

RELATÓRIO DE ATIVIDADES E CONTAS 2020

ÍNDICE

ENQUADRAMENTO JURÍDICO	3
ÓRGÃOS SOCIAIS	4
ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO	5-7
ATIVIDADE	8-9
PLANO DE ATIVIDADES 2020	
ANO LETIVO 2019-2020	12 - 23
ANO LETIVO 2020-2021	24 - 27
FORMAÇÃO DE ATIVOS	28 - 41
RELATÓRIO DE CONTAS 2020	
RESTAURANTE ANFITEATRO	44 - 45
PAVILHÃO DO MAR	46
OUTROS EVENTOS	47
CONTAS DO EXERCÍCIO	48 - 52
PERSPETIVAS - ESCOLA	53
PERSPERTICAS - UNIDADE DE APLICAÇÃO	54
SITUAÇÃO FINANCEIRA	55

ENQUADRAMENTO JURÍDICO

A Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira (AAFTH) foi fundada a 19 de julho de 2002, no 2.º Cartório da Secretaria Notarial de Ponta Delgada. A sua constituição foi publicada no Jornal Oficial III Série - Número 16, de 30 de agosto de 2002. A AAFTH tem sede na Rua dos Clérigos, n.º 4, Ponta Delgada e possui três espaços em Ponta Delgada, onde desenvolve a sua atividade, nomeadamente a Escola de Formação Turística e Hoteleira, a Unidade de Aplicação (Restaurante Anfiteatro) e o Pavilhão do Mar. O objeto da AAFTH é ministrar formação profissional nas áreas de hotelaria, turismo e restauração, bem como gerir o estabelecimento de aplicação e o Pavilhão do Mar.

A 7 de novembro de 2005, por despacho da Presidência do Governo da Região Autónoma dos Açores, a Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira foi declarada entidade de utilidade pública.

Conforme estatutariamente previsto no artigo 9.º do seu Estatuto, a AAFTH prossegue os seus fins através de órgãos independentes entre si, dispondo de um quadro de competências que pretendem o reforço da transparência na governação da instituição, mais concretamente: Assembleia Geral, Direção e Conselho Fiscal. Nos termos da alínea e) do artigo 16.º do Estatuto da Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira, compete à Direção elaborar o plano de atividades e orçamento para o ano civil seguinte. Nesse sentido, tendo legitimidade e encontrando-se em tempo para tal, a Direção apresenta o Relatório de Atividades e Contas relativo ao ano de 2020.

ÓRGÃOS SOCIAIS

DIREÇÃO

PRESIDENTE

Bruno Miguel Correia Pacheco

VICE-PRESIDENTE

Marlene Andrea Martins Oliveira Damião de Medeiros

VICE-PRESIDENTE

Ricardo Madruga da Costa

VOGAL

João Manuel Pires de Medeiros

DIRETORA EXECUTIVA

Maria da Graça Lopes Teixeira

**ASSEMBLEIA
GERAL**

PRESIDENTE

José Manuel Oliveira Melo

VOGAL

Rafaela Cristina Seabra Teixeira

VOGAL

**CONSELHO
FISCAL**

PRESIDENTE

Rui Oliveira da Apresentação

SEGUNDO SECRETÁRIO

Rui Manuel Silva Guedes de Oliveira Amen

SEGUNDO SECRETÁRIO

Manuel Luis Fernando Branco

ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO

Uma acentuada contração económica marca o ano de 2020, consequência da pandemia COVID-19, num contexto de redução do PIB mundial e do comércio internacional.

O ano de 2019 já havia registado um considerável abrandamento do crescimento económico mundial, motivado pela incerteza relacionada com o comércio internacional, o que na área do euro se traduziu por um crescimento real anual do Produto Interno Bruto (PIB) que não foi além dos 1,2%.

Em 2020, o PIB da União Europeia (UE), segundo as primeiras estatísticas divulgadas, terá recuado 6,4%, números mais otimistas que as previsões de outono quando a Comissão Europeia previu que o PIB da UE, em 2020, apresentasse uma quebra de -7,4%.

A nível nacional o ano de 2020 também fica marcado pelas consequências que o novo coronavírus impôs a todas as economias. Em flagrante contraste com um crescimento de 2,2% do ano anterior, em 2020, o PIB português contraiu 8,1%, em consequência das políticas adotadas para combater a crise de saúde pública, e a consequente retração dos agentes económicos ditaram uma queda sem precedentes do PIB no primeiro semestre do ano. No terceiro trimestre do ano, o Produto Interno Bruto português foi de 5,8%, uma franca recuperação tendo em consideração que no segundo trimestre o valor registado foi de -16,4%. Apesar do cenário negativo, o Banco de Portugal antecipa um crescimento de 3,9% em 2021, 4,5% em 2022 e 2,4% em 2023.

A conjuntura regional, em linha com o panorama económico

**ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO**

resultante da crise que afeta o país e a UE não é animadora, conforme se verifica mediante os vários indicadores macroeconómicos infra mencionados.

Em dezembro, o Indicador de Atividade Económica (IAE) Açores apresentou valores negativos, registando o valor de - 2,7%, valor em linha com a evolução deste indicador desde março de 2020, altura em que pandemia começou a ter maior impacto na região.

Um indicador relevante, em termos económicos e sociais, é o da taxa de desemprego que, no quarto trimestre de 2020, se situou em 5,5%, superior em 0,8 pontos percentuais relativamente à do trimestre homólogo e inferior em 1,9 p.p. em relação ao trimestre anterior.

O setor do turismo nos últimos anos vinha a apresentar um excelente desempenho. As previsões indicavam que 2020 seria o melhor ano de sempre. As expetativas foram totalmente goradas.

Os números divulgados pelo Serviço Regional de Estatística dos Açores (SREA) indicam que, na ilha de São Miguel, em 2020, o total dos proveitos dos estabelecimentos hoteleiros atingiram apenas 17 614 669 €, quando em 2019 os mesmos totalizaram o montante de 77 809 956 €.

A corroborar este cenário salienta-se um decréscimo do número de passageiros desembarcados na ilha de São Miguel. De acordo com o SREA, em 2019, o número de passageiros desembarcados na maior ilha do arquipélago chegou aos 994 638. Em 2020, este

ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO

número foi de apenas 343 514.

O Fundo Monetário Internacional (FMI) revelou que as perspetivas de crescimento da economia mundial em 2021 situam-se em 5,5%. Apesar de todas as incertezas, a previsão é revista em mais 0,3 pontos percentuais relativamente à anterior, refletindo as expetativas de um reforço da atividade económica, impulsionado pela vacinação contra a COVID-19 e no apoio político adicional em várias grandes economias.

ATIVIDADE

A Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira (AAFTH) tem como objeto social ministrar formação profissional nas áreas de hotelaria, turismo, restauração e atividades conexas, bem como a gestão dos estabelecimentos de aplicação e de outros espaços e organização de eventos.



É na Escola de Formação Turística e Hoteleira (EFTH) que decorrem as aulas teóricas e algumas práticas. A formação em contexto real de trabalho acontece na unidade de aplicação, ou seja, no Restaurante/Lounge Anfitriante. A vertente prática da EFTH permite aos formandos um contacto com a realidade do mercado de trabalho, desde o início do curso, aplicando a componente teórica das aulas, devidamente acompanhados pelos formadores e funcionários da Escola.



Em 2020, as ações de formação de nível IV e qualificação pós-12º ano registaram uma atividade semelhante à desenvolvida no ano anterior. Na formação inicial, foram abertos os mesmos cursos do ano letivo 2018/2019, designadamente os de Técnico(a) Restaurante/Bar e de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria. No âmbito do Programa REATIVAR, foi realizado o curso de Cozinheiro(a), na vertente tecnológica, tendo o mesmo sido concluído em outubro.

A AAFTH, inevitavelmente, também foi afetada pelo novo coronavírus. O exercício que se apresenta é influenciado pelos efeitos da pandemia, sob todos os aspetos, principalmente no que aos resultados financeiros diz respeito. Na EFTH, o ano letivo 2019/2020 ficou marcado pelo ensino à distância e pela total im-



ATIVIDADE

possibilidade de realizar e participar nas muitas iniciativas que, anualmente, a escola desenvolve.

No âmbito do objeto social da AAFTH são, também, promovidas ações de formação que favoreçam a sustentabilidade e qualidade do emprego na área da hotelaria, restauração e turismo. Em 2020, foram realizadas 1.010 horas de formação de ativos, divididas por 32 módulos e que abrangeram 397 formandos. As referidas formações ocorreram nas ilhas Terceira e S. Miguel.

A AAFTH também é responsável pela gestão, exploração e dinamização do Pavilhão do Mar, no empreendimento Portas do Mar. Trata-se de um espaço polivalente destinado à promoção de feiras, exposições, congressos, banquetes e outros eventos. Este espaço encontra-se encerrado ao público desde março de 2020, tendo sido cancelada toda a programação agendada.



h
d

Handwritten text at the top of the page, possibly a title or header.

Main body of handwritten text, appearing to be a list or series of entries, possibly related to a study or report.

2020

RELATÓRIO DE ATIVIDADES 2020



ANO LETIVO 2019-2020



No ano letivo 2019-2020, a EFTH contava com um total de 110 formandos, tendo sido ministrados dois cursos profissionais de nível IV: Técnico(a) de Restaurante/Bar e Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria, ambos com a duração de três anos e equivalentes ao 12º ano de escolaridade.

No âmbito do Programa REATIVAR, relativamente à candidatura 2019-2020, realizou-se o curso Cozinheiro(a), vertente tecnológica, cuja formação terminou em outubro.

No que concerne ao 1º ano do curso de Técnico(a) Restaurante/Bar, foram selecionados 20 formandos, mas apenas iniciaram o curso 19 destes. Posteriormente, cinco formandos desistiram e os restantes 14 frequentaram 1.135 horas de formação. Foram lecionadas sete disciplinas e 12 unidades de formação de curta duração, orientadas por 18 formadores. Transitaram 14 formandos.

ANO LETIVO 2019-2020

1º ANO - CURSO DE TÉCNICO(A) RESTAURANTE/BAR
PLANO CURRICULAR

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

Português
 Língua Estrangeira
 Área de Integração
 Noções Básicas de Serviço de Cozinha
Total: 290 horas

FORMAÇÃO CIENTÍFICA

Economia
 Matemática
 Psicologia
Total: 170 horas



FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

Serviço de Restaurante/Bar - Mise-en-Place
 Execução do Serviço de Restaurante/Bar
 Serviço Casual de Restaurante
 Serviço de Bebidas Simples
 Serviço de Pequenos-Almoços
 Teoria de Serviço de Bebidas
 Higiene e Seg. Alimentar na Restauração
 Higiene e Seg. no Trabalho na Restauração
 Princípios de Nutrição e Dietética
 Turismo Inclusivo - Oportunidades e Desafios
 Francês Aplicado ao Restaurante/Bar
 Inglês Aplicado ao Restaurante/Bar
Total: 425 horas

FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO: 250 horas
TOTAL ANO: 1.135 horas

ANO LETIVO 2019-2020

Prosseguiram para o 2º ano do Curso de Técnico(a) Restaurante/Bar dez formandos, os quais frequentaram 1.130 horas de formação, distribuídas por oito disciplinas e 11 unidades de formação de curta duração, lecionadas por 16 formadores. Todos os formandos concluíram o ano letivo, com aproveitamento.

2º ANO - CURSO DE TÉCNICO(A) RESTAURANTE/BAR - PLANO CURRICULAR

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL	Português	FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	Comunicar em Inglês
	Língua Estrangeira		Turismo Inclusivo na Restauração
	Área de Integração		Controlo de Custos na Restauração
	Noções Básicas de Serviço de Cozinha		Captações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas
	Educação Física		Serviço de Vinhos - Prep. e Execução
	Total: 330 horas		Vinhos de Portugal e do Mundo
			Serviço Clássico de Restaurante
FORMAÇÃO CIENTÍFICA	Economia		Serviço de Restaurante/Bar - Serviços Especiais
	Matemática		Serviço de Bar
	Psicologia		Novas Tendências de Bar
	Total: 150 horas		Confeções de Sala
			Total: 400 horas

FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO: 250 horas

TOTAL ANO: 1.130 horas



ANO LETIVO 2019-2020

Iniciaram o 3º ano do Curso de Técnico(a) Restaurante/Bar 13 formandos, sendo que um foi excluído e dois desistiram. Os dez formandos que prosseguiram frequentaram 1.135 horas de formação, divididas por oito disciplinas e oito unidades de curta duração, orientadas por 16 formadores. Concluíram o curso 10 finalistas.



3º ANO - CURSO DE TÉCNICO(A) RESTAURANTE/BAR

PLANO CURRICULAR

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

- Português
- Língua Estrangeira
- Área de Integração
- Noções Básicas de Serviço de Cozinha
- Educação Física
- Total: 380 horas**



FORMAÇÃO CIENTÍFICA

- Economia
- Matemática
- Psicologia
- Total: 180 horas**

FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

- Preparações e Confeções Básicas de Cozinha
- Restauração - Informação Turística
- Comunicação, Vendas e Reclamações na Restauração
- Gestão de Equipas
- Inglês - O Profissional na Restauração
- Serviço Fine Dinning
- Arte Cítrica
- Serviço de Bebidas Compostas
- Total: 325 horas**

FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO: 250 horas

TOTAL HORAS/ANO: 1.135

ANO LETIVO 2019-2020



Inscreveram-se no 1º ano do curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria 22 formandos. Dois destes formandos desistiram e os restantes 20 frequentaram 1.130 horas de formação, correspondentes a sete disciplinas e 13 unidades de formação de curta duração, apoiados por 15 formadores. Transitaram 20 formandos.

1º ANO - CURSO DE TÉCNICO(A) COZINHA/PASTELARIA - PLANO CURRICULAR

FORMAÇÃO
SÓCIO-CULTURAL

Português
Língua Estrangeira:
Área de Integração
Noções Bás. de Serviço de Restaurante
Total: 290 horas

FORMAÇÃO
CIENTÍFICA

Economia
Matemática
Psicologia
Total: 170 horas

FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

Francês - Cozinha/Pastelaria
Inglês - Cozinha/Pastelaria
Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração
Organização da Cozinha
Preparações e Confeções Básicas de Cozinha
Prep. e Confeção de Molhos e Fundo de Cozinha
Preparação e Confeção de Sopas
Preparação e Confeção de Massas Base de Cozinha
Prep./Conf. Massas Base, Recheios, Cremes e Molhos de Past
Planeamento da Produção e Mise-en-Place
Controlo de Custos na Restauração
Matérias Primas Alimentares
Alimentação Racional, Nutrição e Dietética
Total: 450 horas

FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO: 250 horas

TOTAL HORAS/ANO: 1.135

ANO LETIVO 2019-2020

Prosseguiram para o 2º ano do curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria 23 formandos, os quais frequentaram 1.135 horas de formação, distribuídas por 11 disciplinas, lecionadas 14 formadores. No decorrer do ano, três formandos desistiram do curso. Tiveram aproveitamento 20 formandos.

2º ANO - CURSO DE TÉCNICO(A) COZINHA/PASTELARIA - PLANO CURRICULAR

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL	Português	FORMAÇÃO TECNOLÓGICA	Gestão e Controlo
	Língua Estrangeira		Serviços de Cozinha/ Pastelaria
	Área de Integração		Tecnologia Alimentar
	Noções Básicas de Serviço de Cozinha		Total: 425 horas
	Educação Física		
Total: 330 horas			
FORMAÇÃO CIENTÍFICA	Economia		
	Matemática		
	Psicologia		
	Total: 150 horas		

FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO: 250 horas

TOTAL HORAS/ANO: 1.135




 AÑO LETIVO 2019-2020

Frequentaram o 3º ano do curso Técnico(a) Cozinha/Pastelaria 15 formandos, tendo um solicitado transferência de escola. Foram ministradas 1.135 horas de formação, distribuídas por oito disciplinas e nove unidades de formação de curta duração. Os 14 finalistas concluíram com sucesso o curso.

3º ANO - CURSO DE TÉCNICO(A) RESTAURANTE/BAR PLANO CURRICULAR

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

- Português
- Língua Estrangeira
- Área de Integração
- Noções Básicas de Serviço de Restaurante
- Educação Física
- Total: 380 horas**

FORMAÇÃO CIENTÍFICA

- Economia
- Matemática
- Psicologia
- Total: 180 horas**

FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

- Comunicação, Vendas e Reclamações na Rest.
- Gestão de Equipas
- Preparação e Confeção de Cozinha Trad. Portuguesa
- Cozinhas do Mundo
- Preparação e Confeção de Pastelaria Internacional
- Prep./Conf. de Doçaria Tradicional Portuguesa
- Cozinha Criativa
- Cozinha/Pastelaria - Serviços Especiais
- Serviço de Rest./Bar - Mise-en-Place e Téc. Serviço
- Total: 325 horas**



FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO: 250 horas

TOTAL HORAS/ANO: 1.135

ANO LETIVO 2019-2020



No âmbito do Programa REATIVAR, frequentaram o curso de Cozinheiro(a), vertente tecnológica, 20 formandos, os quais frequentaram 825 horas de formação, distribuídas por 22 unidades de formação de curta duração, contando-se para o efeito com sete formadores. Cinco formandos desistiram e 15 terminaram a formação com aproveitamento.

CURSO DE COZINHEIRO(A)- REATIVAR - REFERENCIAL DE FORMAÇÃO

FORMAÇÃO TECNOLÓGICA

Serv. de Restaurante/Bar Org. e Funcionamento
 Conduta Profissional na Restauração
 Higiene e Segurança Alimentar na Restauração
 Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração
 Nutrição e Dietética
 Cozinha - Organização e Funcionamento
 Operações de Cálculo e Unidades de Medida
 Matérias-Primas Alimentares
 Fundos de Cozinha e Molhos Base
 Entradas Sólidas
 Sopas, Cremes e Aveludados

Peixes e Mariscos
 Carnes, Aves e Caça
 Confeções Básicas de Pastelaria
 Cozinha Tradicional Portuguesa
 Doçaria Tradicional Portuguesa
 Cozinha Internacional
 Doçaria Internacional de Sobremesa
 Francês - Serviço de Cozinha
 Inglês - Serviço de Cozinha
 Inglês - Informação Turística da Região
 Comunicação Assertiva e Téc. de Procura de Emprego

ANO LETIVO 2019-2020



Quando comparado com o anterior, o ano letivo de 2019-2020 foi parco em iniciativas e actividades de enriquecimento curricular promovidas e organizadas pelos formadores com o envolvimento de todos os formandos, devido à crise sanitária que se atravessa. A participação na Bolsa de Turismo de Lisboa, a organização da 9ª edição do evento gastronómico 10 Fest Açores - 10 dias, 10 Chefs, para além dos debates, dos jantares temáticos, dos concursos nacionais e internacionais, onde habitualmente a EFTH e os seus formandos marcam presença, não se realizaram.

Assim, das iniciativas levadas a efeito, nas quais participaram os formandos da EFTH, destacam-se:

CONCURSO INTERESCOLAS | 19 fevereiro 2020

Nuno Travassos e Rodrigo Costa, alunos da EFTH, marcaram presença, em Viana do Castelo, no Concurso Interescolas, promovido pelo Turismo de Portugal, na Escola de Hotelaria e Turismo de Viana do Castelo.

COZINHA BASCA | 20 fevereiro 2020

Realização, no Restaurante Anfiteatro/Lounge, de um jantar temático de Cozinha Basca, com o Chef Iñaki Bolumburu.

VALORIZAÇÃO DOS PRODUTOS DA ILHA DE SANTA MARIA | 20 fevereiro 2020

Elaboração de um jantar com sabores marienses, no Restaurante Anfiteatro/Lounge, tendo sido confeccionados quatro pratos diferentes, com recurso a diversos produtos típicos da gastrono-

ANO LETIVO 2019-2020

mia mariense. A confeção dos pratos esteve a cargo do Chef Nuno Santos, acompanhado por colaboradores de restaurantes de Santa Maria e da turma de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria do 2º ano da EFTH. O jantar foi servido pelas turmas do 1º e 2º anos de Técnico(a) de Restaurante/Bar da nossa escola.

STUDY ABROAD PROGRAM SOBRE VOLCANIC ISLANDS

WINES: THE AZORES AND MADEIRA WINE | 06 março 2020

A Escola de Formação Turística e Hoteleira recebeu os alunos da Universidade Johnson & Wales, dos EUA, com um jantar que

marcou o início do programa de intercâmbio. No âmbito desta parceria, que já existe há 12 anos, pelo terceiro ano consecutivo, decorre o Study Abroad Program sobre Volcanic Island Wines: The Azores and Madeira Wine. Durante sete dias, os alunos tiveram a oportunidade de, com visitas às ilhas de S. Miguel, Pico e Madeira, aprender sobre a história das ilhas, os seus solos e climas, a sua gastronomia e cultura, com destaque especial para a enologia.



PARLAMENTO DOS JOVENS

09-10 março 2020

Participaram na Sessão Regional do Parlamento dos Jovens, na sede da Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores, na Horta, Toni Silva e Érica Jesus, enquanto deputados representantes da

ANO LETIVO 2019-2020

EFTH. O flagelo da Violência Doméstica e no Namoro - como garantir o respeito e a igualdade foi o tema em debate. Ainda no âmbito do Parlamento dos Jovens, participaram no concurso Eurocola os formandos Luís Costa e Rui Oliveira, do 1º ano do curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar. Sobre o tema proposto — Valores Europeus: Também são os Teus!, — apresentaram um trabalho no qual defenderam a criação de um Exército Europeu, abordando a questão da proteção das fronteiras da UE.

3º PERÍODO INTERATIVO | 14 março 2020

Depois de decretado o Estado de Emergência no país e na região, quase uma centena de formandos da EFTH dedicaram-se ao estudo através do ensino à distância, com o apoio de 20 formadores. Em ambiente interativo, utilizando plataformas como o Zoom e o SGE, os formandos participaram em sessões de formação síncronas, através de videoconferência e sessões mistas, com a pre-



ANO LETIVO 2019-2020

sença de formadores para orientar as atividades e as tarefas, pretendendo-se desenvolver um ensino simultaneamente inovador e moderno, mas que sensibilizasse os formandos para questões como o meio, a cidadania, através das atividades propostas pelos docentes.

APRESENTAÇÃO DAS PAP's | 01 a 04 setembro 2020

Os formandos finalistas dos cursos de nível IV de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria (14) e de Técnico(a) de Restaurante/Bar (10) terminaram com sucesso os três anos de formação com a apresentação das suas Provas de Aptidão Profissional.



ANO LETIVO 2020-2021

O início do ano escolar teve lugar no dia 15 de setembro, tendo a receção aos formandos dos 1ºs anos acontecido na véspera, no restaurante Anfiteatro/Lounge.

À semelhança do ano anterior, serão ministrados dois cursos, correspondendo a seis turmas, onde estão inscritos 105 formandos.

Os cursos de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e de Técnico(a) de Restaurante/Bar terão a duração total de 3.400 horas de formação, cada um. Ao longo de três anos, o curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria contará com 700 horas de formação em contexto de trabalho, enquanto o de Técnico(a) de Restaurante/Bar terá 750 horas de formação em contexto de trabalho. Ambos os cursos abrangem componentes de formação sociocultural, científica e tecnológica.

Tendo em consideração que se mantém a situação de crise





sanitária provada pelo novo coronavírus, continua em vigor o Plano de Contingência implementado no ano transato. De forma a prosseguir a atividade escolar, sempre que determinado pelas autoridades, a EFTH irá recorrer ao ensino à distância.

Apesar de todas as condicionantes, foi possível desenvolver as seguintes iniciativas, com a participação dos formandos da EFTH:

DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO | 16 outubro 2020

Os formandos das turmas do 2º ano de Técnico(a) de Restaurante/Bar e de Técnico(a) de Cozinha Pastelaria da EFTH e do sétimo ano da Escola Secundária da Lagoa trocaram experiências e conhecimentos, através de uma videoconferência digital. O encontro online, que teve como objetivo a partilha de métodos sobre a preparação de iguarias que evidenciassem a sustentabilidade dos ingredientes e a minimização do desperdício dos mesmos, alertou para a utilização de métodos de confeção saudáveis. Os

ANO LETIVO 2020-2021

formandos foram orientados pelos formadores Nuno Santos e Patrícia Sousa.

ÀS CEGAS | 7 novembro 2020

Decorreu a terceira edição do Às Cegas, um evento que promove quatro jantares, em locais surpresa para os clientes. Na última edição, participaram os chefes Pedro Oliveira, Nuno Santos, Rúben Pereira, Henrique Lopes (Anfiteatro), João Fevereiro (À Terra Furnas Boutique Hotel), Paulo Freitas, (Açorsonhos Hotéis), Cláudio Pontes (À Terra Azor Hotel) e Hugo Ferreira (Louvre Michaelense).

Os Bartenders Gonçalo Soares (Azor Hotel), Luís Benjamim (Santa Bárbara Eco Resort), Frederico Gonçalves (Terra Nostra Hotel) e Dionísio Barreira (Hotel Azor Whale Wahtching Bar) ficaram encarregues da seleção/serviço de bebidas.



ANO LETIVO 2020-2021



Tendo em consideração a situação sanitária, este ano, as mesas foram de apenas seis pessoas e as inscrições limitadas.

WORKSHOP - COZINHA CRIATIVA PARA ADULTOS TRUQUES E DICAS PARA DESPERDÍCIO ZERO

14 novembro 2020

Realizou-se no âmbito do projecto SABOREA. O objetivo foi a valorização dos produtos regionais e, através de boas práticas agrícolas, garantir a segurança alimentar dos consumidores. Tratou-se de um evento orientado para o consumidor moderno, exigente e incapaz de abdicar da excelência dos produtos dos Açores, conduzido por um compromisso sério com produtores regionais em que nada se perde, tudo se transforma!

FORMAÇÃO DE ATIVOS

Conforme estipulado na alínea c) do artigo 4.º dos Estatutos da AAFTH, uma das principais atividades da associação é a promover e incentivar a melhoria da qualidade do desempenho técnico-profissional dos vários setores do turismo, através de ações de formação de ativos.

Com vista ao cumprimento deste desiderato, a AAFTH desenvolve ações de formação de curta duração com o objetivo de se proceder à atualização de competências dos profissionais ligados aos vários setores do turismo.

No âmbito do PO Açores 2020, a Associação Açoriana de Formação Turística Hoteleira, candidatou-se ao Eixo 8 – Emprego e Mobilidade Laboral, apoiado pelo Fundo Social Europeu, enquadrado no objetivo específico que procura aumentar a empregabilidade dos ativos através da formação ao longo da vida e por meio da promoção de ações que favoreçam uma gestão mais inovadora por parte dos empresários.



FORMAÇÃO DE ATIVOS**PO2020 - PROJETO ACORES-08-3524-FSE-000043****Atendimento e Técnicas de Comunicação | 22 a 24 janeiro**

Objetivos: Aplicar técnicas de comunicação em situação de atendimento de público em diferentes contextos.

Nº de Inscritos: 17 | Nº de Aprovados: 17

Cozinha Criativa - Ação I | 22 a 24 janeiro

Objetivos: Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capitações. Aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados. Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Nº de Inscritos: 16 | Nº de Aprovados: 16

FORMAÇÃO DE ATIVOS

Inteligência Emocional | 27 a 29 janeiro

Objetivos: Reconhecer o assistente enquanto elemento impulsor da atividade de relacionamento com os clientes. Criar uma experiência positiva no cliente. Identificar o ciclo experiencial do cliente. Reconhecer a importância do relacionamento intrapessoal e interpessoal. Reconhecer a importância do assistente enquanto gerador de emoções positivas.

Nº de Inscritos: 17 | Nº de Aprovados: 17



Organização da Manutenção em Hotelaria | 29 a 31 janeiro

Objetivos: Identificar os fatores que determinam a organização da manutenção em hotelaria.

Nº de Inscritos: 13 | Nº de Aprovados: 13



Gestão de Reclamações | Normas de Estratégia de Atuação 3 a 5 fevereiro

Objetivos: Identificar, caracterizar e gerir reclamações.

Nº de Inscritos: 17 | Nº de Aprovados: 17

Organização do Serviço de Vinhos | 03 a 05 fevereiro

Objetivos: Executar o serviço de vinhos num restaurante, apresentar a carta de vinhos e aconselhar o cliente. Reconhecer e distinguir vários tipos de vinhos. Aplicar técnicas de gestão, stock e aprovisionamento da garrafeira. Aplicar técnicas de gestão de equipa no serviço de vinho restaurante à carta, restaurante em buffet e em serviço de banquetes. Aplicar as normas técnicas e protocolares do serviço de vinhos. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Nº de Inscritos: 17 | Nº de Aprovados: 16

FORMAÇÃO DE ATIVOS**Gestão de Stress e Conflitos - Ação I | 10 a 12 fevereiro**

Objetivos: Desenvolver mecanismos de identificação de potenciais causas de stress no local de trabalho. Identificar e avaliar o grau de vulnerabilidade ao stress. Elaborar um plano individual de mudança para uma melhor gestão do stress. Desenvolver mecanismos de resposta flexíveis e criativos face situações difíceis. Identificar meios de atuação assertiva perante situações de conflito, assim como potenciar nos outros comportamentos construtivos.

Nº de Inscritos: 15 | Nº de Aprovados: 15

Animação Turística | 17 a 19 fevereiro

Objetivos: Precisar um conceito de animação turística. Reconhecer a interdependência entre o Turismo e a Animação. Identificar e explicar as diferentes modalidades de Animação Turística previstas nas áreas protegidas. Distinguir as funções do animador: animador gestor, animador técnico, animador polivalente.

Nº de Inscritos: 14 | Nº de Aprovados: 11



FORMAÇÃO DE ATIVOS



Cozinha Criativa - Ação II | 26 a 28 fevereiro

Objetivos: Identificar as novas tendências gastronómicas, as novas técnicas, as novas tecnologias e utilização de novos produtos na cozinha. Elaborar fichas técnicas de acordo com as capacitações. Aplicar novos processos de preparação e confeção de iguarias, utilizando novas tecnologias na cozinha. Acondicionar e conservar os produtos confeccionados. Reconhecer a importância da estética na apresentação e decoração dos produtos gastronómicos. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Nº de Inscritos: 17 | Nº de Aprovados: 16

Serviço de Bar | 02 a 04 março

Objetivos: Identificar as regras de organização e funcionamento do serviço de bar. Identificar os equipamentos e utensílios necessários no serviço de bar. Identificar as regras e técnicas de elaboração de uma carta de bar. Identificar os procedimentos inerentes à produção no bar. Caracterizar os diferentes serviços especiais de bar. Reconhecer a importância do cumprimento das

FORMAÇÃO DE ATIVOS

normas de higiene e segurança.

Nº de Inscritos: 15 | Nº de Aprovados: 14

Gestão de Stress e Conflitos - Ação II | 04 a 06 março

Objetivos: Desenvolver mecanismos de identificação de potenciais causas de stress no local de trabalho. Identificar e avaliar o grau de vulnerabilidade ao stress. Elaborar um plano individual de mudança para uma melhor gestão do stress. Desenvolver mecanismos de resposta flexíveis e criativos face situações difíceis. Identificar meios de atuação assertiva perante situações de conflito, assim como potenciar nos outros comportamentos construtivos.

Nº de Inscritos: 12 | Nº de Aprovados: 11

Capitações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas**24 a 26 agosto**

Objetivos: Calcular capitações adequadas a diferentes serviços. Realizar o Teste do Cortador. Elaborar e valorizar fichas técni-

FORMAÇÃO DE ATIVOS

cas. Elaborar cartas e ementas.

Nº de Inscritos: 10 | Nº de Aprovados: 10

Serviço de Vinhos - Preparação e Execução

14 a 16 setembro

Objetivos: Identificar os fundamentos da enologia. Identificar as características das regiões vitivinícolas. Preparar e executar o serviço de vinhos. Apresentar a carta de vinhos. Cumprir as normas de higiene e segurança.

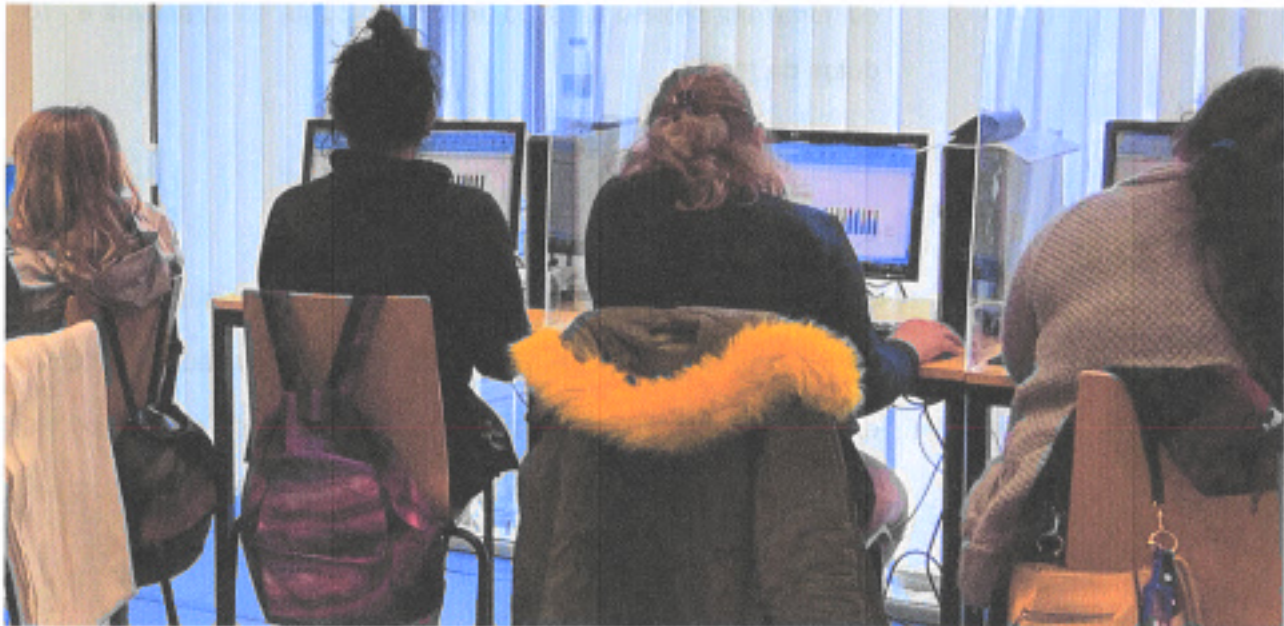
Nº de Inscritos: 19 | Nº de Aprovados: 10

Novas Tendências de Cozinha | 28 a 30 setembro

Objetivos: Reconhecer a influência das diferentes culturas nos hábitos gastronómicos. Identificar as características da cozinha vegetariana, macrobiótica, dietética e biológica. Aplicar técnicas avançadas de confecção. Empratar e decorar iguarias de novas tendências de cozinha. Acondicionar e conservar iguarias de no-



FORMAÇÃO DE ATIVOS



vas tendências de cozinha. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Nº de Inscritos: 15 | Nº de Aprovados: 13

Sobremesas - Técnicas de Empratamento | 19 a 21 outubro


Objetivos: Identificar as diversas regras e técnicas de empratamento de sobremesas. Executar o empratamento de sobremesas. Cumprir as normas de higiene e segurança.

Nº de Inscritos: 19 | Nº de Aprovados: 19

PO2020 – PROJETO ACORES-08-3524-FSE-000062

Itinerários e Circuitos Turísticos | 23 a 27 outubro

Objetivos: Identificar os diferentes tipos e formas de itinerários turísticos. Realizar uma proposta de projecto de itinerário turisti-


FORMAÇÃO DE ATIVOS

co. Criar um projeto turístico, tendo em conta os atractivos e produtos da região.

Nº de Inscritos: 20 | Nº de Aprovados: 14

Animação Turística | 28 a 30 outubro

Objetivos: Precisar um conceito de animação turística. Reconhecer a interdependência entre o Turismo e a Animação. Identificar e explicitar as diferentes modalidades de Animação Turística previstas nas áreas protegidas. Distinguir as funções do animador: animador gestor, animador técnico, animador polivalente.

Nº de Inscritos: 15 | Nº de Aprovados: 15

Social Media | 23 a 25 novembro

Objetivos: Identificar as diferentes redes sociais existentes. Aplicar os social media como instrumentos de marketing digital com o cliente. Gerir as redes sociais numa campanha de comunicação e de marketing das empresas.

Nº de Inscritos: 15 | Nº de Aprovados: 11

Técnicas de Informação e Comunicação na Recepção Hoteleira 09 a 11 dezembro

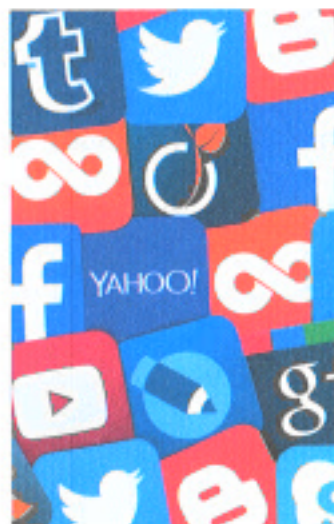
Objetivos: Identificar e utilizar os equipamentos de informática e comunicações próprios da recepção.

Nº de Inscritos: 17 | Nº de Aprovados: 15

Assistência ao Cliente - 14 a 16 dezembro

Objetivos: Procedimentos a adotar. Regulamentação da atividade. Alterações ou cancelamento do serviço. Queixas e reclamações. Imprevistos ou contingências. Satisfação do cliente. Técnicas de gestão de conflitos.

Nº de Inscritos: 19 | Nº de Aprovados: 18



FORMAÇÃO DE ATIVOS**PROJETO DE QUALIFICAÇÃO E VALORIZAÇÃO****PROFISSIONAL DOS AÇORES**

Trata-se de uma candidatura aprovada em 2018, destinada a ativos do setor turístico, preferencialmente. O projeto previa a realização de um total de 2.695 horas, distribuídas por sete cursos de 35 horas, a realizar em todas as ilhas da região. Durante 2018 e 2019, foram realizadas 1.015 horas, num total de 29 ações, nas quais se inscreveram 435 alunos. Em 2020, realizaram-se sete ações: uma na ilha Terceira e seis na ilha de São Miguel.

TERCEIRA**Softskills - Cliente Externo | 03 a 07 fevereiro**

Nº de Inscritos: 12 | Nº de Aprovados: 12

SÃO MIGUEL**Housekeeping - Ação II | 01 a 08 outubro**

Nº de Inscritos: 17 | Nº de Aprovados: 15



FORMAÇÃO DE ATIVOS

Housekeeping - Ação III | 12 a 16 outubro

Nº de Inscritos: 20 | Nº de Aprovados: 18

Softskills - Cliente Interno - Ação II | 02 a 06 novembro

Nº de Inscritos: 18 | Nº de Aprovados: 16

Softskills - Cliente Externo - Ação II | 09 a 13 novembro

Nº de Inscritos: 15 | Nº de Aprovados: 14

Marketing Digital - | 16 a 20 novembro

Nº de Inscritos: 10 | Nº de Aprovados: 0

Softskills - Cliente Interno - Ação III | 23 a 27 novembro

Nº de Inscritos: 12 | Nº de Aprovados: 12

No decorrer de 2020, devido às dificuldades inerentes à Covid-19 e ao período complicado que as empresas de uma forma geral atravessam, foi decidido encerrar o projeto. Ficaram por realizar 41 formações, num total de 1.435 horas.

Salienta-se que, em 2020, a AAFTH, de acordo com o estabelecido com a Direção Regional do Turismo ao abrigo de um contrato-programa, realizou o curso para Diretores de Hotel – Hotel Business Management, em parceria com o Turismo de Portugal e com a Escola do Douro – Lamego. O curso, com a duração de 300 horas, teve como objetivo final dotar os formandos com as aptidões imprescindíveis para o exercício das funções de Diretor de Hotel, designadamente ao nível da gestão de recursos humanos, da comercialização dos produtos turísticos e dos serviços prestados por um hotel.

FORMAÇÃO DE ATIVOS

Por fim, destaca-se que, em outubro, a Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira candidatou-se à medida Qualifica+, uma medida extraordinária de integração de oferta formativa de qualificação profissional de nível 2 e 4, criada pela Resolução do Conselho do Governo n.º 197/2020, de 15 de julho.

A medida Qualifica+, cujo regulamento foi republicado pela Resolução do Conselho do Governo n.º 242/2020 de 25 de setembro de 2020, visa apoiar melhoria da empregabilidade e reforço de competências, aptidões e conhecimentos ao longo da vida da população ativa açoriana, de forma a contribuir para a competitividade das empresas e da economia regional através da qualificação dos seus trabalhadores, e responder às necessidades de reestruturação da actividade empresarial decorrentes da pandemia provocada pela COVID-19.

Neste âmbito, através do Despacho n.º 175/2020 de 9 de Novembro, foi aprovada uma verba de 100.000.00 € (cem mil euros), com vista à execução das seguintes ações:

GESTÃO:

Legislação Laboral (Nível 4 - 25 H);

Técnicas Comerciais e de Vendas (Nível 4 - 50 H);

Relação c/ o Cliente/Comportamento Organizacional (Nível 4 - 25 H);

Gestão do Stress e Gestão de Conflitos (Nível 4 - 25 H);

Inteligência Emocional (Nível 4 - 25 H);

Marketing Digital (Nível 4 - 25 H);

Meios de Comunicação Digital (Nível 4 - 25 H).

FORMAÇÃO DE ATIVOS

FRONT DESK:

Social Media (Nível 4 - 25 H);

Gestão de Reclamações - Hotelaria (Nível 4 - 25 H);

Tec. de Inf. e Comunicação da Recepção Hoteleira (Nível 4 - 25 H);

Técnicas de Atendimento e Recepção de Clientes (Nível 4 - 25 H);

Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (Nível 4 - 25 H);

Inteligência Emocional (Nível 4 - 25 H);

Animação Turística (Nível 4 - 25 H);

Planos e Campanhas de Comunicação - Venda não Presencial (Nível 4 - 50 H);

Estratégias de Marketing (Nível 4 - 25 H).

HOUSEKEEPING (AÇÃO I e II):

Itinerários e Circuitos Turísticos (Nível 4 - 25 H);

Lavandaria e Tratamento de Roupa (Nível 4 - 50 H);

Atendimento - Técnicas de Comunicação (Nível 4 - 25 H);

Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (Nível 4 - 25 H);

Inteligência Emocional (Nível 4 - 25 H);

Gestão do Tempo (Nível 4 - 25 H);

Informática - Noções Básicas (Nível 4 - 50 H);

RESTAURANTE E BAR (AÇÃO I, II E III):

Organização da Cozinha (Nível 4 - 50 H);

Serviço de Vinhos - Preparação e Execução (Nível 4 - 25 H);

Novas Tendências de Bar (Nível 4 - 25 H);

Novas Tendências na Restauração (Nível 4 - 25 H);

Gestão de Custos e Desperdícios (Nível 4 - 25H);

Marketing na Restauração (Nível 4 - 25 H);

FORMAÇÃO DE ATIVOS

Atendimento - Técnicas de Comunicação (Nível 4 - 25 H);

Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (Nível 4 - 25 H);

Serviço de Bar (Nível 4 - 25 H);

Informática - Noções Básicas (Nível 4 - 50 H).

COZINHA (AÇÃO I):

Preparação/Confeção de Carnes, Aves e Caça (Nível 4 - 50 H);

Preparação/Confeção de Peixes e Mariscos (Nível 4 - 50 H);

Pastelaria/Padaria - Organização e Produção (Nível 4 - 50 H);

Preparação/Confeção de Molhos e Fundos de Cozinha (Nível 4 - 25 H);

Sobremesas - Técnicas de Empratamento (Nível 4 - 25H);

Informática - Noções Básicas (Nível 4 - 50 H).

100

100



AS

RELATÓRIO DE CONTAS

2020



**RESTAURANTE ANFITEATRO**

A prestação de serviços no Restaurante Anfiteatro, no ano de 2020, foi de 173 942 24 € (cento e setenta e três mil novecentos e quarenta e dois euros e vinte quatro cêntimos). Quando comparado com o ano anterior, este valor reflecte um decréscimo nas vendas do restaurante em cerca de 45%.

Em 2020, a direcção aplicou o horário de funcionamento iniciado em 2018, altura em que se decidiu abrir o restaurante ao jantar, durante a época baixa (novembro a abril), de quinta-feira a sábado. De salientar que, sempre que se justificasse, o restaurante abria para eventos especiais ou para grupos com mais de 40 pessoas.

Procedeu-se também à alteração da carta, oferta que privilegia a filosofia de confeção de produtos regionais de uma forma inovadora, com uma conjugação diferente de sabores e uma apresentação moderna. A atualização efetuada procurou reforçar a imagem de qualidade gastronómica e de serviço.

O Restaurante Anfiteatro continua a apostar na Marca Açores, como forma de valorizar os produtos made in Açores, alguns dos quais reconhecidos como de excelência.

Em dezembro, a AAFTH aderiu à iniciativa "Ponta Delgada à prova", promovida pela Câmara Municipal de Ponta Delgada com a colaboração da Confraria Gastronómica "Gastrónomos dos Açores". Conforme estipulado nas normas definidas pelas entidades promotoras, foi apresentada uma ementa regional composta por uma entrada, um prato principal, uma sobremesa,

RESTAURANTE ANFITEATRO

uma bebida (água, sumo, vinho ou cerveja), pão e um café.

No Restaurante Anfiteatro foram vendidos 666 menus "Ponta Delgada à prova". A ficha técnica da ementa obedeceu a um preço fixo de 15 euros (iva incluído). O consumidor, ao aderir à oferta promocional, apenas pagou o valor de 7,50 euros. O pagamento do diferencial foi assegurado pela Câmara Municipal de Ponta Delgada, mediante preenchimento de um formulário de pagamento e da apresentação dos respetivos recibos.

**PAVLHÃO DO MAR**

Em relação ao Pavilhão do Mar, durante o ano de 2020, a prestação de serviços e alugueres foi de apenas 5 448 15 € (cinco mil quatrocentos e quarenta e oito euros e quinze cêntimos). De realçar que, em 2019, a prestação de serviços e alugueres do espaço totalizou 96 034 31 € (noventa e seis mil e trinta e quatro euros e trinta e um cêntimos).

Em 2020, o baixo valor das receitas geradas pelo Pavilhão do Mar justifica-se pelas medidas de contenção da pandemia associada à COVID-19. Na Região, a realização de eventos públicos promovidos pela administração regional foi suspensa, incluindo as iniciativas realizadas pelas empresas do setor empresarial regional e pelas entidades do setor privado.

OUTROS EVENTOS

Destaca-se a realização do "Às Cegas 2020", uma iniciativa onde quatro pares de chefs, todos da ilha de São Miguel, confeccionaram um jantar diferente, em quatro zonas da ilha e com quatro ementas distintas. A receita total do evento foi de 3 080 € (três mil e oitenta euros), tendo sido vendidos 56 menus. Tendo em consideração a situação sanitária, este ano, as mesas foram de apenas seis pessoas e as inscrições limitadas.

Os quatro chefs/formadores da Escola de Formação Turística e Hoteleira juntaram-se em duo aos quatro chefs convidados - Pedro Oliveira/João Figueiredo, Nuno Santos/Paulo Freitas, Rúben Pereira/Hugo Ferreira e Henrique Lopes/Cláudio Pontes. O evento foi promovido em quatro locais improváveis: a Quinta da Abelheira, a fábrica de licores Lima & Quental, o palco do Teatro Micaelense e o Picadeiro da Manguinha.

**CONTAS DO EXERCÍCIO**

No que respeita às contas do exercício do ano de 2020, regista-se um resultado líquido negativo no valor de 94 366 39 € (noventa e quatro mil trezentos e sessenta e seis euros e trinta e nove cêntimos).

Como sempre, foi feita uma gestão cuidada dos recursos financeiros, nomeadamente no que concerne aos encargos relacionados com a formação, por forma 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 da respetiva Unidade de Aplicação. Desta forma, também se procurou minorar o impacto da acentuada quebra de faturação por via do decréscimo da prestação de serviços de restauração e do aluguer de espaços.

A AAFTH é uma entidade detida maioritariamente por instituições públicas, estando sujeita à disciplina do setor público empresarial regional. Por este motivo, a AAFTH não se pôde candidatar aos apoios previstos no Aviso N.º Açores- 53-2020-15 do Programa Operacional para os Açores 2020, que apoiou despesas entre os 5 000 00 € (cinco mil euros) e os 40 000 00 € (quarenta mil euros), para a introdução de modificações obrigatórias na forma de exercer a atividade, como a alteração do layout do estabelecimento, a aquisição de máquinas e equipamentos necessários para o cumprimento de novos métodos de trabalho, aquisição e instalação de equipamentos de higienização, de limpeza e desinfeção e equipamento de proteção.

Pelo motivo já acima exposto, também não foi possível à

CONTAS DO EXERCÍCIO

AAFTH beneficiar do estipulado na Resolução do Conselho do Governo n.º 113/2020 de 17 de Abril, que aprovou o Programa de Manutenção do Emprego. A mencionada resolução previa, entre outros, a concessão de um apoio às empresas que recorram à linha específica "Covid-19: Apoio a Empresas da Restauração e Similares", que permitia a transformação do financiamento obtido em apoio não reembolsável, mediante as condições estipuladas no regulamento.

No entanto, é importante referir que a Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira recebeu o montante total de 52 118 € (cinquenta e dois mil cento e dezoito euros), através do Fundo Regional do Emprego, relativos às seguintes medidas de apoio: AME - Antecipação Liquidez Abril; CMRCT - Complemento Regional Manutenção de Contrato de Trabalho; Segurança Social - Apoio direto ao Layoff.

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

1. A 31 de dezembro de 2020, o total em dívida dos contratos programa, mais concretamente os relativos aos anos de 2017, 2018 e 2020, totalizava o montante de 264 300 00 € (duzentos e sessenta e quatro mil e trezentos euros).

No ano de 2020, foram submetidos os pedidos de pagamento das últimas tranches dos contratos programa de 2016 e 2019. Foi, ainda, solicitado o primeiro pedido de pagamento eferente ao ano de 2020.

CONTAS DO EXERCÍCIO

Durante o ano, a Direção Regional de Turismo efectuou um pagamento no valor de 775 023 07 € (setecentos e setenta e cinco mil e vinte e três euros e sete cêntimos), montante referente aos contratos programa de 2015, 2019 e 2020.

2. É importante realçar que, no exercício em questão, a rubrica Transferências Correntes e Subsídios à Exploração diminuiu cerca de 11%, devido à redução do número de cursos a ministrar na EFTH e à contabilização das penalizações dos resultados contratualizados de 2016 a 2019, por não cumprimento do proposto aquando da submissão das candidaturas ao PO Açores 2020. Assim sendo, foram reconhecidos neste exercício económico os seguintes valores:

2016 - ACORES -10-5470-FSE-00009 45 939,04 €

2017 - ACORES -10-5470-FSE-00010 1 515,16 €

2018 - ACORES -10-5571-FSE-00024 42 120,97 €

2018 - ACORES -10-5470-FSE-00037 21 831,77 €

2019 - ACORES -10-5571-FSE-00025 46 100,13 €

3. Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira manteve o esforço de executar uma gestão criteriosa e rigorosa. Assim, considerando o decréscimo da atividade, verificou-se uma diminuição de despesa em todas as rubricas da demonstração de resultados, nomeadamente:

CONTAS DO EXERCÍCIO

a) Em comparação com o ano de 2019, a rubrica Fornecimentos e Serviços Externos apresentou uma redução de 219 420 40 € (duzentos e dezanove mil e quatrocentos e vinte euros e quarenta cêntimos). Este resultado deveu-se essencialmente à diminuição dos encargos em quatro rubricas: materiais de consumo, energia, fluidos, honorários, deslocações e estadas, renda e alugueres.

b) Em relação ao ano anterior, a rubrica gastos com pessoal registou um decréscimo de 61 751 75 € (sessenta e um mil setecentos e cinquenta e um euros e setenta e cinco cêntimos), justificado pela diminuição dos encargos com os vencimentos do pessoal, nomeadamente horas extraordinárias, ajudas de custo e, ainda, pelo facto de 11 colaboradores afetos ao Restaurante Anfiteatro e Pavilhão do Mar terem estado em layoff, durante o período de 16/04/2020 a 31/12/2020.

c) Há também a registar a tendência do decréscimo com os gastos de depreciações e amortizações, que mostra uma tendência relativa à idade dos principais equipamentos da Escola, da Unidade de Aplicação e do Restaurante.

d) Quando comparados com o ano anterior, os juros e gastos similares suportados registaram um decréscimo de 8 790 14 € (oito mil setecentos e noventa euros e catorze cêntimos), efeito da amortização do empréstimo "Protocolo FSE/Linha de Crédito", celebrado com o Banco Santander Totta, Vice-Presidência do Governo, Emprego e Competitivi-

**CONTAS DO EXERCÍCIO**

dade Empresarial da Região Autónoma dos Açores e a Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira.

No Balanço, em Demonstrações Financeiras da AAFTH, o passivo regista um decréscimo de cerca de 507 500 00 € (quinhentos e sete mil e quinhentos euros) de dívida a instituições de crédito, que decorre da amortização do "Protocolo FSE/Linha de Crédito".

Salienta-se que o montante devido a fornecedores diminuiu em cerca de 203 000 00 € (duzentos e três mil euros), face a 2019. Este resultado deve-se essencialmente ao pagamento, à empresa Portos dos Açores, de valores relativos ao ano de 2019. Em 2020, manteve-se o prazo de pagamento a fornecedores no período máximo de 90 dias.

PERSPETIVAS - ESCOLA

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

No que respeita à atividade formativa, a Direção irá continuar a disponibilizar formação contínua, que dê resposta às necessidades e requisitos dos empresários e das organizações do setor.

No ano letivo 2021/2022, a Escola de Formação Turística e Hoteleira voltará a ministrar os cursos de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e de Técnico(a) de Restaurante/Bar, ambos de nível IV, por indicação da Direção Regional do Emprego e Qualificação Profissional e da Direção Regional de Educação.

Será ainda dada continuidade ao curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria (nível IV), 2º e 3º anos e ao curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar (nível IV), 2º e 3º anos.

No âmbito dos diferentes cursos, a Escola de Formação Turística e Hoteleira 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.

PERSPETIVAS - UNIDADE DE APLICAÇÃO

Continuaremos a dinamizar o Restaurante Anfiteatro como elemento diferenciador na gastronomia contemporânea.

Manteremos a Marca Açores associada aos menus do Restaurante Anfiteatro por forma a contribuir, cada vez mais, 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

SITUAÇÃO FINANCEIRA

No dia 11 de março 2020, a Organização Mundial de Saúde declarou a doença COVID-19 como pandemia.

O impacto do vírus – confinamento, redução da actividade, acentuado decréscimo de prestação de serviços, gastos adicionais com medidas de contenção e protecção – determinou que o exercício contabilístico da Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira, em 2020, fosse fechado com um resultado líquido negativo.

Em 2021, ao nível da atividade da Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira, prevemos um pequeno aumento do volume de negócios, por via de uma maior procura dos serviços de restauração e aluguer de espaços. A Direção implementará todas as medidas que visem proteger os trabalhadores e salvar guardar o cumprimento de suas obrigações.

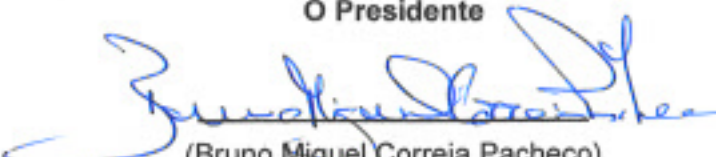
APLICAÇÃO DE RESULTADOS

Em relação à aplicação do resultado líquido do ano 2020, no valor negativo de 94 366 39 € (noventa e quatro mil trezentos e sessenta e seis euros e trinta e nove cêntimos), a Direção propõe a sua transferência para Resultados Transitados.

Ponta Delgada, 12 de abril 2021

A Direção

O Presidente


(Bruno Miguel Correia Pacheco)

A Vice-Presidente


(Marlene Andrea Martins Oliveira Damião de Medeiros)


O Vice-Presidente


(Ricardo Madruga da Costa)

O Vogal


(João Manuel Pires de Medeiros)

A Diretora Executiva


(Maria da Graça Lopes Teixeira)