

RELATÓRIO DA DIREÇÃO

Ano 2018



Nos termos estatutários, a Direção da Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira, AAFTH, vem apresentar o Relatório e Contas do exercício findo a 31 de dezembro de 2018:

1. ATIVIDADE DO EXERCÍCIO

No ano 2018 manteve-se a baixa atividade formativa na Escola de Formação Turística e Hoteleira.

A AAFTH, através da Escola e do Restaurante Anfiteatro, a sua unidade de aplicação, deu continuidade às atividades de promoção dos Açores, quer como entidade organizadora, quer em colaboração estreita com os parceiros Turismo dos Açores e SATA.

De uma forma resumida, apresenta-se a atividade desenvolvida durante o ano 2018:

1.1 A.A.F.T.H.

Em 2018, no que respeita a ações de formação, houve um pequeno aumento na atividade face ao ano anterior. Na formação inicial apenas foram aprovados os mesmos cursos que no ano letivo anterior, designadamente os de Técnico Restaurante/Bar e Técnico de Cozinha/Pastelaria. No âmbito do programa Reativar, relativamente à candidatura 2017/2018, terminaram em maio os cursos tecnológicos, Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar e tiveram início os segundos anos dos cursos de dupla certificação Técnico de Cozinha Pastelaria e Rececionista de hotel. Foi ainda aprovado mais um curso de Reativar Tecnológico Cozinha/Pastelaria.

No que respeita a ações de formação para ativos, apenas em Dezembro foi aprovada a candidatura submetida ao FSE em Abril de 2018, para 1050 horas de formação nas áreas de *housekeeping*, atendimento, cozinha/pastelaria, gestão e informação

turística, restaurante bar e línguas. No entanto, face ao momento em que a mesma foi aprovada, não nos foi possível dar início à mesma ainda em 2018, pelo que foi solicitada a alteração do início da mesma para 2019.

Ainda nesta tipologia de formação, a EFTH estabeleceu um protocolo com o Turismo de Portugal e a Direção Regional do Turismo, para a leccionação, em todas as ilhas do arquipélago, de cursos nas áreas de Marketing Digital, Housekeeping, Restaurante/Bar, Cozinha e Softskills, num total de 2695 horas de formação.

Dentro do que foi possível à Escola e aos parceiros com quem habitualmente trabalha, foi dada continuidade a projetos, destinados ao público, profissionais e empresas. Para além disso, a EFTH colaborou na organização de eventos de referência, promovendo a Região, através da gastronomia.

1.2 ESCOLA

1.2.1 Ano Letivo 2017/2018

Por cada ano letivo a EFTH promove e programa várias atividades que têm como principal propósito o envolvimento e participação dos alunos e professores e, por conseguinte, de toda a comunidade escolar.

De entre as várias atividades que a Escola desenvolveu ou participou, ao longo do ano de 2018, destacam-se as seguintes:

- No dia 29 de setembro, a formadora da disciplina de Matemática, no âmbito dos Encontros REDA, acompanhou os formandos do 1º ano do curso de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria a participar numa palestra que teve lugar na Escola Secundária Domingos Rebelo ;
- No dia 31 de outubro, por iniciativa do grupo disciplinar de Inglês, decorreu a comemoração do Halloween na EFTH;
- No dia 08 de novembro, no âmbito do Projeto *Antes de me Discriminares, Conhece-me*, foi realizada uma palestra acerca das temáticas do Preconceito e

da Discriminação, dirigida às turmas do 1º ano dos cursos de TCP e TRB. Este projeto é da responsabilidade da DRJ, CIPA-Novo Dia e da DRE;

- De 07 a 14 de novembro decorreu um rastreio visual a alunos, professores e colaboradores da EFTH, realizado por técnicas da OPTIMED;
- De 13 a 18 de novembro a EFTH participou no Concurso Anual da AEHT que decorreu em Ostende (Bélgica). Neste concurso participaram as formandas Liliana Ferreira do curso de TRCP do 3º ano e Cátia Albernaz do curso de TRRB do 3º ano, tendo a Liliana alcançado a medalha de bronze na categoria de cozinha;
- No dia 23 de novembro, as turmas de TRB e TCP 2º ano participaram na Gala do Empreendedor que decorreu no Teatro Micaelense, acompanhados pelos formadores responsáveis na EFTH pela implementação do projeto Educação Empreendedora;
- No dia 29 de novembro a turma de TRB (Reativar- vertente tecnológica), teve a oportunidade de assistir, no Teatro Micaelense, à palestra sobre o tema: *Turismo nos Açores: Desafios e Oportunidades*;
- De 2 a 7 de dezembro a escola participou no evento anual da AEHT – *Natal da Europa* (Fátima, em Portugal) e fez-se representar pelos formandos Verónica Arruda do curso de TRRB do 3º ano e Joshua Piarulli do curso de TRCP 3º ano;
- De 03 a 07 de dezembro a formanda Liliana Ferreira representou a EFTH no Campeonato Regional das Profissões, realizado na ilha da Terceira, concorrendo na categoria de pastelaria;
- A 05 de dezembro realizou-se mais uma Feira de Empreendedorismo, no âmbito do projeto Educação Empreendedora: O Caminho do Sucesso!, com a colaboração dos formandos do 1º, e do 2º ano das turmas de TCP e de TRB;
- No dia 13 de dezembro, realizou-se a 7ª edição do jantar de solidariedade social, um evento destinado a jovens de instituições de solidariedade social. Formandos de várias turmas foram envolvidos numa atividade enquadrada no programa Educação Empreendedora: O Caminho do Sucesso!, em curso na



escola. Para além do almoço de degustação, foram entregues lembranças de Natal a todos os jovens convidados;

- A 14 de dezembro realizou-se a habitual Festa de Natal, seguida de um almoço de Natal no Restaurante Lounge Anfiteatro, aberto a toda a comunidade escolar.

A Direção da Escola deu continuidade ao modelo de formação em contexto de trabalho definido para a Unidade de Aplicação, permitindo aos formandos uma participação efetiva muito envolvente, sobretudo nos cursos de restaurante e cozinha. De uma forma geral, a Direção entende que continuam a ser atingidos os objetivos deste modelo de estágios, nomeadamente:

- Os formandos porem em prática, desde o início do curso, os ensinamentos das aulas teóricas e práticas;
- Haver um maior acompanhamento pela estrutura da Escola/Unidade de Aplicação do desempenho dos formandos, o que permite corrigir nas aulas os erros detetados durante o estágio;
- Permitir que o contacto com a realidade logo desde o início do curso se apresente como fator motivador para os formandos, garantindo maior experiência aquando da colocação destes nas empresas para a realização de estágios no final do ano letivo;
- Reforçar a imagem da Escola pela diferença no sistema de ensino em relação às restantes escolas que ministram cursos nas mesmas áreas;
- Permitir à Escola avaliar com mais rigor as notas dos estágios dos formandos realizados nas empresas no final do ano letivo, confrontando-as com as notas dos estágios realizados ao longo do ano na Unidade de Aplicação.

Em relação à FCT – Formação em Contexto de Trabalho realizada nas empresas, decorreu durante o mês de maio um estágio de 2 semanas destinado às turmas do 1º e do 2º ano de formação nas áreas de cozinha/pastelaria e de restaurante/bar e os estágios relativos aos cursos concluídos no ano letivo 2017/2018 foram realizados em diversos hotéis e restaurantes durante os meses de junho e julho.

Terminaram no ano letivo 2017/2018 os cursos profissionais de Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria (nível IV), Técnico de Restauração - Restaurante/Bar (nível IV), com 12 formandos em cada um dos cursos.

Para além destes, e ao abrigo do Programa REATIVAR terminaram os cursos de Técnico/a de Restaurante/Bar (vertente Tecnológica), Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (vertente Tecnológica), de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (Nível IV, Dupla Certificação) e de Rececionista de Hotel (Nível IV, Dupla Certificação), com respetivamente 9, 16, 14 e 6.

O total de formandos que concluíram os seus percursos formativos entre 2017 e 2018 foi de 69.

Transitaram ainda os 1º e 2º anos dos cursos de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (nível IV) e de Técnico/a de Restaurante/Bar (nível IV).

Desde o início da Escola, já foram formados 799 jovens, dos quais 433 formandos em cursos de nível IV, 165 em cursos de nível II, 8 em cursos de nível I, 26 em qualificação pós-9º ano e 167 em cursos pós-12º ano. Do total de formandos, 288 formaram-se na área de cozinha, 222 na área de restaurante-bar, 108 na área de receção, 56 na área de andares e quartos, 46 em turismo, 37 em técnicas de hotelaria e organização de eventos, 15 na área administrativa e 27 no âmbito do Reativar Escolar.

1.2.2 Ano Letivo 2018/2019

O ano letivo 2018/2019 foi marcado pelo reforço na componente formativa da EFTH através do arranque de 1 curso ao abrigo do Programa REATIVAR.

Este reforço não permitiu alcançar o total de cursos ministrados no ano letivo 2017/2018, ficando a EFTH com um total de apenas 7 turmas a decorrer em simultâneo a partir do mês de setembro, tendo os cursos de dupla certificação, ao abrigo do Programa REATIVAR e que transitaram do ano letivo 2017/2018, concluído o seu percurso formativo no mês de novembro do ano civil de 2018.

[Handwritten marks: a large 'X' and initials 'AG', 'G', 'HX']

O processo de seleção e recrutamento dos utentes encaminhados pela Agência de Emprego decorreu durante o mês de setembro e é de salientar que não foram encaminhados utentes em número suficiente para que a turma pudesse ser constituída com um mínimo de 20 formandos.

No que concerne à divulgação da oferta formativa dos habituais cursos profissionais com início agendado para o mês de setembro, a EFTH realizou ações de apresentação e de divulgação da nova oferta formativa junto de algumas escolas do 3º ciclo e secundário, nomeadamente em Vila Franca do Campo, na Ribeira Grande, na Lagoa, em Água de Pau e nas Capelas e continuou a apostar no recurso aos panfletos de divulgação e ao sistema das inscrições online.

O processo de seleção e de recrutamento dos formandos e formadores para estes últimos cursos foi realizado durante o mês de julho. No que respeita aos formadores, houve particular dificuldade no recrutamento de profissionais qualificados nas áreas de formação de Matemática, Economia, Inglês e Francês, uma vez que não existiam nas listas disponibilizadas pela DRE docentes não colocados com habilitação para a leção. As turmas dos cursos profissionais de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (nível IV) e de Técnico/a de Restaurante/Bar (nível IV), 1º, 2º e 3º anos iniciaram a formação no dia 17 de setembro.

No final do ano, a Escola tinha 8 formadores internos (2 na área de Cozinha/Pastelaria, 5 na área de Restaurante/Bar e 1 na componente de Higiene e Segurança Alimentar) e 16 formadores externos.

No início do ano letivo 2018/2019, registaram-se as seguintes atividades mais significativas:

- A 09 de janeiro, inserida no Projeto Parlamento Jovem, foi ministrada uma palestra sobre o tema *Igualdade de Género – Um debate para todos*, pela deputada da Assembleia Legislativa Regional dos Açores, Sónia Nicolau, para as turmas de Técnico/a de Restaurante/Bar (1º e 2º anos) e Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (1º e 2º anos) e Técnico de Restauração – Cozinha/Pastelaria (3º ano);

- De 26 a 28 de janeiro de 2018, o formando Joshua Piarulli, finalista do curso de Cozinha/Pastelaria, participou no Workshop de ovinos e caprinos, promovido pela Associação dos Criadores dos Ovinos e Caprinos da ilha de Santa Maria;
- No dia 07 de fevereiro decorreu uma ação de sensibilização sobre Direitos do Consumidor. Esta atividade foi orientada pela Dra. Patrícia Cruz, jurista da ACRA (Associação de Consumidores da Região Açores) e foi destinada à turma do 1º ano do curso de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria;
- Entre 07 e 09 de fevereiro decorreu uma formação na área de sushi, dinamizada pelo chef convidado Miguel Bértolo, destinada à turma do 3º ano do curso de Cozinha/Pastelaria;
- No dia 14 de fevereiro decorreu a celebração do dia de São Valentim, dinamizada pelos formadores das disciplinas de Inglês e de Português com a participação dos formandos de todas as turmas da escola;
- No dia 19 de fevereiro as duas turmas do 1º ano nas áreas de cozinha/pastelaria e de restaurante/bar assistiram à apresentação do Concurso Ideia Açores, inserido no âmbito do Projeto Regional Educação Empreendedora, promovido em sala de aula, pela Direção Regional da Juventude;
- De 26 a 28 de março, as formandas Mariana Rosa e Liliana Ferreira participaram na 1ª fase do Concurso *Olivier Roellinger*, que decorreu em Valência, tendo sido a Liliana apurada para a fase final;
- De 27 de fevereiro a 02 de março, 19 alunos e 2 professores da Universidade J&W realizaram pela segunda vez um Study abroad program sobre *Volcanic Island Wines and Tourism*. Durante 7 dias, este grupo teve a oportunidade de, através de uma visita às ilhas de São Miguel, Pico e à cidade de Lisboa, aprender sobre a história das ilhas, seus solos e climas, gastronomia, cultura e realizar provas de vinhos, entre muitas outras atividades. Devido a condições de ordem atmosférica não foi possível realizar a parte do programa que dizia respeito à ilha da Madeira;

[Handwritten signatures and initials: a large 'X', 'CE', 'G', and 'gh']

- De 27 de fevereiro a 05 de março, a EFTH participou na BTL e fez-se representar por 5 formandos, acompanhados pelo formador e chef de cozinha Rui Medeiros;
- De 05 a 07 de março, inserido no Projeto *Parlamento dos Jovens*, os formandos Filipe Pedroso e Jéssica Furtado puderam experienciar um dia como deputados da Assembleia Legislativa Regional, que teve lugar na cidade da Horta, na sessão distrital/regional;
- De 12 a 17 de março, no âmbito da parceria entre a EFTH e o Lycée Hôtelier Guillaume Tirel, um grupo de 4 formandos, acompanhados pelos chefes Pedro Oliveira e Pedro Jerónimo, e pela Diretora da Escola, Dra. Graça Teixeira, deslocaram-se a Paris;
- A 16 de março decorreu uma palestra, proferida pelo orador Jorge Azevedo, acerca do Startup *Portuguese Table*, dirigida às turmas de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar (ambas ao abrigo do Programa REATIVAR);
- A 20 de março, sob orientação do Dr. Rui Nina, decorreu uma sessão de esclarecimento sobre Protocolo, dirigida às turmas finalistas e aos colaboradores da EFTH;
- A 20 de março, os formandos das turmas que concluíram cursos durante o ano civil de 2018 assistiram à apresentação em 3D da remodelação do Hotel Açores Atlântico para Grand Hotel Açores Atlântico;
- De 09 a 14 de abril, a EFTH recebeu pela terceira vez um grupo de 12 alunos, acompanhados por 2 professores, da escola parceira Lycée Hôtelier Guillaume Tirel, localizada em Paris;
- De 15 a 21 de abril, no âmbito da parceria entre a EFTH e a Tourismusschulen, Semmering (escola austríaca parceira da EFTH desde 2011), um grupo de 9 formandos, acompanhados pelo Chef Nuno Santos, pelo formador Rodrigo Sousa e pela Diretora da Escola, Dra. Graça Teixeira, deslocaram-se à Áustria;
- De 09 a 11 de maio, no âmbito do Programa Educação Empreendedora: O Caminho para o Sucesso, os formandos Mariana Arruda e Tiago Biscaia participaram no Concurso Ideia Açores através da apresentação de um projeto conjunto denominado Gummazor;

- Entre 24 e 25 de maio, decorreu uma formação acerca da carne, dinamizada pelo Chef convidado Rui Martins, destinada à turma do 2º ano do curso de Cozinha/Pastelaria;
- De 07 a 09 de junho a formanda Liliana Ferreira alcançou o 1º lugar na categoria dos países do Sul da Europa, no âmbito da competição *Olivier Roellinger*;
- A 12 de junho decorreu uma demonstração da marca de gelados Olá destinada à turma de Cozinha/Pastelaria (REATIVAR), sob supervisão do Chef Nuno Santos;
- De 21 a 30 de junho decorreu mais uma edição do 10 Fest Açores que contou com a participação das turmas de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar. Aproveitando a organização do 10 Fest Açores 2018 – 10 dias, 10 chefs, a EFTH abriu as portas à participação de escolas associadas da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo. Um total de 9 alunos, 2 professores e 2 dirigentes de escola provenientes de escolas localizadas na Roménia, Letónia, Holanda, Eslováquia e Polónia, vieram até Ponta Delgada partilhar as experiências deste festival e conhecer os Açores;
- No dia 18 de julho foi realizado, pelo 8º ano consecutivo, um jantar para os formandos finalistas das turmas de Técnico de Restauração Cozinha/Pastelaria e Restaurante/Bar e seus respetivos familiares.

1.2.3 Diversos - Escola

Como é sabido, a Johnson & Wales, instituição de ensino superior localizada nos EUA, é o principal parceiro internacional da Escola de Formação Turística e Hoteleira e caracteriza-se por ser uma das maiores universidades do mundo nas áreas de cozinha e pastelaria.

Esta parceria, já decorre há 11 anos e presentemente, associado ao *Spring Break* dos alunos desta instituição, a EFTH foi desafiada a organizar pela terceira vez um Study Abroad Program sobre ***Volcanic Island Wines***.

É um privilégio e um desafio para a Escola voltar a assegurar e a preparar um programa que, do ponto de vista académico, permite a atribuição de 4,5 créditos a todos os alunos que escolheram participar num Programa Internacional nas ilhas dos Açores e a da Madeira.

Durante 7 dias, entre 23 de fevereiro e 03 de março de 2019, 13 alunos da J&W, acompanhados pelos Professores Marc DeMarchena e Ana Machado, terão a oportunidade de, através de uma visita às ilhas de São Miguel, Pico e Madeira, aprender sobre a história das ilhas, seus solos e climas, gastronomia, cultura e realizar provas de vinhos, entre muitas outras atividades.

Estamos certos que é muito importante para ambas as regiões, esta oportunidade de darmos a conhecer melhor os nossos vinhos, a nossa história, as nossas tradições e a nossa cultura a alunos desta instituição e, acima de tudo, para a Escola poder manter esta parceira exclusiva no nosso país e na nossa Região.

Em 2019, entre os meses de março e de abril, será dada continuidade ao intercâmbio de alunos entre a nossa escola e as escolas parceiras Tourismusschulen Semmering, na Áustria e Lycée Hotelier Guillaume Tirel, em França.

1.2.4 Ações de Formação de Curta Duração

Durante ano de 2018, foram aprovadas duas candidaturas de acções de curta duração para ativos; o Projeto de Qualificação e Valorização Profissional dos Açores, em parceria com o Turismo de Portugal e a Direção Regional do Turismo, e o Projeto Açores-08-3524-FSE-000020, no âmbito do Programa Operacional Açores 2020.

1.2.4.1 – Projeto de Qualificação e Valorização Profissional dos Açores

O Projeto de Qualificação e Valorização Profissional dos Açores tem uma duração total de 2695 horas e disponibilizará 1.200 vagas, distribuídos por sete cursos de 35 horas cada, nas áreas de; marketing Digital, Housekeeping, Técnicas base de Restaurante e

Bar, Técnicas base de Produção em Cozinha, Novas Técnicas e Tendências de Cozinha, Softskills – Cliente Externo e Softskills – Cliente Interno.

A candidatura prevê 1 curso de cada uma das áreas nas ilhas das Flores, Corvo, São Jorge, Pico, Faial, Graciosa, 2 cursos de cada uma das áreas na ilha Terceira e 3 cursos de cada uma das áreas na Ilha de São Miguel.

Face à data de conhecimento da decisão de aprovação da mesma, a EFTH apenas realizou em 2018, 2 ações de formação, uma na ilha das Flores e outra na Graciosa.

1.2.4.2 – Projeto AÇORES-08-3525-FSE-000020

O Projeto Açores-08-3524-FSE-000020, tem uma duração total de 1050 horas e disponibilizará 495 vagas que serão distribuídas por 33 cursos, nas áreas de: Cozinha, pastelaria, restaurante, bar, housekeeping, marketing, animação turística e softskills.

Mais uma vez a EFTH, só foi notificada no fim do ano pelo que não conseguiu realizar nenhuma ação de formação, tendo informado, em sede de audiência prévia, que haveria necessidade de solicitar alteração do prazo de execução da referida candidatura.

1.3 RESTAURANTE/LOUNGE ANFITEATRO

Em 2018 verificou-se um ligeiro decréscimo nas vendas dos serviços de restauração face a 2017.

1.3.1 Restaurante

A prestação de serviços no restaurante totalizou durante o ano 2018 cerca de 210.000€ sendo que, 24.000€ dizem respeito serviços de *catering*. Este valor reflete um decréscimo nas vendas do restaurante de 18% face ao ano anterior.

No sentido de minimizar alguns custos, a Direção, decidiu adoptar um horário de funcionamento diferente, apenas abrir o restaurante ao jantar, na época baixa (novembro a abril), quinta, sexta e sábado e sempre que se justificar a abertura com eventos especiais para grupos superiores a 40 pessoas.

duo G
ca

Procedeu-se também à alteração da carta, mantendo, no entanto, a filosofia de confeção de produtos regionais de uma forma inovadora, com uma conjugação diferente de sabores e uma apresentação moderna, tendo-se procurado continuar a reforçar a imagem de qualidade gastronómica e de serviço.

1.3.2 Cafetaria/Lounge

A prestação de serviços de cafetaria totalizou durante o ano 2018 cerca de 139.000€, o que representa também um decréscimo nas vendas (27% face a 2017). Este decréscimo contrariou o que tendo vindo a ser a tendência da cafetaria ao longo dos últimos anos.

Acreditamos que este facto se deve ao crescimento da oferta da restauração que se tem verificado no sector da restauração.

1.4 OUTROS EVENTOS

Dos outros serviços e eventos realizados destacam-se ainda as seguintes:

- Colaboração com a ATA na BTL – Bolsa de Turismo de Lisboa
- Colaboração com a Adeliaçor no evento “Taste in Adegas”
- Participação no Gout de France 2018
- Organização do 10 Fest 2018

Destas atividades, destaca-se a organização do 10 Fest Açores 2018 – 10 dias, 10 chefs. Este evento é já um dos maiores e melhores festivais gastronómicos do país. Mais uma vez, mais de metade dos chefs convidados vieram de países estrangeiros, designadamente de mercados emissores importantes para os Açores. Foi dada

continuidade ao trabalho com agências de viagens e operadores, no sentido de passar a vender um pack gastronómico para visitar os Açores durante esse período.

De salientar ainda que a notoriedade do evento reforçou o interesse de marcas de referência como patrocinadores do 10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs.

Para a edição deste ano foi novamente acordada a emissão na RTP-Açores de 12 programas sobre o festival, o que contribuirá ainda mais para a divulgação do evento e dos produtos regionais.

2. CONTAS DO EXERCÍCIO

No que respeita às contas do exercício do ano de 2018, regista-se um valor positivo de 1.470,96€.

Como sempre, foi feita uma gestão cuidada dos recursos financeiros, nomeadamente nos custos afetos à formação por forma a ajudar a compensar o forte impacto negativo que a redução do número de cursos e as novas modalidades de financiamento tiveram na imputação dos custos fixos de funcionamento da Escola e respetiva unidade de aplicação.

Da análise global às contas da AFTH destacam-se as seguintes notas:

1. A 31 de dezembro de 2018, o total em dívida os contratos programa, nomeadamente de 2013, 2014, 2015, 2016 e 2017, totalizava o montante de 755.000€.
2. A rubrica Fornecimentos e Serviços Externos, teve um decréscimo de 25.500€ face a 2017, que se deve ao esforço que foi feito na gestão cada vez mais criteriosa dos custos.
3. A rubrica Custos com Pessoal registou um decréscimo de cerca de 30.000€ face ao ano anterior, devido a:

- Diminuição da equipa de cozinha em três elementos e a de sala em um elemento;
- A diminuição da equipa de cozinha contribuiu para a redução do valor relativo a horas de formação com formadores internos;
- A correspondente diminuição da segurança social.

Handwritten signature and initials in blue ink.

Da análise às contas de 2018 podemos verificar que o valor relativo aos subsídios aumenta cerca de 5%.

Este ano já foi possível dar início à submissão dos pedidos de reembolso dos projectos da tipologia “Reativar”, encontrando-se apenas pendentes de submissão e respectiva análise os projectos da tipologia “Formação Modular (SNQ)”.

Há ainda a registar um decréscimo das amortizações, que mostra uma tendência relativa à idade dos principais equipamentos da Escola e da unidade de aplicação, Restaurante.

Relativamente ao Passivo, regista-se um decréscimo de cerca de 770.000€, nas dívidas a instituições de crédito, que resulta essencialmente da amortização do protocolo realizado com a Vice-Presidência, o Santander e as Escolas Profissionais. Esta amortização deve-se ao facto de ter começado a ser possível a submissão/análise de despesa dos projectos candidatados ao FSE.

Assim, a 31 de dezembro o valor do protocolo ascendia a 1.200.000€ (os juros do financiamento ao abrigo deste protocolo são pagos pelo Governo dos Açores).

As dívidas a fornecedores aumentaram cerca de 40.000,00, face a 2017, mas este aumento deve-se essencialmente ao aumento da dívida dos Portos dos Açores pois relativamente aos restantes fornecedores conseguiu-se melhorar os prazos de pagamento.

Regista-se uma redução de cerca de 19.000€ na rubrica Outras Variações de Capital Próprio, que resulta essencialmente do reconhecimento dos subsídios ao investimento, por contrapartida das amortizações, em especial no que se refere ao equipamento do edifício sede da Escola apoiado pelo Proconvergência.

for
Cap

Regista-se assim, um resultado líquido positivo 1.470,96 € (mil quatrocentos e setenta euros e noventa e seis cêntimos).

3. PERSPETIVAS FUTURAS

Relativamente à atividade a desenvolver a médio prazo, a Direção propõe o seguinte:

3.1 ESCOLA

No que respeita à atividade formativa, a Direção espera irá continuar a disponibilizar formação contínua, que vá ao encontro das necessidades dos empresários e organizações do sector.

Abrir no letivo 2019/2020 os cursos de Técnico de Cozinha/Pastelaria (nível IV) e Técnico de Restaurante/Bar (nível IV), por indicação da DREQP e DRE.

Será ainda dada continuidade aos cursos de Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria (nível IV), 2º e 3ºanos e Técnico de Restauração - Restaurante/Bar (nível IV), 2º e 3ºanos e Técnico Cozinha/Pastelaria do Reativar Tecnológico.

No âmbito dos diferentes cursos, a Escola pretende potenciar ao máximo a utilização da unidade de aplicação, organizando eventos e associando-se a iniciativas, que permitam boas experiências aos formandos ao longo do seu percurso formativo.

Pretende-se também continuar a reforçar as parcerias com entidades regionais representativas das empresas e do setor turístico, nas diferentes ilhas, procurando disseminar o *know-how* da Escola.

3.2 UNIDADE DE APLICAÇÃO

Tendo em conta as boas perspectivas para o turismo no arquipélago continuaremos a dinamizar o Restaurante Anfiteatro como um elemento diferenciador no que à gastronomia contemporânea diz respeito, por forma a permitir um aumento do volume de vendas.

Associaremos a Marca Açores aos menus do Restaurante por forma a cada vez mais contribuímos para uma imagem dos Açores em torno do desenvolvimento sustentável, com uma culinária responsável, e com o ajuste dos Chefs para a preservação do planeta e valorização dos produtos locais

3.3 Situação Financeira

Terminamos o ano com os fundos patrimoniais em situação negativa, no entanto, estamos convictos de que as medidas que foram concretizadas irão representar uma inversão nos resultados incorridos nos últimos anos. Salienta-se que os resultados operacionais sofreram uma melhoria substancial e mantendo-se o atual comportamento ser-nos-á possível reforçar a situação patrimonial da Associação sem recorrer a qualquer esforço financeiro adicional dos nossos associados. As opções operacionais desenvolvidas sentir-se-ão também na gestão do fundo de maneo que durante o ano agora findo já produziram os efeitos tendentes ao seu equilíbrio. Apesar destes indicadores positivos, teremos de intensificar e consolidar com as nossas ações de contenção de gastos, nomeadamente daqueles que não sejam recorrentes e não estejam adequadamente financiados.

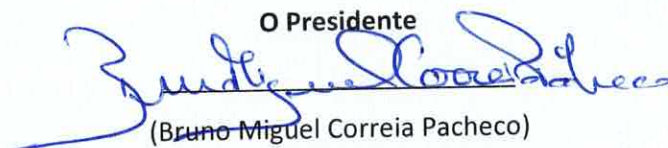
4. APLICAÇÃO DE RESULTADOS

Em relação à aplicação do resultado líquido positivo do ano 2018, no valor de 1.470,96€ (mil quatrocentos e setenta euros e noventa e seis cêntimos), a Direção propõe a sua transferência para Resultados Transitados.

Ponta Delgada, 21 de março de 2019

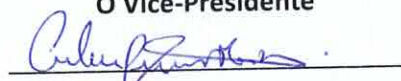
A Direção

O Presidente



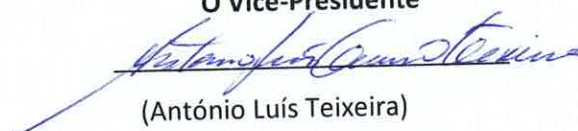
(Bruno Miguel Correia Pacheco)

O Vice-Presidente



(Cíntia de Lacerda Ferreira dos Santos Martins)

O Vice-Presidente

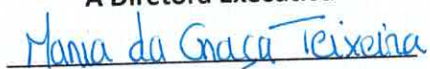


(António Luís Teixeira)

O Vogal

(João Manuel Pires de Medeiros)

A Diretora Executiva



(Maria da Graça Lopes Teixeira)