

AVEA

**RELATÓRIO DE ATIVIDADES
E CONTAS**

20 | 22

ASSOCIAÇÃO PARA A VALORIZAÇÃO ECONÓMICA DOS AÇORES



Associação para a Valorização Económica dos Açores



10/04

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



geral@avea.com.pt



296 206 140



ÍNDICE

Posição

A
120g

f

ENQUADRAMENTO JURÍDICO	5
ÓRGÃOS SOCIAIS	7
ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO	9
HISTÓRIA	13
ATIVIDADES	
ANO LETIVO 2021-2022	
FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE DUPLA CERTIFICAÇÃO—NÍVEL IV.....	22
FORMAÇÃO DE ATIVOS —NÍVEL IV.....	31
FORMAÇÃO DE ATIVOS—FORM.AÇORES	33
FORMAÇÃO MODULAR—PROJETO AÇORES 08-3254-FSE-000062.....	36
PROGRAMA DE FORMAÇÃO ATIVO TURISMO AÇORIANO.....	38
F. ESPECÍFICA DO REGIME DE CERTIFICAÇÃO PROFISSIONAL DE GUIAS INTÉRPRETES	39
ATIVIDADES EXTRACURRICULARES 21/22	40
ANO LETIVO 2022-2023	
FORMAÇÃO PROFISSIONAL DE DUPLA CERTIFICAÇÃO—NÍVEL IV.....	44
FORMAÇÃO DE ATIVOS—FORM.AÇORES—Qualificação	45
ATIVIDADES EXTRACURRICULARES 22/23	47
CONTAS DO EXERCÍCIO	
BALANCETE DE GASTOS E RENDIMENTOS AVEA 2022	52
DESEMPENHO ECONÓMICO.....	53
1. RENDIMENTOS	54
2. GASTOS	58
3. RESULTADOS	61
POSIÇÃO FINANCEIRA	
1. ATIVO	62
2. CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO	63
PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO	65



NOJ

Rodolfo

A handwritten signature in blue ink, appearing to be a stylized name, possibly 'Rodolfo', written in a cursive script.



ENQUADRAMENTO JURÍDICO

A atualmente designada Associação para a Valorização Económica dos Açores (AVEA) foi fundada a 19 de julho de 2002, por tempo indeterminado, constituindo uma entidade de direito privado, sem fins lucrativos.

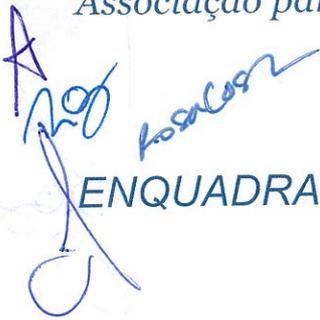
São associados fundadores da AVEA a Região Autónoma dos Açores, a Câmara do Comércio e Indústria de Ponta Delgada e a Sata Air Açores.

No final de 2022, os sócios da AVEA aprovaram em Assembleia Geral, por unanimidade, a alteração patrimonial da associação, que ficou assim distribuída:

- Região Autónoma dos Açores: 91,2%;
- Sata Air Açores: 4,4%;
- Câmara do Comércio e Indústria de Ponta Delgada: 4,4%.

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;

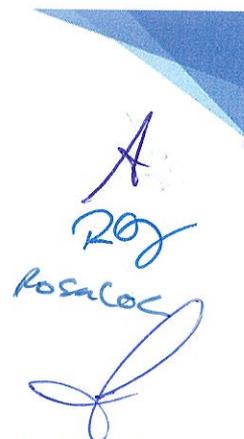


ENQUADRAMENTO JURÍDICO

⇒ a gestão de espaços e a organização de iniciativas.

A AVEA tem sede na Rua dos Clérigos, n.º 4, freguesia de S. Pedro, Ponta Delgada e desenvolve a sua atividade através da Escola de Formação Turística dos Açores e da Unidade de Aplicação (Restaurante Anfiteatro).

Conforme 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 Concelho 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 no cumprimento dos estatutos, a Direção apresenta o Relatório de Atividades e Contas relativo ao ano de 2022.



ÓRGÃOS SOCIAIS

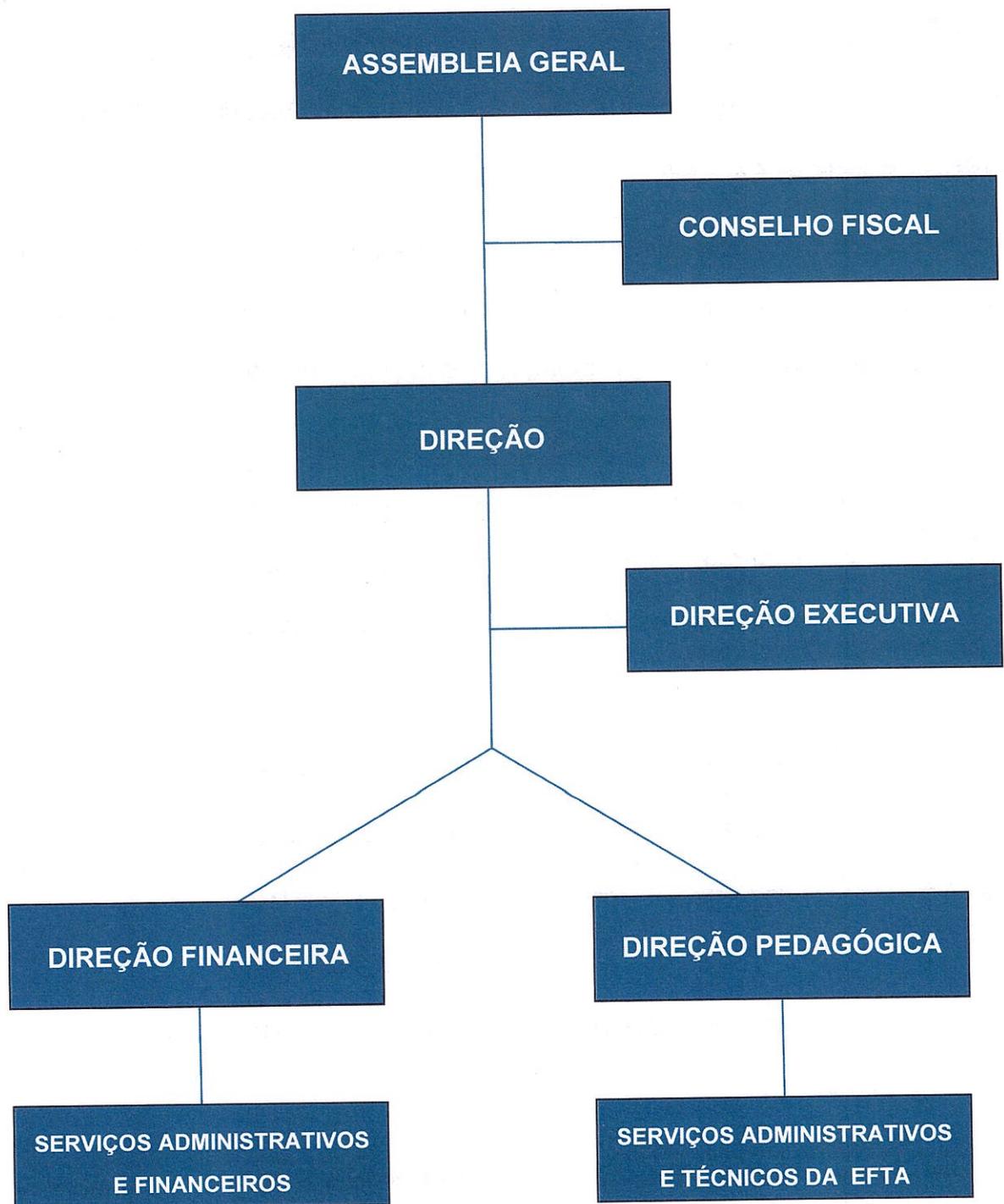
A Assembleia Geral, constituída por todos os associados, no dia 28 de abril de 2021, elegeu os novos órgãos sociais da Associação para a Valorização Económica dos Açores, para o triénio 2021-2024.

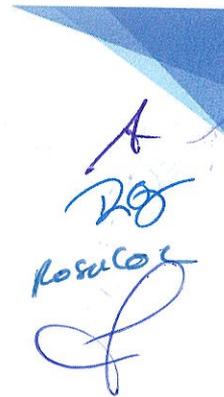
Em 2022, o Diretor Executivo regressou à situação jurídico-funcional de origem, no decurso da informação obtido referente à sua aposentação, terminando o seu contributo com efeitos a partir do dia 1 de novembro, não tendo sido substituído.

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



A. M. Lourenço
ORGANIGRAMA DA AVEA





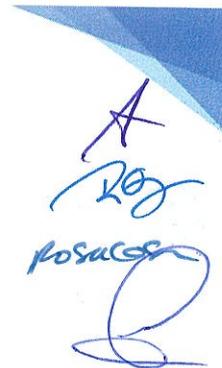
ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO

Em 2022, o ano económico, em termos globais, foi influenciado acima de tudo por três fatores que, interligados, tiveram um efeito dominó. A invasão russa da Ucrânia, que resultou numa guerra que se prolonga há quase um ano, acabou por desencadear uma crise energética, tendo esta resultado no forte aumento da inflação a níveis que não se registavam há cerca de quatro décadas e, conseqüentemente, na estagnação do crescimento económico nas três maiores economias do mundo: Estados Unidos, China e Zona Euro.

No último relatório “Perspetivas Económicas de 2022”, o Fundo Monetário Internacional (FMI) previu que o crescimento global desaceleraria de 6,0% em 2021 para 3,2% em 2022 e 2,7% em 2023, o que traduziria o perfil de crescimento mais fraco desde 2001, à exceção da crise financeira global e da fase aguda da pandemia de COVID-19. Entretanto, em janeiro de 2023, o FMI reviu em alta as projeções para a economia mundial prevendo que o Produto Interno Bruto (PIB) global cresça 2,9% em 2023.

Na Zona Euro, o BCE aposta no aumento progressivo das taxas de juro como forma de conter e fazer regredir a inflação até ao objetivo de 2% a médio prazo. Manter as taxas de juro em níveis restritivos reduzirá, com o tempo, a inflação, ao refrear a procura, e protegerá também contra o risco de uma persistente deslocação em sentido ascendente das expectativas de inflação.

Num contexto de incerteza excepcional, os especialistas do Eurosistema reviram significativamente em alta as suas projeções para a inflação. Estes consideram que a inflação média atingirá 8,4% em 2022 e descera para 6,3% em 2023, esperando-se uma



ENQUADRAMENTO MACROECONÓMICO

média negativa foi a do “Vestuário e calçado” com $-2,58\%$. A taxa de variação homóloga do Índice de Preços no Consumidor, “Total” dezembro, situou-se nos $7,14\%$, aumentando $0,69$ pontos percentuais em relação à taxa divulgada no mês anterior.

No que diz respeito ao comércio internacional e com o exterior da Região, no 3.º trimestre de 2022, as exportações de bens atingiram $42,8$ milhões de euros, registando-se um aumento de $22,1\%$ em termos homólogos, e as importações saldaram-se em $57,3$ milhões de euros, valor que representa um aumento de $22,4\%$ em termos homólogos.

Por outro lado, a procura turística no penúltimo trimestre de 2022 na Região apresentou um crescimento de $32,5\%$ face ao período homólogo.

Apesar da conjuntura adversa, prevê-se que a economia açoriana em 2023 continue a crescer, impulsionada pela recuperação do comércio e pelo sector turístico.



Handwritten signature in blue ink, possibly reading "Associação para a Valorização Económica dos Açores".



HISTÓRIA

A Associação para a Valorização Económica dos Açores foi fundada há 20 anos, com o propósito de ministrar formação profissional na área da hotelaria, turismo, restauração.

Há duas décadas atrás, em 2002, em toda a região, apenas existiam 178 estabelecimentos turísticos, traduzindo-se numa capacidade média mensal de alojamento para seis mil e duzentos visitantes. De realçar que, no ano em referência, o número total de dormidas foi mais de 912 mil. Hoje, estamos muito longe desta realidade. Em 2019, o n.º de dormidas ascendeu a mais de três milhões em toda a região.

No que diz respeito ao sector turístico, sem dúvida que o investimento em infraestruturas tem sido avultado, quer a nível público quer a nível privado. Mas o sector turístico é muito mais do que oferecer aos visitantes boas infraestruturas. Hoje, os Açores são sinónimo de natureza, pois é desta forma que o destino se posiciona, apostando sobretudo na sustentabilidade económica e social e na preservação ambiental, acabando por ser um exemplo de harmonia no que se refere ao binómio homem-natureza, sem dúvida uma mais-valia num mundo que se confronta com as consequências das alterações climáticas e a degradação do meio ambiente.

Os Açores apostam numa oferta turística cada vez mais qualificada e estruturada, dirigida a segmentos de mercado específicos durante todo o ano. De forma a corresponder às expectativas, há que disponibilizar serviços de qualidade que obedeçam a padrões condicentes com público-alvo que a região capta.

Investir na qualificação profissional de recursos humanos destinados ao sector tu-

rístico permanece uma necessidade pois, na Região, o mercado ainda se debate com a falta de mão-de-obra para fazer face à elevada procura do destino, situação que se agrava sempre na época alta.

A Associação para a Valorização Económica dos Açores (AVEA) desenvolve essencialmente duas atividades: ministrar formação profissional nas áreas de hotelaria e turismo através da Escola de Formação Turística dos Açores, e a exploração e gestão do estabelecimento de aplicação Restaurante Anfiteatro.

Desde 2002, a EFTA já ministrou os seguintes cursos de formação:

ANO LETIVO 2002-2003
Curso de Andares e Quartos - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Cozinha - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Mesa/Bar - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Rececionista de Hotel - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Técnico(a) Administrativo(a) - Regime Intensivo - 1200 H

ANO LETIVO 2003-2004
Curso de Andares e Quartos - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Cozinheiro(a) - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Informação e Atendimento Turístico - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Mesa/Bar - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Rececionista de Hotel - Regime Intensivo - 1200 H
Curso de Técnico(a) de Cozinha - 1.º Ano

ANO LETIVO 2004-2005
Curso de Mesa/Bar - 1.º Ano
Curso de Técnico(a) de Hotelaria, Recepção e Atendimento - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Cozinha - 2.º Ano
Curso de Cozinheiro(a) - 1 ano letivo
Curso de Empregado de Mesa/Bar - 1 ano letivo
Curso de Serviço de Andares em Hotelaria - 1 ano letivo
Curso de Serviço de Mesa - Reativar - 1.º Ano
Curso de Serviço de Andares em Hotelaria - Reativar - 1.º ano



HISTÓRIA

ANO LETIVO 2005-2006
Curso de Técnico(a) de Cozinha - 1.º Ano
Curso de Técnico(a) de Hotelaria, Recepção e Atendimento - 2.º ano
Curso de Mesa/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico(a) de Cozinha - 3.º Ano
Curso de Serviço de Mesa - Reativar - 2.º Ano
Curso de Serviço de Andares em Hotelaria - Reativar - 2.º ano
Curso de Informação e Atendimento Turístico - Qualificação - 1 ano letivo
Curso de Empregado(a) de Mesa/Bar - Qualificação - 1 ano letivo

ANO LETIVO 2006-2007
Curso de Técnico(a) de Restauração - Variante Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Cozinha - 2.º Ano
Curso de Técnico(a) de Hotelaria, Recepção e Atendimento - 3.º ano
Curso de Mesa/Bar - 3.º ano
Curso de Serviço de Andares em Hotelaria - Reativar - 1.º ano
Curso de Técnicas de Hotelaria e Organização de Eventos - Qualificação - 1 ano letivo
Curso de Empregado(a) de Mesa - Qualificação - 1 ano letivo

ANO LETIVO 2007-2008
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Recepção - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Variante Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico(a) de Cozinha - 3.º Ano
Curso de Serviço de Andares em Hotelaria - Reativar - 2.º ano
Curso de Técnicas de Hotelaria e Organização de Eventos - Qualificação - 1 ano letivo

ANO LETIVO 2008-2009
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Recepção - 2.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Variante Cozinha/Pastelaria - 3º ano
Curso de Técnicas de Hotelaria e Organização de Eventos - Qualificação - 1 ano letivo
Curso de Cozinha/Pastelaria - Qualificação - 1 ano letivo



A
Associação para a Valorização Económica dos Açores
HISTÓRIA

ANO LETIVO 2009-2010
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Receção - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Receção - 3.º ano
Curso de Cozinha/Pastelaria - Qualificação - 1 ano letivo

ANO LETIVO 2010-2011
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Turismo - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Receção - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Rececionista de Hotel - Reativar - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Informação e Animação Turística - Reativar - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria - Reativar (Militares) - 1.º ano
Curso de Cozinha/Pastelaria - Qualificação - 1 ano letivo

ANO LETIVO 2011-2012
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico(a) de Turismo - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Receção - 3.º ano
Curso de Rececionista de Hotel - Reativar - 2.º ano
Curso de Técnico(a) de Informação e Animação Turística - Reativar - 2.º ano
Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria - Reativar (Militares) - 2.º ano
Curso de Cozinha/Pastelaria - Qualificação - 1 ano letivo

ANO LETIVO 2012-2013
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Técnico(a) de Turismo - 3.º ano
Curso de Rececionista de Hotel - Reativar - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Informação e Animação Turística - Reativar - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria - Reativar (Militares) - 1.º ano
Curso de Cozinha/Pastelaria - Qualificação - 1 ano letivo



HISTÓRIA

ANO LETIVO 2013-2014
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Técnico (a) Cozinha/Pastelaria - Reativar (Militares) - 2.º ano
Curso de Rececionista de Hotel - Reativar - 2.º ano
Curso de Técnico(a) de Informação e Animação Turística - Reativar - 2.º ano
Curso Profissionais de Cozinha - Pós 12º ano - 1 ano letivo
Curso de Técnico (a) de Organização de Eventos - Reativar - 10 meses
Reativar S - Tipo A - 8 meses
Reativar Escolar - B3 - 6 meses

ANO LETIVO 2014-2015
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Técnico (a) Cozinha/Pastelaria - Reativar - 1.º ano

ANO LETIVO 2015-2016
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restaurante/Bar - Reativar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) Cozinha/Pastelaria - Reativar - 2.º ano

ANO LETIVO 2016-2017
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restauração - Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restaurante/Bar - Reativar - 2.º ano



ANO LETIVO 2017-2018
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Restauração - Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Rececionista de Hotel - Reativar - 19 meses
Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria - Reativar - 19 meses
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - Pós 12.º ano - Reativar - 12 meses
Curso de Técnico (a) de Restaurante/Bar - Pós 12.º ano - Reativar - 12 meses

ANO LETIVO 2018-2019
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Rececionista de Hotel - Reativar - 19 meses
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - Reativar - 19 meses
Curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria - Reativar - 12 meses

ANO LETIVO 2019-2020
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Cozinheiro(a) - Reativar - 10 meses

ANO LETIVO 2020-2021
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 3.º ano



HISTÓRIA

ANO LETIVO 2021-2022
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 1.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 1.º ano
Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 2.º ano
Curso de Técnico (a) de Restaurante/Bar - 3.º ano
Curso de Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria - 3.º ano
Curso de Profissionais de Restauração, Inovação e Serviços - Pós 12.º ano
Curso de Profissionais de Cozinha/Pastelaria - Pós 12.º ano
Formação Específica do Regime Excepcional de Certificação de Guias Intérpretes

Atualmente, no que diz respeito à formação, a EFTA leva a efeito dois cursos profissionais (nível IV) de dupla certificação, com a duração de três anos – Técnico(a) de Restaurante/Bar e Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria. Os cursos, dirigidos a jovens com o 9.º ano, conferem equivalência ao 12.º ano de escolaridade. Para além do atrás mencionado, é dada continuidade aos cursos iniciados nos anos letivos anteriores e ministrada formação a ativos empregados e desempregados.

100
Rosário



RELATÓRIO DE ATIVIDADES E CONTAS 2022





ANO LETIVO 2021-2022

Formação Profissional de Dupla Certificação - Nível IV

O ano letivo de 2021-2022 teve início a 13 de setembro, com 102 formandos(as) – 48 na área de Restaurante/Bar e 54 na área de Cozinha/Pastelaria.

Para melhor compreensão dos dados que dão corpo a este relatório, em primeiro lugar apresentamos infra uma caracterização da comunidade escolar da EFTA. Sempre que possível, procurou-se apresentar dados relativos aos últimos três anos letivos, por forma a obter um retrato mais completo e fiel sobre o público interno, mais precisamente sobre os(as) formandos(as) que frequentam a Escola de Formação Turística dos Açores.

A tabela abaixo ilustra a média de idades dos(as) formandos(as) nos últimos três anos letivos.

ANO LETIVO 2021-2022	MÉDIA DE IDADES	ANO LETIVO 2020-2021	MÉDIA DE IDADES	ANO LETIVO 2019-2020	MÉDIA DE IDADES
TRB 1º ANO	17,2	TRB 1º ANO	17,1	TRB 1º ANO	17,4
TRB 2º ANO	18,4	TRB 2º ANO	18,1	TRB 2º ANO	18,2
TRB 3º ANO	19,1	TRB 3º ANO	19,2	TRB 3º ANO	18,9
TCP 1º ANO	16,5	TCP 1º ANO	17	TCP 1º ANO	16,4
TCP 2º ANO	17,9	TCP 2º ANO	17,3	TCP 2º ANO	18,6
TCP 3º ANO	18,1	TCP 3º ANO	19,4	TCP 3º ANO	18,5

Como se poderá aferir através dos quadros infra representados, nos últimos três anos, a maioria dos formandos que tem frequentado a EFTA é do género masculino.

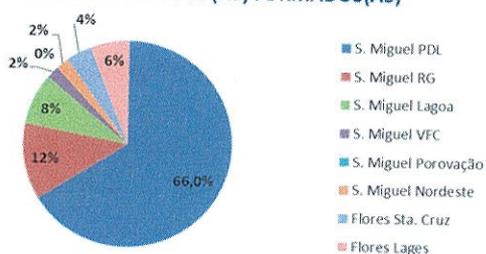
ANO LETIVO 2019-2020	M	F	ANO LETIVO 2020-2021	M	F	ANO LETIVO 2021-2022	M	F
TRB 1º ANO	10	9	TRB 1º ANO	13	6	TRB 1º ANO	8	12
TRB 2º ANO	5	5	TRB 2º ANO	10	4	TRB 2º ANO	10	4
TRB 3º ANO	8	5	TRB 3º ANO	5	5	TRB 3º ANO	10	4
TCP 1º ANO	11	11	TCP 1º ANO	13	10	TCP 1º ANO	11	11
TCP 2º ANO	12	11	TCP 2º ANO	11	9	TCP 2º ANO	10	6
TCP 3º ANO	11	4	TCP 3º ANO	11	9	TCP 3º ANO	9	7
	57	45		63	43		58	44



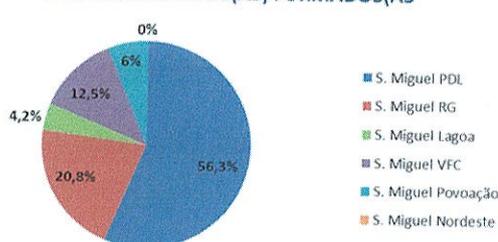
ANO LETIVO 2021-2022

Os gráficos abaixo representados ilustram a proveniência dos(as) formandos(as), por ilha e concelho, nos últimos três anos letivos.

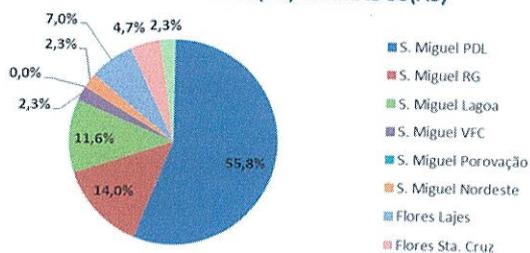
Ano Letivo 21/22 - TRB - 1º, 2º e 3º anos
PROVENIÊNCIA DOS(AS) FORMADOS(AS)



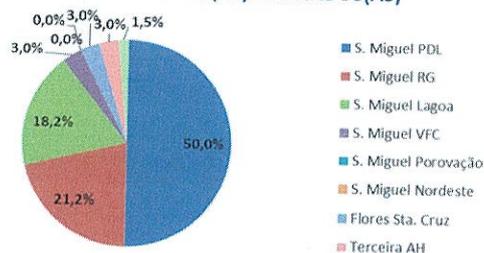
Ano Letivo 21/22 - TCP - 1º, 2º e 3º anos
PROVENIÊNCIA DOS(AS) FORMADOS(AS)



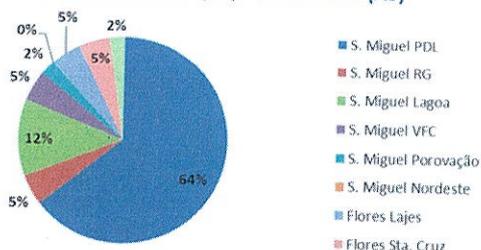
Ano Letivo 20/21 - TRB - 1º, 2º e 3º anos
PROVENIÊNCIA DOS(AS) FORMADOS(AS)



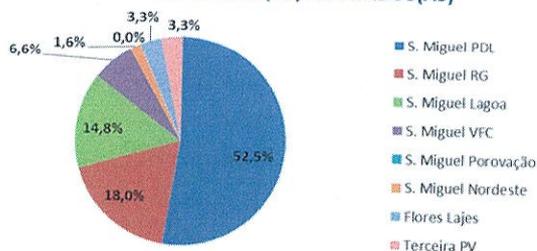
Ano Letivo 20/21 - TCP - 1º, 2º e 3º anos
PROVENIÊNCIA DOS(AS) FORMADOS(AS)



Ano Letivo 19/20 TRB 1º, 2º e 3º anos
PROVENIÊNCIA DOS(AS) FORMADOS(AS)



Ano Letivo 19/20 - TCP - 1º, 2º e 3º anos
PROVENIÊNCIA DOS(AS) FORMADOS(AS)





Handwritten signature and scribbles in blue ink.

ANO LETIVO 2021-2022

No decurso do ano letivo 2021-2022, 13 formandos(as) desistiram dos cursos de formação e três solicitaram transferência. A média final do curso Técnico(a) de Restaurante/Bar é de 15,3 valores e a média final do curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria é de 14,5 valores.

Os quadros infra permitem analisar os dados relativos ao desempenho dos(as) formandos(as) nos últimos três anos letivos.

ANO LETIVO 2021-2022

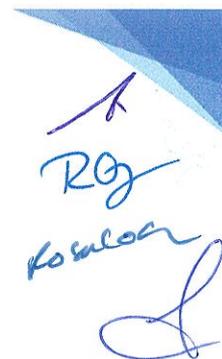
CURSOS	Taxa de Aprovação	Taxa de Desistência	Taxa de Excluídos	Taxa de Transferência
TRB - 1º ANO	65,00%	25,00%	5,00%	5,00%
TRB - 2º ANO	92,86%	0,00%	0,00%	7,14%
TRB - 3º ANO	100,00%	0,00%	0,00%	0,00%
TCP - 1º ANO	81,82%	9,09%	4,55%	4,55%
TCP - 2º ANO	81,25%	18,75%	0,00%	0,00%
TCP - 3º ANO	87,50%	12,50%	0,00%	0,00%

ANO LETIVO 2020-2021

CURSOS	Taxa de Aprovação	Taxa Desistência	Excluídos	Taxa Transferência
TRB - 1º ANO	73,7%	10,5%	0,0%	15,8%
TRB - 2º ANO	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
TRB - 3º ANO	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
TCP - 1º ANO	69,6%	30,4%	0,0%	0,0%
TCP - 2º ANO	85,0%	15,0%	0,0%	0,0%
TCP - 3º ANO	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%

ANO LETIVO 2019-2020

CURSOS	Taxa de Aprovação	Taxa Desistência	Excluídos	Taxa Transferência
TRB - 1º ANO	73,7%	15,8%	5,3%	5,3%
TRB - 2º ANO	100,0%	0,0%	0,0%	0,0%
TRB - 3º ANO	76,9%	15,4%	7,7%	0,0%
TCP - 1º ANO	90,9%	4,5%	4,5%	0,0%
TCP - 2º ANO	87,0%	8,7%	4,3%	0,0%
TCP - 3º ANO	93,3%	0,0%	0,0%	6,7%



ANO LETIVO 2021-2022

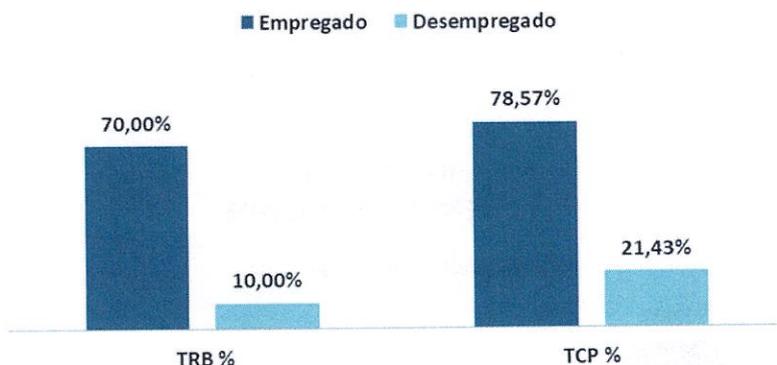
As imagens abaixo ilustram a situação dos(as) formandos(as) relativamente à entrada no mercado de trabalho e à taxa de empregabilidade, após a conclusão do curso.





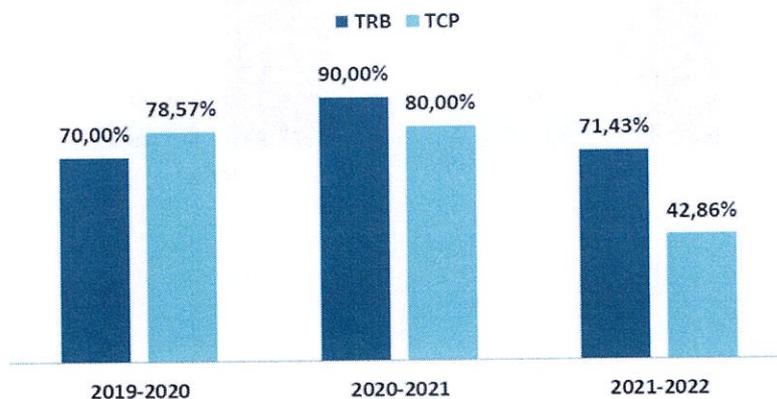
Relatório
ANO LETIVO 2021-2022

Ano Letivo 2019-2020
TAXA DE EMPREGABILIDADE



O gráfico infra apresenta uma análise comparativa referente à empregabilidade dos (as) finalistas dos anos letivos 2019-2020, 2020-2021 e 2021-2022. Como se pode verificar, a taxa de empregabilidade dos(as) Técnicos(as) de Cozinha/Pastelaria desceu de 78,5% em 2019-2020 para 42,8% em 2021-2022, uma quebra na ordem dos 35,9%. Já a taxa de empregabilidade dos(as) Técnicos(as) de Restaurante/Bar no mesmo período em comparação subiu 1,4%.

ANÁLISE COMPARATIVA - EMPREGADOS

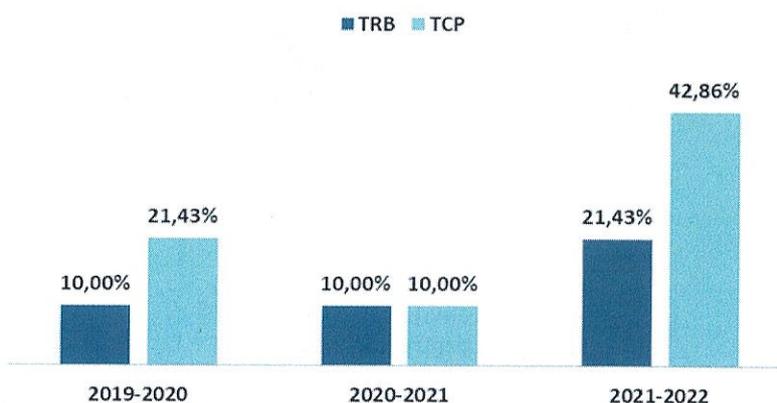


A
Dg
Posuloc

ANO LETIVO 2021-2022

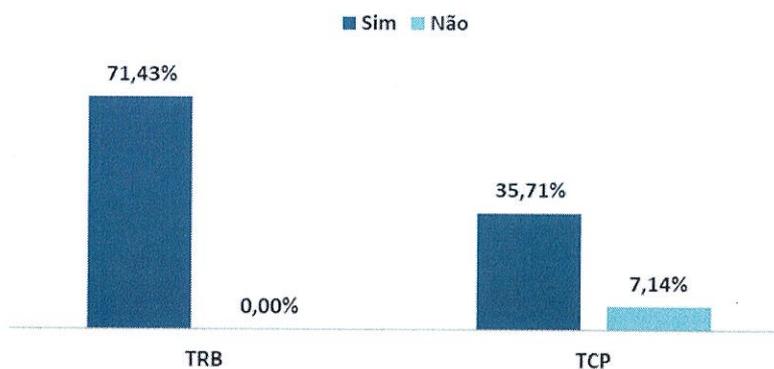
Relativamente aos ex-formandos(as) que se encontram desempregados(as), verifica-se que a taxa em ambas as áreas de formação duplicou entre os anos 2019-2020 e 2021-2022.

ANÁLISE COMPARATIVA - DESEMPREGADOS



Os gráficos abaixo indicam a percentagem dos ex-formandos(as) que se encontram a trabalhar na área em que se formaram.

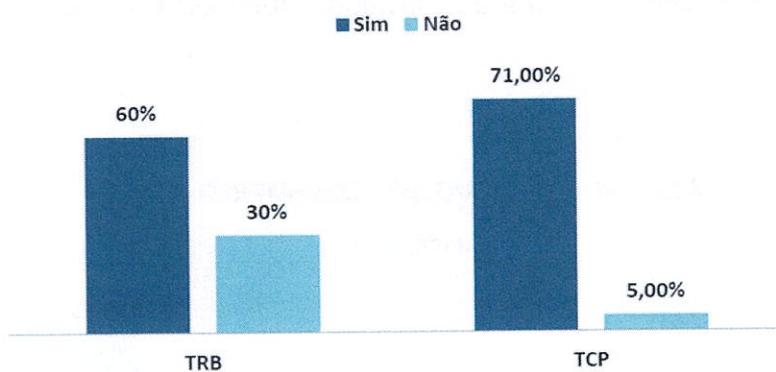
Ano Letivo 2021-2022 EMPREGABILIDADE NA ÁREA



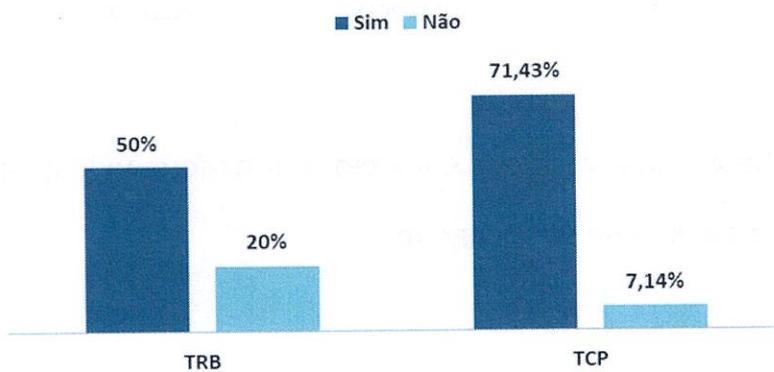
A
1200 Rosalinda

ANO LETIVO 2021-2022

Ano Letivo 2020-2021
EMPREGABILIDADE NA ÁREA



Ano Letivo 2019-2020
EMPREGABILIDADE NA ÁREA

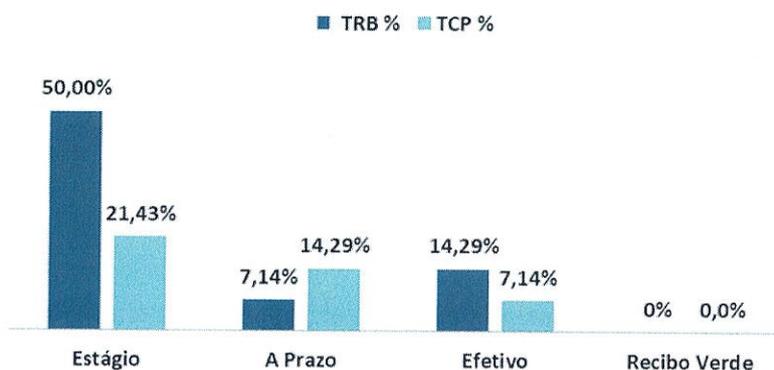




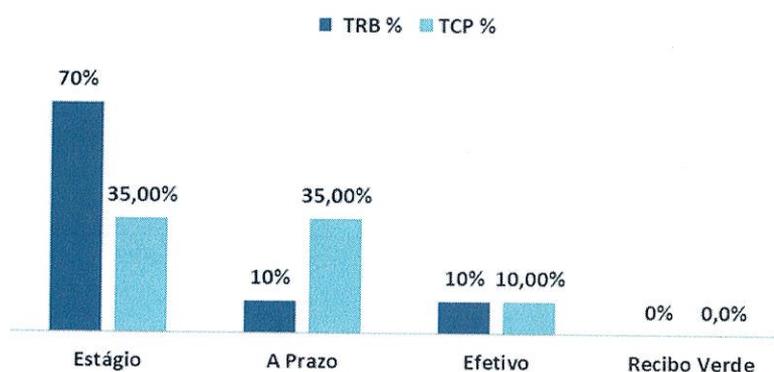
ANO LETIVO 2021-2022

As imagens infra representam o tipo de vínculo laboral que os ex-formandos(as) da Escola de Formação Turística dos Açores estabeleceram com as respetivas entidades empregadoras.

Ano Letivo 2021-2022
TIPO DE CONTRATO DE TRABALHO



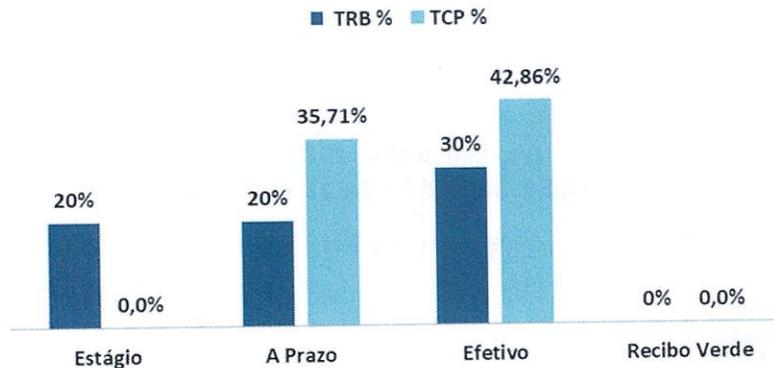
Ano Letivo 2020-2021
TIPO DE CONTRATO DE TRABALHO



*A
A
Associação*

ANO LETIVO 2021-2022

Ano Letivo 2019-2020
TIPO DE CONTRATO DE TRABALHO



Os quadros abaixo explicam o motivo pelo qual alguns ex-formandos(as) não se encontram empregados.

Ano Letivo 2019-2020		
Motivo do desemprego	TRB %	TCP %
Despediu-se	0%	0%
Foi despedido	0%	0%
Não encontra tabalho	0%	0%
Não procurou	0%	0%
Recusou Propostas	10%	0%
Por opção	0%	7,14%
Estuda	0%	7,14%
Outro	0%	7,14%

Ano Letivo 2020-2021		
Motivo do desemprego	TRB %	TCP %
Despediu-se	0%	0%
Foi despedido	0%	0%
Não encontra tabalho	0%	0%
Não procurou	0%	0%
Recusou Propostas	0%	0%
Por opção	0%	0%
Estuda	0%	0%
Outro	10%	10%

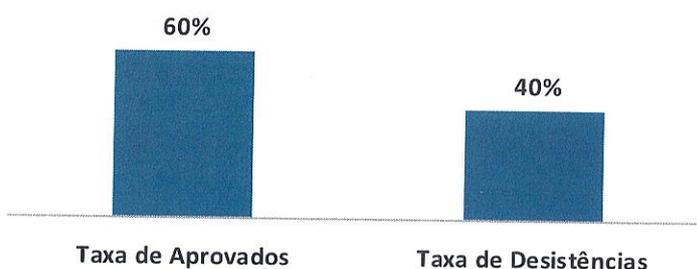
Ano Letivo 2021-2022		
Motivo do desemprego	TRB %	TCP %
Despediu-se	0%	0%
Foi despedido	0%	0%
Não encontra tabalho	0%	7,14%
Não procurou	0%	0%
Recusou Propostas	0%	0%
Por opção	21,43%	14,29%
Estuda	0%	7,14%
Outro	0%	14,29%



FORMAÇÃO DE ATIVOS — NÍVEL IV

No que diz respeito à formação de ativos, a EFTA levou a efeito dois cursos de formação no âmbito da qualificação de ativos desempregados, candidatos à procura do primeiro emprego ou em reconversão. Os cursos de Profissionais de Cozinha/Pastelaria (PCP) e Profissionais de Restauração – Inovação e Serviços (PRIS), ambos de Nível IV, apoiados pelo Governo dos Açores, tiveram a duração de 10 meses e decorreram entre dezembro de 2021 e outubro de 2022. O curso de PCP começou com 10 formandos(as) inscritos(as) e seis terminaram o curso com aproveitamento, registando-se quatro desistências. O curso de PRIS teve início com 13 formandos(as), mas apenas oito concluíram com sucesso a formação por desistência de cinco formandos(as).

Formação de Ativos PROF. DE COZINHA/PASTELARIA - PÓS 12.º ANO

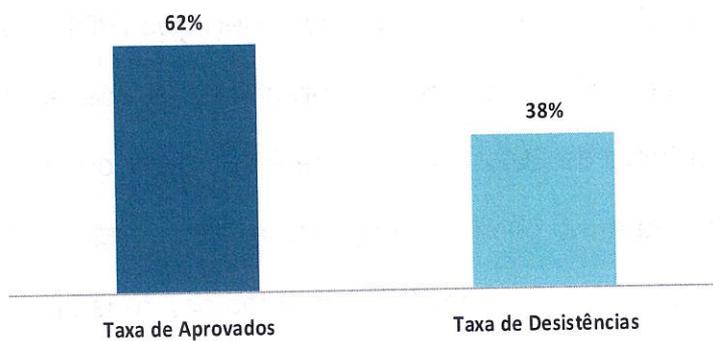


↑
Prof. Rosalva



FORMAÇÃO DE ATIVOS — NÍVEL IV

Formação de Ativos PROF. DE REST., INOV. E SERV. - PÓS 12.º ANO





FORMAÇÃO DE ATIVOS — FORM.AÇORES—NÍVEL II

No âmbito da medida FORM.AÇORES, foram realizadas as seguintes ações de formação:

A Formação de Housekeeping foi ministrada a oito empregados(as) e a oito desempregados(as). Apenas 11 formandos(as) foram aprovados(as) e foram passados cinco certificados parciais.

HOUSEKEEPING

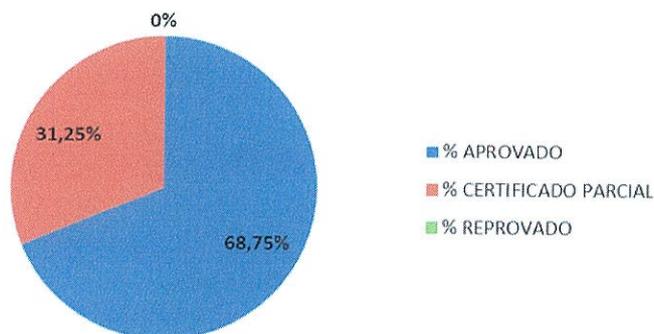
N.º Inscritos: 16

N.º Formadores: 4

Duração: 200 horas

Início: 8 novembro 21 – Fim: 7 janeiro 22

FORM.AÇORES - HOUSEKEEPING



Unidades de Formação de Curta Duração:

Organização 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 — NÍVEL IV

A Formação de Cozinha contou com cinco empregados(as) e 11 desempregados (as). Apenas sete formandos(as) foram aprovados(as), foram emitidos dois certificados parciais e sete formandos(as) não obtiveram aproveitamento.

COZINHA

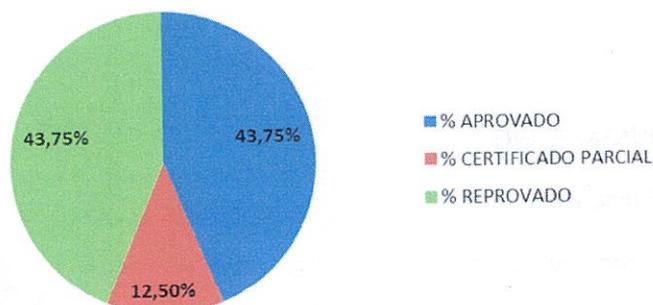
N.º Inscritos: 16

N.º Formadores: 5

Duração: 200 horas

Início: 13 dezembro 21 – Fim: 11 fevereiro 22

FORM.AÇORES - COZINHA



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 H)



FORMAÇÃO DE ATIVOS — FORM.AÇORES — NÍVEL IV

A Formação de Front Desk foi frequentada por quatro empregados(as) e 13 desempregados(as). Três formandos(as) concluíram com sucesso a formação, foram emitidos sete certificados parciais e sete formandos(as) não obtiveram aproveitamento.

FRONT DESK

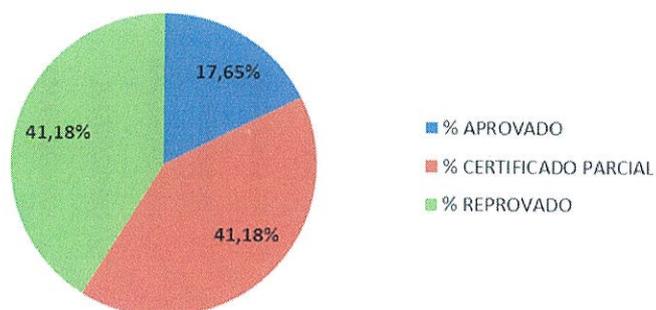
N.º Inscritos: 17

N.º Formadores: 6

Duração: 200 horas

Início: 17 janeiro 22 – **Fim:** 11 fevereiro 22

FORM.AÇORES - FRONT DESK



Unidades de Formação de Curta Duração:

Atendimento – Técnicas de Comunicação (25 H)

Gestão de Reclamações - Hotelaria (25 H)

Gestão de Stress e Gestão de Conflitos (25 H)

Turismo Inclusivo na Hotelaria (25 H)

Marketing Digital (25 H)

Tecnologias de Informação e Comunicação na Recepção Hoteleira (25 H)

Língua Inglesa (25 H)

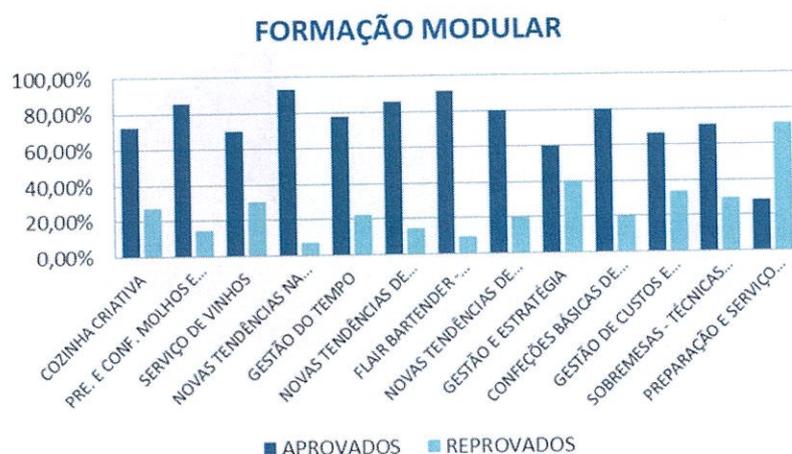
Primeiros Socorros (25 H)

Handwritten signature: Rosalva

FORMAÇÃO MODULAR (CNQ)

PROJETO AÇORES 08-3254-FSE-000062

A Escola de Formação Turística dos Açores realizou, na ilha de S. Miguel, com o apoio do Fundo Social Europeu, 13 ações de formação, de 25 horas cada, num total de 325 horas. No projeto estiveram envolvidos(as) 193 formandos(as) – 186 empregados (as) e sete desempregados(as) – sendo que 142 concluíram com aproveitamento a formação, enquanto 51 reprovaram.



COZINHA CRIATIVA

N.º Inscritos: 11 (10 empregados – 1 desempregado)

Aprovados: 8 **Reprovados:** 3

Duração: 25 horas

Início: 23 novembro 21 – **Fim:** 25 novembro 21

SERVIÇO DE VINHOS

N.º Inscritos: 20 (20 empregados)

Aprovados: 14 **Reprovados:** 6

Duração: 25 horas

Início: 5 janeiro 22 – **Fim:** 7 janeiro 22

PREP. E CONF. DE MOLHOS E FUNDOS DE COZINHA

N.º Inscritos: 14 (14 empregados)

Aprovados: 12 **Reprovados:** 2

Duração: 25 horas

Início: 4 janeiro 22 – **Fim:** 6 janeiro 22

NOVAS TENDÊNCIAS NA RESTAURAÇÃO

N.º Inscritos: 14 (14 empregados)

Aprovados: 13 **Reprovados:** 1

Duração: 25 horas

Início: 11 janeiro 22 – **Fim:** 13 janeiro 22



FORMAÇÃO MODULAR (CNQ)

PROJETO AÇORES 08-3254-FSE-000062

GESTÃO DO TEMPO

N.º Inscritos: 18 (18 empregados)

Aprovados: 14 **Reprovados:** 4

Duração: 25 horas

Início: 25 janeiro 22 – **Fim:** 27 janeiro 22

NOVAS TENDÊNCIAS DE BAR

N.º Inscritos: 14 (13 empregados – 1 desempregado)

Aprovados: 12 **Reprovados:** 2

Duração: 25 horas

Início: 25 janeiro 22 – **Fim:** 27 janeiro 22

FLAIR BARTENDER – ANIMAÇÃO, EXIBIÇÃO E ESPETÁCULOS

N.º Inscritos: 11 (11 empregados)

Aprovados: 10 **Reprovados:** 1

Duração: 25 horas

Início: 09 fevereiro 22 – **Fim:** 11 fevereiro 22

NOVAS TENDÊNCIAS DE COZINHA

N.º Inscritos: 15 (14 empregados e 1 desempregado)

Aprovados: 12 **Reprovados:** 3

Duração: 25 horas

Início: 16 fevereiro 22 – **Fim:** 18 fevereiro 22

GESTÃO E ESTRATÉGIA

N.º Inscritos: 15 (14 empregados e 1 desempregado)

Aprovados: 9 **Reprovados:** 6

Duração: 25 horas

Início: 23 fevereiro 22 – **Fim:** 25 fevereiro 22

CONFEÇÕES BÁSICAS DE PASTELARIA

N.º Inscritos: 15 (14 empregados e 1 desempregado)

Aprovados: 12 **Reprovados:** 3

Duração: 25 horas

Início: 28 fevereiro 22 – **Fim:** 03 março 22

GESTÃO DE CUSTOS E DESPERDÍCIOS

N.º Inscritos: 15 (14 empregados e 1 desempregado)

Aprovados: 10 **Reprovados:** 5

Duração: 25 horas

Início: 8 março 22 – **Fim:** 10 março 22

SOBREMESAS – TÉCNICAS DE EMPRATAMENTO

N.º Inscritos: 17 (16 empregados e 1 desempregado)

Aprovados: 12 **Reprovados:** 5

Duração: 25 horas

Início: 28 março 22 – **Fim:** 30 março 22

Associação para a Valorização Económica dos Açores

PROGRAMA DE FORMAÇÃO ATIVA NO TURISMO AÇORIANO

A Escola de Formação Turística dos Açores levou a efeito o Programa de Formação Ativa no Turismo Açoriano (FATA), um projeto financiado pelo Governo dos Açores, entre os meses de março e abril.

A iniciativa foi desenvolvida em quatro ilhas – Faial, Pico, Graciosa e Flores –, abrangendo 50 restaurantes, num total de 180 formandos(as).

Técnicas de Execução do Serviço de Cozinha e Técnicas de Execução do Serviço de Sala foram as formações de quatro horas, ministradas nos vários restaurantes, com recurso a cinco formadores(as) internos(as) da EFTA e a um formador externo. A estratégia pedagógica visou a aquisição de novos conhecimentos, de novas técnicas e de novas competências, com base no modelo Formação-Ação-Consultadoria, desenvolvida por meio de formação expositiva, desempenho em contexto real (pela observação do formando no posto de trabalho) e balanço final.

ILHA	RESTAURANTES	FORMANDOS	F. COZINHA	F. SALA
Faial	17	56	26	30
Pico	17	83	42	41
Graciosa	8	26	11	15
Flores	8	15	0	15
	50	180	79	101



FORMAÇÃO ESPECÍFICA DO REGIME EXCECIONAL DE CERTIFICAÇÃO DE GUIAS INTÉRPRETES

A formação para Certificação de Guias Intérpretes, num total de 300 horas, começou a 28 de outubro de 2021, foi financiada pelo Fundo Regional do Emprego e teve início com 30 inscritos. No final, a 28 de fevereiro de 2022, 18 pessoas foram Certificadas como Guias Intérpretes Profissionais.

hoo do la Gosh

ATIVIDADES CURRICULARES 21-22

28JAN22 – MASTER CLASS SOBRE GIN BALEIA

No âmbito da Unidade de Formação de Curta Duração Novas tendências de Bar, os(as) formandos(as) finalistas dos cursos Técnico(a) de Restaurante/Bar e Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria participaram numa Master Class sobre o Gin Baleia.

Esta atividade, realizada na Unidade de Aplicação da EFTA, permitiu, em alinhamento com os conteúdos programáticos pré-definidos, sensibilizar os(as) formandos(as) para a utilização de produtos produzidos localmente, assim como aperfeiçoar o seu nível de conhecimentos na área de bar. O Gin Baleia define-se por ser um produto local sustentável, considerado uma tendência por vários bares e restaurantes da nossa Região, e singular por estar ligado a uma fundação que tem como objetivo principal a preservação dos oceanos.

A apresentação foi realizada pelo proprietário da marca.

08FEV22 - CONCURSO NACIONAL JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA

Quatro formandos representaram a EFTA e os Açores na final nacional do concurso Jovem Talento da Gastronomia, que decorreu na Escola Profissional de Esposende. A formanda do 2.º ano do curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar, na categoria Barman INTER Magazine, consagrou-se vencedora da final nacional do concurso Jovem Talento da Gastronomia 2021.

28FEV22 – PALESTRA COM WILSON PIRES, BARMAN DO ANO DE 2014

Os(as) formandos(as) do curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar do 2.º e 3.º ano



ATIVIDADES CURRICULARES 21-22

assistiram a uma palestra de Wilson Torres, que foi eleito, em 2014, Barman do ano.

07MAR22 – WORKSHOP A VINHA GARRAFEIRA

Os(as) alunos(as) do 1.º ano do curso de TRB, acompanhados pelo formador e chefe de sala do Restaurante Anfiteatro, participaram num workshop organizado pela Vinha Garrafeira – Grupo Bensaúde. Os(as) formandos(as) tiveram a oportunidade de efetuar provas de vinhos de três produtores diferentes: José Maria da Fonseca, Sogrape e Rozès.

16MAR22 a 20MAR22 – BOLSA DE TURISMO DE LISBOA

Dois formandos do 2.º ano do curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e dois do curso de Técnico de Restaurante/Bar, do 2.º e 3.º ano, respetivamente, participaram na Bolsa de Turismo de Lisboa. Os jovens foram acompanhados por formadores da área técnica de cozinha e de restaurante/bar.

21 A 23MAR22 – PARLAMENTO JOVEM

Dois formandos do 3.º ano do Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar, acompanhado pela formadora da Área de Integração estiveram presentes no Parlamento Jovem, na Assembleia Legislativa da Região Autónoma dos Açores que, este ano, tratou o tema Fake News – O impacto da Desinformação na Democracia.

20 A 26ABR - ERASMUS +

A EFTA recebeu, no âmbito de um intercâmbio escolar, um grupo de alunos(as)



Foral

ATIVIDADES CURRICULARES 21-22

das escolas Tourismus Schulen Semmering (Áustria) e Jesuites Sarrià Sant Ignasi (Barcelona). Esta ação extracurricular envolveu as turmas do 2.º ano de TRB e TCP. No dia 23 de abril, foi realizado um jantar, com presença de psicólogos/as e representantes de conselhos executivos das escolas secundárias e EBI, funcionários(as) e formadores (as) da EFTA. A festa de despedida dos(as) formandos(as) da Áustria e de Barcelona ocorreu no dia 26, no edifício sede durante o período da tarde.

27ABR22 – MASTERCLASS GLOBAL BRANDS

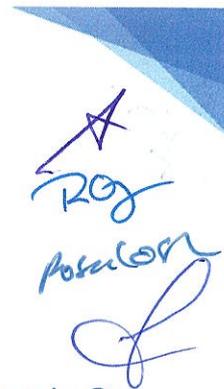
A EFTA realizou, no Anfiteatro, uma Masterclass Amer Global Brands, com a presença do Barman do Ano, Daniel Carvalho. Assistiram ao evento as turmas de TRB 3.º e PRIS acompanhadas pelos formadores da área técnica de restaurante/bar.

3MAI22 – MASTERCLASS DIAGEO

A EFTA realizou, no Anfiteatro, uma Masterclass de bar, orientada pelo Chef de Sala do Restaurante/Bar Anfiteatro e pela formadora da unidade de formação de curta duração Controlo de Custos na Restauração.

29ABR A 01JUN - DIVULGAÇÃO DA OFERTA FORMATIVA DA EFTA

A primeira sessão decorreu na Escola Básica e Secundária da Lagoa, a 29 de abril, no âmbito da Feira das Profissões, um evento de orientação vocacional para veicular informação sobre as ofertas formativas e carreiras profissionais, dirigido aos alunos do final do 3º Ciclo e do Secundário.



ATIVIDADES CURRICULARES 21-22

De 3 a 5 de maio, a EFTA esteve presente na Feira do Emprego, promovida pelo Governo dos Açores, através da Secretaria Regional da Juventude, Qualificação Profissional e Emprego. Os(as) formandos(as) do 2.º ano do curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria e da turma de Profissionais de Restauração – Inovação e Serviços (PRIS), acompanhados por dois formadores, confeccionaram um menu de degustação que ofereceram aos interessados, como forma de divulgar a atividade que desenvolvida na EFTA.

Ainda em maio, foram realizadas sessões na EBS de Vila Franca do Campo e na EBI de Água de Pau e, em junho, na EBS da Ribeira Grande.

22JUN22 - CONCURSO OLIVIER ROELLINGER

Um formando da EFTA, finalista do curso Cozinha/Pastelaria, ficou classificado em 2º lugar no concurso europeu Olivier Roellinger, uma prova que decorreu em Atenas, na Grécia.

O concurso Olivier Roellinger visa premiar jovens Chefs e futuros profissionais do setor da restauração que, pelo seu desempenho, sejam exemplares na promoção da sustentabilidade das espécies marinhas, valorizando, pela sua mestria na cozinha, os peixes de menor valor comercial.

O formando da EFTA, o único jovem Chef selecionado por Portugal, num concurso aberto a dezenas de escolas portuguesas, obteve a medalha de prata. A EFTA, que participa neste concurso desde a sua primeira edição, já ganhou duas medalhas de ouro e quatro medalhas de prata.

F. Rosalva

ANO LETIVO 2022-2023



Formação Profissional de Dupla Certificação - Nível IV

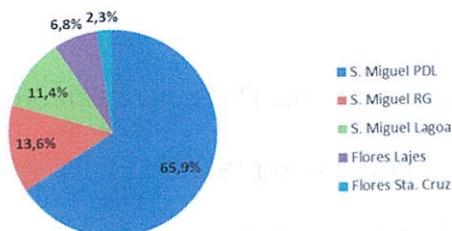
O ano letivo de 2022-2023 teve início a 12 de setembro, com 94 formandos(as) – 44 na área de Restaurante/Bar e 50 na área de Cozinha/Pastelaria. Entretanto, até fevereiro de 2023, cinco formandos(as) desistiram, um foi excluído e um solicitou transferência. Oitenta e sete formandos(as) prosseguem a formação.

O quadro e os gráficos abaixo representados ilustram a caracterização dos(as) formandos(as) da EFTA no corrente ano letivo.

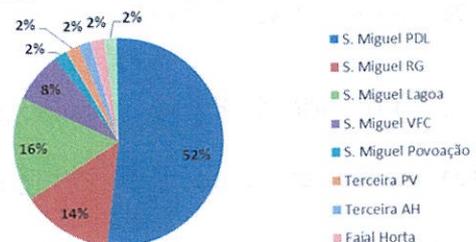
ANO LETIVO 2022-2023

CURSOS	N.º Formandos	Desistências	Excluídos	Transferências
TRB - 1º ANO	18	2	0	1
TRB - 2º ANO	13	0	0	0
TRB - 3º ANO	13	0	1	0
TCP - 1º ANO	19	3	0	0
TCP - 2º ANO	18	0	0	0
TCP - 3º ANO	13	0	0	0
	94	5	1	1

Ano Letivo 22/23 - TRB - 1º, 2º e 3º anos
PROVENIÊNCIA DOS(AS) FORMANDOS(AS)



Ano Letivo 22/23 - TCP - 1º, 2º e 3º anos
PROVENIÊNCIA DOS(AS) FORMANDOS(AS)





FORM.AÇORES—QUALIFICAÇÃO

Em 2023, serão realizadas 31 formações, de 40 horas, no âmbito da medida de apoio FORM.AÇORES Qualificação. Esta medida, que se destina à formação de ativos empregados, deverá ocorrer em períodos de época baixa, mais precisamente entre março e abril e outubro e dezembro. Cada ação de formação está prevista para um mínimo de 15 inscritos.

ATENDIMENTO E COMUNICAÇÃO

RECEÇÃO HOTELEIRA

TURISMO - INFORMAÇÃO E PROMOÇÃO DA REGIÃO

ALEMÃO - NÍVEL I

LOGÍSTICA E GESTÃO DE STOCKS

TÉCNICAS DE NEGOCIAÇÃO E VENDA NO TURISMO

ATENDIMENTO E SATISFAÇÃO DO CLIENTE

ÉTICA E CONDUTA NA RESTAURAÇÃO

GESTÃO DE RECLAMAÇÕES E CONFLITOS NO LOCAL DE TRABALHO

HIGIENE E SEGURANÇA ALIMENTAR E SISTEMA HACCP

INGLÊS NÍVEL I

NOVAS TENDÊNCIAS DA GASTRONOMIA REGIONAL

LIDERANÇA – COMUNICAÇÃO E MOTIVAÇÃO DE EQUIPAS

INGLÊS - NÍVEL II

COZINHA – ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

SERVIÇO DE RESTAURANTE E BAR – ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

TENDÊNCIAS EM RESTAURAÇÃO E BEBIDAS

RESTAURANTE E BAR - SERVIÇOS ESPECIAIS

SERVIÇOS ESPECIAIS NA GASTRONOMIA

SERVIÇO DE ANDARES – ORGANIZAÇÃO E FUNCIONAMENTO

PROTOCOLO E CORTESIA NO TURISMO



200
P. 200
FORM.AÇORES—QUALIFICAÇÃO

MÉTODOS DE PRODUÇÃO EM COZINHA

ORGANIZAÇÃO DE EQUIPAS

PROCESSOS E MÉTODOS DE LIMPEZA E ARRUMAÇÃO EM HOTELARIA

TEORIA DE BEBIDAS

SERVIÇOS DE LAVANDARIA

COZINHA INOVADORA

MÉTODOS DE RESTAURANTE E BAR

SERVIÇO DE VINHOS NA RESTAURAÇÃO

SEGURANÇA E SAÚDE NO TRABALHO NO MUNDO ATUAL

TURISMO – SUSTENTABILIDADE



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES 22-23

08OUT2022 – ACADEMIA EMPREENDEDORA – ESCOLA DE LÍDERES (09NOV22)

A Escola de Formação Turística dos Açores, com as turmas de Técnico/a de Cozinha/Pastelaria (2ºano) e Técnico/a de Restaurante/Bar (3ºano), participaram na Academia Empreendedora - Escola de Líderes na edição de 2022/2023.

Esta é uma iniciativa do Governo Regional dos Açores, implementada através da Direção Regional da Juventude. As temáticas trabalhadas foram cidadania, empreendedorismo e empregabilidade, inovação e tecnologia e comunicação. O programa educativo para o ensino profissional foi "Cria o teu futuro".

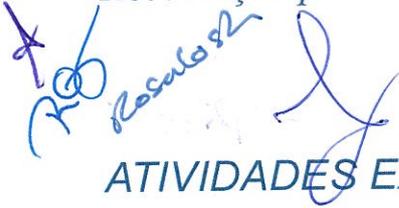
17OUT22 A 22OUT22 - 35.ª EDIÇÃO DO CONCURSO ANUAL DA ASSOCIAÇÃO EUROPEIA DE ESCOLAS DE HOTELARIA E TURISMO

A EFTA esteve representada na 35.ª edição do concurso anual da Associação Europeia de Escolas de Hotelaria e Turismo, em Senigallia, em Itália. Na competição participaram cerca de 400 alunos(as) de 23 países que disputaram provas em 11 categorias. Um dos formandos da EFTA participou na categoria Cocktails e o outro participou na categoria Decathlon. Os jovens formandos da EFTA foram acompanhados pela Diretora Pedagógica, Marlene Damião.

09NOV2022 – XLI OLIMPÍADAS PORTUGUESAS DE MATEMÁTICA

A Escola de Formação Turística dos Açores participou pela primeira vez, neste ano letivo 2022/2023, nas XLI Olimpíadas Portuguesas de Matemática (OPM), que decorreram em todo o país e em simultâneo.

As OPM são um concurso de problemas de Matemática, organizado pela Sociedade



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES 22-23

Portuguesa de Matemática, dirigido aos estudantes de todos os graus do ensino básico e secundário. Tem como finalidade incentivar e desenvolver o gosto pela Matemática, apelando ao raciocínio e rigor lógicos, à criatividade e imaginação dos estudantes.

A EFTA participou, na categoria B – relativa aos 10.º, 11.º e 12.º anos –, com cinco Formandos. Uma formanda do 2.º ano do curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar e uma formanda do 3.º ano do curso de Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria foram selecionadas para a 2.º eliminatória da competição que irá decorrer em janeiro.

09NOV E 23 NOV22 – PROVAS JOVEM TALENTO DA GASTRONOMIA

Três alunos da Escola de Formação Turística dos Açores ficaram apurados para a final do concurso Jovem Talento da Gastronomia, na categoria Artes da Mesa Icel e Tradição com Arroz Bom Sucesso.

As semifinais do JTG foram organizadas em nove categorias e contaram com a participação de 71 alunos(as) das áreas de restauração e hotelaria dos mais diversos pontos do país.

Criado em 2019, o concurso Jovem Talento da Gastronomia proporciona aos jovens em construção de carreira a possibilidade de estabelecerem contactos com toda a comunidade gastronómica, funcionando como rampa de lançamento, estimulando a aprendizagem e aumentando o leque de oportunidades para os participantes.



ATIVIDADES EXTRACURRICULARES 22-23

22NOV22 – VISITA AO BANCO ALIMENTAR

No passado dia 22 de novembro, os(as) formandos(as) do 2.º ano do Curso Técnico (a) de Cozinha/Pastelaria realizaram uma Visita de Estudo ao Banco Alimentar Contra a Fome - Ponta Delgada, entre as 08:45 e as 11:00. Os(as) formandos(as) foram acompanhados(as) pela docente da Área de Integração.

Durante a visita, os(as) formandos(as) foram alertados(as) para a necessidade de atentarem ao desperdício, para o qual deve haver “tolerância zero”.

A visita de estudo teve como objetivos sensibilizar os(as) formandos(as) levando-os (as) a adquirir conhecimentos, capacidades, valores e atitudes de modo a que possam compreender, exercer e defender os Direitos Humanos bem como incentivar à adoção de práticas de cidadania no âmbito do Voluntariado. Do ponto de vista prático, os(as) formandos(as) tiveram, ainda, a oportunidade de colaborar na composição de caixas com bens alimentares para serem posteriormente distribuídos às famílias em situação de emergência. A visita de estudo contemplou, deste modo, dois dos domínios definidos na Estratégia de Educação para a Cidadania de Escola da EFTA, para o segundo ano do curso, Direitos Humanos (obrigatório) e Voluntariado (facultativo).



A
20
Kcalosh

UNIDADE DE APLICAÇÃO

O sala do primeiro andar do Restaurante Anfiteatro, onde se realiza o serviço à carta, reabriu a 09 de junho de 2022, com um novo menu. De recordar que, desde a pandemia COVID-19, apenas o Piso 0, situado no rés-do-chão, se encontrava em funcionamento. O Restaurante Anfiteatro, ao longo do ano realizou alguns eventos, através da proposta de menus especiais alusivos à época ou por solicitação de clientes que, para o efeito, reservaram a sala.

A partir de março, a unidade de aplicação da EFTA passou a contar com um novo chef de sala.

14FEV22 – DIA DOS NAMORADOS

No dia dos namorados, o Cupido deixou um menu no Anfiteatro para deleite dos clientes apaixonados.

02MAR22 – PONTA DELGADA À PROVA

O Anfiteatro aderiu à 3.^a edição da iniciativa “Ponta Delgada à Prova”, promovida pela Câmara Municipal de Ponta Delgada, desenvolvida com a colaboração da confraria gastronómica Gastrónomos dos Açores e a Delegação dos Açores da Associação de Hotelaria, Restauração e Similares de Portugal. No âmbito desta medida de apoio ao setor da restauração, no Anfiteatro foram servidos 242 menus.



UNIDADE DE APLICAÇÃO

04JUL222 - EVENTO GLEX SUMMIT

O restaurante Anfiteatro foi palco de um evento, o Explorers Club's Global Exploration Summit (GLEX), que reuniu os principais exploradores do mundo. O encontro anual tem como objetivo a partilha de tecnologia de ponta e inovações que poderão impulsionar o mundo na direção à próxima fronteira no futuro da exploração. Os(as) formandos(as) de Profissionais de Restauração, Inovação e Serviços, Pós 12.º ano colaboraram no evento e elaboraram cocktails.

06AGO22 – FESTA BRANCA

O Anfiteatro associou-se à Festa Branca da cidade de Ponta Delgada, propondo um menu concebido para o efeito.

11NOV2022 – S. MARTINHO

Para comemorar o S. Martinho, a decoração da unidade de aplicação da EFTA – restaurante Anfiteatro – esteve a cargo dos(as) formandos(as) do 1.º ano do Curso de Técnico(a) de Restaurante/Bar, orientados por uma formadora da área. A todos os clientes foi oferecida uma bebida quente e castanhas.

20NOV a 20DEZ2022 – MENU DE NATAL

Com vista a comemorar a época natalícia, foi elaborado um menu de Natal.

AVEA

BALANCETE DE GASTOS E RENDIMENTOS 2022

SNC	DESCRIÇÃO	SUBTOTALS	TOTAIS
61	CUSTO DAS MERCADORIAS VENDIDAS/MATÉRIAS CONSUMIDAS		(187 539)
6111	Matérias-primas	(187 539)	
622	FORNECIMENTO DE SERVIÇOS EXTERNOS		(564 041)
6221	Trabalhos Especializados	(57 575)	
6222	Publicidade e Propaganda	(749)	
6223	Vigilância e Segurança	(1 490)	
6224	Honorários	(192 956)	
6226	Conservação e Reparação	(37 621)	
6231	Ferramentas e Utensílios de Desgaste Rápido	(12 321)	
6232	Livros e Documentação Técnica	(1 045)	
6233	Material de Escritório	(4 056)	
6236	Artigos de Higiene e Limpeza	(3 883)	
6241	Eletricidade	(70 044)	
6242	Combustíveis e Lubrificantes	(154)	
6243	Água	(5 425)	
6249	Outros (Gás)	(10 792)	
6251	Deslocações e Estadas	(63 837)	
6252	Transporte de Pessoal (Visitas de Estudo)	(2 849)	
6253	Transporte de Mercadorias	(122)	
6261	Rendas e Alugueres	(36 769)	
6262	Comunicações	(11 205)	
6263	Seguros	(9 554)	
6264	Royalties	(1 205)	
6265	Contencioso e Notariado	(239)	
6267	Limpeza, Higiene e Conforto	(39 347)	
6269	Outros Serviços	(803)	
63	GASTOS COM O PESSOAL		(871 609)
631+632	Remunerações (Órgãos Sociais e Pessoal)	(700 271)	
635	Encargos sobre Remunerações	(165 268)	

SNC	DESCRIÇÃO	SUBTOTALS	TOTAIS
636	Seguros de Ac. Trabalho e Doenças Prof.	(4 613)	
638	Outros Gastos com Pessoal	(1 456)	
64	GASTOS DE DEPRECIAÇÃO E DE AMORTIZAÇÃO		(14 768)
642	Ativos Fixos Tangíveis	(14 612)	
643	Ativos Intangíveis	(156)	
68	OUTROS GASTOS		(243 011)
681	Impostos	(39 069)	
688	Outros (Bolsas de Formação, Quotizações e Correções Períodos Anteriores)	(203 943)	
69	GASTOS DE FINANCIAMENTO		(11 327)
691	Juros Suportados	(5 715)	
698	Outros Gastos de Financiamento	(5 612)	
TOTAL		(1 892 294€)	
72	PRESTAÇÕES DE SERVIÇOS		382 443
72991	Prestações de Serviços Restaurante	372 732	
72992	Prestação de Serviços de Consultoria e Outros	500	
72993	Prestação de Serviços Alugueres Pav. do Mar	9 211	
75	SUBSÍDIOS À EXPLORAÇÃO		1 343 687
75111	Contratos-Programa	612 719	
75112	Fundo Regional do Emprego	35 489	
7521	União Europeia	695 479	
78	OUTROS RENDIMENTOS		4 923
781	Rendimentos Suplementares (Módulos em Atraso)	1 178	
786	Rendimentos nos Restantes Ativos Financeiros	52	
788	Outros	3 694	
TOTAL		1 731 054€	



RELATÓRIO E CONTAS

DESEMPENHO ECONÓMICO

De seguida procede-se à demonstração de todos os gastos incorridos e rendimentos obtidos decorrentes do desenvolvimento da atividade da Associação para a Valorização Económica dos Açores (AVEA) em 2022.

No que diz respeito à Unidade de Aplicação, verifica-se um aumento dos serviços prestados, ressalvando-se o facto de que só a partir de junho ocorreu a reabertura do piso 1, estando apenas a funcionar até então o piso 0.

Acresce que foi realizado com a Região Autónoma dos Açores, através da Secretaria Regional da Juventude, Qualificação Profissional e Emprego, um reforço do contrato-programa na ordem dos 38%, aumento insuficiente para cobrir todas as despesas da AVEA. A proposta da AVEA para o contrato-programa de 2022 foi de 650 000€. Eventuais investimentos de reestruturação da AVEA ficaram também condicionados pelas orientações da Direção Regional do Orçamento e Tesouro.

Do aumento dos gastos com pessoal decorrente do estudo realizado pelo Diretor Executivo, com vista à atualização média dos salários e ao estímulo da produtividade, não decorreu a correspondente expectativa do aumento das vendas no Restaurante Anfiteatro.

Os resultados apresentados são fruto da estratégia implementada pela Direção da AVEA que, paulatinamente, procura, com todo o rigor, adequar os meios aos propósitos definidos nos estatutos da AVEA, de forma a que os objetivos sejam integralmente cumpridos.

not control
RELATÓRIO E CONTAS

1. RENDIMENTOS

Em 2022, o total dos rendimentos foi de 1 731 053, 75 € (um milhão setecentos e trinta e um mil e cinquenta e três euros e setenta e cinco cêntimos). Destaca-se o reforço significativo de transferências e subsídios correntes obtidos. No que respeita aos serviços prestados, de ressaltar a cessação da exploração do Pavilhão do Mar por parte da AVEA, ficando o espaço na posse da entidade proprietária, a Portos dos Açores, em face das condições experimentadas para uma gestão partilhada por ambas as entidades.

RESUMO DE RENDIMENTOS	2022		2021		Var. 2022/2021	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)
Serviços Prestados	382 443	22%	336 346	22%	46 097	14%
Restaurante	373 232	22%	320 724	21%	52 508	16%
Aluguer de Equipamento	9 211	1%	15 622	1%	(6 411)	(41%)
Transf. e subsídios correntes obtidos	1 343 687	78%	1 198 175	77%	145 512	12%
Contratos-programa	612 719	35%	388 225	25%	224 494	58%
FRE—Qualifica +	0	0%	55 800	4%	(55 800)	(100%)
FRE—Form.Açores	15 998	1%	19 617	1%	(3 619)	(18%)
FRE—Guias	14 556	1%	11 959	1%	2 597	22%
FRE—Medidas de apoio à contratação	4 935	0%	28 251	2%	(23 316)	(83%)
FRE—Medidas de apoio à liquidez	0	0%	11 401	1%	(11 401)	(100%)
PO 2020 Açores—FSE	677 486	39%	671 568	43%	5 918	1%
PO 2020 Açores—FEDER MAC SABOREA	4 188	0%	314	0%	3 874	1234%
Segurança Social	0	0%	5 084	0%	(5 084)	(100%)
Erasmus+	12 246	1%	2 188	0%	10 058	460%
Outros subs./apoios— Part. Form. em Eventos	0	0%	3 768	0%	(3 768)	(100%)
Outros subs/apoios	1 559	0%	0	0%	1 559	100%
Imparidades de dívidas a receber—reversões	0	0%	5 798	0%	(5 798)	(100%)
Outros rendimentos e ganhos	4 923	0%	9 500	1%	(4 577)	(48%)
Outras receitas—Formandos	1 178	0%	143	0%	1 035	724%
Outros Rendimentos—Fundos Compensação	52	0%	85	0%	(33)	(39%)
Correções relativas a períodos anteriores	402	0%	8 984	1%	(8 582)	(96%)
Imputações subs. e transf. p/a investimento	3 292	0%	288	0%	3 004	1043%
TOTAL	1 731 054	100%	1 549 819	100%	181 235	12%

A
Rg
Kosul
L

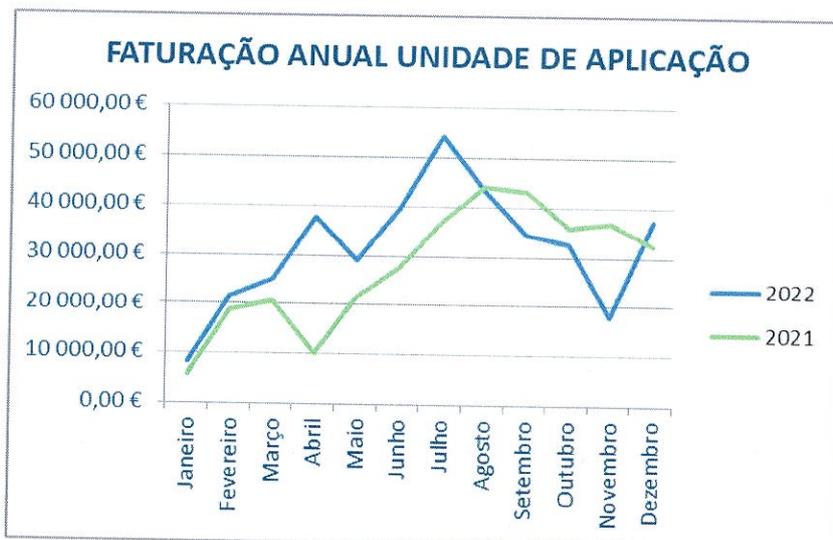
RELATÓRIO E CONTAS

Por esta via, assinala-se uma diminuição dos serviços prestados, apenas se realizando, esporadicamente, o aluguer de algum material.

Como se pode aferir pela análise do quadro e do gráfico infra, as vendas da unidade de aplicação, em 2022, superaram as do ano de 2021 em 14%.

TOTAIS DE VENDAS - UNIDADE DE APLICAÇÃO

	2022	2021	VARIAÇÃO	%
Janeiro	8 149,58 €	5 739,38 €	2 410,20 €	42%
Fevereiro	21 597,94 €	18 890,91 €	2 707,03 €	14%
Março	25 080,77 €	20 797,92 €	4 282,85 €	21%
Abril	37 895,87 €	10 211,92 €	27 683,95 €	271%
Maió	29 144,16 €	21 529,18 €	7 614,98 €	35%
Junho	39 734,35 €	27 836,74 €	11 897,61 €	43%
Julho	54 244,38 €	37 035,86 €	17 208,52 €	46%
Agosto	43 409,72 €	44 224,24 €	-814,52 €	-2%
Setembro	34 610,32 €	43 332,78 €	-8 722,46 €	-20%
Outubro	32 747,86 €	36 031,72 €	-3 283,86 €	-9%
Novembro	17 869,18 €	36 788,71 €	-18 919,53 €	-51%
Dezembro	37 243,59 €	32 405,11 €	4 838,48 €	15%
Total anual	381 727,71 €	334 824,45 €	46 903,26 €	14%





RELATÓRIO E CONTAS

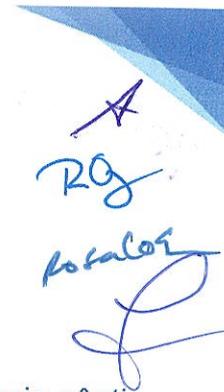
No final de 2022, foram efetuados com a Região Autónoma dos Açores dois contratos-programa.

O contrato-programa, no valor de 550 000€ (quinhentos e cinquenta mil euros), foi assinado com o objetivo de apoiar as despesas de investimento e funcionamento, bem como a realização de cursos e ações de formação para os quais não existe cofinanciamento comunitário. Este apoio permitiu, à semelhança do ano anterior, a liquidação total das contas correntes caucionadas existentes até último dia do ano, uma medida implementada com vista ao equilíbrio financeiro da AVEA. Este contrato-programa foi totalmente executado.

O segundo contrato-programa, no valor de 40 000€ (quarenta mil euros), destinou-se a apoiar as despesas de investimento e funcionamento no âmbito da “Marca Açores”, através de iniciativas de promoção de produtos regionais detentores deste selo, dentro e fora do arquipélago. Foi executado o valor total de 39 054.19€ (trinta e nove mil e cinquenta e quatro euros e dezanove cêntimos).

Ainda no ano de 2022, a AVEA executou a verba de 23 664.77€ (vinte e três mil seiscentos e sessenta e quatro euros e setenta e sete euros). Este apoio concedido no final de 2021 pela Secretaria Regional dos Transportes, Turismo e Energia, ao abrigo do Decreto Legislativo Regional n.º 18/2005/A, de 20 de julho — que institui um sistema de apoio financeiro para ações de promoção e animação turística promovidas por entidades sem fins lucrativos — foi formalizado através do Despacho n.º106/2021.

No total, a Associação para a Valorização Económica dos Açores executou, ao abrigo dos dois contratos-programa e do despacho supra mencionados o valor total de



RELATÓRIO E CONTAS

612 718,96€ (seiscentos e doze mil setecentos e dezoito euros e noventa e seis centimos).

Em 2022, no âmbito do FORM.AÇORES, a Escola de Formação Turística dos Açores concluiu o projeto aprovado e parcialmente desenvolvido em 2021, tendo executado o valor de 15 998,92€ (quinze mil novecentos e noventa e oito euros e noventa e dois centimos), montante assegurado pelo Fundo Regional do Emprego (FRE).

Também foi concluído o projeto de Formação Específica do Regime de Certificação Profissional de Guias Intérpretes, um processo desenvolvido ao abrigo de um protocolo com o FRE, assinado em 2021, tendo a AVEA recebido a verba de 14 556,05€ (catorze mil quinhentos e cinquenta e seis euros e cinco centimos) com a finalização da formação.

Por fim, salienta-se que a AVEA beneficiou de um apoio à contratação, no valor de 4 935,36€ (quatro mil novecentos e trinta e cinco euros e trinta e seis centimos), financiado pelo FRE.



Relatório
RELATÓRIO E CONTAS

2. GASTOS

Os gastos totais da atividade da AVEA ascenderam ao montante de 1 892 294,46€ (um milhão oitocentos e noventa e dois mil duzentos e noventa e quatro euros e quarenta e seis cêntimos), o que representa um aumento de 22% face ao ano anterior. Mediante a análise do resumo de gastos, constata-se que foi nas duas rubricas com maior peso — Fornecimento de Serviço Externos e Gastos com o Pessoal— que se verificaram os maiores aumentos (ver quadro seguinte).

Quanto ao Fornecimento de Serviços Externos, o acréscimo de Trabalhos Especializados decorre da atualização do software de gestão, de acordo com a legislação em vigor, e do recurso a empresas prestadoras de serviços para a realização de eventos no restaurante Anfiteatro.

O aumento das verbas despendidas nas rubricas Honorários, Deslocações e Estadas e Transportes justifica-se pelo reforço do número de formações, nomeadamente as desenvolvidas nas outras ilhas (programa Formação Ativa no Turismo Açoriano).

No que respeita à rubrica Rendas e Alugueres, o aumento registado fundamenta-se pelo fim da isenção do pagamento das tarifas de utilização concedida às empresas possuidoras de estabelecimentos comerciais na área da restauração, lazer e comércio a retalho nas Portas do Mar, previsto na Resolução do Conselho do Governo n.º 176/2021 de 13 de julho de 2021, dispensa que terminou a 31 de dezembro de 2021.

De salientar que, no âmbito dos gastos com fornecimentos e serviços externos, a relevância dos encargos com rendas e energia elétrica no Restaurante Anfiteatro.

No que concerne à rubrica Gastos com pessoal, o crescimento da despesa em

*A
Roj
Ferreira
L*

RELATÓRIO E CONTAS

20% refere-se aos aumentos salariais realizados e ao aumento do número médio de trabalhadores que, em 2021, era de 38 e, em 2022, passou a ser 41.

RESUMO DE GASTOS	2022		2021		Var. 2022/2021	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)
Custos das mercadorias vendidas e matérias consumidas	187 539	9,9%	145 777	9%	41 762	29%
CMVMC	187 539	9,9%	145 777	9%	41 762	29%
Fornecimento e serviços externos	564 041	29,8%	431 008	28%	133 033	31%
Trabalhos especializados	57 575	3%	38 458	2%	19 117	50%
Publicidade, comunicação e imagem	749	0%	3 947	0%	(3 198)	(81%)
Vigilância e segurança	1 490	0,1%	1 479	0%	11	1%
Honorários	192 956	10,2%	163 859	11%	29 097	18%
Conservação e reparação	37 621	2%	25 510	2%	12 111	47%
Ferramentas e utensílios de desgaste rápido	12 321	0,7%	6 559	0%	5 762	88%
Livros e documentação técnica	1 045	0,1%	393	0%	652	166%
Material de escritório	4 056	0,2%	3 741	0%	315	8%
Artigos de higiene, limpeza, vestuário artigos pessoais	3 883	0,2%	4 097	0%	(214)	(5%)
Energia e fluidos	86 414	4,6%	89 874	6%	(3 460)	(4%)
Deslocações, estadas e transportes	66 808	3,5%	29 427	2%	37 381	127%
Rendas e alugueres	36 769	1,9%	10 266	1%	26 503	258%
Comunicações	11 205	0,6%	5 344	0%	5 861	110%
Seguros	9 554	0,5%	9 966	1%	(412)	(4%)
Royalties	1 205	0,1%	1 558	0%	(353)	(23%)
Contencioso e notariado	239	0%	592	0%	(353)	(60%)
Limpeza, higiene e conforto	39 347	2,1%	34 901	2%	4 446	13%
Outros serviços	803	0%	1 037	0%	(234)	(23%)
Gastos com o pessoal	871 609	46,1%	725 940	47%	145 669	20%
Remunerações órgãos sociais e de gestão	33 204	1,8%	42 466	3%	(9 262)	(22%)
Remunerações do pessoal	667 068	35,3%	546 348	35%	120 720	22%
Encargos sobre remunerações	165 268	8,7%	128 287	8%	36 981	29%
Seguros de Acidentes no trabalho e doença profissional	4 613	0,2%	6 819	0%	(2 206)	(32%)
Outros gastos com o pessoal—fardas	1 456	0,1%	2 020	0%	(564)	(28%)



200
Rosa Costa

RELATÓRIO E CONTAS

RESUMO DE GASTOS	2022		2021		Var. 2022/2021	
Imparidade em inventários e dívidas a receber—perdas	0	0%	0	0%	0	0%
Outros gastos e perdas	243 011	12,8%	216 188	14%	26 823	12%
Impostos e taxas	39 044	2,1%	29 319	2%	9 725	33%
Taxas	25	0%	50	0%	(25)	(50%)
Correções relativas a períodos anteriores	12	0%	15 019	1%	(15 007)	(100%)
Quotizações	375	0%	1 275	0%	(900)	(71%)
Outros—Bolsas de formação	187 158	9,9%	155 194	10%	31 964	21%
Serviços bancários e outros não especificados	16 397	0,9%	15 331	1%	1 067	7%
Gastos de depreciações e amortização	14 768	0,8%	12 927	1%	1 841	14%
Ativos fixos tangíveis	14 612	0,8%	12 692	1%	1 920	15%
Ativos intangíveis	156	0%	235	0%	(79)	(33%)
Juros e gastos similares suportados	11 327	0,6%	14 125	1%	(2 798)	(20%)
Juros de financiamento obtidos	5 710	0,3%	8 505	1%	(2 795)	(33%)
Juros de mora	5	0%	6	0%	(1)	(16%)
Outros gastos e perdas de financiamento	5 612	0,3%	5 614	0%	(2)	0%
TOTAL	1 892 294	100%	1 545 965	100%	346 329	22%

A
RG
Resul
L

RELATÓRIO E CONTAS

3. RESULTADOS

O desempenho da AVEA no decorrer do período económico de 2022 regista um resultado final negativo no valor total de 161 240,71€ (cento e sessenta e um mil duzentos e quarenta euros e setenta e um cêntimos), originado pelo aumento de 22% nos gastos enquanto que os rendimentos aumentaram apenas 12%.

Em relação à aplicação do resultado líquido do ano de 2022, no valor negativo de 161 240,71€ (cento e sessenta e um mil duzentos e quarenta euros e setenta e um cêntimos), a Direção propõe a sua transferência para Resultados Transitados.



RELATÓRIO E CONTAS

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 2022.

O ativo apresenta uma diminuição face a 2021, representando um decréscimo de 5%.

Esta variação justifica-se essencialmente pelo facto de, em 2022, se ter procedido à submissão mensal de pedidos de reembolso ao fundo social europeu, bem como, se ter encerrado alguns projetos, aumentando assim, a conta “Devedores por transferências e subsídios”, contrapartida da conta “outras contas a receber”.

RUBRICAS DE ATIVO	2022		2021		Var. 2022/2021	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)
Ativo não corrente	44 706	7%	49 104	7%	(4 398)	(9%)
Ativos fixos tangíveis	38 600	6%	43 101	6%	(4 501)	(10%)
Ativos intangíveis	0	0%	156	0%	(156)	(100%)
Participações financeiras	6 106	1%	5 847	1%	259	4%
Ativos correntes	640 789	93%	672 494	93%	(31 705)	(5%)
Inventários	9 083	1%	9 412	1%	(329)	(3%)
Devedores por transferência e subsídios	233 536	34%	138 560	19%	94 976	69%
Clientes, contribuintes e utentes	44 712	7%	16 877	2%	27 835	165%
Estado e outros entes públicos	109 826	16%	110 633	15%	(807)	(1%)
Outras contas a receber	172 852	25%	304 112	42%	(131 260)	(43%)
Diferimentos	5 221	1%	1 099	0%	4 122	375%
Caixa e depósitos bancários	65 559	10%	91 801	13%	(26 242)	(29%)
TOTAL DO ATIVO	685 495	0%	721 598	100%	(36 103)	(5%)

RELATÓRIO E CONTAS



Rosa Costa

2. CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO

A 14 de dezembro de 2022, através da Resolução do Conselho de Governo n.º 203/2022, o valor resultante da cedência de créditos sobre os Portos dos Açores, foi concedido à AVEA um reforço dos fundos patrimoniais no montante de 742 038,83€ (setecentos e quarenta e dois mil e trinta e oito euros e oitenta e três cêntimos), sendo incorporados na rubrica resultados transitados e no reforço do património.

Esta operação permitiu uma melhoria significativa da situação financeira da AVEA, viabilizando a sua candidatura aos fundos comunitários necessários à correta prossecução da sua atividade.

Não obstante, o resultado líquido do exercício foi negativo, no montante de 161 240,71€ (cento e sessenta e um mil duzentos e quarenta euros e setenta e um cêntimos).

RUBRICAS DE CAPITAL PRÓPRIO E DO PASSIVO	2022		2021		Var. 2022/2021	
	(€)	(%)	(€)	(%)	(€)	(%)
Capital Próprio	137 761	20%	(439 746)	(61%)	577 507	(131%)
Capital Próprio	285 000	42%	50 000	7%	235 000	470%
Resultados transitados	0	0%	(510 837)	(71%)	510 837	(100%)
Outras variações dos fundos próprios	14 002	2%	17 293	2%	(3 291)	(19%)
Resultado Líquido do período	(161 241)	(24%)	3 798	1%	(165 039)	(4345%)
Passivo	547 735	80%	1 161 344	161%	(613 609)	(53%)
Passivo corrente	547 735	80%	1 161 344	161%	(613 609)	(53%)
Fornecedores	165 643	24%	731 286	10100%	(565 643)	(77%)
Estado e outros entes públicos	22 486	3%	24 399	300%	(1 913)	(8%)
Financiamentos obtidos	0	0	0	0%	0	0%
Outras dívidas a pagar (credores e transf. e subs. Concedidos)	284 371	41%	303 388	4300%	(19 017)	(6%)
Diferimentos	75 235	11%	102 271	1400%	(27 036)	(26%)
TOTAL DO CAPITAL PRÓPRIO E PASSIVO	685 495	100%	721 598	100%	(36 103)	(5%)



Handwritten signature in blue ink, possibly reading 'Associação'.

RELATÓRIO E CONTAS

Em relação ao Passivo corrente verifica-se um decréscimo na ordem dos 53%, essencialmente resultante da diminuição a dívida a fornecedores por via de compensação de crédito à Portos dos Açores.

Face aos resultados do exercício de 2022, acima explanados, a Direção da AVEA irá implementar uma estratégia que permita, em 2023, a sua reversão e o reequilíbrio financeiro da Associação para a Valorização Económica dos Açores.



PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO

A AVEA, através da Escola de Formação Turística dos Açores, deverá continuar a apostar na formação inicial e contínua de profissionais ligados ao sector turístico, para dar provimento às necessidades detetadas no mercado. Para o efeito, serão abertos dois cursos profissionais de dupla certificação, com a duração de três anos—Técnico(a) de Restaurante/Bar e Técnico(a) de Cozinha/Pastelaria. Para além do já referido, dar-se-á continuidade aos cursos iniciados nos anos letivos anteriores. A par da formação em sala de aula, será privilegiada a permanência de formandos da área de cozinha/pastelaria e de restaurante/bar na unidade de aplicação, em ambiente de trabalho real, um factor diferenciador da experiência formativa relativamente às demais escolas profissionais.

No entanto, é importante realçar a crescente dificuldade no recrutamento de formandos que permita que a EFTA cumpra as metas e os objetivos definidos, de acordo com as solicitações do mercado. Ademais, os critérios indexados de financiamento e da concorrência, na mesma área geográfica, de cursos idênticos, constitui um grave problema, pois as escolas com a mesma oferta formativa acabam por, separadamente, não ter o mínimo de alunos necessários à abertura do curso.

No que diz respeito à formação de ativos, a EFTA candidatou-se à medida FORM.AÇORES Qualificação, destinada a ativos empregados, prevendo-se realizar, na época baixa, 31 cursos de 40 horas, com 15 formandos cada, num total de 1.240 horas de formação.

Simultaneamente, através do Restaurante Anfiteatro, devem ser apresentadas propostas inovadoras, com vista à recuperação de uma posição de destaque na área da

Associação
PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO

restauração.

No que diz respeito ao financiamento público, a AVEA considera fundamental o recurso aos instrumentos disponíveis através do PO2030, do PRR e outros sistemas de incentivo que, conjugados com a formalização de contratos-programa, assegurem os capitais públicos para a persecução dos objetivos traçados na sua génese. Para o efeito, o financiamento regional deverá ser articulado entre os diversos departamentos governamentais, nomeadamente entre a entidade que a tutela — Secretaria Regional da Juventude, Qualificação Profissional e Emprego — e a Secretaria Regional das Finanças, Planeamento e Administração Pública, departamento com competências na gestão e promoção da Marca Açores.

Contudo, salienta-se que, aquando da preparação e apresentação do orçamento para 2023, o mesmo foi realizado num quadro de grande incerteza quanto às fontes de financiamento público e definição dos montantes a disponibilizar.

No atual quadro da oferta na área da restauração em S. Miguel, constitui um desafio definir um novo posicionamento para o Restaurante Anfiteatro, de forma a este espaço assumira, novamente, um papel inovador e criativo no panorama gastronómico micaelense.

A Direção da AVEA preconiza que o Restaurante Anfiteatro se deve afirmar por princípios de sustentabilidade, responsabilidade social, economia circular, comércio justo, transição energética e digital, numa estratégia definida para a próxima década, propondo, através de projetos inovadores, novas formas de estar no sector da restauração e, assim, correspondendo às expectativas de um público mais exigente, consciente e infor-



PERSPETIVAS CURTO/MÉDIO PRAZO

mado. A organização de eventos temáticos, com a presença de oradores de referência, formadores, especialistas e chefs de diferentes origens, permitirá o posicionamento diferenciado que se pretende.

O novo conceito do restaurante significa a introdução de uma ementa diversificada e a aposta num ambiente marcadamente cultural, com áreas dedicadas a ateliers, exposições e momentos musicais. A esta estratégia associa-se um plano de comunicação e de marketing, que divulgará os elementos preponderantes na diferenciação do espaço, possibilitando a captação de mais e melhor negócio.

A Direção da AVEA, como forma de dinamizar a atividade, procurará apostar em novas parcerias com produtores e representantes de produtos, aquando da realização de eventos, e estabelecer acordos de colaboração com os associados da AVEA.

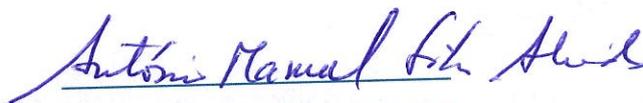
A AVEA irá prosseguir com o SABOREA, um projeto cofinanciado pelo Programa de Cooperação Territorial INTERREG MAC desde 2018. O objetivo é posicionar a Macaronésia (Canárias, Açores, Madeira, Cabo Verde, Senegal e Mauritânia) como destino gastronómico, criando impactos positivos a nível económico, territorial, ambiental e social.

Com vista a concretizar o que está definido como sendo o seu objeto social (já mencionado no início deste relatório), a AVEA prevê a execução de um plano de atividades assente na promoção, na qualidade, na inovação e, acima de tudo, na valorização dos produtos açorianos.



A Direção

O Presidente


(António Manuel Silva Almeida)

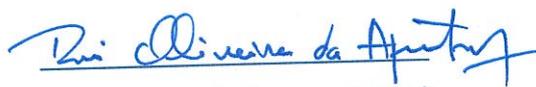
A Vice-Presidente


(Rosa Maria Carreiro Machado Costa)

O Vice-Presidente


(João Manuel Pires de Medeiros)

O Vice-Presidente


(Rui Oliveira da Apresentação)