



separ -

EDITAL

Concurso de Acesso à Ação de Curta Duração de “Dieta Atlântica: *fine dining*, vinhos e experiências únicas” Ano letivo 2024/2025

A Diretora da Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo (ESTG-IPVC), Mafalda Reis Lima Lopes Laranjo, torna público o concurso de acesso à ação de curta duração de “Dieta Atlântica: *fine dining*, vinhos e experiências únicas”, com o objetivo de desenhar e promover experiências de turismo e bem-estar associadas à dieta atlântica; prestar serviço excecional e personalizado; conhecer os serviços fundamentais de mesa e vinhos para segmentos de mercado específicos; fazer a ligação entre as características do “*terroir*”, os vinhos verdes e produtos alimentares do litoral minhoto; promover as tradições e cultura locais associadas à tradicional gastronomia da dieta atlântica.

1. Condições / Habilitações de Acesso

Ter interesse na promoção do património gastronómico minhoto nas suas múltiplas vertentes: receituário, arte e técnica da cozinha tradicional, sua evolução, seus produtos, o papel da cozinha na arte popular, bem como outros aspetos que permitam fazer uma reconstituição histórica da cozinha dos antepassados e da sua evolução no tempo. A formação é adequada para pessoas com qualificação de nível de licenciatura (nível 6 EQF).

2. Condições de Reingresso

Não aplicável

3. Calendário

Refª.	Ação	De	Até
1	Afixação do Edital		30 de abril
2	Apresentação das candidaturas (online)	5 de maio	30 de maio
3	Admissão, seriação dos candidatos e afixação, no portal do IPVC e na ESTG, dos resultados	2 de junho	3 de junho
4	Reclamações – (comunicação por e-mail)	4 de junho	5 de junho
5	Decisão sobre as reclamações		9 de junho
6	Matrículas e inscrições online dos candidatos colocados	11 de junho	13 de junho

4. Cursos/vagas para os quais são admitidas candidaturas

O número total de vagas é de 15.





10/2019

5. Informações relativas à instrução dos processos de candidatura

A candidatura é válida apenas para o ano letivo 2024/2025.

- a) O processo de candidatura realiza-se exclusivamente por meios eletrónicos (*online*)
- b) Documentos a submeter no processo de candidatura:
 - Curriculum vitae;
 - Comprovativo das habilitações académicas;
 - Comprovativo de experiência profissional e/ou projeto profissional na(s) área(s) de gastronomia e vinhos

6. Indeferimento linear de candidaturas

Serão liminarmente indeferidas as candidaturas que se encontrem em qualquer uma das seguintes condições, sem direito a devolução dos emolumentos pagos e documentos entregues:

- a) Não tenham sido instruídas com a documentação obrigatória;
- b) Não cumpram todas as regras ou prazos estabelecidos no Edital;

7. Admissão, Seleção e Seriação

Os candidatos Ação de Curta Duração de Dieta Atlântica: *fine dining*, vinhos e experiências únicas serão selecionados e seriados por ordem de receção de candidaturas.

8. Reclamação / Recurso

- a) Do resultado da candidatura os candidatos podem apresentar reclamação, devidamente fundamentada, dirigida à Diretora da Escola no prazo fixado neste edital;
- b) São liminarmente indeferidas as reclamações não fundamentadas, bem como as entregues fora de prazo;
- c) Quando, na sequência do provimento de uma reclamação, um candidato não colocado venha a ficar situado na lista dos candidatos em posição de colocado, tem direito à colocação, mesmo que para tal seja necessário criar vaga adicional;
- d) A retificação da colocação abrange apenas o candidato cuja reclamação foi provida, não tendo qualquer efeito sobre os restantes candidatos, colocados ou não.

9. Exclusão de candidatos

São excluídos os candidatos que:

- a) Prestarem falsas declarações;
- b) Não satisfaçam quaisquer das condições de acesso fixadas;

São considerados nulos todos os atos decorrentes de falsas declarações, incluindo a própria matrícula e inscrição.

10. Matrícula e inscrição, emolumentos e propinas

Candidatura – sem taxa de candidatura

Matrícula e inscrição - 10,00 euros

Seguro – 12,50 euros





Propina – 50,00€ - deverá ser feito integralmente, no ato de matrícula.

Certificado de conclusão – 15,00 euros

1. A candidatura apenas adquirirá validade e eficácia após o pagamento da respetiva matrícula e do seguro;
2. Caso o aluno complete com sucesso esta Ação de curta Duração, ser-lhe-á atribuída uma bolsa de 50,00€;
3. Após a conclusão bem-sucedida da Ação de Curta Duração, a (o) estudante deverá aguardar um email com instruções necessárias para solicitar o certificado de conclusão.

11. Informações

a) Contactos

Serviços Académicos | academicos@estg.ipvc.pt | Tel: 258 819 700
ESTG-IPVC - Avenida do Atlântico, n.º 644 | 4900-348 Viana do Castelo

b) Calendário e horário

Calendário: 17, 18, 21, 24, 26, 28 de junho e 1, 3, 5 de julho
Horário: 17h30-20h30; sábados das 9h30-13h30; e, o último sábado das 9h00 -15h00
Duração: 32 horas de contacto.

c) Destinatários e Saídas Profissionais

Todos os que pretendam valorizar e promover a Dieta Atlântica tradicional do litoral minhoto, nomeadamente:

- 1) Identificar e caracterizar as técnicas de serviço de restaurante;
- 2) Interpretar e aplicar as normas protocolares;
- 3) Identificar e realizar a *mise-en-place* para os serviços casual, clássico e *fine dining*;
- 4) Organizar o serviço de vinhos e outras bebidas;
- 5) Aplicar métodos e técnicas avançadas no serviço de vinhos;
- 6) Elaborar a carta de vinhos em função de objetivos concretos;
- 7) Organizar e gerir a garrafeira;
- 8) Fazer inventários, apurar consumos e calcular custos e rácios;
- 9) Conhecer os vinhos segundo as suas categorias e origens;
- 10) Compreender os princípios orientadores de uma correta harmonização entre vinhos e iguarias;
- 11) Compreender os princípios operacionais relativos à execução de um serviço de restaurante.

A formação é adequada para pessoas com qualificação de nível de licenciatura (nível 6 EQF).
A ação de curta duração confere 3 créditos (ECTS).

IPVC, Escola Superior de Tecnologia e Gestão, 30 de abril de 2025

A Diretora

(Prof. Doutora Mafalda Lopes Laranjo)



Instituto Politécnico de Viana do Castelo