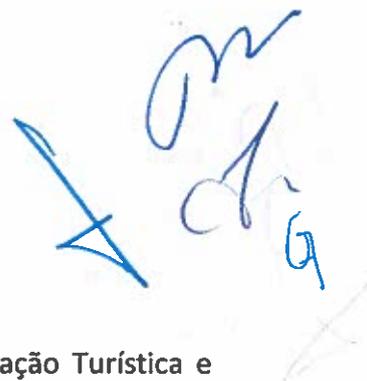


RELATÓRIO DA DIREÇÃO

Ano 2019



Nos termos estatutários, a Direção da Associação Açoriana de Formação Turística e Hoteleira, AAFTH, vem apresentar o Relatório e Contas do exercício findo a 31 de dezembro de 2019:

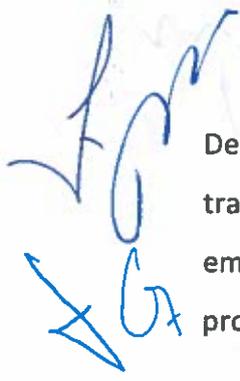
1. ATIVIDADE DO EXERCÍCIO

1.1. A.A.F.T.H.

Em 2019, no que respeita a ações de formação, houve um pequeno aumento na atividade face ao ano anterior. Na formação inicial foram aprovados os mesmos cursos que no ano letivo anterior, designadamente os de Técnico Restaurante/Bar e Técnico de Cozinha/Pastelaria. No âmbito do programa Reativar, relativamente à candidatura 2018/2019, terminou em setembro o curso tecnológico, Cozinha/Pastelaria. Foi ainda aprovado mais um curso de Reativar Tecnológico Cozinha/Pastelaria para o ano letivo 2019/2020.

No que respeita a ações de formação para ativos, apenas em dezembro de 2018 é que foi aprovada a candidatura ACORES-08-3524-FSE-00020, submetida ao PO AÇOES 2020 em abril de 2018, para 1050 horas de formação nas áreas de *housekeeping*, atendimento, cozinha/pastelaria, gestão e informação turística, restaurante bar e línguas. No entanto, face ao momento em que a mesma foi aprovada, foi solicitada a alteração do início da formação para o ano de 2019.

Ainda nesta tipologia de formação, a EFTH estabeleceu um protocolo com o Turismo de Portugal e a Direção Regional do Turismo, para a realização, em todas as ilhas do arquipélago, de cursos nas áreas de Marketing Digital, Housekeeping, Restaurante/Bar, Cozinha e Softskills, num total de 2695 horas de formação. Sendo que, em 2019 efetuaram-se 27 ações de formação, num total de 945 horas.



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

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

Com integração da Associação Portas do Mar na AAFTH, esta passou a usufruir de um espaço designado por Pavilhão do Mar, constituído por uma sala polivalente e as respetivas áreas técnicas, para promoção de feiras, congressos e banquetes.

De uma forma resumida, apresenta-se a atividade desenvolvida durante o ano 2019:

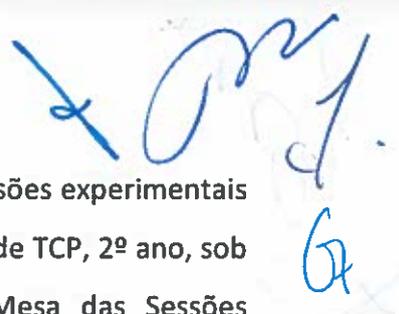
1.2. ESCOLA

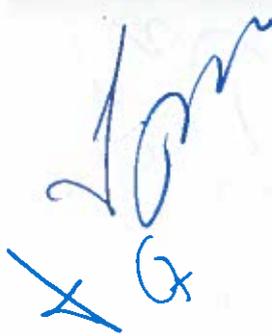
1.2.1. Ano letivo 2018-2019

No ano de 2019, deu-se seguimento às atividades letivas iniciadas em setembro de 2018. Desta forma, continuou a promover-se várias atividades que têm como principal propósito o envolvimento e participação dos formandos, formadores e toda a comunidade escolar.

De entre as várias atividades que a Escola desenvolveu ou em que participou ao longo do ano de 2019, destacam-se as seguintes:

- No dia 21 de janeiro, realizou-se um Debate sobre o tema “Alterações Climáticas – Reverter o Aquecimento Global”, com a presença da Sra. Deputada Graça Silva e dinamizado pela formadora Maria Inês Almeida com a turma TCP, 1º ano.
- De 28 a 30 de janeiro, o Chef Miguel Bértolo deu formação em Cozinha Japonesa aos alunos de TCP, 3º ano, que colmatou com um jantar na temática da formação com o Chef convidado Tiago Teófilo.

- 
- Nos dias 6 e 14 de fevereiro, realizaram-se, via Skype, as sessões experimentais e oficiais, respetivamente, com o formando Pedro Borracha de TCP, 2º ano, sob orientação da formadora Inês Almeida para eleger a Mesa das Sessões Regionais do Parlamento dos Jovens.
 - A 18 de fevereiro, teve lugar a sessão teórico-prática ASISM, promovida pela Dra. Isabel Castro e Silva, da Associação De Surdos de S. Miguel, que contou com a presença das turmas de TRB, 2º e 3º anos, acompanhadas pelas formadoras Sara Neves e Mónica Cabral. Esta decorreu na unidade de aplicação – Restaurante Anfiteatro.
 - De 23 de fevereiro a 3 de março, 13 alunos e 2 professores da Universidade Johnson & Wales, USA, realizaram pela terceira vez, um *Study Abroad Program* sobre *Volcanic Island Wines and Tourism*. Ao longo do programa, este grupo teve a oportunidade de, através de uma visita às ilhas de São Miguel, Pico e Madeira, aprender sobre a história das ilhas, seus solos e climas, gastronomia, cultura e realizar provas de vinhos, entre muitas outras atividades.
 - A 8 de março, a marca de gins Amicis, apresentou os seus produtos e deu formação orientada pelo ex-formando Paulo Pereira à turma de TRB, 2º ano, acompanhada pelo formador Pedro Jerónimo.
 - Neste mesmo dia, o formando André Gonzaga, TRB, 3º ano, participou na fase eliminatória do Concurso Maestros del Expresso ILLY, que decorreu em Lisboa.
 - De 12 a 18 de março, a EFTH participou na BTL, Feira Turismo em Lisboa, com o Chef Rui Medeiros e os formandos de TCP, 3º ano Andreia Alves, Mariana Rosa e Ricardo Dias e de TRB, 2º ano, Digo Teixeira e Leandro Ferreira.
 - A 14 de março, realizou-se a Palestra sobre o Programa Educação Empreendedora – O Caminho para o Sucesso – programa da DRJ orientado pelo Dr. Frederico Pinto, para a turma de TCP, 1º ano, que contou com a presença de Clara Campelo e Magda Silvestre da DRJ, para a apresentação do Concurso IdeiAçores.
 - De 18 a 20 de março, os formandos Pedro Borracha de TCP, 2º ano, e Ana Mendonça de TCP, 1º ano, acompanhados pela formadora Inês Almeida,



deslocaram-se à Assembleia Legislativa Região Açores para participar no Parlamento do Jovens, dedicado ao tema “Alterações Climáticas – Reverter o Aquecimento Global”.

- A 28 de março, Formação *Gin Citadelle – Rum Plantation*, á turma de TRB, 2º ano, acompanhados pelo formador Pedro Jerónimo, no Restaurante Anfiteatro, ministrada por Rui d’Almeida da *Fever Tree*.
- De 31 de março a 6 de abril, no âmbito do projeto Erasmus +, realizou-se a visita de um grupo de 10 alunos e 3 formadores da escola parceira *Tourismusschulen*, de Semmering, Áustria. O programa da visita, dinamizado pelo formador Rodrigo Sousa, pretendeu dar a conhecer aos visitantes a ilha, sua cultura e gastronomia. No dia 3 de abril, realizou-se um jantar com menu austríaco preparado e servido com a coparticipação das turmas finalistas.
- Em 29 a 30 de abril, o Chef Ivo Tavares deu formação sobre Cozinha Mexicana à turma de TCP, 3º ano, que culminou com um Jantar Temático no dia 30 de abril.
- A 6 de maio realizou-se, no Pavilhão do Mar, a Feira do Emprego, onde participaram as turmas TCP e TRB, 3º ano, e Curso de Cozinheiro/a Tecnológico - Reativar.
- No dia 15 de maio, os alunos Adriano Sousa e Paula Araújo de TCP, 1º ano, orientados pelo formador e Chef Rui Medeiros Ganharam o 2º prémio no concurso *IdeiaAçor*, com o projeto “*Rose Gold*” – *pimenta da terra em pó*.
- A 17 de maio, Sandra Leonardes e João Couto, do Hotel Azor, dinamizaram uma Palestra com o tema “Apresentação Grupo DHM - Discovery Hotel Management” aos alunos das turmas de TRB eTCP, 3º ano, acompanhados pela formadora Ana Loras Tema:
- De 20 a 29 de junho decorreu mais uma edição do 10 Fest Açores – 10 dias, 10 chefs, que contou com a participação das turmas de Cozinha/Pastelaria e de Restaurante/Bar de 2º e 3º ano e respetivos colaborados/formadores da EFTH.
- A 31 de julho, pelo nono ano consecutivo, encerrou-se o ano letivo 2018-2019, com a realização de um jantar confeccionado pela turma do Curso Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (Tecnológico) – Reativar e o formador e Chef Rui Medeiros para as turmas finalistas acompanhados pelos familiares.

↓
Am
A
G

A Direção da Escola deu continuidade ao modelo de formação em contexto de trabalho definido para a Unidade de Aplicação, para os primeiros e segundos anos, alternado nos meses de julho e agosto, permitindo aos formandos uma participação efetiva muito envolvente.

De uma forma geral, a Direção entende que continuam a ser atingidos os objetivos deste modelo de estágios, nomeadamente:

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

Em relação à Formação em Contexto de Trabalho nos diversos hotéis e restaurantes, a mesma realizou-se da seguinte forma:

- 23 abril a 13 maio - 2.º ano dos Cursos de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria e de Técnico/a Restaurante/Bar
- de 06 a 24 maio - 1º ano dos Cursos de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria e de Técnico/a Restaurante Bar;
- de 17 junho a 25 julho – 3º ano do Curso de Técnico/a de Restaurante/Bar;
- de 01 a 28 julho – 3º ano do Curso de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria;
- de 05 agosto a 15 setembro – Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (Tecnológico) - Reativar

2019
26

Terminaram o ano letivo 2018/2019, os cursos profissionais de Técnico de Restauração - Cozinha/Pastelaria (nível IV), e Técnico de Restauração - Restaurante/Bar (nível IV), com 12 formandos em cada um.

Para além destes, e ao abrigo do Programa REATIVAR terminou em outubro de 2019, o Curso de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (Tecnológico) com 14 formandos.

Assim sendo, foram 38 formandos que concluíram o seu percurso formativo em 2019. Transitaram ainda os 34 formandos dos 1^{os} anos e os 28 formandos dos 2^{os} anos dos cursos de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (nível IV) e de Técnico/a de Restaurante/Bar (nível IV).

Desde o início da Escola, já foram formados 837 jovens, dos quais 457 formandos em cursos de nível IV, 165 em cursos de nível II, 8 em cursos de nível I, 26 em qualificação pós-9^o ano e 181 em cursos pós-12^o ano. Do total de formandos, 314 formaram-se na área de cozinha, 234 na área de restaurante-bar, 108 na área de receção, 56 na área de andares e quartos, 46 em turismo, 37 em técnicas de hotelaria e organização de eventos, 15 na área administrativa e 27 no âmbito do Reativar Escolar.

1.2.2. Ano Letivo 2019/2020

O ano letivo 2019/2020 arrancou em setembro, com 6 turmas, conforme a seguinte tabela:

Curso	Nº de formandos
Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 1.º	22
Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 2.º	23
Técnico/a de Cozinha/Pastelaria 3.º	15
Técnico/a de Restaurante/Bar 1.º	20
Técnico/a de Restaurante/Bar 2.º	10
Técnico/a de Restaurante/Bar 3.º	13

Em outubro, reforçou-se a componente formativa da EFTH através do arranque do Curso de Cozinheiro/a Tecnológico, ao abrigo do Programa REATIVAR, com 20 formandos, ficando a EFTH com um total de 7 turmas em formação em simultâneo.

↓ am
2/6

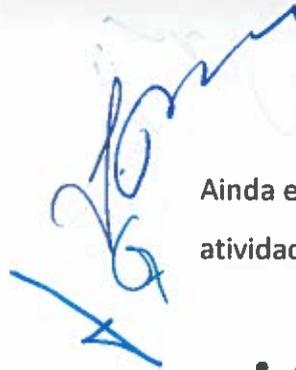
O processo de seleção e recrutamento dos utentes encaminhados pela Agência de Emprego decorreu durante o mês de setembro e é de salientar que foram necessárias várias fases de recrutamento para que a turma pudesse ser constituída com um mínimo de 20 formandos.

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

O processo de seleção e de recrutamento dos formandos foi realizado durante o mês de julho e o de formadores iniciou em julho e estendeu-se até outubro. No que respeita aos formadores, e apesar do recurso às listas de docentes não colocados disponibilizadas pela DRE, dos anúncios na comunicação social e na página web da escola, houve particular dificuldade no recrutamento de profissionais qualificados nas áreas de formação de Matemática e Francês.

De qualquer forma, as turmas dos cursos profissionais de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (nível IV) e de Técnico/a de Restaurante/Bar (nível IV), 1º, 2º e 3º anos, iniciaram a formação no dia 16 de setembro, tendo as turmas dos primeiros anos sido recebidas com uma Sessão de Acolhimento e visita guiada à escola dinamizadas pela Diretora Pedagógica e respetivos Diretores de Curso no dia 13 de setembro.

No final do ano de 2019, a Escola tinha 8 formadores internos, 2 na área de Cozinha/Pastelaria, 4 na área de Restaurante/Bar e 2 na componente de Higiene e Segurança Alimentar e 14 formadores externos.



Ainda em 2019, no primeiro período do ano letivo 2018/2019, registam-se as seguintes atividades mais significativas:

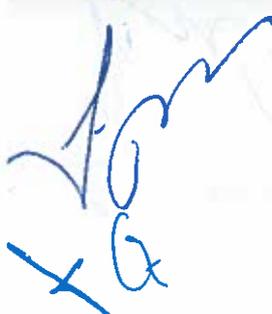
- A 25 de setembro os alunos da EFTH participaram na apresentação da X Edição do Programa Educação Empreendedora: O Caminho do Sucesso, pelo Diretor Regional da Juventude, Lúcio Rodrigues, no Restaurante Anfiteatro Lounge.
- No dia 16 de outubro, uma turma do 9º ano de escolaridade da Escola Secundária de Lagoa visitou a EFTH no âmbito do Dia Mundial da Alimentação e participou nas atividades dinamizadas para o efeito pelas turmas de TRB e TCP, 3º ano, sob a orientação dos formadores Pedro Jerónimo e Nuno Santos.
- De 21 a 24 de outubro, os formandos de TCP, 3º ano Pedro Borracha e Mariana Arruda participaram na fase regional do Concurso Jovem Talento da Gastronomia, em Portalegre, nas categorias de Legumes e Pastelaria, respetivamente.
- No dia 31 de outubro realizou-se o primeiro Almoço Pedagógico, confeccionado e servido pelos alunos de TCP e TRB, 3ºs anos.
 - No mesmo dia, os alunos de TCP2, orientados pelo formador Rui Medeiros, celebraram o dia de *Pão por Deus* confeccionando diferentes variedades de pães que distribuíram por toda a comunidade escolar.
- A 9 de novembro, os alunos de TCP e TRB, 3º ano, participaram no evento “Às Cegas”, quatro jantares a quatro mãos, com vários Chefs convidados.
- No dia 12 de novembro, todas as turmas da escola assistiram, no Teatro Micaelense, e acompanhadas pelos formadores Mónica Cabral, Luís Almeida, Sara Madeira, Inês Almeida à peça “Sophia, Um enredo Biobibliográfico”, assinalando o centenário de Sophia de Mello Breyner Andresen.
- A 20 de novembro, realizou-se o Almoço Pedagógico, confeccionado e servido pelos alunos de TCP e TRB, 2ºs anos.
- No dia 21 de novembro, os alunos de TCP e TRB, 1º ano, participaram na Sessão Motivacional no âmbito do programa Educação Empreendedora - O Caminho do Sucesso, no Laboratório de Engenharia Civil, acompanhados pelos formadores Sara Madeira e Frederico Pinto.

- 
- A 28 de novembro, a turma de TCP, 3º ano, participou no Concurso de Doçaria Regional, promovido pelo Centro de Apoio Social e Acolhimento - C.A.S.A. Bernardo Manuel Silveira Estrela da Ribeira Grande.
 - De 3 a 6 de dezembro, a formanda Mariana Arruda participou na final do Concurso Jovem Talento da Gastronomia, em Fátima, na prova de Pastelaria Inter.
 - No dia 6 de dezembro a turma TRB, 1º ano, participou na atividade Empreendedor por um dia, no âmbito do Programa Educação Empreendedora - O Caminho do Sucesso, angariando fundos para ofertas a distribuir no jantar solidário de Natal.
 - No dia 9 de dezembro os alunos de TRB, 1º ano, realizaram uma visita de estudo aos Bombeiros Voluntários de Ponta Delgada, para consolidar conhecimentos na área da Higiene e Segurança no Trabalho da Restauração, com a formadora Carolina Viveiros.
 - No dia 11 de dezembro, os formandos de TRB, 1º ano e TCP, 3º ano dinamizaram o Almoço Solidário oferecido aos utentes dos Centros de Convívio e Casas do Povo da Ilha de S. Miguel.
 - No dia 17 de dezembro, realizou-se o tradicional Almoço de Natal, com a participação de toda a comunidade escolar.

1.2.3. Ações de Formação para ativos

Durante ano de 2019, foram aprovadas duas candidaturas de ações de formação de curta duração para ativos:

- Projeto Açores-08-3524-FSE-000043 – Formação Modular (CNQ), no âmbito do Programa Operacional Açores 2020;
- Projeto Business Management- Diretores de Hotel, emerge de uma parceria com o Turismo de Portugal e a Escola de Hotelaria e Turismo do Douro-Lamego. É um curso de 300 horas com o objetivo de no final da formação, os formandos estarem aptos a exercer as funções de Diretor de Hotel, designadamente ao nível da gestão das operações, da gestão financeira de um



hotel, da gestão de recursos humanos, bem como da comercialização dos produtos turísticos e dos serviços prestados por um hotel.

Realizaram-se ainda ações no âmbito do Projeto de Qualificação e Valorização Profissional dos Açores, em parceria com o Turismo de Portugal e a Direção Regional do Turismo e do Projeto Açores-08-3524-000020, no âmbito do Programa Operacional Açores 2020, cujas aprovações ocorreram em 2018.

Assim sendo:

a) **Projeto AÇORES-08-3524-FSE-000020**

Em 2019 realizaram-se 33 ações de formação com uma duração total de 1050 horas. As ações realizadas foram as seguintes: 1. Planeamento e gestão de programas de turismo de ar livre. 2. Revenue management e gestão comercial. 3. Estratégia de venda do Front Office. 4. Orçamento de produtos e serviços turísticos. 5. Marketing turístico digital. 6. Análise estratégica e de investimento. 7. Social Media. 8. Engenharia de menus. 9. Liderança, gestão e motivação de equipas. 10. Inteligência Emocional. 11. Atendimento-técnicas de comunicação. 12. Estratégias de fidelização. 13. Gestão de reclamações-normas e estratégias de atuação. 14. Organização de eventos no setor do turismo. 15. Organização da manutenção em hotelaria. 16. Normas de limpeza e manutenção do serviço de andares. 17. Normas de limpeza e manutenção do serviço de andares. 18. Lavandaria/Rouparia. 19. Lavandaria/Rouparia. 20. Preparação e confeção de molhos e fundos de cozinha. 21. Cozinha criativa. 22. Preparação e confeção de acepipes e entradas. 23. Preparação e confeção de peixes e mariscos. 24. Preparação e confeção de carnes, aves e caça. 25. Cozinha quente-cozinha portuguesa criativa. 26. Pastelaria artística. 27. Enogastronomia. 28. Enologia. 29. Flair-Bartender-animação, exibição e espetáculo. 30. Execução do serviço de restauração e bebidas. 31. Serviço de bar-técnicas de execução. 32. Organização do serviço de vinhos. 33. Informação e promoção da região.

↓
Am
V.G.

b) Projeto AÇORES-08-3525-FSE-000043

O Projeto Açores-08-3524-FSE-000043, com uma duração total de 425 horas e 255 vagas, distribuídas por 17 cursos, nas áreas: cozinha, pastelaria, restaurante, bar, normas de limpeza, lavandaria/rouparia e animação turística.

No final do ano 2019, realizou-se um total de 50 horas, referente a dois cursos: Normas de limpeza e Manutenção de Serviços de Andares.

c) Projeto de Qualificação e Valorização Profissional dos Açores

O Projeto de Qualificação e Valorização Profissional dos Açores tem uma duração total de 2695 horas e 1155 vagas, distribuídos por sete cursos de 35 horas cada.

As áreas de formação são: Marketing Digital, Housekeeping, Técnicas Base de Restaurante e Bar, Técnicas Base de Produção em Cozinha, Novas Técnicas e Tendências de Cozinha, Softskills – Cliente Externo e Softskills – Cliente Interno.

Em 2019, realizaram-se 27 ações de formação em diversas ilhas da R.A.A., distribuídas da seguinte forma: São Jorge – 3; São Miguel – 3; Pico – 5; Faial – 9, sendo que 3 foram de “Técnicas Base Restaurante e Bar”, devido à grande adesão para a formação em questão; Terceira -2; Flores-2 e Santa Maria – 3.

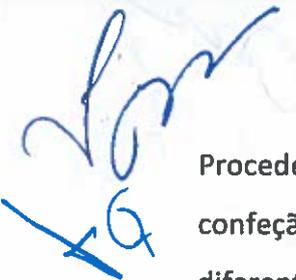
1.3 RESTAURANTE/LOUNGE ANFITEATRO

Em 2019 verificou-se um aumento nas vendas dos serviços de restauração face ao ano anterior.

1.3.1 Restaurante

A prestação de serviços no restaurante no ano de 2019 foi de 227.403,63€, sendo que 10.139,61€ dizem respeito a serviços de *catering*. Este valor reflete um acréscimo nas vendas do restaurante em cerca de 8% face ao ano de 2018.

A Direção, decidiu continuar com o horário de funcionamento iniciado em 2018, apenas abrir o restaurante ao jantar, na época baixa (novembro a abril), quinta, sexta e sábado e sempre que se justificar a abertura com eventos especiais para grupos superiores a 40 pessoas.



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

Foi feita a adesão por parte do Restaurante à Marca Açores, por forma a continuar a valorizar o produto Açores.

1.3.2 Cafeteria/Lounge

A prestação de serviços de cafeteria totalizou no ano 2019 o valor de 162.569,25€, o que representa também um acréscimo nas vendas de cerca de 17% face a 2018.

1.4 PORTAS DO MAR

A prestação de serviços e alugueres no Pavilhão do Mar durante o ano de 2019 foi de 96.034,31€.

1.5 OUTROS EVENTOS

Dos outros serviços e eventos realizados destacam-se os seguintes:

- Colaboração com a ATA na BTL – Bolsa de Turismo de Lisboa
- Colaboração com a Adeliaçor no evento “Taste in Adegas”
- Participação no Gout de France 2019
- Organização do 10 Fest 2019
- Organização do Às Cegas 2019

Destas atividades, destaca-se a organização do 10 Fest Açores 2019 – 10 dias, 10 chefs. Este evento é já um dos maiores e melhores festivais gastronómicos do país. Mais uma vez, mais de metade dos chefs convidados vieram de países estrangeiros, designadamente de mercados emissores importantes para os Açores. Foi dada continuidade ao trabalho com agências de viagens e operadores, no sentido de passar a vender um pack gastronómico para visitar os Açores durante esse período.

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

Para a edição 2019 foi acordada a emissão na RTP-Açores de 12 programas sobre o festival, o que contribuirá ainda mais para a divulgação do evento e dos produtos regionais.

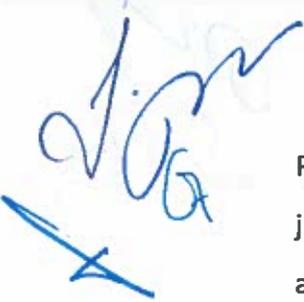
2. CONTAS DO EXERCÍCIO

No que respeita às contas do exercício do ano de 2019, regista-se um resultado líquido do período no valor positivo de 3.875,34€ (três mil oitocentos e setenta e cinco euros e trinta e quatro cêntimos).

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

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

1. A 31 de dezembro de 2019, o total em dívida dos contratos programa, nomeadamente de 2015, 2016, 2017, 2018 e 2019, totalizava o montante de 670.000,00€.
2. A rubrica Fornecimentos e Serviços Externos, teve um aumento de 125,198.16€ face a 2018, que se deve essencialmente ao aumento de quatro rubricas; honorários, deslocações e estadas, rendas e alugueres e livros e documentação técnica. O aumento dos honorários e das deslocações e estadas deve-se aos projetos de formação de ativos que decorreram durante o ano de 2019, os projetos no âmbito do PO Açores 2020 e o Projeto de Qualificação e Valorização dos Açores, num total de 2045 horas de formação de formação lecionadas. Ambos estes projetos envolveram na sua maioria formadores do continente que se deslocaram à região incorrendo assim a AFTH em custos com passagens aéreas, alojamentos e alimentação. O aumento das rendas deve-se ao facto dos Portos do Açores nos estarem a faturar o aluguer ao



Pavilhão do Mar, conforme preços constantes da portaria 64/2018 de 15 de junho. Finalmente o aumento da conta livros e documentação técnica deve-se ao facto da escola ter optado pela aquisição de manuais para os formandos dos cursos profissionais, esta foi uma medida que no entender da escola irá contribuir para um melhor resultado escolar dos formandos eliminando o recurso às fotocópias.

Embora se tenha verificado um aumento Fornecimentos e Serviços Externos, a AAFTH tem mantido um esforço na gestão criteriosa dos custos.

3. A rubrica Custos com Pessoal registou um aumento de 100.470,00€ face ao ano anterior, por via da inclusão do pessoal afeto há extinta Associação Portas do Mar na AAFTH.

Da análise às contas de 2019 podemos verificar que o valor relativo aos subsídios diminui cerca de 10%, decorrentes das penalizações do número de formandos a terminarem diplomados ao fim dos três anos letivos, conforme contratualizado aquando da candidatura ao PO Açores 2020.

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

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

Relativamente ao Passivo, regista-se um decréscimo de cerca de 826.000€, nas dívidas a instituições de crédito, que resulta essencialmente da amortização do protocolo realizado com a Vice-Presidência, o Banco Santander e as Escolas Profissionais. Esta amortização deve-se ao facto de ter começado a ser possível a submissão/análise de

despesa dos projetos candidatados ao FSE e estando previsto a amortização do remanescente para o 1º trimestre de 2020.

Assim, a 31 de dezembro o valor do protocolo ascendia a 500.000€ (os juros do financiamento ao abrigo deste protocolo são pagos pelo Governo dos Açores).

As dívidas a fornecedores aumentaram cerca de 469.000,00€ face a 2018, mas este aumento deve-se essencialmente ao aumento da dívida dos Portos dos Açores, por via do valor da extinta APM, que a 31-12-2018 era de 318.463,48€. Em relação aos restantes fornecedores conseguiu manter-se uma melhoria nos prazos de pagamento.

Regista-se uma redução de cerca de 15.500,00€ na rubrica Outras Variações de Capital Próprio, que resulta essencialmente do reconhecimento dos subsídios ao investimento, por contrapartida das amortizações, em especial no que se refere ao equipamento do edifício sede da Escola apoiado pelo Proconvergência.

3. PERSPETIVAS FUTURAS

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

3.1 ESCOLA

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

Abrir no letivo 2020/2021 os cursos de Técnico de Cozinha/Pastelaria (nível IV) e Técnico de Restaurante/Bar (nível IV), por indicação da DREQP e DRE.

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

10m
2/6
No âmbito dos diferentes cursos, a Escola pretende potenciar ao máximo a utilização da unidade de aplicação, organizando eventos e associando-se a iniciativas, que permitam boas experiências aos formandos ao longo do seu percurso formativo.

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

3.2 UNIDADE DE APLICAÇÃO

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

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

3.3 SITUAÇÃO FIANCEIRA

Terminamos com o resultado líquido do período positivo, no entanto os fundos patrimoniais em situação negativa, agravada com a inclusão dos valores da extinta APM.

Salienta-se o facto, dos resultados operacionais para o ano de 2020 poder vir apresentar um decréscimo relativamente ao ano de 2019, derivado COVID-19 que levou a Organização Mundial de Saúde a decretar, no dia 11 de março de 2020, estado de pandemia. Atualmente esta pandemia está a ter um forte impacto negativo na economia transversal a todos os países.

Ao nível da atividade desta Associação, prevemos uma diminuição no volume de negócios pela quebra na procura dos serviços de restauração e aluguer de espaços, no entanto a Direção implementará todas as medidas que visem proteger os trabalhadores e salvaguardar o cumprimento de suas obrigações.

4. APLICAÇÃO DE RESULTADOS

Em relação à aplicação do resultado líquido do ano 2019, no valor de 3.875,34€ (três mil oitocentos e setenta e cinco euros e trinta e quatro cêntimos), a Direção propõe a sua transferência para Resultados Transitados.

Ponta Delgada, 28 de maio de 2020

A Direção

O Presidente

(Bruno Miguel Correia Pacheco)

A Vice-Presidente

(Marlene Andrea Martins Oliveira Damião de Medeiros)

O Vice-Presidente

(Ricardo Madruga da Costa)

O Yogal

(João Manuel Rires de Medeiros)

A Diretora Executiva

(Maria da Graça Lopes Teixeira)

Page 1052 of 1052

1052
1053
1054
1055
1056
1057
1058
1059
1060
1061
1062
1063
1064
1065
1066
1067
1068
1069
1070
1071
1072
1073
1074
1075
1076
1077
1078
1079
1080
1081
1082
1083
1084
1085
1086
1087
1088
1089
1090
1091
1092
1093
1094
1095
1096
1097
1098
1099
1100

1052

