



CURSO DE CURTA DURAÇÃO
Restauração- Higiene e Segurança no
Trabalho- a Distância

Curso de Curta Duração Restauração- Higiene e Segurança no Trabalho- a Distância

Objetivos Gerais

Este Curso de Curta Duração é dirigido a todos os profissionais que pretendam identificar as normas e procedimentos de segurança na restauração; aplicar as normas de higiene pessoal, dos espaços, das instalações e dos equipamentos; reconhecer a importância das normas de saúde no exercício das profissões da restauração; aplicar procedimentos de prevenção e controlo de acidentes e riscos em contexto profissional.

Objetivos Específicos

No final deste Curso de Curta Duração os participantes estarão aptos a:

- Normas de segurança e higiene na restauração;
- Condições de saúde dos profissionais da restauração;
- Tipos de risco e seu controlo;
- Gestão de risco;
- Procedimentos de emergência e risco.

Destinatários

Este Curso de Curta Duração destina-se a todos os profissionais da Restauração, quer sejam operacionais, quer tenham responsabilidades de gestão de uma unidade, qualquer que seja a sua dimensão.

Pré-requisitos

Os pré-requisitos necessários para frequentar este Curso de Curta Duração são:

- Ter acesso a um computador ou um tablet com ligação à Internet e um browser (programa para navegar na web), como o Chrome, Safari, Firefox ou Internet Explorer.
- Pode aceder ao curso a partir de qualquer computador (por exemplo, em casa e no escritório), tablet ou smartphone.

Data de Realização

14,15,21,22,28 e 29 de janeiro de 2027

Duração

18 horas

Horário

13h30 às 16h30

Valor

400,00 + IVA

Conteúdo Programático

Módulo 0 – Apresentação de Plataforma e Método de Utilização

Módulo I - Normas de Segurança e Higiene na Restauração

- Sinalização de Segurança das Instalações e Equipamentos:
 - Sinalização por Placas;
 - Sinalização de Obstáculos, Zonas Perigosas e Vias de Circulação;
 - Sinalização de Tubagens e Recipientes;
 - Sinais Luminosos;
 - Sinais Acústicos;
 - Comunicação Verbal;
 - Sinais Gestuais;
 - Manuseamento de Equipamentos.

Módulo II - Normas de Higiene Pessoal, dos Espaços, das Instalações e dos Equipamentos

- Higiene individual:
 - Mãos;
 - Utilização Correta das Luvas Descartáveis;
 - Unhas;
 - Feridas e Lesões Cutâneas;
 - Adornos;
 - Perfumes;
 - Nariz, Boca e Ouvidos;
 - Cabelos;
- Higiene das Instalações:
 - Pavimento;
 - Paredes;
 - Tetos;
 - Portas, Janelas;
 - Ventilação;
 - Exaustão;
 - Iluminação;
 - Bancadas e Equipamentos de Trabalho;
 - Vestiários e Instalações Sanitárias.
- Proteção Coletiva e Individual:
 - Proteção Coletiva – Plano de Emergência;
 - Proteção Coletiva – Procedimentos em Caso de Emergência;
 - Proteção Coletiva – Plano de Ação;
 - Proteção Coletiva – Plano de Evacuação;
 - Proteção Individual.
- Uniformes
- Produtos Perigosos:
 - Etiquetas de Perigo;
 - Rotulagem das Embalagens;
 - Regras para Armazenagem de Produtos Químicos.

Módulo III - Condições de Saúde dos Profissionais de Restauração

- Implementação do HACCP;
- Riscos Diários;
- Riscos Sociais.

Módulo IV - Tipos de Riscos e seu Controlo

- Incêndios:
 - Medidas Preventivas;
- Riscos Elétricos:
 - Medidas Preventivas;
- Trabalho com Máquinas e Equipamentos - Risco de Corte:
 - Medidas Preventivas;
- Risco de Enrolamento:
 - Medidas Preventivas;
- Movimentação Manual e Mecânica de Cargas:
 - Medidas Preventivas;
- Organização e Dimensionamento do Posto de Trabalho:
 - Medidas Preventivas;
- Postura no Trabalho:
 - Medidas Preventivas;
- Iluminação;
- Atmosferas Perigosas:
 - Medidas Preventivas;
- Ruído:
 - Medidas Preventivas;

Módulo V - Gestão do Risco

- Consequências dos Acidentes de Trabalho;
- Avaliação do Risco Profissional:
 - Análise Preliminar;
 - Análise de Acompanhamento/Monitorização;
 - Avaliação de Riscos Não Legislativos;
 - Avaliação de Riscos por Diagnóstico;
 - Métodos de Avaliação;
 - Equipamentos de Medição;
 - Equipamentos de Registo de Imagens;
 - Recolha e Registo de Imagens;
 - Listagens de Verificação;
 - Fichas Técnicas e Fichas de Dados de Segurança.

Módulo VI - Procedimentos de Emergência e Risco

- Técnicas de Atuação e Orientação:
 - Medidas Preventivas;
 - Caixa de Primeiros Socorros.

Metodologia

Este curso tem sempre presente o formador, que irá mesmo dar a formação presencial através da plataforma.

O Formando pode intervir juntamente com o formador ou com os restantes formandos tal como faz na sala de aula.

As apresentações e exercícios serão sempre disponibilizados pelo formador no final de cada sessão de formação.

No final do curso receberá um Certificado de Formação Profissional caso frequente pelo menos 90% das aulas, realize os trabalhos e os testes propostos, participe nas discussões online e tenha avaliação final positiva.

Esta formação é certificada e reconhecida.



Orador: Dr. Raul Santos

Habilitações

Curso de Geografia – UNIVERSIDADE DE LISBOA

Curso de Graduação em Direção Hoteleira - INFT/EHL

Curso de Gestão Hoteleira – ISPI

MBA – EUROPEAN BUSINESS SCHOOL

Curso de Formação de Formadores

CERTIFICADO IEFN Nº. 36930/2004 EDF

E-LEARNING: TEAMS – ZOOM



Resumo de Competências

- Orador e/ou Moderador em Seminários Técnicos, com artigos publicados em Jornais e Revistas da especialidade
- Diretor Hoteleiro com vasta experiência na direção geral de várias unidades, assegurando a gestão de todas as vertentes; Acolhimento, F&B, Comercial, Técnica, RH, Procurement
- Delegado Norte e Centro da ADHP
- Vogal na JUNTA DE TURISMO LUSO-BUSSACO
- Membro da Comissão da Qualidade da SOCIEDADE DA ÁGUA DE LUSO, SA
- Vogal na APHORT
- Vice-Presidente da ASSOCIAÇÃO COMERCIAL E INDUSTRIAL DA MEALHADA - ACIM
- Cofundador do PPC (Plano de Promoção Conjunta) do Centro
- Vogal da C.C.R.C. (Comissão de Coordenação da Região Centro)

Prémios/Distinções Recebidas:

APHORT- “Selo Alimento Seguro”

EMBAIXADA DO BRASIL EM MAPUTO – “Colaborador Emérito do Exército Brasileiro”

Percurso Profissional

2016/2017 - Diretor Operacional ESPAÇO GOURMET, RESTAURANTE, BAR

2013/2016 - Diretor Geral de Operações em Moçambique (Maputo, Beira, Tete) – GRUPO VIP INTERNATIONAL

2010/2016 - Diretor Geral Residente HOTEL VIP GRAND MAPUTO*****

2008/2010 - Diretor Geral Residente HOTEL TURISMO DE BRAGA****

1997/2007 - Diretor Geral Residente GRANDE HOTEL DE LUSO & SPA****

1995/1997 - Diretor Geral Residente HOTEL MALHOA***

1992/1995 - Gestor Operacional Sul GERTAL, SA – CATERING, BANQUETING.

Desde 2017 - Consultor/ Formador na High Skills nas seguintes áreas:

Acolhimento (Receção Hoteleira, Reservas, Housekeeping, Vendas, Gestão de Reclamações. **F&B** (Cozinha, Restaurante, Bar, Banquetes, Serviço de Vinhos.); **Aprovisionamento** (Procurement, Negociação, Aquisições, Gestão de Stocks e Abastecimento dos vários Departamentos.); **Marketing e Comunicação** (Promoção, Atendimento, Vendas, Eventos); **Cortesia, Etiqueta e Protocolo no Atendimento; Organização e Gestão de Eventos; Higiene, Segurança e Saúde no Trabalho; Higiene e Segurança Alimentar.**

Condições

Para se inscrever deverá nos contactar através dos seguintes meios

E-mail: geral@highskills.pt | Telefone: +351 217 931 365

Avenida Conde Valbom, n.º 06, 2º andar, 1050-068 Lisboa - Portugal

Ou enviando a Ficha de Inscrição devidamente preenchida (encontra-se na última página).

A inscrição só fica confirmada após emissão da fatura final e o pagamento da mesma.

Mais do que uma inscrição da mesma entidade indique-nos para ter acesso à nossa política de desconto.

O valor do curso inclui:

- Manuais e Material Pedagógico;
- Certificado de Formação

Cancelamentos e Não Comparências

O(s) participante(s) poderão fazer-se substituir por outro(s) participante(s), devendo comunicar a alteração até 2 dias úteis antes do início do seminário.

A sua não comparência do(s) participante (s) no dia do seminário não dará lugar ao reembolso do valor da inscrição e será cobrada na sua totalidade.

Dados da Empresa

High Skills – Formação e Consultoria, LDA.

Avenida Conde Valbom, n.º 06, 2º andar, 1050-068 Lisboa - Portugal

Nº fiscal: 513 084 568

Capital Social: 10 000,00

Informação Bancaria

Banco: Millennium BCP

IBAN: PT50 0033 0000 4547 5386 3530 5

SWIFT: BCOMPTPL

Ficha de Inscrição

Deverá preencher e enviar-nos via e-mail geral@highskills.pt

1. CLIENTE (Preencher quando o Formando não é cliente final)			
Entidade:			
Responsável:			
Morada:			
Código Postal:			
Nº Contribuinte / Fiscal:			
Telefone:			
E-mail:			
2. DADOS FORMANDO(s)			
Nome Completo:			
E-mail:			
CCD:	Curso de Curta Duração de Restauração- Higiene e Segurança no Trabalho- a Distância		
Data Nascimento:		Nacionalidade:	
Tipo de Documento		Nº de Doc de Identificação	

HIGH SKILLS - FORMAÇÃO E CONSULTORIA, LDA

ANGOLA: 00244 94 112 60 90

CABO VERDE: 00238 924 20 25

MOÇAMBIQUE: 00258 858 859 522

PORTUGAL: 00351 217 931 365

SÃO TOMÉ E PRÍNCIPE: 00239 999 25 15

geral@highskills.pt

www.highskills.pt