão equilibrada dos recursos financeiros.

#### **3.1. RESULTADO 1 - Estrutura interna da EHTCV fortalecida.**

O fortalecimento interno da EHTCV, EPE foi uma das maiores apostas do Conselho de Administração para 2014, com vista a dotar as Instituição de bases sólidas essenciais para ultrapassar os desafios vindouros num contexto de alargamento da estrutura física da EHTCV, EPE e de edificação do “Campus EHTCV”.

Assim para responder a esse objectivo, foram realizadas as seguintes actividades:

##### **R.1.1. Procedimentos de gestão Pedagógica e Académica consolidados.**

- ✓ Foi elaborado com o apoio do Projecto CVE 059/EHTCV o plano Estratégico da Oferta formativa da EHTCV, um documento orientador que representa a

evolução da oferta formativa da EHTCV-EPE para dar resposta às necessidades de mão-obra-qualificada para o sector da Hotelaria e Turismo.

- ✓ Melhoria do processo de selecção de formandos com a revisão do guião de selecção e reforço do júri de selecção com uma Psicóloga da Direcção Geral da Juventude e uma Técnica de Orientação Profissional do IEFP, o que permitiu implementar maior rigor nos processos de selecção dos formandos;
- ✓ Foi reforçado o programa de integração dos novos formandos e nesse âmbito foram realizadas várias palestras de interesse para os formandos;
- ✓ Foram retomadas as Provas de Aptidão Profissional (PAP) nos cursos de formação inicial da área de Restauração, uma importante prova de competências que permite avaliar o nível de competências dos formandos antes da sua saída para estágio;
- ✓ Foram realizadas actividades de seguimento e controle pedagógico dos cursos pela implementação de várias metodologias para verificar o cumprimento dos objectivos pedagógicos, com destaque pela assistência de aulas;
- ✓ Foi implementado um inquérito de satisfação a todos os formandos da EHTCV e foram avaliados (pelos formandos) o desempenho dos formadores, que permitiu identificar um conjunto de oportunidades de melhoria.
- ✓ Foram feitos esforços no sentido da consolidação do Sistema de Gestão Académica (SGA) estando o Sistema actualizado com o registo de todos os formandos inscritos na EHTCV;
- ✓ Foram introduzidas melhorias no sistema de lançamento das notas e de elaboração das pautas com ganhos em termos de maior celeridade na emissão dos certificados.

### **R.1.2. Sistema Integrado de Gestão Financeira (ERP Primavera) implementado.**

Durante o ano foi desenvolvido, com apoio do Projecto CVE 059/EHTCV, um importante e exaustivo trabalho com vista à implementação do Sistema Integrado de Gestão Financeira (Primavera) que irá permitir organizar a gestão financeira da



EHTCV-EPE por via da implementação de novos princípios de organização contabilística geral e analítica e melhorar a transparência na prestação de contas da Instituição.

Neste particular, de Maio a Dezembro de 2014 foram realizadas as seguintes actividades:

- ✓ Instalação e parametrização da aplicação;
- ✓ Formação da Coordenadora Interina do Departamento Administrativo e Financeiro;
- ✓ Lançamento de dados no sistema.

### **R.1.3. Plataforma de Requisições de Matérias-primas para formação e serviços por fichas técnicas operacional.**

A implementação e operacionalização da Plataforma de Requisições constituiu um importante ganho do ano de 2014, na medida em que, pela primeira vez, a realização de requisições de matérias-primas com base em fichas técnicas passou a ser uma realidade na EHTCV, traduzindo-se em ganho importante para a transparência nas compras de matérias-primas e na justificação das despesas.

Paralelamente foram introduzidos novos procedimentos de compras, do Economato e Gestão de Alimentos e Bebidas, nomeadamente:

- ✓ Negociação com os fornecedores por forma a criar maiores possibilidades de compras a crédito e reduzir assim a necessidade de compras a pronto pagamento via fundo de maneiio;
- ✓ Segregação das funções no Economato (pedidos de produtos a fornecedores e recebimento dos produtos) com a contratação de mais um técnico para esse Departamento que passou a assumir as responsabilidades de *controler* de Alimentos e Bebidas;
- ✓ Implementação de um sistema de controlo diário das entradas e saídas de produtos no economato e inventários permanentes (semanais).

#### **R.1.4. Capacidade Técnica dos colaboradores e dirigentes da EHTCV-EPE reforçada.**

Visando reforçar a capacidade técnica da equipa da EHTCV, EPE ao longo do ano foram realizadas as seguintes actividades:

- ✓ Participação de uma técnica da Coordenação Pedagógica e um Monitor de Cozinha na formação em abordagem por competências e avaliação por Competências, promovido pelo projecto CVE 071 da Lux-development;
- ✓ Participação da PCA da EHTCV-EPE na Formação em Seguimento e Avaliação de programas e projectos promovido pelo escritório regional da Lux-development;
- ✓ Participação da Coordenadora Interina do Departamento Administrativo e Financeiro no curso de formação avançada em Gestão Hoteleira;
- ✓ Participação da técnica afecta ao Departamento de Governança da futura Residência no Módulo de Gestão de Operações Hoteleiras, enquadrado no curso de Gestão Hoteleira Internacional;
- ✓ Participação de dois técnicos (Contabilidade e Económico) no Módulo de Gestão Financeira para a Hotelaria no âmbito do curso de Gestão Hoteleira Internacional;
- ✓ Participação de uma técnica da Coordenação Pedagógica no curso de capacitação sobre avaliação das aprendizagens e metodologias pedagógicas promovida pelo IEFP;
- ✓ Participação de uma Assistente de Pastelaria da EHTCV no curso de Formação Pedagógica de Formadores promovida pela EHTCV/IEFP.

### **3.2. RESULTADO 2 – Oferta formativa da EHTCV, EPE consolidada e alargada.**

#### **R.2.1. Oferta formativa alargada.**

A EHTCV,EPE em 2014 prosseguiu com os esforços no sentido de consolidar e aumentar a sua oferta formativa com base em princípios de qualidade pedagógica, cumprindo os referenciais de formação do Catálogo Nacional de Qualificações do Sistema Nacional de Qualificações (Decreto-Lei nº 64/2010, de 27 de Dezembro) e

as orientações do Regime Jurídico Geral da Formação (DL 53/2014 de 22 de Setembro).

Em 2014 a EHTCV, EPE acolheu **700 formandos nos seus cursos de formação inicial e contínua**, dos quais 70% do sexo feminino e 30% do sexo masculino, conforme se pode constatar pela leitura do gráfico 1, abaixo, o que representa **um aumento de 73% comparativamente a 2013**, em que a EHTCV, EPE acolheu 404 formandos.

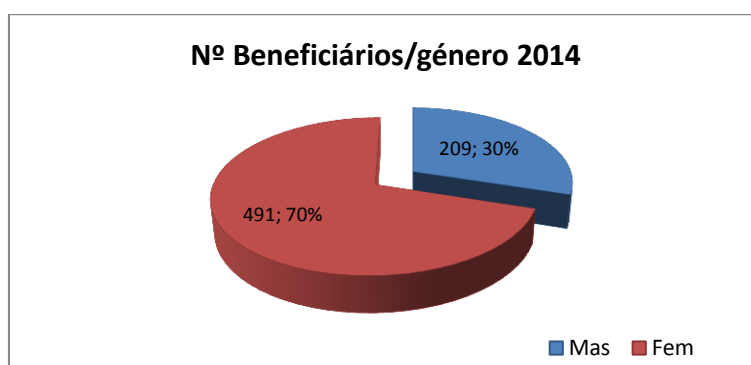


Gráfico 1 – Nº de beneficiários de acções de formação profissional por sexo.

Fonte: EHTCV (2014)

Vale referir que para além do aumento em nº de beneficiários, houve também uma **diversificação da oferta formativa**, tendo sido realizadas **25 acções de formação** (ver quadro 1, infra), com a oferta, para além dos cursos de formação inicial habituais, de **cursos de especialização** no quadro do Protocolo de parceria de formação à medida para o grupo Meliá, mas também com a oferta de **cursos de formação avançada**, em que foram realizadas duas edições do curso de formação avançada em Gestão Hoteleira (Praia e Sal).

Nível/Modalidade	CURSO	Nº Acções	TOTAL FORMANDOS
Inicial - Nível 5	GESTÃO DE ALOJAMENTO	1	44
Inicial - Nível 4	COZINHA	2	227
Inicial - Nível 3	RESTAURANTE E BAR	2	69
Inicial - Nível 3	CAFETARIA E BAR	1	27
Inicial - Nível 3	PASTELARIA	3	102
<b>Total Inicial</b>		<b>9</b>	<b>469</b>
Contínua - Formação Avançada	GESTÃO HOTELEIRA INTERNACIONAL	2	53
Contínua - Especialização	ESPECIALIZAÇÃO COZINHA	1	74
Contínua - Especialização	ESPECIALIZAÇÃO REST BAR	2	78

Contínua - Capacitação	COZINHA	2	26
<b>Total Contínua</b>		<b>7</b>	<b>231</b>
<b>TOTAL</b>		<b>25</b>	<b>700</b>

Quadro 1 – Acções de formação por modalidade e nível.

Fonte: EHTCV (2014)

No tocante às áreas, conforme se pode verificar pela leitura do gráfico 2 abaixo, Cozinha continua sendo a mais procurada com um total de 327 beneficiários (227 na formação inicial e 100 na formação contínua), seguida de Restaurante/Bar com 147 beneficiários (69 na formação inicial e 78 na formação contínua) e Pastelaria com 102 beneficiários.

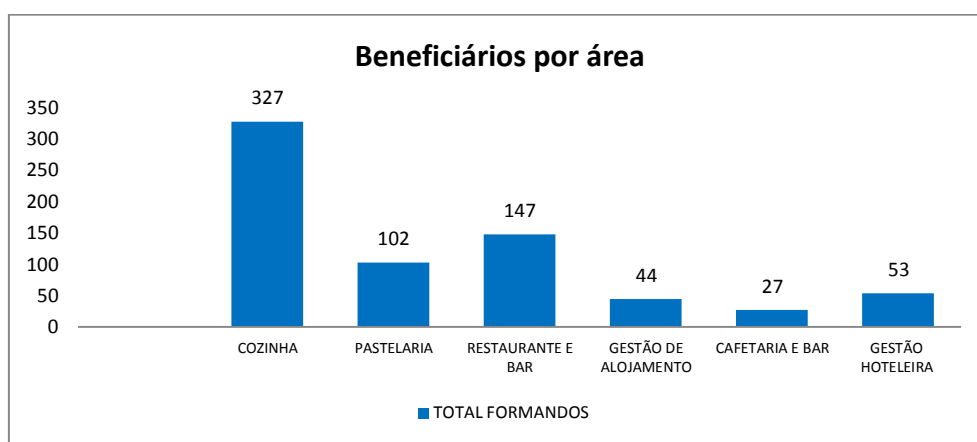


Gráfico 2 – Nº de beneficiários 2014 por área.

Fonte: EHTCV (2014)

Analisando por níveis de qualificação profissional, verifica-se de acordo com o gráfico 3 abaixo, que dos 700 beneficiários, a maioria foi abrangida em acções de qualificações profissional de Nível 4 (227 beneficiários) e Nível 3 (198 beneficiários). Nota-se, contudo, que 33% da oferta formativa da EHTCV em 2014 (227 beneficiários) correspondeu a acções de formação contínua (acções sem nível de qualificação – S/N).

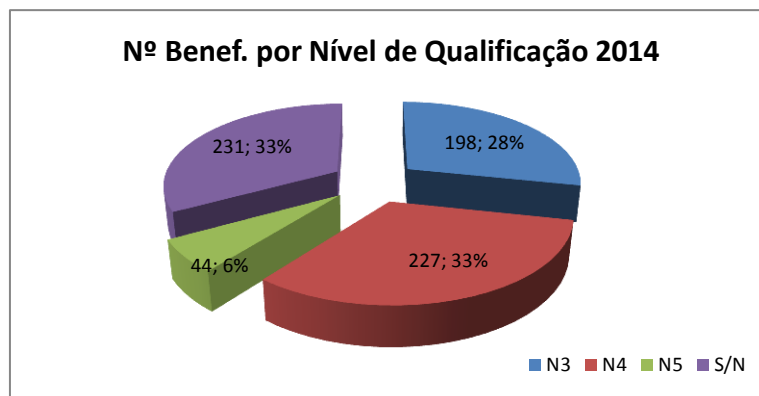


Gráfico 3 – Nº de Beneficiários por nível de formação.

Fonte: EHTCV (2014)

Em termos da proveniência dos beneficiários da oferta formativa da EHTCV, constata-se que dos 700 novos formandos da EHTCV, a maior parte, 556 formandos (79%), provem da ilha de Santiago, seguido da ilha do Sal com 86 formandos, correspondente a 12% dos formandos da EHTCV. Os demais 9% distribuem-se entre as ilhas de S. Vicente, Boavista, Fogo, Maio e Brava. (ver gráfico 4 abaixo).

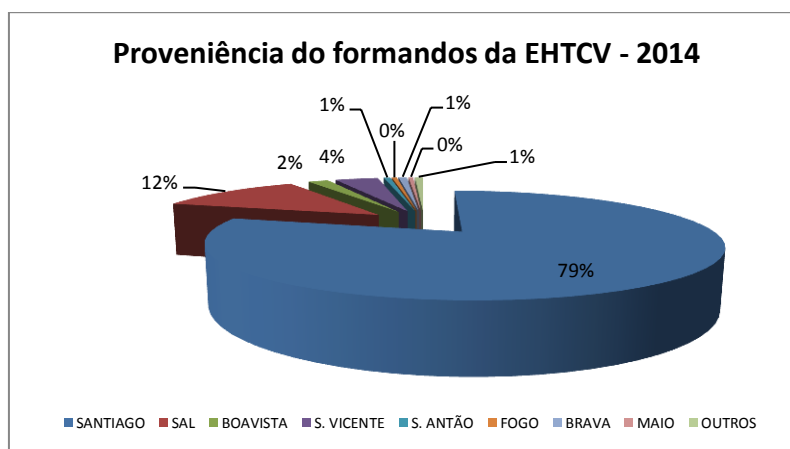


Gráfico 4 – Proveniência dos formandos - 2014.

Fonte: EHTCV (2014)

No quadro geral dos matriculados, observa-se que são os formandos do 12º ano (45% do total) os que mais procuram a EHTCV para realizar a sua formação. Vale referir que **76 formandos da EHTCV (16.2%) passaram por uma Instituição de Ensino Superior antes de se matricularem num curso de formação inicial na EHTCV**, um indicador importante da valorização da formação profissional pelos

jovens cabo-verdianos que encaram a formação ministrada na EHTCV como uma verdadeira ferramenta de promoção da inserção no mercado de trabalho.

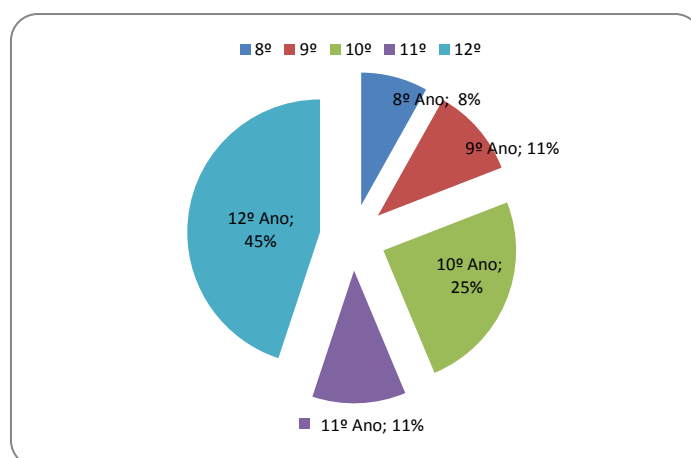


Gráfico 5 - Nível de Escolaridade dos formandos.

Fonte: EHTCV (2014)

## R.2.2. Perfis e programas formativos do Sistema Nacional de Qualificações implementados.

Desde sua abertura até a presente data, a EHTCV vem cumprindo na íntegra todas as normas definidas pelo sistema Nacional de Qualificações sendo que na formação para os perfis de Hotelaria, Restauração e Turismo, tendo sido implementado até a data 4 Qualificações que abrangeram 1.349 beneficiários, dos quais 492 no 1º semestre de 2014, conforme demonstrado no quadro 2, abaixo.

Perfil Profissional do SNQ	Benef. Geral (2011 - 2014).	Benef. 1º Semestre 2014	Benef. 2º Semestre 2014
HRT 001_4: Cozinha	920	161	169
HRT 002_4: Serviços de Alimentos e Bebidas	207	39	46
HRT 003_5: Criação e Venda de Produtos e Serviços Turísticos	99	0	28
HRT 004_4_: Recepção Hoteleira	123	0	49
<b>Total</b>	<b>1349</b>	<b>200</b>	<b>292</b>

Quadro 2 – Beneficiários por Qualificação Profissional do SNQ

Fonte: EHTCV, 2014.

### R.2.3. Programas formativos dos cursos de formação inicial estabilizados e reforçados.

Visando consolidar e reforçar os cursos de formação inicial da área da Restauração por forma a alinhar às orientações do SNQ, mas também às necessidades das empresas do sector e às tendências de evolução do sector, durante o ano de 2014 fez-se a revisão do plano curricular desses cursos (Cozinha, Pastelaria, Restaurante/bar e Cafeteria/bar) o que se traduziu no aumento da duração de alguns cursos, com destaque para o curso de Cozinha que passou de 10 meses para 14 meses.

CURSOS	CARGA HORÁRIA ANTERIOR	CARGA HORÁRIA ACTUAL	REFORÇO COMPONENTE IDIOMÁTICA E SOCIO-CULTURAL
COZINHA	1500 horas 10 meses	1680 horas 14 meses	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Técnica</b> – Reforço das componentes de HACCP e Controlo de Alimentos e Bebidas por Fichas Técnicas (Aumento da CH do Módulo 1 de 60 para 98 horas.</li> <li>✓ <b>Idiomática</b> – Introdução do Módulo - Inglês Profissional para Cozinha, 40 horas</li> <li>✓ <b>Transversal</b> – Introdução do Módulo de Serviços Especiais e Eventos, 90 horas.</li> </ul>
PASTELARIA E PANIFICAÇÃO	670 horas 7 meses	840 horas 8 meses	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Transversal</b> – Introdução do Módulo de Serviços Especiais e Eventos, 90 horas.</li> <li>✓ <b>Estágio curricular</b> – Aumento da CH dos estágios de 240 h para 320 h, por forma a seguir as orientações do SNQ em termos de CH do estágio dos cursos de N3</li> </ul>
RESTAURANTE E BAR	1200 horas 10 meses	1030 horas 9 meses	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Estágio curricular</b> – Redução da CH dos estágios de 420 h para 320 h, pois por ser curso de Nível 3, deve seguir a CH de FCT estabelecida pelo SNQ para esse Nível que é de 320 horas.</li> </ul>
SERVIÇO CAFETARIA E BAR	660 horas 7 meses	754 horas 7 meses	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Estágio curricular</b> – Aumento da CH dos estágios de 240 h para 320 h, por forma a seguir as orientações do SNQ em termos de CH do estágio dos cursos de N3</li> </ul>

Quadro 3 – Revisão curricular dos cursos da área de Restauração.

Fonte: EHTCV, 2014.

### R.2.3. FORMADORES EXTERNOS

Para além da equipa de técnicos e formadores internos que garantem os módulos técnicos dos cursos da área da Restauração, a EHTCV-EPE conta actualmente com 33 formadores externos que prestam serviços como formadores externos

(modalidade hora/aula) nos vários cursos da EHTCV, sobretudo nos módulos transversais.

Curso	Nº de Formadores Externo		Total
	Módulos Técnicos	Módulos Transversais	
Técnico de Operações Turísticas e Hoteleiras, Nível 5	12	6	18
Cozinha, Nível 4	0	4	4
Restaurante/Bar, Nível 4	0	5	5
Cafetaria/bar, Nível 3	0	3	3
Pastelaria/panificação	0	3	3
<b>Total</b>	<b>12</b>	<b>21</b>	<b>33</b>

Quadro 4 – Formadores externos por curso.

Fonte: EHTCV, 2014.

#### R.2.4. Programa de Apoio Social aos formandos mais carenciados reforçado.

Ao longo da sua existência a escola procurou parcerias com instituições públicas e privadas que permitissem aumentar as possibilidades de apoio social aos formandos mais carenciados.

Assim, em 2014 **214 formandos**, 46% dos que assistem as acções de formação inicial, foram abrangidos com uma bolsa para suportar o pagamento das propinas proveniente de parceiros 16 de parceiros sociais que já fazem parte da Bolsa de Parceiros Sociais da EHTCV (ver quadro abaixo).

ENTIDADE	Formandos apoiados em 2014	%
FICASE	<b>50</b>	23,4%
FPEF	<b>35</b>	16,4%
DGTURISMO	<b>35</b>	16,4%
MJEDRH	<b>26</b>	12,1%
CAM MUNICIPAL SANTA CATARINA	<b>18</b>	8,4%
CAM MUNICIPAL TARRAFAL	<b>18</b>	8,4%
BORNEFONDEN	<b>12</b>	5,6%
CAM MUNICIPAL BOAVISTA	<b>8</b>	3,7%
CAM MUNICIPAL SANTA CRUZ	<b>2</b>	0,9%
CAM MUNICIPAL R <sup>a</sup> GDE S.A	<b>2</b>	0,9%



CAM MUNICIPAL SSMUNDO	<b>2</b>	0,9%
ASSOCIAÇÃO LEM CACHORRO	<b>2</b>	0,9%
ALDEIA SOS	<b>1</b>	0,5%
ASSOCIAÇÃO GUINE	<b>1</b>	0,5%
ASSOCIAÇÃO AGRO MILHO BRANCO	<b>1</b>	0,5%
ASGUI	<b>1</b>	0,5%
Total	<b>214</b>	100,0%

Quadro 5 – Formandos apoiados em 2014 por parceiros sociais.

Fonte: EHTCV, 2014.

### **3.3. RESULTADO 3 – Estágios curriculares consolidados e Empregabilidade dos jovens aumentados.**

#### **R.3.1. Estágios curriculares.**

No que se refere à colocação dos formandos em estágios curriculares, a confiança que a EHTCV conseguiu granjear junto dos operadores turísticos nacionais em quase todas as ilhas constituiu, uma vez mais, um factor facilitador do processo de mobilização de vagas e de colocação dos formandos em estágios.

De Janeiro a Dezembro de 2014, foi possível colocar 274 formandos em estágios curriculares com destaque para as ilhas de Santiago (49,2%), Boavista (31,3%) e Sal (15,5%) conforme se pode verificar pela leitura do quadro 6 abaixo.

Vale referir, ainda, que foram retomados (no mês de Abril) os contactos com os parceiros de estágios em Portugal, os quais reafirmaram o interesse em receber estagiários da EHTCV.

Derivado a problemas na obtenção de visto, em 2014 apenas foram colocados 5 formandos da EHTCV em estágios em Unidades Hoteleiras de Portugal.

Colocações em Estágios Curriculares EHTCV 2014								
Cursos	Edição	Colocações Nacionais					Colocações Internacionais	Total por curso
		Ilha de Santiago	Ilha do Sal	Ilha da Boavista	Ilha de São Vicente	Ilha do Fogo	Portugal	
Cozinha	6 <sup>a</sup>	28	20	34	5	0	2	<b>89</b>
Restaurante/bar	6 <sup>a</sup>	14	1	8	0	0	1	<b>24</b>
Restaurante/Bar	7 <sup>a</sup>	12	1	10	0	0	0	<b>23</b>
Pastelaria/Panificação	4 <sup>a</sup>	22	7	10	0	0	0	<b>39</b>
Pastelaria/Panificação	5 <sup>a</sup>	23	6	4	0	0	1	<b>34</b>
Pastelaria/Panificação	6 <sup>a</sup>	5	1	10	0	0	0	<b>16</b>
Serviço de Bar e Cafeteria	1 <sup>a</sup>	8	1	5	0	0	0	<b>14</b>
TOTH - Recepção Hoteleira	1 <sup>a</sup>	14	1	4	1	0	1	<b>21</b>
TOTH - Agência de Viagens	1 <sup>a</sup>	9	2	1	0	2	0	<b>14</b>
<b>Total colocação por ilhas</b>		<b>135</b>	<b>40</b>	<b>86</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>5</b>	<b>274</b>
<b>% de Colocação por ilhas</b>		<b>49,2%</b>	<b>14,5%</b>	<b>31,3%</b>	<b>2,1%</b>	<b>0,7%</b>	<b>1,8%</b>	<b>100%</b>

Quadro 6 – Colocações em Estágios 2014.

Fonte: EHTCV, 2014.

### R.3.2. Inserção profissional dos diplomados.

Para efeito de apuramento da taxa de inserção profissional pós formação dos formados da EHTCV, efectuou-se, no período de 29 de Outubro a 06 de Novembro de 2014, a actualização das estatísticas de empregabilidade através do seguimento pós formação a uma amostra de 40% dos jovens diplomados da EHTCV dos cursos de Alimentos e Bebidas e a 50% dos de Hotelaria e Turismo, com o objectivo de obter informações sobre a inserção profissional dos mesmos. De acordo com as informações obtidas constatou-se que a taxa de empregabilidade dos cursos da EHTCV aumentou passando de 66% para aproximadamente **73%**, conforme se explicita no quadro abaixo.

Estatística Empregabilidade EHTCV 2012 - 2014							
Cursos	Edição	Situação perante o Emprego			Taxa de Empregab (%)	Área de emprego	
		Empregados	Desempregados	Total		HRT	Outros
Cozinha, Nivel 4	3ª	9	4	13	69,4%	9	0
	4ª	14	7	21		14	0
	5ª	13	10	23		12	1
	6ª	32	10	42		31	1
Cozinha Básica, Nivel 3	1ª	7	2	9		7	0
<b>Total Cozinha</b>		<b>75</b>	<b>33</b>	<b>108</b>		<b>73</b>	<b>2</b>
Restaurante/Bar, Nivel 4	3ª	7	3	10	69,0%	7	0
	4ª	5	3	8		5	0
	5ª	6	1	7		6	0
	6ª	6	3	9		6	0
Serviço de Bar e Cafeteria, Nivel 3	1ª	5	3	8		5	0
<b>Total Restaurante e Bar</b>		<b>29</b>	<b>13</b>	<b>42</b>		<b>29</b>	<b>0</b>
Pastelaria/Panificação, Nivel 3	1ª	12	0	12	79,6%	12	0
	2ª	9	4	13		7	2
	3ª	10	2	12		10	0
	4ª	12	5	17		11	1
<b>Total Pastelaria</b>		<b>43</b>	<b>11</b>	<b>54</b>		<b>40</b>	<b>3</b>
Recepção Hoteleira, Nivel 5	1ª			0	81,8%	8	3
Agência de Viagens, Nivel 5	1ª	11	0	11		11	0
	2ª	9	2	11		9	0
Animação e Organização de Eventos, Nivel 5	1ª	7	4	11			5
<b>Total Hotelaria e Turismo</b>		<b>27</b>	<b>6</b>	<b>33</b>		<b>33</b>	<b>5</b>
<b>Total</b>		<b>174</b>	<b>63</b>	<b>237</b>	<b>73,4%</b>	<b>142</b>	<b>5</b>

Nota: Seguimento efectuado a uma amostra de Diplomados (3º trimestre 2012, 2013 e 1º trimestre 2014): 40% Alimentos e Bebidas; 50% HT

**Quadro 7 – Taxa de inserção profissional por curso.**  
Fonte: EHTCV, 2014.

### 3.4. RESULTADO 4 – Parcerias Nacionais e Internacionais ampliadas.

#### R.4.1. Actividades de dinamização de parcerias nacionais e internacionais.

Neste particular foram realizadas as seguintes actividades:

- ✓ Assinatura de Protocolo com a Câmara Municipal do Tarrafal em Janeiro de 2014;
- ✓ Assinatura de Protocolo de parceria com o Grupo Meliá e a Direcção Geral do Turismo para formação à medida de 250 profissionais da área de Alimentos e Bebidas que permitirá integrar mais de 80% dos beneficiários nos postos de trabalho criados pelo novo Hotel Dunas Beach Resort;
- ✓ Assinatura de Protocolo de Parceria com a UNICV para a montagem de cursos superiores profissionalizantes e demais actividades de interesse para ambas as Instituições;
- ✓ Assinatura de Acordos de Estágios Curriculares com o Grupo RIU em Maio de 2014 que permitiu mobilizar vagas de estágio/emprego para os formandos do curso de Cozinha da EHTCV;

- ✓ Assinatura de Protocolo de parceria com a Curadoria de Cidade Velha e com o IEFP para a formação para o concelho de R<sup>a</sup> Gde de Santiago;
- ✓ Parceria com a Direcção Geral dos Serviços Penitenciários para formação de reclusos na área de Cozinha.
- ✓ Formalização de 274 Acordos tripartidos de estágios com Entidades Acolhedoras das ilhas do Sal, Boavista, S. Vicente, Fogo, Santiago e Portugal;
- ✓ Apoio conjunto das três Universidades da cidade da Praia (UNICV, ISCEE e UNI-Piaget) na promoção do curso de Gestão Hoteleira Internacional/Formação de formadores;
- ✓ Apoio da Câmara do Turismo para a realização de um curso de Gestão de Operações Hoteleiras na ilha do Sal.

**Parceria em negociação:**

- ✓ Parceria com a Câmara do Turismo para a realização de acções de capacitação descentralizadas na ilha do Sal;
- ✓ Universidade de Las Palmas de Gran Canarias (ULPGC): Parceria para a montagem do segmento de internacionalização da EHTCV, EPE “Gastronomia e Recursos Marinhos”.
- ✓ Universidade de Malange/Escola Superior de Turismo de Malanje;
- ✓ Escola de Hotelaria e Restauração de Talatona, Luanda.

**R.4.2. Apropriação das actividades do Projecto CVE 059/EHTCV**

Com o apoio do Projecto CVE 059 – EHTCV da Cooperação Luxemburguesa a EHTCV-EPE tem vindo a realizar um conjunto de actividades que estão na base do sucesso e dos resultados conseguidos até a data, razão pela qual ao longo do ano de 2014 foram feitos esforços no sentido de garantir a apropriação e transferência de competências em todas as actividades promovidas pelo Projecto CVE 059.

Ao longo de 2014, com o apoio técnico e financeiro do projecto foram realizadas as seguintes actividades:

- ✓ Continuação das obras da Residência de Estudantes e Hotel Escola (previsão de conclusão em Março de 2015);
- ✓ Co-financiamento das obras, equipamentos e mobiliários da UDFP do Palácio do Governo e Assistência Técnica na abertura da Unidade;
- ✓ Apoio na abertura da nova UDFP da CV Telecom;
- ✓ Apoio na execução do curso de Técnico de Operações Turísticas e Hoteleira, Nível V (financiamento de professores visitantes);
- ✓ Elaboração do Plano Estratégico da Formação (2014 – 2019);
- ✓ Montagem e execução do curso de formação avançada em Gestão Hoteleira Internacional com a Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril (Praia e Sal);
- ✓ Elaboração e parametrização do Sistema de requisições e controle de Alimentos e Bebidas da EHTCV;
- ✓ Aquisição e montagem do Sistema Integrado de Gestão Financeira – ERP Primavera;
- ✓ Implementação de um programa de intercâmbio de formadores da área da Hospitalidade em que foi possível receber uma equipa de 5 formadoras que ministraram mini cursos e palestras dirigidas aos formandos e formadores da EHTCV, EPE em várias áreas da Hotelaria, Restauração e Turismo, em parceria com a Universidade Federal do Rio Grande do Norte (UFRGN).

### **3.5. RESULTADO 5 – Actividades de Comunicação e Marketing dinamizadas.**

No âmbito das actividades de comunicação e marketing foram realizadas as seguintes actividades:

- ✓ Participação na Expotur na ilha do Sal (Maio de 2014);
- ✓ Participação em 3 Feiras das Profissões promovidas por Escolas Secundárias da ilha de Santiago;

- ✓ Participação no Programa Ponto de Vista da TV Record (Entrevista concedida pela PCA e depoimentos de alunos da EHTCV);
- ✓ Participação no Programa Café Central (Entrevista concedida pela PCA da EHTCV);
- ✓ Participação no Programa Show da Manhã da TCV (participação de alunos do curso de Cozinha, Nível IV);
- ✓ Dinamização da Página do Facebook e do Site da EHTCV (divulgação da oferta formativa, eventos e momentos EHTCV);
- ✓ Lançamento de Spot televisivo sobre oferta formativa 2014;

### **3.6. RESULTADO 6 – Business Plan executado e bases para a sustentabilidade económica e financeira da EHTCV garantidas;**

#### **R.6.1. Serviços de Alimentos e Bebidas enquadrados na Formação: Eventos especiais realizados.**

Desde que iniciou a sua actividade, a EHTCV tem dado especial atenção à formação em contexto real de trabalho enquanto modelo formativo de base, principalmente nos cursos de Cozinha, Pastelaria, Restaurante/Bar e Cafetaria.

Nesse sentido a realização de Eventos Especiais, dentro ou fora das suas instalações, têm fornecido aos formandos um contacto directo com o mercado de trabalho e que muito tem influenciado a elevada taxa de empregabilidade que a EHTCV se orgulha de possuir.

É importante também salientar que, desde a sua transformação em EPE – Entidade Pública Empresarial, em Novembro de 2012, a EHTCV tem a necessidade de garantir a sua sustentabilidade, tendo nos Eventos Especiais uma importante fonte de financiamento da formação dos jovens que frequentam os cursos da EHTCV.

Conforme se pode verificar pelo quadro abaixo, até Dezembro de 2014, a EHTCV realizou um total de **139 eventos**, com cerca de **4.807 participantes**, tendo os meses de Fevereiro, Junho, Julho e Novembro sido os mais fortes.

Com efeito, a EHTCV fechou o ano de 2014 com uma facturação de **12.704.544 ECV** (Doze milhões, setecentos e quatro mil, quinhentos e quarenta e quatro escudos) em Serviços Especiais e Eventos enquadrados nos cursos de Cozinha, Restaurante/bar e Pastelaria (ver quadro 8 abaixo).

Mês	Número de serviços	Valor
Janeiro	9	507.680,00
Fevereiro	11	1.547.620,00
Março	11	797.225,00
Abril	8	724.850,00
Maiο	10	1.308.930,00
Junho	13	1.857.320,00
Julho	19	1.676.480,00
Agosto	7	99.030,00
Setembro	15	880.820,00
Outubro	19	929.815,00
Novembro	15	1.348.769,00
Dezembro	2	819.800,00
<b>Total Geral</b>	<b>139</b>	<b>12.498.339,00</b>

Quadro 8 - Nº Eventos especiais realizados e facturação.  
Fonte: EHTCV, 2014.

### R.6.2. Unidades Descentralizadas de Formação em Produção (UDFP) operacionalizadas.

Em função da sua filosofia de formação em contexto real de trabalho, o ano de 2014 foi marcado pela inauguração a 20 de Junho da nova Unidade Descentralizada de Formação em Produção (UDFP) do Palácio do Governo.

Igualmente, no mesmo período, mais precisamente a 03 de Julho, a EHTCV-EPE arrancou com mais uma UDFP, na CV Telecom, Unidades essas que se vieram

juntar ao Restaurante do INPS, já em funcionamento desde o ano de 2013, salvaguardando sempre o cumprimento dos objectivos pedagógicos.

A oferta de serviços da EHTCV-EPE nestas Unidades engloba os serviços de Pequeno-almoço, Almoço, Cafetaria e Eventos (no caso do Palácio do Governo foi igualmente cedida à exploração a Sala de Banquetes adjacente ao Self Service).

Cumprem-se assim, com estas parcerias, dois dos objectivos primordiais da EHTCV-EPE:

- Garantir a formação especializada e em contexto real de trabalho aos formandos;
- Garantir a sua sustentabilidade financeira com os ganhos que advêm da exploração das Unidades Descentralizadas de Formação em Produção.

Nesse sentido, a EHTCV fechou o ano de 2014 com uma facturação de cerca de **13.248.713 CV** (treze milhões, duzentos e quarenta e oito mil, setecentos e treze Escudos) relativa à exploração das três UDFP, enquadrada igualmente nos cursos de Cozinha, Restaurante/bar e Pastelaria.

Desde a sua abertura, foram servidas em média cerca de mil refeições/almoços por mês, no Restaurante e Self-Service do Palácio do Governo e cerca de quatrocentas tanto na Cantina do INPS, como na Cantina da CV Telecom.

Num esforço constante de garantir a sua sustentabilidade, a EHTCV arrecadou, no ano de 2014 uma receita de **25.747.052 ECV** (vinte e cinco milhões, setecentos e quarenta e sete mil e cinquenta e dois escudos), com os eventos especiais e a exploração das UDFP's, consagrando assim esta área de actuação como uma área chave para o desenvolvimento e crescimento da Escola, nunca descurando os seus objectivos pedagógicos e a sua missão de promover a difusão do conhecimento e o desenvolvimento de competências para o exercício de actividades profissionais de excelência nas áreas da hotelaria, da restauração e do turismo.



<b>RECEITAS DE EXPLORAÇÃO DAS UDFP e SERVIÇOS ESPECIAIS</b>	
Receitas Palacio do Governo	5.546.185,00
Receitas INPS	4.542.798,00
Receitas CVTelecom	3.159.730,00
<b>TOTAL UDFP</b>	<b>13.248.713,00</b>
Receitas de Serviços e Eventos especiais	12.498.339,00
<b>TOTAL GERAL</b>	<b>25.747.052,00</b>

Quadro 9 – Receitas exploração das UDFP e dos Serviços especiais.  
Fonte: EHTCV, 2014.

### **3.7. RESULTADO 7 – Actividades de preparação para a abertura da Residência de Estudantes & Hotel Escola implementadas.**

A Residência Estudantes & Hotel Escola da EHTCV, EPE encontra-se actualmente a caminhar para a fase final de construção, com previsão para abertura em regime de *soft opening* em Maio de 2015.

A nova estrutura contará com um total de 59 quartos, sendo 32 triplos e 27 duplos (incluindo 3 quartos piloto e 1 apartamento), correspondente a uma capacidade de alojar 150 pessoas.

Integra ainda outras infra-estruturas e serviços básicos, bem como espaços para formação prática em recepção e andares, e ainda, espaços de lazer e convívio, nomeadamente:

- ✓ Recepção;
- ✓ Sala de convívio/eventos;
- ✓ Sala de formação em Recepção;
- ✓ Sala de formação em Governança/andares;
- ✓ Enfermaria;
- ✓ Lavandaria de alunos;
- ✓ Cafetaria;

- ✓ Área desportiva e recreativa.

Durante 2014 foram realizadas as seguintes actividades:

- ✓ Montagem dos cursos piloto para a Residência e Hotel Escola: elaboração dos Projectos Pedagógicos dos cursos de Gestão de Alojamento, nível 5 e Serviços Básicos de andares, Nível 3.
- ✓ Início da definição das questões de gestão dos recursos humanos, nomeadamente:
  - a) Recrutamento
  - b) Aspectos Contractuais
  - c) Formação
  - d) Hierarquia Operacional
  - e) Distribuição de tarefas
  - f) Escalas laborais
  - g) Uniformes
- ✓ Elaboração do Plano de Marketing e Comercial e definição do modelo de exploração:
  - Residência: Alojamento para Estudantes/preço social;
  - Hotel Escola: Alojamento para Clientes/preço comercial.
- ✓ Elaboração do Manual de Operações e do Regulamento Interno.