



INFOALERTA 52.25

Data	18 de setembro de 2025
Assunto:	Academia APHORT Calendário de outubro

Caras e Caros Associados,

Outubro vai chegar com boas novidades à Academia APHORT.

Nesse mês, para além de uma oferta diversificada de temas relevantes para o dia a dia da restauração, hotelaria e turismo, voltamos a disponibilizar novas datas para formações que em setembro tiveram uma procura tão elevada que esgotaram rapidamente.

O objetivo é garantir que todos os Associados têm a oportunidade de participar e beneficiar de conteúdos que os ajudam a melhorar a gestão, qualificar as equipas e aumentar a competitividade dos seus negócios.

Partilhamos, em seguida, convosco as datas das ações previstas para o mês de outubro:

1. SERVIÇO DE ANDARES: PROCESSOS E TÉCNICAS DE LIMPEZA

Modalidade: Online

Duração total: 10 horas

Datas: 01, 08, 15 e 22 de outubro de 2025 (quartas-feiras)

Horário: 15h30 às 18h00

Investimento: 85€

Uma formação dirigida à área do alojamento, focada na organização e funcionamento do serviço de andares. Ao longo das sessões, serão abordados processos e técnicas que permitem garantir a qualidade e a eficiência na limpeza e organização dos quartos e áreas comuns, de forma a otimizar o serviço e a elevar a qualidade da experiência dos hóspedes.

2. GESTÃO E CONTROLO DE CUSTOS NA RESTAURAÇÃO

Modalidade: Online

Duração total: 15 horas

Datas: 01, 08, 15, 22 e 29 de outubro de 2025 (quartas-feiras)

Horário: 15h30 às 18h30

Investimento: 85€

Esta formação oferece uma abordagem prática e estratégica para profissionais do setor da restauração, capacitando-os a otimizar a gestão financeira e o controlo de custos operacionais na cozinha. Com foco na maximização da rentabilidade, o curso abrange técnicas essenciais na elaboração da ementa, para garantir um funcionamento sustentável e lucrativo do negócio.



INFOALERTA 52.25

3. SUSTENTABILIDADE E GESTÃO DE DESPERDÍCIO ALIMENTAR

Modalidade: Online

Duração total: 5 horas

Datas: 02 e 09 de outubro de 2025 (quintas-feiras)

Horário: 15h30 às 18h00

Investimento: 45€

Esta formação pretende capacitar os participantes para a adoção de práticas sustentáveis e eficientes na gestão de desperdício alimentar, promovendo uma restauração mais responsável, alinhada com as boas práticas ambientais e as expectativas do mercado.

4. BEM-ESTAR NO TRABALHO: PESSOAS, O MAIOR ATIVO DA EMPRESA

Modalidade: Online

Duração total: 5 horas

Datas: 09 e 10 de outubro de 2025 (quintas-feiras)

Horário: 15h30 às 18h00

Investimento: 45€

Esta formação pretende capacitar os participantes a (re)pensar e implementar práticas simples e eficazes de bem-estar que promovam um ambiente de trabalho mais saudável e produtivo.

5. COMO CONSTRUIR EQUIPAS DE SUCESSO

Modalidade: Online

Duração total: 15 horas

Datas: 22 e 29 de outubro, 05, 12 e 19 de novembro de 2025 (quartas-feiras)

Horário: 15h30 às 18h30

Investimento: 85€

Esta formação destina-se a desenvolver competências essenciais para integrar, construir e liderar equipas de sucesso, entre as quais, capacidade de gestão de conflitos, comunicação interpessoal, perceção de diferentes estilos de comunicação, autoconhecimento e inteligência emocional.

6. LÍNGUA PORTUGUESA PARA TRABALHADORES ESTRANGEIROS NA HOTELARIA E RESTAURAÇÃO

Modalidade: Online

Duração total: 15 horas

Datas: 23 e 30 de outubro, 06, 13, 20 e 27 de novembro de 2025 (quintas-feiras)

Horário: das 15h30 às 18h00

Investimento: 60€

Esta ação tem como objetivo dotar os formandos estrangeiros de conhecimentos básicos da língua portuguesa, para que possam estabelecer uma comunicação oral mínima com o cliente, relacionada com os serviços de hotelaria e restauração.



Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

INFOALERTA 52.25

7. INGLÊS NA HOTELARIA E RESTAURAÇÃO – NÍVEL INICIAÇÃO

Modalidade: Online

Duração total: 15 horas

Datas: 28 de outubro, 04, 11, 18, 25 de novembro e 02 de dezembro de 2025 (terças- feiras)

Horário: das 15h30 às 18h00

Investimento: 60€

Esta ação tem como objetivo dotar os formandos estrangeiros de conhecimentos básicos de língua inglesa, para que possam estabelecer uma comunicação oral mínima com o cliente, relacionada com os serviços de hotelaria e restauração.

As inscrições já estão abertas e podem ser feitas diretamente no nosso site, em www.aphort.com, onde está também disponível para consulta o calendário completo das ações previstas até ao final deste ano.

Mais informações:

- > Poderão encontrar informações mais detalhadas sobre cada uma das formações no nosso site.
- > Após preenchimento do formulário de inscrição, deverão efetuar o pagamento e aguardar uma confirmação final e envio dos respetivos links de acesso.
- > A data prevista para o início das ações poderá, eventualmente, sofrer alterações, de forma a garantirmos a construção da turma. Manteremos, no entanto, os dias da semana e horários previstos.
- > A data efetiva de início será confirmada diretamente aos inscritos.

Relembremos ainda a possibilidade de todos os nossos Associados poderem solicitar-nos a **criação de formação à medida**, com formatos, horários e temas personalizados, de acordo com os interesses e necessidades da empresa. Os interessados poderão fazer-nos chegar esses pedidos através do seguinte contacto:

Daniela Carreiras - danielacarreiras@aphort.com

Condições gerais Formação APHORT:

1. Exclusivo para Associados da APHORT.
2. O montante indicado é devido por cada participante e inclui a totalidade dos módulos anunciados.
3. O pagamento por transferência bancária para o NIB 0007.0000.0016.8573.682.23 implica o envio do comprovativo bancário para danielacarreiras@aphort.com.
4. As inscrições só se consideram validadas após pagamento.
5. Apenas será devolvida a importância da inscrição nas desistências que ocorram até 72 horas antes do início da formação.
6. Será atribuído um Certificado de Participação aos inscritos que estiverem presentes em, pelo menos, 80% da duração total da formação. Nas sessões online será feita uma “chamada” para confirmação das participações e apenas serão considerados presentes os alunos que mantenham as câmaras ligadas durante as aulas.
7. Às empresas Associadas será entregue um Certificado para efeitos do Código do Trabalho, com indicação do número total de horas frequentadas.

APHORT

Sede: Rua Gonçalo Cristóvão, 96, 1º andar, 4000-264 PORTO
Telefone: 223.393.760 correio@aphort.com - NIF: 507635841
Para mais informações visite: www.aphort.com



Associação Portuguesa de Hotelaria Restauração e Turismo

INFOALERTA 52.25

- 8. A formação apenas se realiza com o número mínimo de inscrições fixado para cada edição.
- 9. Pode ser fixado um máximo de inscrições por Associado, por edição.
- 10. Algumas destas formações poderão ser organizadas nas empresas nossas Associadas, em condições a estabelecer.
- 11. As sessões iniciam pontualmente à hora marcada.

Com os meus melhores cumprimentos,
Rodrigo Pinto Barros
Presidente

APHORT

Sede: Rua Gonçalo Cristóvão, 96, 1º andar, 4000-264 PORTO
Telefone: 223.393.760 correio@aphort.com - NIF: 507635841
Para mais informações visite: www.aphort.com