ESCOLA PROFISSIONAL

DE HOTELARIA E TURISMO DA MADEIRA

Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira [EPHTM]

A Escola Hoteleira da Madeira foi fundada em 1967, com o nome de Escola Basto Machado, sendo, posteriormente, denominada de Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira (EHTM).

Partindo do facto de a Madeira já no século XIX ser conhecida por ser um destino turístico devido à sua situação geográfica, ao clima ameno favorável ao tratamento da tuberculose e ao comercio do vinho e do açúcar, com a massificação do turismo a nível mundial e com a construção de um aeroporto na região, a Madeira teve necessidade dar resposta a um maior fluxo de turistas, cada vez mais heterogéneo e exigente. Nesta óptica, tornou-se imperioso a construção da Escola Basto Machado, a qual, numa primeira fase, se empenhou na formação de profissionais nas áreas de Cozinha, Restaurante, Recepção, Andares e Economato.

Com o regime de autonomia e regionalização, em 1983, a Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira passa para a responsabilidade da Secretaria Regional do Turismo e da Cultura, mantendo, porém, uma forte ligação com o Instituto Nacional de Formação Turística.

Catorze anos mais tarde, em 1997, passa por uma nova fase: a inauguração de um novo edifício que engloba a Escola propriamente dita, o Hotel de Aplicação e a Residência para Estudantes.

Finalmente, em 1998, a Escola de Hotelaria e Turismo da Madeira é sujeita a novas alterações, desta feita passa a ser tutelada pela Secretaria Regional de Educação e é convertida em Escola Profissional de Hotelaria e Turismo da Madeira (EPHTM), situação que se mantém até hoje.

ANO LECTIVO 2009/2010

Competências da EPHTM

- // Formar
- // Homologar
- // Certificar
- // Produzir

// Formar

Nível II – Cursos de Educação/Formação

• Parcerias com 9 Escolas Básicas e Secundárias – 3º Ciclo

Áreas: Restaurante/Bar, Cozinha, Pastelaria/Panificação e Andares

Nº Previsto da Alunos: 144

ANO LECTIVO 2009/2010

Nível III, CEF e CET

	Curso	Duração	Nível de Acesso	Qualificação	Nº de Alunos
CURSOS DE NÍVEL III	Técnicas de Serviço de Restauração e Bebidas	3 anos	9º Ano	12º Ano Nível III	40
	Técnicas de Cozinha / Pastelaria	3 anos	9º Ano	12º Ano Nível III	40
	Operações Turísticas e Hoteleiras	3 anos	9º Ano	12º Ano Nível III	20
CEF	Restaurante/Bar	1780 horas	11º Ano completo	12º Ano Nível III	20
Cursos Educação/Formação Tipo 6	Cozinha / Pastelaria	1780 horas	11º Ano completo	12º Ano Nível III	20
CET Cursos de Especialização Tecnológica	Técnicas de Restauração	1805 horas	12º Ano	Nível IV	20
				TOTAL	160

Formação Activos

- Motoristas de Turismo
- Guias de Montanha
- Guias de Mar
- Director de Hotel

Nº Previsto da Alunos: 100

Formação/Acção às Empresas

- Comando Chefe das Forças Armadas, Unidades Hoteleiras e Restaurantes.

Intercâmbios Nacionais, Internacionais e Parcerias

- Escola de Turismo Alemã Dr. P. Rahn e Partner – Shulen in Freier Tragerschaft em Furstenwalde na Alemanha – troca de estágios;
- EUROSCOLAS – Apresentação no Parlamento Europeu dos Jovens;
- Programa Aprendizagem ao Longo da Vida - Leonardo da Vinci;
- AEHT - Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo:
    - Conferência Anual de 17 a 21 de Novembro de 2009 na Croácia
    - Seminário: “Comida Mediterrânea com sabores de Verão”, de 16 a 20 de Junho de 2010, no Funchal.

// Homologar

- Acções de Formação na área de Hotelaria e Turismo
- Concepção e Organização de Acções de Formação

// Certificar

Profissionais de Hotelaria e Turismo

- Director de Hotel
- Banca de Casinos
- Prémio de Línguas
- Processos de Equivalência Profissional

Reconhecimento, Validação e Certificação de Competências – CNO

- Ensino Básico - 4º , 6º e 9º ano
- Ensino Secundário – 12º ano
- Profissional

Nº de Processos Previstos: 1500/2000

// Produzir

Hotel

- Alojamento
- Aluguer de salas

Restaurante

- Organização de Bufetes
- Festas Oficiais e/ou Particulares