

Hotelaria

01-05-2011

Periodicidade: Bimestral

Classe: Turismo/Viaçens

Âmbito: Nacional

Tiragem: 2500

Temática: Turismo

Dimensão: 736

Imagem: S/Cor

Página (s): 54/55



INP aposta no saber fazer.

O Instituto de Novas Profissões (INP) levou a hotelaria para dentro da sala de aula. Literalmente. Através de um protocolo com a cadeia Tivoli&Resorts, os alunos da licenciatura em Turismo, na vertente de gestão hoteleira, tem ao seu dispor um quarto equipado para formação prática.

Texto **Carina Monteiro** Fotografia **João Reis**



MAFALDA PATULEIA,
Coordenadora
da Licenciatura
em Turismo

COM 47 ANOS DE EXPERIÊNCIA na formação académica em Turismo, o INP fez uma reformulação da sua licenciatura em Turismo, passando esta a dispor de duas vertentes: Informação Turística e Gestão Hoteleira. Esta “nova” licenciatura tem dois anos e foi reformulada com base nas necessidades do mercado de trabalho, como explica Mafalda Patuleia, Coordenadora da Licenciatura em Turismo. “As principais áreas académicas do

Turismo são a informação turística e a gestão hoteleira. Faltava-nos a gestão hoteleira. Quisemos criar a vertente de gestão hoteleira, mas com aplicação, porque a lógica do Instituto de Novas Profissões (INP) é preparar os alunos para saber-fazer”, refere.

O curso tem um tronco comum às duas vertentes durante três semestres e, no final do terceiro semestre, o aluno opta por uma ou outra área. “No caso da Gestão Hotelaria, se até ao terceiro semestre o aluno teve a componente teórica, a partir de agora tem unidades curriculares práticas nos três semestres seguintes”, explica.

Segundo a responsável: “Desde sempre, tem havido dificuldade em conjugar a formação académica com o trade. As instituições escolares dizem que o trade é prático demais, e o trade diz que a academia é teórica demais. A lógica no INP, nomeadamente no Turismo, foi arranjar um ponto de convergência entre os dois. Assim surgiram os laboratórios, que vão de encontro aos nossos propósitos de saber fazer”.

E como “ninguém começa como director de hotel, a lógica é saber fazer tudo”, começa por explicar Mafalda Patuleia. Assim, os alunos aprendem a fazer camas, limpar o pó, o chão,



QUARTO TIVOLI

O quarto recria o ambiente de um quarto do cinco estrelas Tivoli Lisboa

a dobrar as fronhas e as toalhas de banho, etc. “Temos uma bancada onde o aluno aprende a colocar as amenities, e também aprende a arranger o tabuleiro de turndown”, exemplifica a responsável. A formação é dada no Quarto Tivoli. O quarto, montado numa sala de aula, está totalmente equipado, recriando o ambiente de um quarto do cinco estrelas Tivoli Lisboa. O INP celebrou um protocolo com a cadeia Tivoli, que cedeu o material para construir o quarto de aplicação. “A qualidade e a exigência do serviço prestado pelo grupo Tivoli justificou a nossa escolha”, refere. “Há três áreas fundamentais na hotelaria: o alojamento/recepção, restauração/bar e cozinha. O que fizemos foi dividir estas três áreas por três laboratórios, nos três trimestres. O alojamento/recepção já tem parceria (com os hotéis Tivoli). Cada unidade curricular é composta por 45 horas, três horas por semana”, explica. “Os segundo e terceiro laboratórios têm especificidades muito próprias, mas que conseguem agregar competências muito parecidas. O que é que nós fizemos? Fizemos um protocolo com a Associação dos Chefes de Portugal, eles cedem-nos as instalações. Durante algumas horas por mês vão à sede da Associação e aprendem numa cooklab. Nessa mesma cooklab há um espaço que se transforma em restaurante e portanto também aprendem todas as valências ligadas à restauração. Temos também uma série de protocolos que ainda não estão fechados

com restaurantes, onde os alunos estarão com o chefe de mesa e, num contexto real, põe em prática tudo aquilo que aprenderam nesta unidade curricular”, conclui.

Fazer carreira no Turismo

Como 80 vagas e uma taxa de empregabilidade de 96%, o INP acredita no potencial na formação para o sector turístico. “Quando analisamos o perfil do candidato, o Turismo surge como primeira escolha. Estamos a criar “turismólogos”. O turismo não é uma ciência, mas é uma profissão tão digna como as outras. Claro que os alunos percebem que é uma forma de exercer uma profissão que gostam”, refere.

A Instituição aposta igualmente nos graus superiores à licenciatura. “Bolonha veio encurtar o tempo de ensino. Introduzir todas as matérias importantes de informação turística e gestão hotelaria, em seis semestres, não foi fácil”, afirma. “Bolonha pressupõe que o aluno faça o seu percurso, a partir de uma base. Para isso, é necessário que as Instituições estejam preparadas e que disponibilizem essa informação”, afirma. Nesse sentido o INP está a trabalhar em duas frentes: na formação complementar e nos masters. “Estamos a criar, por um lado, formação paralela. Temos um protocolo com a Hotel Distribution Management, que já nos permitiu leccionar algumas formações na área do revenue management, e-commerce, webmarketing em Turismo, etc. Por outro lado, vamos avançar com mais mestrados”, revela.

“BOLONHA PRESSUPÕE QUE O ALUNO FAÇA O SEU PERCURSO, PARA ISSO, É NECESSÁRIO QUE AS INSTITUIÇÕES ESTEJAM PREPARADAS E QUE DISPONIBILIZEM ESSA INFORMAÇÃO”

Um dos projectos já em marcha, vai ocorrer em conjunto com a Associação de Chefes de Portugal, e trata-se de um master intitulado Cooking Management. “A área da cozinha é muito apetecível para quem segue a vertente da hotelaria, mas não só. O Cooking Management destina-se às pessoas que já tiraram um curso de cozinha, e que pretendem criar o seu próprio negócio, por exemplo”. Existem outros projectos em carteira, e que para já ainda estão no segredo dos Deuses. Mafalda Patuleia levanta, no entanto, a ponta do véu. “Estamos a estruturar também um master virado para gestão hoteleira, em parceria com uma Instituição estrangeira”, refere. O Cooking Management deverá iniciar-se em Outubro. **h**