



2021

**RELATÓRIO DE ATIVIDADES
E CONTAS**

Rua dos Clérigos n.º 4
Ponta Delgada, São Miguel - Açores



geral@efta.com.pt



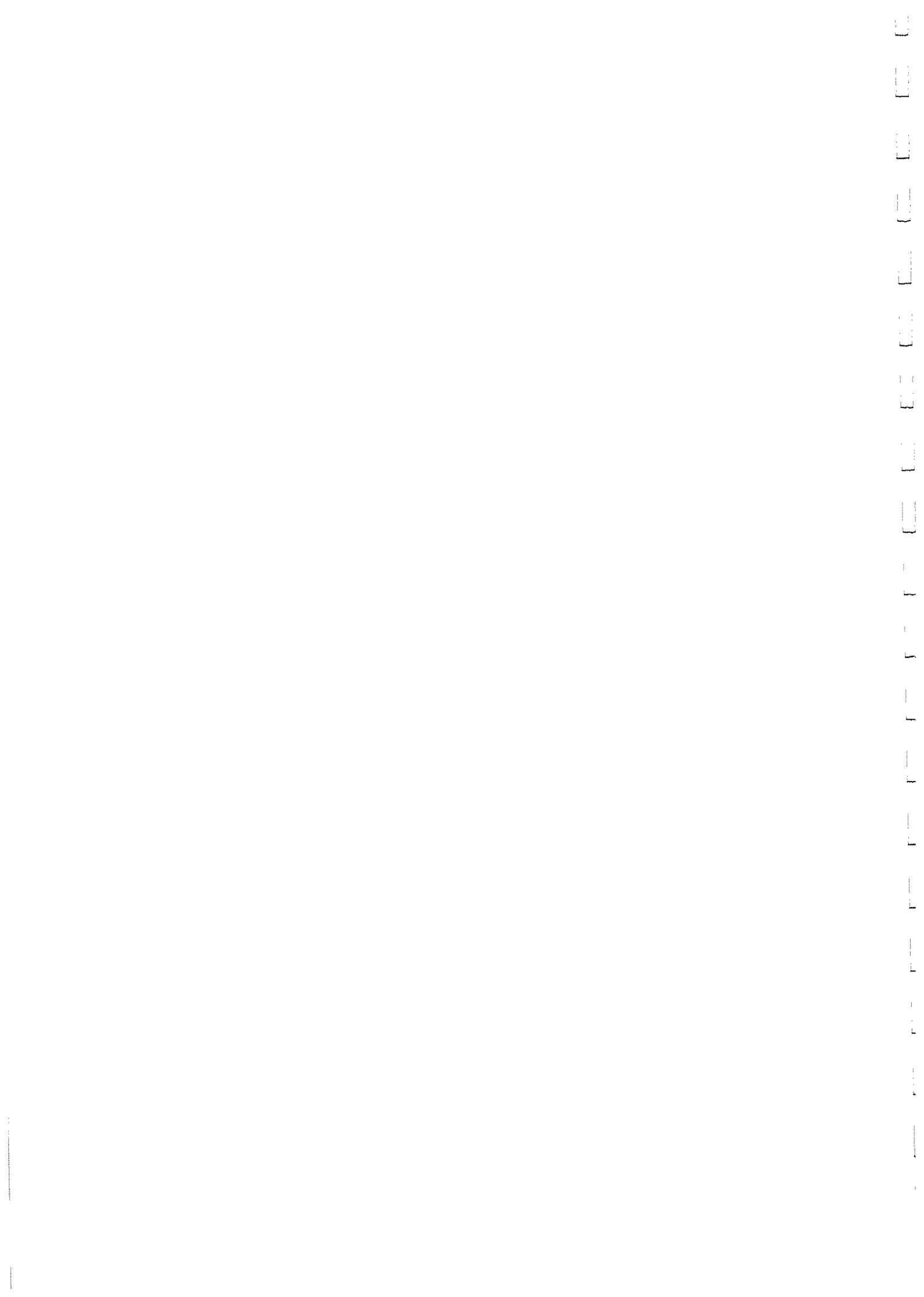
296 206 140



A
n
20
Resul

ÍNDICE

ENQUADRAMENTO JURÍDICO	5
ÓRGÃOS SOCIAIS	7
ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO	9
ATIVIDADE	12
ANO LETIVO 2020-2021	16
1º ANO TÉCNICO(A) COZINHA/PASTELARIA	17
2º ANO TÉCNICO(A) COZINHA/PASTELARIA	18
3º ANO TÉCNICO(A) COZINHA/PASTELARIA	19
1º ANO TÉCNICO(A) RESTAURANTE/BAR	20
2º ANO TÉCNICO(A) RESTAURANTE/BAR	21
3º ANO TÉCNICO(A) RESTAURANTE/BAR	22
ATIVIDADES EXTRACURRICULARES 20/21	24
FORMAÇÃO DE ATIVOS—QUALIFICA+	27
ANO LETIVO 2021-2022	30
ATIVIDADES EXTRACURRICULARES 21/22	31
FORMAÇÃO DE ATIVOS—FORM.AÇORES	34
FORMAÇÃO DE ATIVOS—PÓS 12.º ANO	37
FORMAÇÃO DE ATIVOS	39
UNIDADE DE APLICAÇÃO	41
BALANCETE DE GASTOS E RENDIMENTOS EFTA	43
PAVILHÃO DO MAR	44
BALANCETE DE GASTOS E RENDIMENTOS— PAVILHÃO DO MAR	45
BALANCETE DE GASTOS E RENDIMENTOS— AVEA	46
PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO	47
RELATÓRIO DE CONTAS	
DESEMPENHO ECONÓMICO.....	51
1. RENDIMENTOS	52
2. GASTOS	55
3. RESULTADOS	57
POSIÇÃO FINANCEIRA	
1. ATIVO	58
2. CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO	59





ENQUADRAMENTO JURÍDICO

A.
R.
Roj
Rosal

Em 2021, através da Resolução do Conselho do Governo n.º 92 de 28 de abril, foi determinado que a representação da Região Autónoma dos Açores na Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira é assegurada pelo departamento do Governo Regional com competência em matéria de formação e qualificação profissional. Assim, foram conferidos ao Secretário Regional da Juventude, Qualificação Profissional e Emprego, com faculdade de subdelegar, os poderes necessários para intervir nos atos necessários à alteração dos estatutos da Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira, assim como nela participar, discutir e exercer o direito de voto, no sentido que entender.

A 15 de outubro de 2021, foi aprovada em Assembleia Geral a alteração das normas que regulam o funcionamento da agora denominada Associação para a Valorização Económica dos Açores (AVEA), sendo a escritura de alteração dos estatutos assinada a 28 de dezembro de 2021.

Fundada a 19 de julho de 2002, a AVEA é uma entidade privada sem fins lucrativos, sendo os associados fundadores o Governo Regional dos Açores, a SATA Air Açores, S.A. e a Câmara do Co-

mércio e Indústria de Ponta Delgada. Aquando da alteração dos estatutos que formalizou a nova designação da associação, foi também atualizado o nome do estabelecimento de ensino na sua dependência para Escola de Formação Turística dos Açores (EFTA).

Com a aprovação dos novos estatutos, o objeto da AVEA foi revisto. Assim, constitui objeto da AVEA a promoção da qualificação profissional em diversas áreas que contribuam para o desenvolvimento da Região Autónoma dos Açores, nomeadamente nos setores de hotelaria, turismo, restauração e atividades conexas, de produção cultural e de produtos e serviços do arquipélago; a promoção dos produtos endógenos, nomeadamente o artesanato regional e unidades produtivas artesanais; a produção de produtos e serviços de origem açoriana, valorizando as empresas e agentes económicos; a gestão de espaços e a organização de iniciativas.

Para o efeito, a AVEA tem sede na Rua dos Clérigos, n.º 4, freguesia de S. Pedro, Ponta Delgada e desenvolve a sua atividade na Escola de Formação Turística dos Açores, na Unidade de Aplicação (Restaurante Anfiteatro) e no Pavilhão do Mar.



ENQUADRAMENTO JURÍDICO

A
RG
Rosa

De recordar que, a 22 de novembro de 2005, por Despacho da Presidência do Governo da Região Autónoma dos Açores, a então designada Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira foi declarada entidade de utilidade pública, estatuto que reconhecia a contribuição da AAFTH para o enriquecimento da região através da prossecução das suas atividades, nomeadamente pelo reconhecimento e dignidade das profissões ligadas ao setor turístico, através da valorização da qualidade do serviço prestado à comunidade onde se insere, bem como por elevar os padrões de qualidade dos serviços prestados a todos os visitantes do arquipélago.

Conforme estatutariamente previsto no artigo 10.º dos seus Estatutos, a AVEA 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 17.º do Estatuto da Associação para a Valorização Económica dos Açores, compete à Direção elaborar o relatório anual e contas do exercício. Nesse sentido, tendo legitimidade e encontrando-se

em tempo para tal, a Direção apresenta o Relatório de Atividades e Contas relativo ao ano de 2021.



ÓRGÃOS SOCIAIS

A
n
2021
Losa

No dia 28 de abril de 2021, foram eleitos em Assembleia Geral os novos órgãos sociais da Associação para a Valorização Económica dos Açores, tendo os seus membros tomado posse no dia 17 de maio.

ASSEMBLEIA GERAL	PRESIDENTE	Raquel Garcia de Medeiros Franco
	1º SECRETÁRIO	Renato Francisco Martins Lopes Almeida de Medeiros
	2º SECRETÁRIO	Amâncio Gonçalves Machado de Faria e Maia
DIREÇÃO	PRESIDENTE	António Manuel Silva Almeida
	VICE-PRESIDENTE	Rosa Maria Carreiro Machado Costa
	VICE-PRESIDENTE	João Manuel Pires de Medeiros
	VICE-PRESIDENTE	Rui Oliveira da Apresentação
	DIRETOR EXECUTIVO	Rui Jorge da Silva Leite Bettencourt
CONSELHO FISCAL	PRESIDENTE	Daniel de Medeiros Mestre
	VOGAL	Carolina Ponte Bastos
	VOGAL	Manuel Luís Fernandes Branco





ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO

A
20
2022

O ano de 2021 caracteriza-se por uma forte mas desigual recuperação da economia a nível mundial. Muitos países em desenvolvimento continuam a lutar contra os efeitos prolongados da pandemia. O Banco Mundial no seu relatório *Perspetivas Económicas Globais* refere que, após uma forte recuperação em 2021, a economia global está a entrar em acentuada desaceleração devido às ameaças de novas variantes da COVID-19, ao aumento da inflação, ao endividamento e à desigualdade de rendimentos, que podem pôr em risco a recuperação de economias emergentes e em desenvolvimento.

Segundo o Fundo Monetário Internacional, na última projeção de 2021, estima-se que a economia global tenha crescido cerca 5,9% em 2021. A revisão em baixa das projeções espelha um recuo nas previsões para as economias avançadas, justificada devido a rupturas no abastecimento, e nos países com baixos rendimentos em grande medida devido ao agravamento da dinâmica da pandemia.

Na Zona Euro, as últimas previsões do BCE apontavam para um crescimento do PIB na ordem dos 5,1%, assinalando-se que a economia deverá ultrapassar o

nível de antes da pandemia até ao final de 2021 e que a taxa de inflação pode ultrapassar os 2%.

A nível nacional, o Banco de Portugal revelou que, após uma queda histórica em 2020 (-8,4%), a economia portuguesa deverá registar um forte crescimento em 2021, na ordem dos 4,8%, fazendo desta recuperação a mais rápida das últimas crises. Depois de uma redução em cadeia no primeiro trimestre, o Produto Interno Bruto português recuperou nos três meses seguintes, ainda que a um ritmo menor. A recuperação reflete o controlo da pandemia e os avanços no processo de vacinação, com efeitos positivos sobre a confiança dos agentes.

A nível regional, a economia recuperou face aos resultados registados em 2020. Segundo do Serviço Regional de Estatística dos Açores (SREA), em Novembro, o Indicador de Atividade Económica apresentou um aumento de 11%, um valor atípico justificado pela situação anómala vivida no ano anterior, como resultado da pandemia de Covid-19. Em média, a atividade económica nos Açores cresceu 2,6% em 2017, 1,9% em 2018 e 1,8 em 2019. A situação alterou-se a partir de abril de 2020, ano em que se registaram



ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO

A
29
Rosel

as quebras mais acentuadas dos últimos cinco anos: 6,5% em maio, 7,3% em junho e 6,3% em julho. Só em junho de 2021 o indicador estabilizou, registando o mesmo valor do período homólogo, e a atividade económica começou a recuperar a partir do mês seguinte (5,4%). Em dezembro, o Indicador de Atividade Económica (IAE) apresentou um valor de 11,2%.

De realçar que, como indicador relevante em termos económicos e sociais, a taxa de desemprego na Região Autónoma dos Açores situou-se em 8,2% no 4.º trimestre de 2021, apresentando um aumento de 2,7% relativamente ao trimestre homólogo e um aumento de 1,3% em relação ao trimestre anterior.

No que respeita à inflação, o último boletim do SREA indica que a taxa de inflação média dos últimos 12 meses na Região Autónoma dos Açores subiu para 0,92% no final do 4.º trimestre de 2021. No último trimestre, as classes que apresentaram maiores variações médias dos últimos doze meses são: vestuário, calçado e transportes (positivas), educação, hotéis, cafés e restaurantes (negativas). Da análise da taxa homóloga no final do último trimestre resulta que o cabaz de bens e serviços analisado pelo Instituto de Preços ao Consumidor (IPC) está mais

caro cerca de 1,63% do que em dezembro de 2020.

Quanto ao setor turístico, os números divulgados pelo SREA indicam que, de janeiro a dezembro, no conjunto dos estabelecimentos hoteleiros (hotéis, hotéis-apartamentos, apartamentos turísticos e pousadas), do turismo no espaço rural e do alojamento local da região registaram-se 1 897,9 mil dormidas, valor superior em 122,1% ao registado em igual período de 2020 e inferior em 35% relativamente a igual período de 2019.

No que diz respeito ao número total de passageiros desembarcados nos aeroportos dos Açores, a variação anual foi de 85,1%, tendo-se verificado um aumento de 138,5% em termos homólogos, no 4.º trimestre.

O Fundo Monetário Internacional prevê que a economia a nível mundial, em 2022, cresça 4,9%. A recuperação económica global continua, apesar da 5ª vaga do vírus COVID-19, assinalando-se uma disparidade na recuperação entre as economias avançadas e a dos países em desenvolvimento. Segundo o FMI, para 2022, apesar de se esperar que a pressão sobre os preços recue na maioria dos países, as perspetivas de inflação são incertas.



ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO

A
R
R

Rosale

O Fundo Monetário Internacional assegura que, para fortalecer as perspetivas económicas globais, é necessário um vigoroso esforço multilateral de políticas sobre a distribuição de vacinas, a mudança do clima e a liquidez internacional. As políticas nacionais para complementar o esforço multilateral terão de ser muito mais adaptadas às condições específicas de cada país e bem direcionadas, já que o espaço para a política económica será cada vez menor quanto mais a pandemia se prolongar.

de darem estímulos à economia—é provável um abrandamento da economia, se não mesmo uma estagnação, o que poderá conduzir a uma recessão na Europa.

Decorrente da recente guerra na Europa, em 2022, prevê-se o aumento da inflação, o abrandamento do consumo e investimento e instabilidade dos mercados financeiros. Tendo em consideração a dependência energética da Europa, no que respeita ao fornecimento de petróleo e gás natural russo, parece inevitável o cenário de subida dos preços dos combustíveis e dos produtos alimentares. O aumento dos custos dos bens energéticos e alimentares, combinados com a incerteza trazida por um conflito militar de grandes dimensões, é a receita perfeita para que os agentes económicos, com menos poder de compra, retraiam os níveis de consumo e adiem as suas decisões de investimento. A conjugação destes fatores—com os bancos centrais impossibilitados

ATIVIDADE

Rg
Roc

Uma das atividades desenvolvidas pela recentemente denominada Associação para a Valorização Económica dos Açores é ministrar formação profissional nas áreas de hotelaria, turismo, restauração e atividades conexas, para além da gestão dos estabelecimentos de aplicação e outros espaços e organização de eventos.

A Escola de Formação Turística dos Açores é a única que oferece aos seus formandos a possibilidade de, a par das aulas teóricas, concretizar formação prática, pois é o único estabelecimento de formação profissional que dispõe de uma unidade de aplicação, o Restaurante/Lounge Anfiteatro, o que viabiliza, desde o início do curso, a realização de aulas em contexto de trabalho, concretizando a componente teórica das aulas, acompanhados pelos formadores e funcionários da Escola.

Em 2021, no que concerne à formação inicial, foram abertos os mesmos cursos do ano letivo anterior, designadamente os de Técnico(a) de Restaurante Bar e de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria.

Em 2021, a atividade académica, iniciada em setembro, ficou marcada por sucessivas interrupções das aulas presen-

ciais, paragens impostas pela situação sanitária, circunstância ultrapassada com recurso ao ensino à distância. Tendo em consideração o contexto vivido, não foi possível a realização de inúmeras iniciativas académicas que são habitualmente desenvolvidas pela Escola de Formação Turística dos Açores.

A atividade desenvolvida pela AVEA, à semelhança do ano transato, ainda foi condicionada pela situação pandémica que se atravessa, tendo-se, no entanto, registado, em comparação com o ano de 2020, um aumento da procura no que diz respeito ao Restaurante Anfiteatro, com o conseqüente impacto nos resultados financeiros.

Quanto à formação de ativos, a Associação para a Valorização Económica dos Açores apresentou uma candidatura à medida Qualifica+, uma deliberação que visa apoiar a melhoria da empregabilidade e reforço de competências, aptidões e conhecimentos ao longo da vida da população ativa açoriana, contribuindo para a competitividade das empresas e da economia regional através da qualificação dos seus trabalhadores, respondendo às necessidades de reestruturação da atividade empresarial decorrentes da pandemia provocada pela doença COVID-19.



ATIVIDADE

A
M
R
Rose

Para além do acima referido, a AVEA apresentou uma candidatura à medida FORM.AÇORES, aprovada em agosto, traduzindo-se esta num apoio específico para a realização de ações de consultoria e de formação à medida, destinadas a microempresas, assumindo-se como uma ferramenta única e potenciadora da formação ajustada às necessidades formativas de cada empresa, assegurando a transmissão de conhecimentos relevantes para o posto de trabalho, devendo contribuir para o acesso à formação dessas empresas e dos seus trabalhadores e desempregados.

No que diz respeito à formação de ativos, foi realizada mais uma formação no âmbito de Projeto Açores-08-3524-FSE-000062, cofinanciada pelo Fundo Social Europeu. Para além desta, a Escola de Formação Turística dos Açores levou a efeito, em cooperação com a Direção Regional de Qualificação Profissional e Emprego, a Formação Específica do Regime de Certificação Profissional dos Guias e Intérpretes.

Finalmente, no final de 2021, tiveram início dois cursos pós 12.º ano, ambos com a duração de 10 meses.

A Unidade de Aplicação, na vertente comercial, retomou em pleno a sua atividade, registando uma procura superior à do

ano anterior.

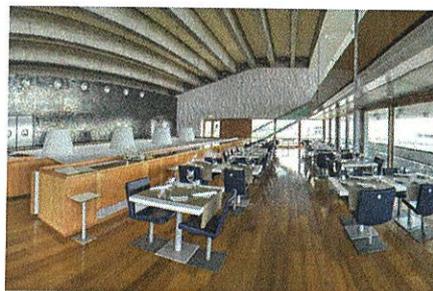
A AVEA, em responsabilidade partilhada com a Portos dos Açores, na gestão, exploração e dinamização do Pavilhão do Mar, no empreendimento Portas do Mar, cumpriu o recomendado pela Direção Regional da Saúde, suspendendo a realização de eventos. O Pavilhão do Mar esteve encerrado ao público até ao princípio de março. De 10 de março até ao final do terceiro trimestre de 2021, o espaço foi utilizado como centro de vacinação, para se proceder à inoculação da população m caelense com a vacina contra a Covid-19, uma atividade levada a efeito pela Unidade de Saúde da Ilha de S. Miguel. No período de 6 a 22 de setembro, o recinto foi cedido para a realização do Azores Rallye. De salientar que sempre que solicitado, procedeu-se ao aluguer de equipamento.

A Direção da Associação enviou ao GRA um dossier que documenta a sua situação e perspectivas. Estão espelhados neste dossier, o impacto da integração da Associação Portas do Mar (APM) na AVEA, a análise e caracterização do contencioso fiscal da APM com a Autoridade Tributária, a situação atual e as perspectivas de futuro da Associação em geral e da Escola de Formação Turística dos Açores, em particular.



A.
M
R
L

RELATÓRIO DE ATIVIDADES E CONTAS 2021





ANO LETIVO 2020-2021

RG
Kos *☆*

No ano letivo 2020/2021, ingressaram na Escola de Formação Turística dos Açores 106 formandos(as). Na formação inicial de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria foram admitidos (as) 23 formandos(as) e na de Técnico(a) de Restaurante/Bar 19 formandos(as). Os(as) restantes 64 formandos(as) frequentaram o 2.º e 3.º ano de formação. Os cursos de nível IV acima mencionados, com duração de três anos, conferem equivalência ao 12.º ano de escolaridade.

No que diz respeito à formação de ativos, foram realizadas formações no âmbito do Qualifica+, medida implementada com vista à melhoria da empregabilidade e reforço de competências, aptidões e conhecimentos ao longo da vida da população ativa açoriana, promovendo o ajustamento entre a oferta e a procura de formação.

No âmbito do PO Açores 2020, a Associação para a Valorização Económica dos Açores realizou mais uma formação do Projeto Açores-08-3524-FSE-000062. A formação Cozinha Criativa, apoiada pelo Fundo Social Europeu, resulta de uma candidatura ao Eixo 8 – Emprego e Mobilidade Laboral.



ANO LETIVO 2020-2021

As
M
Roj
Lem

No início do ano letivo de 2020/2021, eram 23 os(as) formandos(as) inscritos(as) para a formação inicial de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria. No decorrer do ano escolar, sete formandos(as) desistiram da formação. Os(as) restantes 16 formandos(as) frequentaram 910 horas de formação, distribuídas por sete disciplinas de formação sociocultural e formação científica e 14 Unidades de Formação de Curta Duração, que constituem a componente técnica do curso. O 1.º ano do Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria contou com a colaboração de 15 formadores(as) e 220 horas de formação em contexto de trabalho, totalizando 1.130 horas de formação.

Todos(as) os(as) formandos(as) transitaram para o 2º ano.

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

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

- ◆ Português (100 H)
- ◆ Língua Estrangeira (80H)
- ◆ Área de Integração (80 H)
- ◆ Noções Básicas de Serviço de Restaurante (30 H)

FORMAÇÃO CIENTÍFICA

- ◆ Economia (60 H)
- ◆ Matemática (70H)
- ◆ Psicologia (40 H)

FORMAÇÃO TÉCNICA

- ◆ Higiene e Seg. Alimentar na Restauração (25 H)
- ◆ Higiene e Seg. no Trabalho na Restauração (25 H)

- ◆ Alimentação racional, nutrição e dietética (50 H)
- ◆ Organização na Cozinha (25 H)
- ◆ Matérias-Primas Alimentares (50 H)
- ◆ Prep. e Confeções Básicas de Cozinha (50 H)
- ◆ Prep. e Conf. de Molhos e Fundos de Cozinha (25 H)
- ◆ Preparação e Confeção de Sopas (25 H)
- ◆ Prep. e Confeção de Massas Base de Cozinha (25 H)
- ◆ Prep. e Confeção de Massas Base, Recheios e Molhos de Pastelaria (50 H)
- ◆ Planeamento da Produção e Mise-en-Place (25 H)
- ◆ Serviços Especiais (25 H)
- ◆ Língua Inglesa—Cozinha/Pastelaria (25 H)
- ◆ Língua Francesa—Cozinha/Pastelaria (25 H)

- ◆ **FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (220 H)**

TOTAL ANO: 1.130 HORAS



ANO LETIVO 2020-2021

129
A
B
P

Proseguiram o 2.º ano do Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria 20 formandos(as). No decurso do ano letivo, três formandos(as) desistiram. Foram lecionadas oito disciplinas e dez Unidades de Formação de Curta Duração, num total de 905 horas - 330 horas dedicadas à formação sociocultural, 150 horas à formação científica e 425 horas à formação técnica. Foram 17 os(as) formadores(as) que orientaram os(as) formandos(as).

Excecionalmente, a formação em contexto de trabalho aconteceu em 331 horas, uma carga horária que concentra 220 horas referentes ao 1.º ano do curso que, devido à COVID-19, não foram possíveis concretizar e 111 horas correspondentes ao 2.º ano. No que diz respeito à formação em contexto de trabalho do 2.º ano do curso de cozinha/pastelaria ainda estão por realizar 119 horas. No total foram realizadas 1.306 horas de formação.

Os(as) 17 formandos(as) concluíram com sucesso o ano escolar.

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

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

- ◆ Português (100 H)
- ◆ Língua Estrangeira (70H)
- ◆ Área de Integração (60 H)
- ◆ Noções Básicas de Serviço de Restaurante (40 H)
- ◆ Educação Física (60 H)

FORMAÇÃO CIENTÍFICA

- ◆ Economia (60 H)
- ◆ Matemática (60H)
- ◆ Psicologia (30 H)

FORMAÇÃO TÉCNICA

- ◆ Prep. e Confeção de Acepipes e Entradas (50 H)

- ◆ Preparação e Confeção de Peixes e Mariscos (50 H)
- ◆ Prep. e Confeção de Carnes, Aves e Caça (50 H)
- ◆ Cozinha/Pastelaria—Aprovisionamento (50 H)
- ◆ Prep. e Confeção de Pastelaria de Sobremesa (50 H)
- ◆ Controlo de Custos na Restauração (50 H)
- ◆ Capitações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas (25 H)
- ◆ Mise-en-place e Técnica de Serviço (50H)
- ◆ Perfil e Potencial Empreendedor—Diagnóstico/Desenvolvimento (25 H)
- ◆ Língua Francesa—Turismo e Hotelaria na Região (25 H)
- ◆ **FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (331 H)**

TOTAL ANO: 1.306 HORAS



ANO LETIVO 2020-2021

A
T
20
20

Frequentaram o 3.º ano do Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria 20 formandos(as). Foram lecionadas, com a colaboração de 15 formadores(as), 1.306 horas de formação – oito disciplinas e nove Unidades de Formação de Curta Duração.

A carga horária anual oficial do curso é de 1.140 horas. Contudo, tendo em consideração que no 2.º ano, devido à COVID-19, não foi possível concretizar as 245 horas de formação em contexto de trabalho, no ano de conclusão da formação os(as) formandos(as) tiveram um total 364 horas de formação. De acordo com o determinado pela Direção Regional da Educação, na sua comunicação n.º SAI-DRE/2021/435, de 17 de junho, os(as) formandos(as), por forma a realizarem as horas de formação em contexto de trabalho em tempo útil de obterem a certificação para prosseguimento de estudos ao nível do ensino superior, realizaram apenas o número de horas atrás mencionado, ao invés das 450 horas definidas no plano curricular.

Todos(as) os(as) formandos(as) concluíram com sucesso o último ano do curso.

PLANO CURRICULAR—3.º ANO—CURSO DE TÉCNICO(A) DE COZINHA/PASTELARIA

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

- ◆ Português (120 H)
- ◆ Língua Estrangeira (70H)
- ◆ Área de Integração (80 H)
- ◆ Noções Básicas de Serviço de Restaurante (30 H)
- ◆ Educação Física (80 H)

FORMAÇÃO CIENTÍFICA

- ◆ Economia (80 H)
- ◆ Matemática (80H)
- ◆ Psicologia (30 H)

TOTAL ANO: 1.369 HORAS

FORMAÇÃO TÉCNICA

- ◆ Prep. e Confeção de Coz. Tradicional Portuguesa (50 H)
- ◆ Prep. e Confeção de Doçaria Trad. Portuguesa (50 H)
- ◆ Prep. e Confeção de Pastelaria Internacional (50 H)
- ◆ Cozinha/Pastelaria—Serviços Especiais (25 H)
- ◆ Cozinhas do Mundo (50 H)
- ◆ Cozinha Criativa (25 H)
- ◆ Gestão de Equipas (25 H)
- ◆ Comunicação, Vendas e Reclamações na Restauração (50 H)
- ◆ Serv. de Rest./Bar—Mise-en-Place e Téc. de Serviço (50 H)
- ◆ **FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (364 H)**



ANO LETIVO 2020-2021

RG
A
Kosa

O 1.º ano do Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar teve início com 19 formandos (as), tendo posteriormente um formando pedido transferência de escola. Foram ministradas 1.135 horas de formação, distribuídas por 290 horas de formação sociocultural, 170 horas de formação científica, 425 horas de formação técnica, constituída por 13 Unidades de Formação de Curta Duração e 250 horas de formação em contexto de trabalho. Foram 18 os(as) formadores(as) que lecionaram as horas formação.

Concluíram com sucesso o 1.º ano do Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar 14 formandos(as).

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

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

- ◆ Português (100 H)
- ◆ Língua Estrangeira (80H)
- ◆ Área de Integração (80 H)
- ◆ Noções Básicas de Serviço de Cozinha (30 H)

FORMAÇÃO CIENTÍFICA

- ◆ Economia (60 H)
- ◆ Matemática (70H)
- ◆ Psicologia (40 H)

FORMAÇÃO TÉCNICA

- ◆ Higiene e Segurança Alimentar na Restauração (25 H)
- ◆ Higiene e Segurança no Trabalho na Restauração (25 H)
- ◆ Turismo Inclusivo—Oportunidades e Desafios (25 H)

- ◆ Princípios de Nutrição e Dietética (25 H)
- ◆ Serviço de Restaurante/Bar—Mise-en-Place e Técnicas de Serviço (50 H)
- ◆ Execução do Serviço de Restaurante/Bar (50 H)
- ◆ Serviço Casual de Restaurante (50H)
- ◆ Teoria de Serviço de Bebidas (25 H)
- ◆ Serviço de Bebidas Simples (50 H)
- ◆ Serviços de Pequenos-Almoços (25 H)
- ◆ Organização da Cozinha (25 H)
- ◆ Língua Inglesa Aplicada ao Restaurante (25 H)
- ◆ Língua Francesa Aplicada ao Restaurante (25 H)
- ◆ **FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (250 H)**

TOTAL ANO: 1.135 HORAS



A
T
R
R

ANO LETIVO 2020-2021

Iniciaram o 2.º ano do Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar 14 formandos (as). Foram lecionadas um total de 1.130 horas de formação, divididas por oito disciplinas e 12 Unidades de Formação de Curta Duração. Foram 20 os(as) formadores(as) que ministraram o 2.º ano do curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar. A formação em contexto de trabalho decorreu em 250 horas.

Todos os 14 formandos concluíram com sucesso o ano letivo.

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

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

- ◆ Português (100 H)
- ◆ Língua Estrangeira (70H)
- ◆ Área de Integração (60 H)
- ◆ Noções Básicas de Serviço de Cozinha (40 H)
- ◆ Educação Física (60H)

FORMAÇÃO CIENTÍFICA

- ◆ Economia (60 H)
- ◆ Matemática (60H)
- ◆ Psicologia (30 H)

FORMAÇÃO TÉCNICA

- ◆ Confeções de Sala (50 H)

- ◆ Serv. de Restaurante/Bar—Serviços Especiais (50 H)
- ◆ Serviço de Bar (25 H)
- ◆ Serviço de Vinhos—Preparação e Execução (25 H)
- ◆ Vinhos de Portugal e do Mundo (25 H)
- ◆ Serviço Clássico de Restaurante (50 H)
- ◆ Turismo Inclusivo na Restauração (25 H)
- ◆ Restauração—Informação Turística (25H)
- ◆ Controlo de Custos na Restauração (50 H)
- ◆ Capitações, Fichas Téc., Cartas e Ementas (25 H)
- ◆ Perfil e Potencial do Empreendedor—Diagnóstico/Desenvolvimento (25 H)
- ◆ Língua Francesa—O Profissional na Restauração (25 H)
- ◆ FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (250 H)

TOTAL ANO: 1.130 HORAS



ANO LETIVO 2020-2021

A

20

Rosa

O último ano do Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar contou com dez formandos(as), sob a orientação de 16 formadores(as). As 1.100 horas de formação contemplaram 380 horas de formação sociocultural (cinco disciplinas), 180 horas de formação científica (três disciplinas) e 325 horas de formação técnica (oito Unidades de Formação de Curta Duração). A formação em contexto de trabalho foi realizada em 215 horas.

Os dez finalistas concluíram satisfatoriamente o 3.º ano do curso.

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

FORMAÇÃO SÓCIO-CULTURAL

- ◆ Português (120 H)
- ◆ Língua Estrangeira (70 H)
- ◆ Área de Integração (80 H)
- ◆ Noções Básicas de Serviço de Cozinha (30 H)
- ◆ Educação Física (80 H)

FORMAÇÃO CIENTÍFICA

- ◆ Economia (80 H)
- ◆ Matemática (70H)
- ◆ Psicologia (30 H)

FORMAÇÃO TÉCNICA

- ◆ Arte Cisória (50 H)

- ◆ Serviço Fine Dinning (50 H)
- ◆ Serviço de Bebidas Compostas (50 H)
- ◆ Preparações e Confeções Básicas de Cozinha (50 H)
- ◆ Restauração—Informação Turística (25 H)
- ◆ Comunicação, Vendas e Reclamações na Restauração (50 H)
- ◆ Gestão de Equipas (25 H)
- ◆ Língua Inglesa—Profissional na Restauração (25 H)

◆ FORMAÇÃO EM CONTEXTO DE TRABALHO (215 H)

TOTAL ANO: 1.100 HORAS



ANO LETIVO 2020-2021

A
M
20
Rose

No dia 15 de julho, os finalistas do Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar realizaram, na Unidade de Aplicação, a apresentação oral das Provas de Aptidão Profissional (PAP's), tendo os(as) 10 formandos(as) concluído esta etapa final com sucesso. No dia 22 e 23 de julho, foi a vez dos(as) 20 formandos(as) do Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria efetuarem a exposição da suas PAP's, tendo estes também concluído satisfatoriamente este último requisito do seu percurso académico.



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES—20/21

A
20
2021

Devido à COVID-19 e à semelhança do ano letivo anterior, foram escassas as atividades extracurriculares concretizadas pelos(as) formandos(as), sob orientação dos(as) formadores(as). Apesar da situação pandémica, foi possível organizar/participar nos seguintes eventos:

PALESTRA ONLINE SOBRE VIOLÊNCIA DOMÉSTICA – 19 de março

Os(as) formandos(as) do curso do 1.º ano de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e do 2.º ano do curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar assistiram a uma palestra com o objetivo de os sensibilizar para a importância do combate à violência doméstica. Tendo em conta a situação pandémica, o encontro dinamizado pelo CIPA-Novo Dia - Associação para a Inclusão Social decorreu através de videoconferência, possibilitando a oportunidade de os(as) formandos(as) interagirem com as oradoras convidadas, numa abordagem dinâmica entre todos os intervenientes.

PARTICIPAÇÃO EM WEBINÁRIO SOBRE VACINAÇÃO – 27 de abril

A Escola de Formação Turística dos Açores participou no webinar “A importância da vacinação”, organizado pelo Observatório Microbiano dos Açores (OMIC), em parceria com a Unidade de Saúde de Ilha de São Miguel (USISM) e com a Delegação de Saúde de Ponta Delgada.

Realizado no âmbito da Semana Europeia da Vacinação 2021, o evento traduziu um dos objetivos delineados pela Organização Mundial de Saúde – Europa, que foi o aumento da consciencialização do público para a importância da vacinação, um tema pertinente no contexto atual. A sessão destinou-se aos alunos do 3º ciclo, ensino secundário e ensino profissional.

AÇÃO “EMPREENDEDORISMO PARA TODOS” – 28 de abril

No âmbito da componente de Cidadania e Desenvolvimento, transversal a todas as disciplinas dos cursos ministrados pela Escola de Formação Turística dos Açores, os(as) formandos(as) finalistas dos Cursos Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar assistiram, através da plataforma Microsoft Teams, à ação de sensibilização “*Empreendedorismo*”



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES – 20/21

Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'A', 'D', 'RG', and 'Rosa'.

Para Todos”, organizada pela Cresaçor – Cooperativa Regional de Economia Solidária, CRL.

A sessão teve como objetivo informar acerca das diversas medidas existentes de apoio às empresas da Região Autónoma dos Açores, disponíveis em diferentes Departamentos Governamentais, entre outros, como contributo para a economia local e regional.

Ao longo da ação, foram abordadas temáticas como a criatividade, a inovação, o marketing, o empreendedorismo e o intraempreendedorismo, entre outros.

A participação dos formandos finalistas da Escola de Formação Turística dos Açores nesta iniciativa representou uma mais-valia, quer a nível pessoal, quer a nível profissional. A realização deste tipo de sessões é uma excelente oportunidade para os(as) formandos(as) verem esclarecidas as suas dúvidas na vertente de criação de negócios, tendo auxílio profissional na definição dos seus objetivos a longo prazo, visto que irão brevemente ingressar no mundo do trabalho.

MASTERCLASS – PICOWINES – 22 de junho

A CVIP Picowines realizou, no Pavilhão do Mar, uma MasterClass dos seus vinhos para os(as) formandos(as) finalistas da Escola de Formação Turística dos Açores.

A iniciativa, liderada por um enólogo consultor, visou dar a conhecer o potencial, a qualidade e excelência dos vinhos da Picowines, contribuindo para a aprendizagem e motivação dos formandos dos cursos de Técnico/a de Restaurante/Bar e Técnico/a de Cozinha/Pastelaria.

CONCURSO OLIVIER ROELLINGER – 09 e 10 de setembro

Dois formandos da Escola de Formação Turística dos Açores ficaram em 2.º e em 4.º lugar no Concurso Olivier Roellinger, tendo confeccionado dois pratos de Veja.

O concurso Olivier Roellinger foi criado pela SeaWeb Europe, a escola FERRANDI Paris em parceria com a escola de restauração de Dinard e a associação Relais & Chateaux com o objetivo de educar as futuras gerações de *chefs* e jovens profissionais para a fragilidade dos recursos pesqueiros e o papel que podem desempenhar no setor (pesca e aquicultura).



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES – 20/21

Rg
Rosa

O concurso Olivier Roellinger pretende reunir jovens *chefs* e futuros profissionais do setor da restauração e encorajá-los a promover espécies sustentáveis. O objetivo desta competição é principalmente permitir que os profissionais considerem questões ambientais e sociais e torná-los, em simultâneo, conscientes do papel que podem desempenhar na preservação dos recursos oceânicos. Em 2021, o concurso teve lugar na Grécia.



ACTH

ROG

Ros

FORMAÇÃO DE ATIVOS—QUALIFICA+

Criada pela Resolução do Conselho do Governo n.º 197/2020, de 15 de julho de 2020, a Qualifica+, uma medida extraordinária de integração de oferta formativa de qualificação profissional de nível II e IV, visa apoiar a melhoria da empregabilidade e reforço de competência, aptidões e conhecimentos ao longo da vida da população ativa açoriana, contribuir para a competitividade das empresas e da economia regional através da qualificação dos seus trabalhadores, e responder às necessidades de reestruturação da atividade empresarial decorrentes da pandemia provocada pela doença COVID-19.

A Qualifica+ integra percursos formativos de qualificação profissional, baseados em Unidades de Formação de Curta Duração (UFCD). A duração mínima das formações é de 150 horas e máxima de 600 horas, incluindo um mínimo de 50 horas dedicadas às competências digitais. No âmbito desta medida a hotelaria e restauração são consideradas áreas prioritárias de qualificação.

A Escola de Formação Turística dos Açores levou a efeito, no âmbito do Qualifica+, as seguintes ações de formação:

HOUSEKEEPING—Ação I

Nº de Inscritos: 25

Duração: 225 horas

Início: 04 de janeiro—Fim: 03 de março

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (25 H)
- ◆ Inteligência Emocional (25 H)
- ◆ Lavandaria e Tratamento de Roupa (50 H)
- ◆ Gestão do Tempo (25 H)
- ◆ Atendimento—Técnicas de Comunicação (25 H)
- ◆ Itinerários e Circuitos Turísticos (25 H)
- ◆ Informática—Noções Básicas (50 H)

HOUSEKEEPING—Ação II

Nº de Inscritos: 21

Duração: 225 horas

Início: 04 de janeiro—Fim: 04 de junho

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (25 H)
- ◆ Inteligência Emocional (25 H)
- ◆ Lavandaria e Tratamento de Roupa (50 H)
- ◆ Gestão do Tempo (25 H)
- ◆ Atendimento—Técnicas de Comunicação (25 H)
- ◆ Itinerários e Circuitos Turísticos (25 H)
- ◆ Marketing Digital (25 H)
- ◆ Social Media (25 H)



FORMAÇÃO DE ATIVOS—QUALIFICA+

RGA A
lca

GESTÃO

Nº de Inscritos: 23

Duração: 200 horas

Início: 11 de janeiro—Fim: 21 de abril

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Marketing Digital (25 H)
- ◆ Inteligência Emocional (25 H)
- ◆ Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (25 H)
- ◆ Meios de Comunicação Digital (25 H)
- ◆ Técnicas Comerciais e de Vendas (50 H)
- ◆ Gastos, Rendimentos e Resultados (50 H)

FRONT DESK

Nº de Inscritos: 23

Duração: 200 horas

Início: 16 de fevereiro—Fim: 31 de março

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Planos e Campanhas de Comunicação—Venda não Presencial (50 H)
- ◆ Téc. de Atendimento e de Receção de Clientes (25 H)
- ◆ Social Media (25 H)
- ◆ TIC e Comunicação na Receção Hoteleira (25 H)
- ◆ Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (25 H)
- ◆ Estratégias de Marketing (25 H)
- ◆ Inteligência Emocional (25 H)

COZINHA

Nº de Inscritos: 23

Duração: 250 horas

Início: 11 de janeiro—Fim: 18 de março

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Padaria/Pastelaria—Organização e Produção (50 H)
- ◆ Prep. e Confeção de Molhos e Fundos de Cozinha (25 H)
- ◆ Preparação e Confeção de Peixes e Mariscos (50 H)
- ◆ Sobremesas—Técnicas de Empratamento (25 H)
- ◆ Preparação e Confeção de Carnes, Aves e Caça (50 H)
- ◆ Informática—Noções Básicas (50 H)

RESTAURANTE E BAR

Nº de Inscritos: 21

Duração: 250 horas

Início: 16 de fevereiro—Fim: 20 de maio

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Atendimento—Técnicas de Comunicação (25 H)
- ◆ Gestão de Custos e Desperdícios (25 H)
- ◆ Serviço de Bar (25 H)
- ◆ Serviço de Vinho—Preparação e Execução (25 H)
- ◆ Marketing na Restauração (25 H)
- ◆ Novas Tendências de Bar (25 H)
- ◆ Organização da Cozinha (25 H)
- ◆ Novas Tendências na Restauração (25 H)
- ◆ Marketing Digital (25 H)
- ◆ Social Media (25 H)



FORMAÇÃO DE ATIVOS—QUALIFICA+

AM
RGO
Kda

COMUNICAÇÃO

Nº de Inscritos: 20

Duração: 150 horas

Início: 26 de abril—Fim: 31 de maio

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Marketing Digital (25 H)
- ◆ Meios de Comunicação Digital (25 H)
- ◆ Itinerários e Circuitos Turísticos (25 H)
- ◆ TIC e Comunicação na Receção Hoteleira (25 H)
- ◆ Liderança e Trabalho em Equipa (25 H)
- ◆ Prevenção e Combate a Incêndios (25 H)

MANUTENÇÃO

Nº de Inscritos: 20

Duração: 150 horas

Início: 26 de abril—Fim: 14 de junho

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Informática—Noções Básicas (50 H)
- ◆ Prevenção e Combate a Incêndios (25 H)
- ◆ Primeiros Socorros (25 H)
- ◆ Acompanhamento do Trabalho de Andares - Lavandaria e Copa (50 H)

As oito formações concretizadas através da medida Qualifica+ abrangeram 176 formandos(as), num total de 1.650 horas.



ANO LETIVO 2021-2022

1202
102

Em termos gerais, o ano letivo 2021-2022, iniciou-se com 102 formandos(as).

Na formação inicial, no ano letivo 2021-2022, inscreveram-se no 1.º ano do Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria 22 formandos(as) e no 1.º ano do Curso de Técnico de Restaurante/Bar 20 formandos(as).

Prosseguiram o 2.º ano do Curso de Cozinha/Pastelaria 16 formandos(as) e 14 formandos(as) do Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar. Foram 30 os(as) formandos(as) que começaram a frequentar o 3.º ano—16 formandos(as) na área de Cozinha/Pastelaria e 14 na área de Restaurante/Bar.

O quadro infra ilustra o número de formandos(as) que ingressaram na EFTA, em 2021/22.

Ano	Nº Formandos TCP	Nº Formandos TRB
1º	22	20
2º	16	14
3º	16	14
TOTAL	54	48

No que diz respeito à formação de ativos, foram realizadas formações no âmbito do FORMAÇORES, medida implementada com vista à melhoria da empregabilidade e reforço de competências, aptidões e conhecimentos ao longo da vida da população ativa açoriana, promovendo o ajustamento entre a oferta e a procura de formação.

Com vista a colmatar uma necessidade há muito detetada, iniciou-se a Formação Específica do Regime de Certificação Profissional de Guias e Intérpretes, que permitirá o cumprimento do legalmente estabelecido para o exercício desta atividade por parte dos inscritos.

Por fim, os cursos de Profissionais de Cozinha/Pastelaria e de Restauração, Inovação e Serviços, destinados a pessoas detentoras do 12.º ano de escolaridade, visam a inserção dos (as) formandos(as) no mundo do trabalho, dotando a região e as empresas de profissionais de excelência nestas áreas ou qualificando-as para o auto emprego.



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES—21/22

A.
17
20
Rosa

CONCURSO JOVENS CHOCOLATEIROS BELCOLADE – 21 e 22 setembro

Um jovem cozinheiro/pasteleiro que concluiu a sua formação no ano letivo 2020/2021, venceu o 1.º Prémio Jovens Chocolateiros Belcolade, concurso que decorreu em Sintra, no Puratos Innovation Center.

O Concurso Jovens Chocolateiros Belcolade destina-se a todos os(as) alunos(as) interessados(as) na área da pastelaria, especialmente na confecção de chocolate. O objetivo é o de conferir visibilidade aos(às) jovens chocolateiros(as) do país e, com eles/elas, dinamizar uma atividade que tende a desenvolver-se.

O júri, composto por quatro profissionais com experiência comprovada na área de chocolate atribuiu o prémio de vencedor ao formando da Escola de Formação Turística dos Açores, ex-aequo com um formando da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril.

DIA MUNDIAL DA ALIMENTAÇÃO – 18 de outubro

O dia Mundial da Alimentação foi comemorado na EFTA. Para assinalar a efeméride, os (as) formandos(as) do 1.º ano do curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e do 1.º ano de Técnico(a) de Restaurante/Bar confeccionaram um lanche saudável, servido à comunidade escolar. A atividade foi dinamizada com a colaboração dos(as) formadores(as) Rui Medeiros, Hermano Cabral, Carolina Viveiros e Raquel Anjos.

GOÛT DE FRANCE – 21 de outubro

A Unidade de Aplicação celebrou mais uma vez o Goût de France, com um jantar de homenagem à Cozinha Francesa que, em 2021, promoveu a zona Centro-Vale do Loire.

Depois de um ano de paragem, a 6.ª Edição do Goût de France realizou-se de 14 a 22 de outubro, com restaurantes de todo o mundo a apresentarem um jantar que teve em conta uma cozinha sustentável. No evento colaboraram os(as) formandos(as) do 2.º ano de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e do 3.º Ano de Técnico de Restaurante/Bar.



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES—21/22

129 A
129

PARTICIPAÇÃO NA 34.ª EDIÇÃO DO CONCURSO ANUAL DA ASSOCIAÇÃO EUROPEIA DE ESCOLA DE HOTELARIA E TURISMO (AEHT) – 01 a 06 de novembro

Na competição a Escola de Formação Turística dos Açores foi representada por dois formandos. Em Tallin, na Estónia, onde decorreu o certame, estiveram cerca de 250 alunos de 23 países europeus. As provas foram disputadas em oito categorias—Bar, Cozinha, Pastelaria, Serviço de Vinhos, Serviço de Restaurante, Gestão Hoteleira, Receção e Destino Turístico.

A formanda da área de restaurante/bar participou na categoria de Cocktails em equipa com um jovem formando da Áustria. O formando de cozinha/pastelaria participou na categoria de Cozinha em equipa com um jovem croata e um belga. A EFTA integrou a AEHT em 2004 e desde 2006, ano da primeira participação nesta competição, alcançou diversos prémios.

ERASMUS – DESENVOLVIMENTO SUSTENTÁVEL/ECOLOGIA/AUTENTICIDADE DE PRODUTOS - 15 de novembro a 20 de novembro

A EFTA, em parceria com o Lycée Guillaume Tirel e I.P.S.E.O.A Tor Carbone, implementou as últimas mobilidades relativas ao projeto Desenvolvimento Sustentável, Ecologia, Autenticidade de Produtos, no âmbito do Programa Erasmus. O projeto em causa teve início em 2019, mas só foi possível concluí-lo em 2021, devido à pandemia. De 11 a 16 de outubro, a Escola de Formação Turística dos Açores recebeu os(as) formandos(as) italianos e franceses. De 15 a 20 de novembro, dez formandos(as) da Escola de Formação Turística dos Açores deslocaram-se a Roma, Itália, tendo sido acompanhados por dois formadores e pela Diretora Pedagógica da escola, Marlene Damião.

Para além de lhes ser facultada informação sobre a cultura e os costumes do país visitado, os(as) formandos(as) realizaram visitas culturais e trocaram conhecimentos acerca de técnicas culinárias, técnicas de restauração e conhecimentos acerca dos produtos locais.

A visita culminou com a confeção de um jantar oficial de encerramento da visita, no qual os(as) formandos(as) das três escolas intervieram – as entradas e as sobremesas foram confeccionadas pelos grupos visitantes e o prato principal pelo país anfitrião.



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES—21/22

A.
T.L.
R.S.
Rosa

RESTAURAÇÃO NO FEMININO – 10 de dezembro

A iniciativa, no âmbito da Estratégia de Educação para a Cidadania da Escola de Formação Turística dos Açores, teve por objetivo responder ao domínio *Igualdade de Género*. Para o efeito, foram convidadas a *Chef Anne Teixeira* (Pastelaria -Restaurante Otaka) e a *Chef Filipa Oliveira* (Bar – Grand Hotel Açores Atlântico), que deram o seu testemunho como profissionais do setor do turismo.

Participaram na atividade os(as) formandos(as) das turmas do segundo ano dos cursos Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e Técnico(a) de Restaurante/Bar, que elaboraram um cartaz alusivo à atividade e prepararam algumas questões para as convidadas. Posteriormente, as entrevistas realizadas às oradoras serão publicadas no *e-book* do Projeto *Alimentação Saudável*. A atividade decorreu na Unidade de Aplicação da EFTA, Anfiteatro – Restaurante/Lounge.

PARTILHA NATALÍCIA – 15 de dezembro

No domínio do projeto “*Educação Empreendedora*”, os(as) formandos(as) do 2.º ano dos cursos de Técnico(a) de Restaurante/Bar e Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria organizaram a atividade *Empreendedor por um dia*, no âmbito das disciplinas de Psicologia e de Economia. Esta ação, realizada no dia 07 de dezembro, consistiu na venda de comes e bebes no centro de Ponta Delgada. O valor angariado resultante da iniciativa reverteu para a compra de presentes de Natal a entregar a crianças institucionalizadas em casas de acolhimento na ilha de São Miguel.

Posteriormente, no dia 15 de dezembro, na Unidade de Aplicação da Escola de Formação Turística Açores, realizou-se a 10.ª edição da atividade intitulada *Partilha Natalícia*, um almoço destinado a 40 crianças, provenientes de seis entidades, devidamente acompanhadas pelos seus monitores.

A entrega dos presentes de Natal, assim como a preparação, confeção e serviço do almoço foi assegurada pelos(as) formandos(as) da EFTA.



FORMAÇÃO DE ATIVOS—FORM.AÇORES

120g
10/21
A

Em 2021, o Governo Regional dos Açores adotou medidas para atualizar as políticas de emprego, visando uma efetiva melhoria da qualificação profissional da população ativa. Assim, foi lançada a medida FORM.AÇORES, caracterizada pela necessidade de incentivar uma efetiva aproximação entre as entidades formadoras e as entidades empregadoras.

O FORM.AÇORES visa apoiar a melhoria da empregabilidade e reforço de competências, aptidões e conhecimentos ao longo da vida da população ativa açoriana, promover o ajustamento entre a oferta e a procura de formação, e potenciar a sua adequação às necessidades das empresas e do mercado de trabalho, contribuir para a competitividade das empresas e da economia regional através da qualificação dos seus trabalhadores, e incentivar os percursos de aprendizagem ao longo da vida, bem como o desenvolvimento pessoal dos ativos empregados e dos desempregados.

O FORM.AÇORES destina-se a ativos empregados, com idade igual ou superior a 18 anos, independentemente do nível de qualificação, e a desempregados inscritos nos serviços públicos de emprego da região, integrando a modalidade de FORM.AÇORES/Qualificação e FORM.AÇORES/Consultoria.

A Associação para a Valorização Económica dos Açores apresentou uma candidatura no âmbito do FORM.AÇORES/Consultoria e FORM.AÇORES/Qualificação, ambas aprovadas pela Direção Regional do Emprego e Formação Profissional e financiadas pelo Fundo Regional do Emprego.

No que diz respeito à FORM.AÇORES/Qualificação, a Escola de Formação Turística dos Açores apresentou uma candidatura com os seguintes percursos formativos:

Restaurante e Bar, com início a 25 de outubro e conclusão a 10 de dezembro, na qual participaram 15 formandos(as), dos quais seis empregados(as) e nove desempregados(as). Os(as) formadores(as) que orientaram a formação foram sete.

Concluíram satisfatoriamente a formação oito formandos(as) e foram emitidos dois certificados parciais. Cinco dos(as) formandos(as) desistiram.



FORMAÇÃO DE ATIVOS—FORM.AÇORES

A
TL
200
Rosa

RESTAURANTE E BAR

Nº de Inscritos: 15

Duração: 200 horas

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Novas Tendências de Restauração (25 H)
- ◆ Novas Tendências de Bar (25 H)
- ◆ Serviço de Vinhos—Preparação e Execução (25 H)
- ◆ Vinhos de Portugal e do Mundo (25 H)
- ◆ Gestão do Tempo (25 H)
- ◆ Inteligência Emocional (25 H)
- ◆ Marketing na Restauração (25 H)
- ◆ Primeiros Socorros (25 H)

A formação de Housekeeping, que contou com a colaboração de cinco formadores(as), teve início a 8 de novembro de 2021 e terminou a 7 de janeiro de 2022. Nesta formação inscreveram-se 16 formandos(as), destes oito empregados(as) e oito desempregados(as). Os(as) formandos(as) aprovados(as) foram 11 e foram passados cinco certificados parciais.

HOUSEKEEPING

Nº de Inscritos: 16

Duração: 200 horas

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Org. e Funcionamento do Serviço de Andares (25 H)
- ◆ Processos e Métodos de Lavagem de Roupa (50 H)
- ◆ Processo e Métodos de Secagem de Roupa (25 H)
- ◆ Informação aos Clientes (25 H)
- ◆ Informática—Noções Básicas (25 H)
- ◆ Língua Inglesa—Serviço de Andares (25 H)



FORMAÇÃO DE ATIVOS—FORM.AÇORES

20
Resu
A

A formação de Cozinha, que começou a 13 de dezembro e irá terminar em 2022, é realizada com recurso a sete formadores(as). Nesta formação participam 16 formandos(as), dos (as) quais cinco empregados(as) e 11 desempregados(as).

COZINHA

Nº de Inscritos: 16

Duração: 200 horas

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Preparação de Acepipes e Entradas (50 H)
- ◆ Cozinha Criativa (25 H)
- ◆ Sobremesas—Técnicas de Empratamento (25 H)
- ◆ Cozinha/Pastelaria—Serviços Especiais (25 H)
- ◆ Capitações, Fichas Técnicas, Cartas e Ementas (25 H)
- ◆ Sistema HACCP (25 H)
- ◆ Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (25)

A formação de Front Desk está agendada para o ano de 2022.

A FORM.AÇORES/Consultoria é constituída por ações de consultoria e formação a realizar, por área funcional ou sectorial, em microempresas. A Associação para a Valorização Económica dos Açores, por solicitação da empresa, apresentou uma candidatura para realizar formação no Hotel Caravelas, no total de 40 horas, abrangendo duas áreas – Atendimento ao Cliente e Marketing Digital. Prevê-se que a formação se realize em fevereiro de 2022.



FORMAÇÃO DE ATIVOS—PÓS 12.º ANO

A
M
R
Rosa

O Governo Regional dos Açores, preconizando uma forte aposta na formação e qualificação dos açorianos como forma de responder aos desafios e de fomentar a integração dos desempregados no mercado de trabalho, investiu em novos cursos de média duração dirigidos principalmente ao setor do turismo.

A estratégia da Secretaria Regional da Juventude, Qualificação Profissional e Emprego, desenvolvida através da Escola de Formação Turística dos Açores, é destinada ao ensino pós-secundário, abrangendo todos os açorianos com o 12.º ano de escolaridade ou licenciatura, não havendo limite de idade.

A EFTA iniciou uma nova geração de cursos, de média duração (10 meses), com a componente prática mais valorizada, para formar profissionais de excelência na Cozinha/Pastelaria, Restauração e Inovação e Serviços.

São cerca de 1.400 horas de formação, das quais 400 horas em contexto de sala de aula, 600 horas na Unidade de Aplicação da escola, enquadradas por profissionais de referência e outras 400 horas em empresas de cada ilha, sendo a aprendizagem monitorizada por tutores.

Para os formandos de outras ilhas, estão previstos apoios à deslocação, alojamento em Ponta Delgada, assim como subsídio de refeição e a atribuição de um montante por cada hora de formação.

As inscrições para os novos cursos, que decorreram até 7 de novembro, puderam ser efetuadas na página da Escola de Formação Turística dos Açores (EFTA) e na internet (www.efth.com.pt). O início das aulas teve lugar a 2 de dezembro e o fim está programado para 31 de outubro de 2022.

Os(as) Profissionais de Cozinha/Pastelaria ficam aptos(as) para o exercício das profissões de Cozinheiro(a) e de Pasteleiro(a), com competência para gerir, coordenar, organizar e executar os serviços de Cozinha/Pastelaria em estabelecimentos hoteleiros e de restauração.

Os(as) Profissionais de Restauração, Inovação e Serviços ficarão habilitados(as) para organizar e executar serviços de restauração e, simultaneamente, apoiar a gestão de eventos/ espaços enogastronómicos.



FORMAÇÃO DE ATIVOS—PÓS 12.º ANO

A
120
120

PROFISSIONAIS DE RESTAURAÇÃO—INOVAÇÃO E SERVIÇO

Nº de Inscritos: 12

Duração: 10 meses

Início: 02 de dezembro—Fim: 31 de outubro

Disciplinas

- ◆ Inglês Técnico (100 H)
- ◆ Alemão Técnico (70 H)
- ◆ Introdução ao HACCP e Higiene no Trabalho (50 H)
- ◆ Informática (50 H)
- ◆ Informação Turística na Restauração (40 H)
- ◆ Controlo e Gestão de Produção (50 H)
- ◆ Execução e Gestão de Serviço de Sala (250 H)
- ◆ Execução e Gestão de Serviço de Bar (150 H)
- ◆ Execução e Serviço de Vinhos (80 H)
- ◆ Gestão e Marketing na Restauração (50 H)
- ◆ Promoção e Org. de Eventos na Restauração (50 H)
- ◆ Tendências da Gastronomia (60 H)

- ◆ **FORMAÇÃO PRÁTICA EM CONTEXTO DE TRABALHO (400 H)**

PROFISSIONAIS DE COZINHA/PASTELARIA

Nº de Inscritos: 10

Duração: 10 meses

Início: 02 de dezembro—Fim: 31 de outubro

Disciplinas

- ◆ Inglês Técnico (70 H)
- ◆ Francês Técnico (50 H)
- ◆ Informática (40 H)
- ◆ Introdução ao HACCP e Higiene no Trabalho (50 H)
- ◆ O Vinho e a Gastronomia (40 H)
- ◆ Nutrição (40 H)
- ◆ Gestão de Recursos Humanos (30 H)
- ◆ Legislação e Segurança do Trabalho (30 H)
- ◆ Controlo e Gestão de Produção (50 H)
- ◆ Práticas de Cozinha (450 H)
- ◆ Práticas de Pastelaria (150 H)

- ◆ **FORMAÇÃO PRÁTICA EM CONTEXTO DE TRABALHO (400 H)**



FORMAÇÃO DE ATIVOS

Handwritten notes in blue ink, including a checkmark, a bracket, and the numbers '200' and 'Roc'.

FORMAÇÃO MODULAR (CNQ)

Dita a alínea a) do artigo 4.º dos Estatutos da Associação para a Valorização Económicos dos Açores que constitui objetivo da AVEA a promoção da qualificação profissional em diversas áreas que contribuam para o desenvolvimento da Região Autónoma dos Açores, nomeadamente nos setores de hotelaria, turismo, restauração e atividades conexas, de produção cultural e de produtos endógenos e serviços do arquipélago.

Com vista ao cumprimento do acima descrito, a Escola de Formação Turística dos Açores levou a efeito, em novembro, um curso de Cozinha Criativa, no âmbito do Projeto Açores—08-3254-FSE-000062, cofinanciado pelo Fundo Social Europeu, num total 25 horas e no qual participaram 11 formandos(as).

FORMAÇÃO ESPECÍFICA DO REGIME DE CERTIFICAÇÃO

PROFISSIONAL DE GUIAS E INTÉRPRETES

Os(as) profissionais de informação turística são um dos grupos profissionais mais afetados pelas consequências decorrentes da pandemia causada pelo vírus SARS-CoV-2. Tendo em vista a retoma da atividade e de forma a contribuir para a alavancagem da recuperação, o Governo Regional dos Açores reconheceu a necessidade de uniformizar as carreiras e certificações, esbatendo desigualdades.

Assim, através do Decreto Legislativo Regional n.º 7/2021/A estabeleceu-se um regime excecional, de natureza transitória, que possibilita a certificação profissional dos indivíduos que, não possuindo as habilitações profissionais exigidas, tenham concluído o 12.º ano de escolaridade e demonstrem ter exercido as funções próprias de guia-intérprete por um período mínimo de 24 meses nos últimos quatro anos. A oportunidade para a plena integração profissional num momento de escassa atividade, através da frequência de formação específica e aprovação em prova de aptidão, é essencial à defesa da qualidade do destino e do futuro de um setor fundamental para a economia regional.

A Portaria n.º 38/2021 de 3 de maio de 2021 estabelece que a formação específica e prova de aptidão destinadas à certificação de guias intérpretes são promovidas em coopera-



FORMAÇÃO DE ATIVOS

A

ção entre a direção regional competente em matéria de qualificação profissional e as escolas profissionais. A primeira é responsável pela autorização de funcionamento, seleção das entidades formadoras, acompanhamento e avaliação das ações, e certificação dos formandos e as segundas são responsáveis pelo planeamento, organização e desenvolvimento do percurso formativo, bem como da organização da prova de aptidão.

A Formação Específica do Regime de Certificação Profissional de Guias e Intérpretes, num total de 300 horas, teve início a 28 de outubro e terminará, previsivelmente, a 28 de fevereiro de 2022. Os(as) 30 formandos(as) inscritos(as) terão formação técnica (150 horas) e formação em língua estrangeira (150 horas). A formação, realizada em horário pós-laboral, é financiada pelo Fundo Regional do Emprego.

FORMAÇÃO ESPECÍFICA DO REGIME DE CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE GUIAS E INTÉRPRETES

Nº de Inscritos: 30

Duração: 300 horas

Início: 28 de outubro—Fim: 28 de fevereiro

Unidades de Formação de Curta Duração:

- ◆ Informação e Promoção da Região (50 H)
- ◆ Património Cultural (50 H)
- ◆ Paisagem Natural (50 H)
- ◆ Língua Alemã—Informação (50 H)
- ◆ Atendimento—Alemão Técnico (50 H)
- ◆ Língua Alemã—Atendimento e Acolhimento (50 H)

FORMAÇÃO TÉCNICA

LÍNGUA ESTRANGEIRA



A
M
20
Fosca

UNIDADE DE APLICAÇÃO

No ano de 2021, o Restaurante Anfiteatro, após o período de férias, reabriu ao público com serviço de almoços. A partir de fevereiro, o Restaurante Anfiteatro passou a funcionar em horário completo, durante sete dias por semana, deixando de haver alterações de horário entre a época baixa e a época alta. Salienta-se que o Restaurante Anfiteatro, segundo as indicações da Direção Regional de Saúde, esteve encerrado, devido à situação pandémica, em duas ocasiões: nos dias 13 e 14 de fevereiro e de 16 de abril a 8 de maio.

Durante o ano de 2021, foram efetuadas algumas alterações à carta do Restaurante Anfiteatro. O menu apresentado aposta numa oferta diversificada, privilegiando a confeção com produtos regionais certificados, numa conjugação de sabores e apresentação contemporânea.

À semelhança do ano anterior, o Restaurante Anfiteatro aposta na Marca Açores, com o objetivo de valorizar os produtos originários do arquipélago, que são de reconhecida qualidade.

Em março de 2021, o Restaurante Anfiteatro aderiu à 2.ª Edição do “Ponta Delgada à Prova”, uma iniciativa da Câmara Municipal de Ponta Delgada. O Restaurante Anfiteatro foi apoiado em 2.250€, o equivalente à comercialização de 300 menus, que incluíram entrada, prato, bebida, sobremesa e café, pelo valor total de 15€, ficando o cliente a pagar apenas 7,50€ e a autarquia a suportar a diferença.

Em julho, o Restaurante Anfiteatro participou nas 7 Maravilhas da Nova Gastronomia, sendo um dos 140 Finalistas Regionais. A equipa do Anfiteatro, liderada pelo *Chef* Pedro Oliveira, apresentou uma criação na categoria Vegana, com um prato denominado por Textura de Ananás dos Açores, e na categoria Cozinha Molecular com uma proposta de Batata e Pimenta da Terra.

O Restaurante Anfiteatro aderiu, entre 21 de setembro e 5 de outubro de 2021, à Quinzena Gastronómica “Sabores Certificados pela Natureza”, uma iniciativa promovida pela Câmara do Comércio e Indústria de Ponta Delgada (Associação Empresarial das Ilhas de S. Miguel e Santa Maria), em parceria com o Governo dos Açores. Com cofinanciamento do PO Açores 2020, o projeto teve como objetivo a dinamização da restauração, contribuindo para ajudar a criar uma identidade gastronómica local associada aos produtos da Marca Açores.



UNIDADE DE APLICAÇÃO

RG
A
P-50

De acordo com a Câmara do Comércio de Ponta Delgada pretendeu-se obter impactos positivos para o setor, através de ações que atraíssem clientes aos restaurantes, com aposta nos produtos locais, nas especialidades gastronómicas regionais de cada estabelecimento e na inovação, para a criação de um roteiro que incentivasse o consumo de residentes e de visitantes.

Participaram na iniciativa 25 restaurantes, sendo 23 de São Miguel e dois de Santa Maria, que apresentaram um menu específico para a Quinzena, que incluiu no mínimo uma entrada, um prato de carne e/ou um prato de peixe e uma sobremesa, sendo confeccionados preferencialmente com produtos Marca Açores.

EFTA

AM
200
foca

BALANCETE DE GASTOS E RENDIMENTOS 2021 — ESCOLA DE FORMAÇÃO TURÍSTICA DOS AÇORES

SNC	DESCRIÇÃO	SUBTOTALS	TOTAIS
61	CUSTO DAS MERCADORIAS VENDIDAS/MATÉRIAS CONSUMIDAS		(145 763)
6111	Matérias-primas	(145 763)	
622	SERVIÇOS ESPECIALIZADOS		(423 642)
6221	Trabalhos Especializados	(37 991)	
6222	Publicidade e Propaganda	(3 948)	
6223	Vigilância e Segurança	(1 108)	
6224	Honorários	(163 860)	
6226	Conservação e Reparação	(25 170)	
6231	Ferramentas e Utensílios de Desgaste Rápido	(5 976)	
6232	Livros e Documentação Técnica	(393)	
6233	Material de Escritório	(3 740)	
6236	Artigos de Higiene e Limpeza	(4 097)	
6241	Electricidade	(70 016)	
6242	Combustíveis e Lubrificantes	(40)	
6243	Água	(6 106)	
6249	Outros (Gás)	(9 652)	
6251	Deslocações e Estadas	(26 076)	
6252	Transporte de Pessoal (Visitas de Estudo)	(3 212)	
6253	Transporte de Mercadorias	(139)	
6261	Rendas e Alugueres	(10 266)	
6262	Comunicações	(4 688)	
6263	Seguros	(9 966)	
6264	Royalties	(1 558)	
6265	Contencioso e Notariado	(592)	
6267	Limpeza, Higiene e Conforto	(34 011)	
6269	Outros Serviços	(1 037)	
63	GASTOS COM O PESSOAL		(649 699)
631+ 632	Remunerações (Órgãos Sociais e Pessoal)	(525 475)	
635	Encargos sobre Remunerações	(115 385)	
636	Seguros de Ac. Trabalho e Doenças Prof.	(6 819)	

SNC	DESCRIÇÃO	SUBTOTALS	TOTAIS
638	Outros Gastos com Pessoal	(2 020)	
64	GASTOS DE DEPRECIÇÃO E DE AMORTIZAÇÃO		(11 349)
642	Ativos Fixos Tangíveis	(11 115)	
643	Ativos Intangíveis	(235)	
68	OUTROS GASTOS		(193 654)
681	Impostos	(29 082)	
688	Outros (Bolsas de Formação, Quotizações e Correções Períodos Anteriores)	(164 572)	
69	GASTOS DE FINANCIAMENTO		(14 116)
691	Juros Suportados	(8 502)	
698	Outros Gastos de Financiamento	(5 614)	
TOTAL		(1 438 224€)	
72	PRESTAÇÕES DE SERVIÇOS		320 724
72991	Prestações de Serviços Restaurante	320 724	
72993	Alugueres Pavilhão do Mar	0	
75	SUBSÍDIOS À EXPLORAÇÃO		1 125 855
75111	Contrato Programa DRTu e SRJEQP	315 905	
75112	Fundo Regional do Emprego	127 028	
7513	Segurança Social	5 084	
7521	União Europeia	677 838	
76	REVERSÕES		5 798
76211	Clientes, Contribuintes e Utentes	5 798	
78	OUTROS RENDIMENTOS		2 090
781	Rendimentos Suplementares (Módulos em Atraso)	143	
786	Rendimentos nos Restantes Ativos Financeiros	85	
788	Outros	1 862	
TOTAL		1 454 468	



PAVILHÃO DO MAR

DG
Rose

De 10 de março a 31 de julho, o Pavilhão do Mar esteve cedido à Portos dos Açores, para funcionar como Centro de Vacinação COVID, pela Unidade de Saúde da Ilha de S. Miguel. De 2 de agosto a 31 de outubro, o espaço utilizado para inoculação contra a SARS-CoV 2 foi reduzido para 2/5 do Pavilhão do Mar.

No próximo ano, o Pavilhão do Mar deixa de estar cedido à Associação para a Valorização Económica dos Açores para exploração, passando a gestão da estrutura a ser da responsabilidade da empresa Portos dos Açores, sua proprietária.



Handwritten signatures and initials in blue ink, including 'A M', 'Roj', and 'Rosa'.

PAVILHÃO DO MAR

BALANCETE DE GASTOS E RENDIMENTOS 2021—PAVILHÃO DO MAR

SNC	DESCRIÇÃO	SUBTOTALS	TOTAIS
61	CUSTO DAS MERCADORIAS VENDIDAS/MATÉRIAS CONSUMIDAS		(14)
6111	Matérias-primas	(14)	
622	SERVIÇOS ESPECIALIZADOS		(7 366)
6221	Trabalhos Especializados	(467)	
6222	Publicidade e Propaganda	0	
6223	Vigilância e Segurança	(371)	
6224	Honorários	0	
6226	Conservação e Reparação	(340)	
6231	Ferramentas e Utensílios de Desgaste Rápido	(583)	
6232	Livros e Documentação Técnica	0	
6233	Material de Escritório	0	
6236	Artigos de Higiene e Limpeza	0	
6241	Eletricidade	(3 751)	
6242	Combustíveis e Lubrificantes	0	
6243	Água	(309)	
6249	Outros (Gás)	0	
6251	Deslocações e Estadas	0	
6252	Transporte de Pessoal (Visitas de Estudo)	0	
6253	Transporte de Mercadorias	0	
6261	Rendas e Alugueres	0	
6262	Comunicações	(655)	
6263	Seguros	0	
6264	Royalties	0	
6265	Contencioso e Notariado	0	
6267	Limpeza, Higiene e Conforto	(890)	
6269	Outros Serviços	0	
63	GASTOS COM O PESSOAL		(76 241)
631+	Remunerações (Órgãos Sociais e Pessoal)	(62 339)	
632			
635	Encargos sobre Remunerações	(13 902)	
636	Seguros de Ac. Trabalho e Doenças Prof.	0	

SNC	DESCRIÇÃO	SUBTOTALS	TOTAIS
638	Outros Gastos com Pessoal	0	
64	GASTOS DE DEPRECIAÇÃO E DE AMORTIZAÇÃO		(1 578)
642	Ativos Fixos Tangíveis	(1 578)	
643	Ativos Intangíveis	0	
68	OUTROS GASTOS		(22 534)
681	Impostos	(287)	
688	Outros (Bolsas de Formação, Quotizações e Correções Períodos Anteriores)	(22 247)	
69	GASTOS DE FINANCIAMENTO		(9)
691	Juros Suportados	(9)	
698	Outros Gastos de Financiamento	0	
TOTAL			(107 742€)
72	PRESTAÇÕES DE SERVIÇOS		15 622
72991	Prestações de Serviços Restaurante	0	
72993	Alugueres Pavilhão do Mar	15 622	
75	SUBSÍDIOS À EXPLORAÇÃO		72 320
75111	Contrato Programa DRTu e SRJEQP	72 320	
75112	Fundo Regional do Emprego	0	
7513	Segurança Social	0	
7521	União Europeia	0	
76	REVERSÕES	0	0
76211	Cientes, Contribuintes e Utentes	0	
78	OUTROS RENDIMENTOS		7 410
781	Rendimentos Suplementares (Módulos em atraso)	0	
786	Rendimentos nos Restantes Ativos Financeiros	0	
788	Outros	7 410	
TOTAL		95	352€

AVEA

120
A
Real

BALANCETE DE GASTOS E RENDIMENTOS 2021

SNC	DESCRIÇÃO	SUBTOTALS	TOTAIS
61	CUSTO DAS MERCADORIAS VENDIDAS/MATÉRIAS CONSUMIDAS		(145 777)
6111	Matérias-primas	(145 777)	
622	SERVIÇOS ESPECIALIZADOS		(431 008)
6221	Trabalhos Especializados	(38 458)	
6222	Publicidade e Propaganda	(3 948)	
6223	Vigilância e Segurança	(1 479)	
6224	Honorários	(163 860)	
6226	Conservação e Reparação	(25 510)	
6231	Ferramentas e Utensílios de Desgaste Rápido	(6 559)	
6232	Livros e Documentação Técnica	(393)	
6233	Material de Escritório	(3 740)	
6236	Artigos de Higiene e Limpeza	(4 097)	
6241	Eletricidade	(73 768)	
6242	Combustíveis e Lubrificantes	(40)	
6243	Água	(6 414)	
6249	Outros (Gás)	(9 652)	
6251	Deslocações e Estadas	(26 076)	
6252	Transporte de Pessoal (Visitas de Estudo)	(3 212)	
6253	Transporte de Mercadorias	(139)	
6261	Rendas e Alugueres	(10 266)	
6262	Comunicações	(5 344)	
6263	Seguros	(9 966)	
6264	Royalties	(1 558)	
6265	Contencioso e Notariado	(592)	
6267	Limpeza, Higiene e Conforto	(34 901)	
6269	Outros Serviços	(1 037)	
63	GASTOS COM O PESSOAL		(725 940)
631+	Remunerações (Órgãos Sociais e Pessoal)	(588 814)	
632			
635	Encargos sobre Remunerações	(128 287)	
636	Seguros de Ac. Trabalho e Doenças Prof.	(6 819)	

SNC	DESCRIÇÃO	SUBTOTALS	TOTAIS
638	Outros Gastos com Pessoal	(2 020)	
64	GASTOS DE DEPRECIÇÃO E DE AMORTIZAÇÃO		(12 927)
642	Ativos Fixos Tangíveis	(12 693)	
643	Ativos Intangíveis	(235)	
68	OUTROS GASTOS		(216 188)
681	Impostos	(29 369)	
688	Outros (Bolsas de Formação, Quotizações e Correções Períodos Anteriores)	(186 819)	
69	GASTOS DE FINANCIAMENTO		(14 125)
691	Juros Suportados	(8 511)	
698	Outros Gastos de Financiamento	(5 614)	
TOTAL		(1 545 965€)	
72	PRESTAÇÕES DE SERVIÇOS		336 346
72991	Prestações de Serviços Restaurante	320 724	
72993	Alugueres Pavilhão do Mar	15 622	
75	SUBSÍDIOS À EXPLORAÇÃO		1 198 175
75111	Contrato Programa DRTu e SRJEQP	388 225	
75112	Fundo Regional do Emprego	127 028	
7513	Segurança Social	5 084	
7521	União Europeia	677 838	
76	REVERSÕES		5 798
76211	Clientes, Contribuintes e Utentes	5 798	
78	OUTROS RENDIMENTOS		9 500
781	Rendimentos Suplementares (Módulos em Atraso)	143	
786	Rendimentos nos Restantes Ativos Financeiros	85	
788	Outros	9 272	
TOTAL		1 549 819€	



AM
RGO
Rosa

PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO

No que diz respeito à atividade a desenvolver a médio prazo pela Associação para a Valorização Económica dos Açores, nomeadamente através da Escola de Formação Turística dos Açores, a Direção propõe que, a fim de cumprir a sua missão, se intensifique de forma acentuada a ação formativa, quer no que diz respeito à formação inicial, quer no que concerne à formação contínua, de forma a corresponder às necessidades evidenciadas pelo mercado de trabalho.

A planificação da intensificação da formação por tipologia de cursos, patente no quadro abaixo, visa, em termos quantitativos, passar de uma resposta na ordem dos 8% das contratações (percentagem de formados anualmente na EFTA em relação às necessidades de novos recrutamentos no turismo) para 50% já em 2022 e 83% em 2024.

	2021	2022	2023	2024
Acréscimo de novos postos de trabalho	800	1200	1200	1200
*Novos profissionais formados em For. Inicial	40	100	140	180
*Trabalhadores em reconversão	20	250	300	400
*Desempregados formados	0	250	300	400
Total de novos formados em Turismo*	60	600	740	980
Trabalhadores formados	153	400	800	1200
Total formados	213	1000	1540	2180
Novos formados/Novos empregos	8%	50%	62%	83%

É de destacar que é bastante provável que as necessidades formativas no setor do Turismo sejam já patentes na época alta de 2022, com a retoma da atividade, sobretudo no que diz respeito às áreas de Cozinha/Pastelaria e Serviços de Restauração, pelo que se dese-



PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO

RO
RO
A
nhou para 2022, cursos de um ano, numa estratégia pedagógica de grande proximidade com as empresas, para jovens desempregados com o 12.º ano ou mais que queiram visitar o projeto profissional nestas áreas.

No final de 2021, o Observatório do Emprego e Qualificação Profissional desenvolveu um Estudo às Necessidades de Formação Profissional das Empresas de Hotelaria e Restauração. Num universo de 940 empresas inquiridas, apenas uma amostra de 228 responderam. Tendo em consideração os resultados obtidos, constata-se que existe uma necessidade formativa em toda a região nas áreas de Cozinha e Restauração. No que diz respeito à Restauração, 11 empresas manifestaram interesse/necessidades formativas na área, abrangendo 135 pessoas, enquanto a formação de empregados de Restaurante e Bar é reconhecida como precisa por 15 empresas, envolvendo 180 indivíduos. Quanto à área de Cozinha, foram 15 as empresas que reconheceram existirem necessidades formativas, o que corresponde a 132 pessoas. Na área de Pastelaria, apenas 12 empresas afirmaram ter necessidades de formação, prevendo que 74 pessoas beneficiassem da ação.

Assim, a EFTA, em articulação com a Secretaria Regional da Juventude, Qualificação Profissional e Emprego, pretende desenvolver até abril, em toda a região, o Programa de Formação Ativa no Turismo Açoriano – ações de formação, de 40 horas, com o intuito de aprofundar a qualificação dos profissionais e fortalecer as empresas de restauração e, desta feita, aperfeiçoar o acolhimento turístico nos Açores.

Para além do já acima mencionado, prevê-se a realização de uma formação denominada Banca de Casinos, uma solicitação da empresa Romanti Casino Azores. A formação em causa destina-se a desempregados e a recursos humanos empregados no Casino, num total de 20 formandos. A formação, com uma carga horária de 360 horas, será baseada em Unidades de Formação de Curta Duração.

MISSÃO A CUMPRIR, OBJETIVOS A ATINGIR E ESTRATÉGIA A IMPLEMENTAR

A Escola de Formação Turística dos Açores da Associação para a Valorização Económica dos Açores tem como missão central formar quer jovens açorianos em formação inicial quer



AYF
RQ
Rosa

PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO

ativos em formação contínua, de modo a dar resposta, em simultâneo, às necessidades do mercado de trabalho. A AVEA visa, assim, no setor do Turismo contribuir para:

- ◆ Dotar as empresas do turismo de recursos humanos competentes e em número suficiente que possibilite o seu bom funcionamento;
- ◆ Munir as açorianas e os açorianos, que queiram enveredar num percurso profissional no turismo, de competências que lhes permita uma maior empregabilidade;
- ◆ Preparar as trabalhadoras e os trabalhadores do setor turístico que se queiram aperfeiçoar ou os de outros setores que se queiram reconverter;
- ◆ Equipar a Região com um leque de profissionais que afirme a marca de qualidade no acolhimento dos que visitam os Açores.

A fim de cumprir a sua Missão, neste quadro, e dar resposta aos objetivos a que se propõe, a EFTA da AVEA necessita de assentar a sua ação na articulação num certo número de pontos, a saber:

- ◆ Aumento do número de cursos;
- ◆ Aumento da pertinência dos cursos (tipologia, conteúdos, pedagogia);
- ◆ Garantia de qualidade, visando a Excelência;
- ◆ Aumento da atratividade das profissões do turismo;
- ◆ Projeção dos Açores no exterior através dos seus profissionais;
- ◆ Enriquecimento da ação da AVEA com apporto de competência externas.

Assim, o plano de ação da AVEA para a Escola de Formação Turística dos Açores assenta no próximo triénio em três eixos interligados, a saber:



PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO

- 2021
Rosa
- ◆ Ação Formativa;
 - ◆ Eventos marcantes;
 - ◆ Parcerias e Projetos Internacionais.

Continuidade de ação para dinamizar o Restaurante Anfiteatro (Unidade de Aplicação) como elemento diferenciador na gastronomia contemporânea.

Manutenção da associação da Marca Açores, de reconhecida qualidade e excelência, aos menus confeccionados no 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 ajuste dos *Chefs* para uma preservação do planeta e valorização dos produtos locais.



A
41
Roj
Kocun

RELATÓRIO DE CONTAS

DESEMPENHO ECONÓMICO

Neste capítulo ir-se-á proceder à demonstração de todos os gastos incorridos e rendimentos obtidos no âmbito da atividade desenvolvida pela Associação para a Valorização Económica dos Açores no ano de 2021.

Depois de um longo período de acentuada desaceleração da atividade económica, em virtude da situação pandémica que afetou o desempenho de todos os sectores produtivos, o ano de 2021 foi de manifesta retoma.

Em 2020, a Associação para a Valorização Económica dos Açores encerrou o exercício contabilístico com um resultado negativo de 94.366€ (noventa e quatro mil trezentos e sessenta e seis euros).

Em 2021, registou-se uma clara recuperação, resultante de uma retoma em pleno da atividade, com o conseqüente aumento do volume de negócios, em consonância com uma maior procura dos serviços de restauração e da prestação de serviços.

Os resultados apresentados espelham a política de estrito rigor e controlo executada pela Direção da AVEA e a adoção de uma estratégia de fomento da competitividade, assente num incremento da oferta formativa, em plena harmonia com a procura imposta pelo mercado de trabalho.



RELATÓRIO DE CONTAS

Rog
Roz *A*

1. RENDIMENTOS

Os recursos da AVEA continuam a ter como principal fonte de financiamento as transferências e subsídios correntes obtidos, a que acrescem os rendimentos resultantes da prestação de serviços na área de alimentação e bebidas e das receitas referentes ao aluguer de equipamentos, estas últimas em valor menos expressivo.

RESUMO DE RENDIMENTOS	2021		2020		Var. 2021/2020	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)
Serviços Prestados	336 346	22	191 710	14	144 636	75
Restaurante	320 724	21	183 828	13	136 896	74
Aluguer de Equipamento	15 622	1	7 882	1	7 740	98
Transf. e subsídios correntes obtidos	1 198 175	77	1 152 380	83	45 795	4
Contrato-programa DRTu 2020	54 545	4	461 365	33	-406 820	-88
Contrato-programa SRJEP—Ativ. Formativas	333 680	22	0	0	333 680	100
FRE—Qualifica +	55 800	4	0	0	55 800	100
FRE—Form.Açores	19 617	1	0	0	19 617	100
FRE—Guias	11 959	1	0	0	11 959	100
FRE—Medidas de apoio à contratação	28 251	2	9 667	1	18 584	192
FRE—Medidas de apoio à liquidez	11 401	1	11 401	1	0	0
PO 2020 Açores—FSE	671 568	43	609 817	44	61 751	5
PO 2020 Açores—FEDER MAC SABOREA	314	0	3 997	0	-3 683	-92
Segurança Social	5 084	0	31 049	2	-25 965	-84
Erasmus+	2 188	0	11 382	1	-9 194	-81
Outros subs./apoios— Part. Form. em Eventos	3 768	0	0	0	3 768	100
Outros subs./apoios—Turismo Portugal PVPQ	0	0	13 702	1	-13 702	-100
Imparidades de dívidas a receber—reversões	5 798	0	18 952	1	-13 154	-69
Outros rendimentos e ganhos	9 500	1	23 862	2	-14 362	-61
Outras receitas—Formandos	143	0	411	0	-268	-65
Outros Rendimentos—Fundos Compensação	85	0	0	0	85	100
Correções relativas a períodos anteriores	8 984	1	11 251	1	-2 267	-20
Imputações subs. e transf. p/a investimento	288	0	12 200	1	-11 912	-99
TOTAL	1 549 819	100	1 386 904	100	162 915	12



RELATÓRIO DE CONTAS

A 41
200
Kos

Após análise dos rendimentos obtidos nas diferentes rubricas, comparativamente com o período homólogo, destaca-se o aumento de 162.915€ (cento e sessenta e dois mil novecentos e quinze euros), evidenciando um acréscimo nos serviços prestados (75%) e transferências e subsídios correntes obtidos (4%).

No final de 2021, foram assinados com a Região Autónoma dos Açores dois contratos-programa.

O contrato-programa, no valor de 400.000€ (quatrocentos mil euros), destinou-se a apoiar despesas de investimento e funcionamento, bem como cursos e ações de formação, para os quais não havia cofinanciamentos comunitários.

Assim, foi possível a liquidação total das contas correntes caucionadas existentes até à data de 31 de dezembro, constituindo esta medida mais um passo fundamental com vista a atingir o equilíbrio financeiro da AVEA.

As contas agora submetidas contemplam também um aumento dos Ativos Fixos Tangíveis, que respeitam à aquisição de equipamento, no valor de 14.244€ (catorze mil duzentos e quarenta e quatro euros), um investimento muito necessário para renovar diversos materiais usados no restaurante, que já apresentavam acentuado desgaste. O montante acima referido contempla a aquisição de uma central telefónica, a ser instalada na EFTA e no Restaurante Anfiteatro. A aplicação destas verbas só foi possível mediante a assinatura do contrato-programa acima referido.

O segundo contrato-programa, no valor 100.000€ (cem mil euros), visou apoiar despesas de investimento e de funcionamento, no âmbito da "Marca Açores", através de iniciativas que promovessem os respetivos produtos e serviços, dentro e fora do arquipélago, para as quais não existiam cofinanciamentos comunitários. Assim, foi possível a aquisição de equipamento de som, no valor de 2.737€ (dois mil setecentos e trinta e sete euros).

A Associação para a Valorização Económica dos Açores recebeu ao abrigo dos contratos-programa supra mencionados 348.524€ (trezentos e quarenta e oito mil quinhentos e vinte e quatro euros) e 2.737€ (dois mil setecentos e trinta e sete euros), num total de 351.261€



RELATÓRIO DE CONTAS

20
Nets

(trezentos e cinquenta e um mil e duzentos e sessenta e um euro).

Em 2021, no âmbito da medida Qualifica+, foi atribuído à EFTA um apoio financeiro no valor de 100.000€ (cem mil euros), tendo sido executado e pago o montante 55.800€ (cinquenta e cinco mil e oitocentos euros). De realçar que o projeto realizado ao abrigo desta medida já foi encerrado.

No que concerne à medida Form.Açores, a candidatura apresentada pela Escola de Formação Turística dos Açores foi apoiada em 45.668€ (quarenta e cinco mil seiscentos e sessenta oito euros). Do montante em causa, em 2021, foi executado o valor de 19.617€ (dezanove mil seiscentos e dezassete euros), tendo a EFTA recebido uma verba de 27.401€ (vinte e sete mil quatrocentos e um euro), o que corresponde a 60% do valor atribuído. De acordo com o regulamento do Form.Açores, as ações de formação previstas deverão ser concluídas até 31 de março de 2022.

Por fim, no que se refere à Formação Específica do Regime de Certificação Profissional de Guias e Intérpretes, a Escola de Formação Turística dos Açores, ao abrigo de um protocolo assinado a 21 de outubro, recebeu 38.637€ (trinta e oito mil seiscentos e trinta e sete euros), o que corresponde a 60% do montante acordado. Da verba atrás mencionada, já se executou o valor 11.959€ (onze mil novecentos e cinquenta e nove euros). De referir que o apoio financeiro acordado é no valor total de 64.395€ (sessenta e quatro mil trezentos e noventa e cinco euros), estando prevista a conclusão da referida certificação em fevereiro de 2022.

As verbas atribuídas à Escola de Formação Turística dos Açores ao abrigo do Qualifica+, do Form.Açores e para a Formação Específica do Regime de Certificação Profissional de Guias e Intérpretes foram financiadas pelo Fundo Regional do Emprego.



RELATÓRIO DE CONTAS

A
41
2021
KOC

2. GASTOS

Em termos globais e sustentado pelo reforço de rendimentos que se verificaram no período, os gastos totais da atividade da AVEA ascenderam ao montante de 1.545.965€ (um milhão quinhentos e quarenta e cinco mil novecentos e sessenta e cinco euros) valor que representa um aumento de cerca de 4% relativamente ao ano anterior.

Pela análise segmentada dos gastos incorridos, constata-se uma preponderância dos valores imputados a “gastos com o pessoal”, representando 47% dos gastos (49% em 2020), seguindo-se os “Fornecimentos e serviços externos”, que representam 28% das despesas (27% em 2020).

Em termos globais, o incremento dos gastos resultou do aumento da atividade formativa e de restauração.

RESUMO DE GASTOS	2021		2020		Var. 2021/2020	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)
Custos das mercadorias vendidas e matérias consumidas	145 777	9	99 646	7	46 131	46
CMVMC	145 777	9	99 646	7	46 131	46
Fornecimento e serviços externos	431 008	28	397 833	27	33 175	8
Trabalhos especializados	38 458	3	28 379	2	10 079	36
Publicidade, comunicação e imagem	3 947	0	1 362	0	2 585	190
Vigilância e segurança	1 479	0	1 476	0	3	0
Honorários	163 859	11	120 904	8	42 955	36
Conservação e reparação	25 510	2	38 601	3	-13 091	-34
Ferramentas e utensílios de desgaste rápido	6 559	0	26 635	2	-20 075	-75
Livros e documentação técnica	393	0	643	0	-250	-39
Material de escritório	3 741	0	3 070	0	671	22
Artigos de higiene, limpeza, vestuário artigos pessoais	4 097	0	5 104	0	-1 007	-20
Energia e fluídos	89 874	6	70 111	5	19 763	28
Deslocações, estadas e transportes	29 427	2	37 512	3	-8 085	-22
Rendas e alugueres	10 266	0	17 306	1	7 040	-41
Comunicações	5 344	0	5 743	0	-399	-7

RELATÓRIO DE CONTAS

Rog
Ros

RESUMO DE GASTOS	2021		2020		Var. 2021/2020		Var. 2021/2020	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)		
Seguros	9 966	1	9 046	1	920	10		
Royalties	1 558	0	622	0	936	150		
Contencioso e notariado	592	0	65	0	527	811		
Limpeza, higiene e conforto	34 901	3	29 911	2	4 990	17		
Outros serviços	1 037	0	1 343	0	-306	-23		
Gastos com o pessoal	725 940	47	718 659	49	7 281	1		
Remunerações órgãos sociais e de gestão	42 466	3	46 159	3	-3 693	-8		
Remunerações do pessoal	546 348	36	549 745	37	-3 397	-1		
Encargos sobre remunerações	128 287	8	112 209	8	16 078	14		
Seguros de Acidentes no trabalho e doença profissional	6 819	0	6 865	0	-46	-1		
Outros gastos com o pessoal—fardas	2 020	0	3 681	0	-1 661	-45		
Imparidade em inventários e dívidas a receber—perdas	0	0	21 110	1	-21 110	-100		
Outros gastos e perdas	216 188	14	206 159	14	10 029	5		
Impostos e taxas	29 319	2	32 147	2	-2 828	-9		
Taxas	50	0	2 305	0	-2 255	-98		
Correções relativas a períodos anteriores	15 019	1	2 950	0	12 069	409		
Quotizações	1 275	0	1 215	0	60	5		
Outros—Bolsas de formação	155 194	10	148 443	10	6 751	5		
Serviços bancários e outros não especificados	15 331	1	19 099	1	-3 768	-20		
Gastos de depreciações e amortização	12 927	1	27 124	2	-14 197	-52		
Ativos fixos tangíveis	12 692	1	26 890	2	-14 198	-53		
Ativos intangíveis	235	0	234	0	1	0		
Juros e gastos similares suportados	14 125	1	10 678	1	3 447	32		
Juros de financiamento obtidos	8 505	1	10 669	1	-2 164	-20		
Juros de mora	6	0	9	0	-3	-33		
Outros gastos e perdas de financiamento	5 614	0	0	0	5 614	100		
TOTAL	1 545 965	100	1 481 209	100	64 756	4		



A 41

Roj

Rosa

RELATÓRIO DE CONTAS

3. RESULTADOS

O presente subponto visa aferir o desempenho da AVEA no decorrer do período económico de 2021. Neste sentido, destaca-se o resultado positivo atingido em 2021, tendo-se obtido, antes de impostos, um resultado de 3.853€ (três mil oitocentos e cinquenta e três euros). De realçar que, no período, o imposto sobre o rendimento (IRC) foi no montante de 54€ (cinquenta e quatro euros), o que se traduz num resultado líquido do período de 3.798€ (três mil setecentos e noventa e oito euros).

Em relação à aplicação do resultado líquido do ano de 2021, no valor positivo de 3.798€ (três mil setecentos e noventa e oito euros), a Direção propõe a sua transferência para Resultados Transitados.



RELATÓRIO DE CONTAS

DG A
Ros

POSIÇÃO FINANCEIRA

1. ATIVO

A informação relativa à posição financeira da AVEA permite identificar os recursos da Associação e os direitos dos seus credores à data de 31 de dezembro de 2021.

O ativo, apresentado por grau crescente de liquidez, ascendeu ao montante de 721.598€ (setecentos e vinte um mil quinhentos e noventa e oito euros), o que corresponde a um decréscimo de 35% relativamente ao ano anterior. Ao nível da estrutura, é possível constatar a proeminência do ativo corrente (93%) relativamente ao ativo não corrente (7%), sendo este último constituído por “ativos fixos tangíveis” e “ativos intangíveis” e “participações financeiras”.

No que concerne às variações relativas ao ano anterior, verifica-se o acréscimo de 20% do ativo não corrente e o decréscimo do ativo corrente, este último impulsionado pela diminuição dos “devedores por transferência e subsídios”, com cerca de 394 326€ (trezentos e noventa e quatro mil trezentos e vinte e seis euros), valor este que reflete o encerramento de vários projetos financiados pelo PO 2020 Açores-FSE.

RUBRICAS DE ATIVO	2021		2020		Var. 2021/2020	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)
Ativo não corrente	49 104	7	41 103	4	8 001	20
Ativos fixos tangíveis	43 101	6	35 094	3	8 007	23
Ativos intangíveis	156	0	391	0	-235	-60
Participações financeiras	5 847	1	5 618	1	229	4
Ativos correntes	672 494	93	1 040 595	96	-368 101	-37
Inventários	9 412	1	7 529	1	1 883	25
Devedores por transferência e subsídios	138 560	20	532 886	49	-394 326	-73
Clientes, contribuintes e utentes	16 877	2	12 078	1	4 799	14
Estado e outros entes públicos	110 633	16	110 646	10	-13	0
Outras contas a receber	304 112	42	248 379	23	55 733	15
Diferimentos	1 099	0	536	0	563	105
Caixa e depósitos bancários	91 801	12	128 541	12	-36 740	-29
TOTAL DO ATIVO	721 598	100	1 081 697	100	-360 099	-35



RELATÓRIO DE CONTAS

2 . CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO

No que diz respeito ao Capital Próprio, no ano de 2021, os resultados transitados foram no montante de 510.837€, (quinhentos e dez mil oitocentos e trinta e sete euros) negativos, uma variação de 23% relativamente ao ano anterior. De ressaltar que o Resultado Líquido do período foi positivo, com um valor de 3 798€ (três mil setecentos e noventa e oito euros), o que traduz, relativamente ao ano anterior, uma inversão negativa de 105%. A erosão dos fundos patrimoniais é originada pelo evoluir dos resultados transitados e pela integração dos ativos e passivos financeiros da Associação Portas do Mar, em 2019, cujo impacto negativo nas demonstrações financeiras daquele período foi de 257.552€ (duzentos e cinquenta e sete mil quinhentos e cinquenta e dois euros).

Em relação do passivo corrente, no Relatório de Contas de 2021 verifica-se um aumento de 8% de dívida a fornecedores, justificada pelo aumento da atividade. No que concerne à rubrica Estado e outros entes públicos a variação negativa entre as contas de 2021 e 2020 é de 9%. A maior evolução em termos de passivo corrente refere-se à rubrica Financiamentos obtidos, com uma diferença de 287.500€ (duzentos e oitenta e sete mil e quinhentos euros) negativos, passando a um resultado nulo em 2021.

RUBRICAS DE CAPITAL PRÓPRIO E DO PASSIVO	2021		2020		Var. 2021/2020	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)
Capital Próprio	-439 746	-61	-460 837	-43	21 091	-1
Capital Próprio	50 000	7	50 000	5	0	0
Resultados transitados	-510 837	-71	-416 471	-39	-94 366	23
Outras variações dos fundos próprios	17 293	2	0	0	17 293	100
Resultado Líquido do período	3 798	1	-94 366	-9	98 164	-105
Passivo	1 161 344	161	1 542 535	143	-381 191	-25
Passivo corrente	1 161 344	161	1 542 535	143	-381 191	-25
Fornecedores	731 286	101	679 732	63	51 554	8
Estado e outros entes públicos	24 399	3	26 863	2	-2 464	-9
Financiamentos obtidos	0	0	287 500	27	-287 500	-100
Outras dívidas a pagar (credores e transf. e subs. Concedidos)	303 388	43	466 255	43	-162 867	-36
Diferimentos	102 271	14	82 185	8	20 086	24
TOTAL DO CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO	721 598	100	1 081 697	100	-360 099	-35



RELATÓRIO DE CONTAS

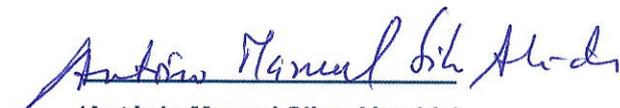
Encerrou-se o ano com os fundos patrimoniais em situação negativa. Tendo em consideração que estão a decorrer negociações com as entidades envolvidas para que se chegue a um entendimento no que diz respeito a um acerto de contas que beneficiará todas as partes, a Direção da AVEA está convicta de que a situação será solucionada, com a consequente inversão dos resultados.

Face aos resultados atingidos no exercício do ano de 2021, acima expostos, a Direção da AVEA, segura do curso determinado, irá prosseguir a mesma política, confiante de que as medidas implementadas darão, novamente, bons resultados no ano de 2022, de forma a que a AVEA cumpra a sua missão de forma cabal e eficiente.



A Direção

O Presidente


(António Manuel Silva Almeida)

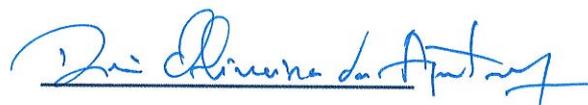
A Vice-Presidente


(Rosa Maria Carreiro Machado Costa)

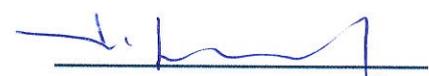
O Vice-Presidente


(João Manuel Pires de Medeiros)

O Vice-Presidente


(Rui Oliveira da Apresentação)

O Diretor Executivo


(Rui Jorge da Silva Leite Bettencourt)

